

生活力を育むための題材設定

～実感を伴う学びのあり方～

藤原 ゆうこ 神山 求実

家庭科学習において、子どもたちにつけさせたい力や心情を育むためには、どのような対象を設定し、題材の流れを作っていくべきかを研究することとした。

今回は、家庭科学習で学ぶべき内容から子どもたちがイメージを抱きそうなものを対象にするのではなく、反対のイメージを抱いていそうなもので、しかも生活感がもてるもの（今回はファーストフード）を対象とすることとした。そうすることで、子どもたちの学びがより真剣となり、自分たちで本当に大切にすべきものへと思考をひろげられるのではないだろうか。そして、子どもたちが生活との距離感をもたず、生活への実践、生活への活用力を育めるのではないかと考え、取り組んだ。

キーワード：生活力、実感、五感、科学的な見方、学校給食、

1. 「生活力を育むための題材設定」とは

家庭科学習において、「学びの質の高まり」とは、学んだことを、自分らしく生活に活かそうと工夫する姿への変容がみとれる学びである。そして、そのような学びを積み重ねることで、育まれる、将来にわたってより健康的で快適な生活を創ろうとする力や心情を“生活力”と位置づけている。

高学年の子どもたちにとって、調べ学習や話し合い活動等を通して、頭で理解したり、対象とかかわったり、体験的な学びを経験したりすることは、大切なことである。特に、体験的活動を取り入れることは家庭科学習で大切にしたい“生活実践”への近道でもあるだろう。しかし、2年間で115時間という授業時間もふまえて考えると、学んだことが授業の場限りになりがちであったり、「実習が楽しい教科」となりがちであったりすることも否めない。

そこで、子どもたちが「本当にそうだ」「これは自分のために、大切なんだ」と心底実感できるような学びを拡充させていくことで、生活力を育みたいと考えた。また、小学生の子どもたちにとって実践することが難しい環境であったとしても、心底実感できる学びを拡充させることで、印象に残り、将来の生活へと活かせるのではないだろうかとも考えた。

そんな、子どもたちが心底実感できるような、真剣味のある学びを拡充させるには、どのような題材設定、構成の工夫が適しているのだろうか、という目的をもって、テーマを設定することとした。

2. 研究の方法

本研究は、家庭科学習と総合学習（本校では“そうごう”）をタイアップさせての取り組みである。また、日々の学校生活の中でも、「自分ができることは自分でやる」を心がけながら取り組むこととした。

2. 1. 題材設定するにあたって

- ① 対象の設定……子どもたちが家庭科学習からイメージを抱きそうなものではなく、敢えて反対のイメージを抱いていそうなものを対象とした。自分の課題をもちやすかったり、追究しやすいのではないかと考えたからである。また、目標とするところまで子どもたちが、より学びをひろげていけるだろうと思われたからである。本研究では、子どもたちが日常よく口にしているだろうし、成長するにつれて口にする機会が増えるだろうと思われる「ファーストフード」を対象とした。
- ② 根拠のある科学的な見方を大切に……何となくではなく、数値化されたものを目の当たりにしたり、比較したりすることから、生活への必要性・重要性が感じられるのではないかと考えた。また、具体的に「何が足りないのか」「何をすればよいのか」をイメージしやすいのではないかと考え、グラフ化したものを使用したり、実験を取り入れることとした。
- ③ 五感を通した直接体験……五感を豊かにいかしての直接体験を柔軟に取り入れることを心がけた。子どもの意欲につながるだろうし、子どもたちが実際にやってみてわかること、気づくことから学びがひろがると考えるからである。
- ④ 学校給食を生きた教材に……本校では栄養教諭との連携のもと、食育をすすめている。学校給食は子どもたちにとって共通の食であると同時に、学ばせたい内容が詰まっている。学校給食を生きた教材として、取り入れることこそが子どもたちの実感につながるのではないかとと思われる。また、栄養教諭との連携によって、専門性も取り入れることが可能となる。

2. 2. 日常生活での取り組みについて

本校では毎週木曜日に「弁当日」が設定されており、子どもたちは毎週1回お弁当を持参している。「弁当作り」となると、広範囲より公共の交通機関を利用して通学という現状の本校では、実践が困難に思われたので「お弁当箱洗い」を毎週行うこととした。第1回めは、学校で行い、以降は自宅で行うこととした。もちろん、それ以外に自分が家庭でできることはどんどん行うよう声かけして、自分自身の生活力をアップしようと、取り組んでいくこととした。

また、給食時間に使用するテーブルクロス（4人グループで1枚）は、今まで週1度、交代で持ち帰り、自宅で洗濯してもらっていた。そこで、それぞれ子どもたちが「マイテーブルクロス」を製作した。そして、持ち帰るのではなく自分たちで掃除の時間を利用して、毎週1回、学校で洗濯することとした。

3. ファーストフードに追いつけ！追い越せ！

3. 1. 題材設定について

本題材は、家庭科学習「楽しい食事を工夫しよう～1食分の食事を考える～」 「金銭や物の使い方を考えよう」と、今年度、本学級における“そうごう”『6B☆今昔食物語』を融合させたものである。「そうごう」での取り組みとは、日本の食文化を見つめなおし、そのよさを知り、活用していく力を育むことにつなげようとする取り組みである。現代人がよく利用している便利な食（ファーストフード）と、古来よりの日本の伝統食（主に行事食）を両輪とした。

ここでは、その便利さ、工夫点等ファーストフードのよさを追究（ここでは“ファーストフードに追いつく！”と表現）した。そして、そのよさを十分理解した上で、そのファーストフードを追い越すためには、何が必要なのかを子どもたちに考えさせることが、日本の食文化のよさを知ることにつながると考えている。

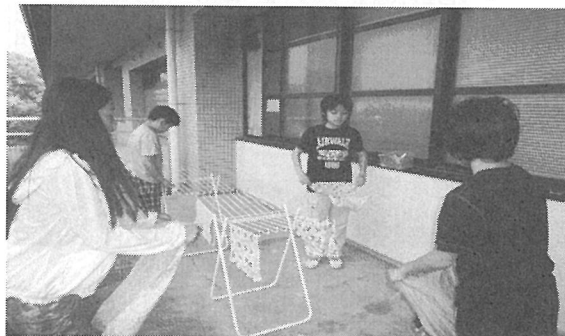


図1：テーブルクロスの洗濯

3. 2. 子どもたちの様子から

今年度は6年生38名の子どもたちとともに家庭科の学習をスタートさせた。子どもたちの学校生活での様子をみていると、大変落ち着いた生活態度の子どもが多い。素直で、まじめに学ぼうとする子どもたちであると感じられる反面、大人しすぎてなかなか自分の意見を仲間の前で発表できなかつたり、恥ずかしがったりというところも見られる。自分たちの日常生活に疑問をもったりすることも少なく、家族とのつながりや生活行為を意識するという姿はなかなか感じられないという実態である。一方で、私学受験等を念頭に塾通いしている児童も多く、そのため就寝時間が遅くなったり、朝食の内容が不十分であったり、また、夕食を1人で食べていたり、コンビニのものですませがちであったりというような実態もある。今後中学生・高校生と成長していくにつれて、このような実態が今後増えていくだろうとも予想される。

新学習指導要領では、従来までと同様「生きる力」を育むことをベースにしながらも、現代の子どもたちをとりまく生活環境の変化から、家庭生活と家族に関する心情を育むこと、楽しい食事のとり方、環境・消費生活に関わる問題等について、特にクローズアップされたものとなっている。また、米飯とみそ汁が我が国の伝統的な日常食であることにも触れることや食育の推進についても明記され、何より生活へ活用できる力をつけさせたいというねらいが感じられる。

この題材を通して、今年度の家庭科学習では、真の生活力（将来にわたってより健康的で快適な生活を創っていかうとする力や心情）を育むため、子どもたちの知的好奇心を刺激しながら、心底実感できる学びを拡充させていくことが今年度のテーマでもある。その場限りにならない、もしくは、生涯にわたって印象に残ったり、将来の生活に活かしていけそうな子どもの姿がイメージできるように、工夫した題材設定を考え、栄養教諭との連携のもと、取り組んだ。

3. 3. 題材導入は保護者と共に

年度初めの参観授業で、本題材の導入に当たる授業を保護者とともにに行った。授業の課題は「将来、一人暮らしをする自分をイメージした上で、お昼時、おなかがすいたのでおにぎりを食べよう」としました。あなたは、自分で作る派？コンビニへ買いに行く派？」である。子どもたちはややコンビニ派が多いものの、だいたい半分ずつに分かれた。手作り派の理由は「温かい」「自分の好みの味付けにできる」「買った物は体に悪そう」等。

コンビニ派の理由は「おいしい」「手軽」「種類が豊富」等。

次に、親子で手作りラップおにぎり作りを行い、その後簡単な実験を行った。水を入れたガラスコップ2つに、手作りおにぎりのひとかけら、コンビニおにぎりのひとかけらをそれぞれ入れてしばらく見てみると…。

コンビニおにぎりの方に白い物が浮かび上がってきた。子どもからは「これ、何?」「何で?」の声。しばらく考えて「これ、油や!」という声が出た。どうして油が出てくるのか、疑問だらけの中で、今年度は、食べ物の目に見えている部分も見えていない部分も含めて、追究してい

くことを確認し合い、授業を終えた。保護者も衝撃をうけたようであった。



図2：コンビニおにぎりの実験

3. 4. 題材の流れ～ファーストフードに追いつけ！追い越せ！（全29時間）～

第1次 ファーストフードを究めよう！（社会2時間＋家庭2時間＋総合6時間）

◇インスタントラーメン、ハンバーガー、コンビニおにぎり（1学期）等に関わりながらファーストフードのよさ、その特徴を見つけよう！

発明者が大阪出身の日本人安藤百福氏であること、発明のきっかけが日常の生活行為であったこと、その思いを子どもたちは知ることができた。また、インスタントラーメンの手作り体験を通してその知恵も実感することができた。給食の麺を購入している柏木製麺所さんへも見学させていただき、麺作りについても教わり、自分たちのオリジナルラーメン作りにつなげることにした。

これまでの学習から、ファーストフードとはどのような食べ物なのかを調べ、そのよさや問題点を出し合い、どのようなつきあい方をしていくべきなのかを話し合った。「非常食として大変便利」「忙しいときに利用したらいい」「サラダなど、野菜と一緒に食べるといいと思う」「赤・黄・緑」のバランスを意識して他の食べ物と一緒に食べる」などの意見が出た。一方で、環境問題（ゴミが増える等）、日本の伝統的な食文化が失われる危険がある等の意見も出され、子どもたちの思考が深まるきっかけとなった。

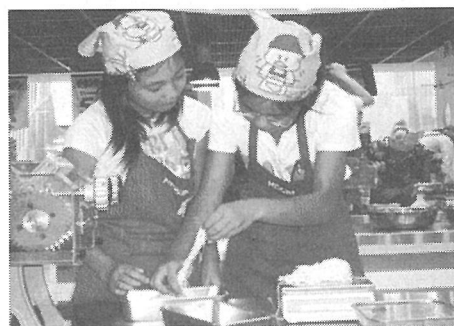


図3：チキンラーメン作り

第2次 あなたの味覚大丈夫！？（家庭1時間＋総合2時間）

◇「味わう」とは どういうことなのかを五感を通して実感し、「うま味」のひみつを探ろう！

ファーストフードは、濃いめの味、均一の味という特徴もあげられる。子どもたちの味覚の状態がどうなのかを振り返らせたいと考え、自分たちが知っている味にはどのようなものがあるのかを考えた。甘味/塩味/酸味/苦味が出た。それぞれを自分の舌の上で実感する実験を取り入れた授業を行った。5つめの味とされるうま味については、出なかったもので、炊きたての新米やみそ汁を五感を通して味わうことを通して、うま味という5つめの味が日本人によって発見されたこと、それが室町時代から日本人に受け継がれてきた味であることを学んだ。

また、ファーストフードをはじめ多く使用されている食品添加物の実態についても、ゲストティーチャーを招いての授業を設定した。添加物＝体に害のある物という意識が強かった子どもたちであるが、安全性が確認されていること、ただリスクは少ない方がよいという専門家の声を聞き、子どもたちが消費者としての意識をもつことへひろげることができたと感じている。



図4：味覚実験

第3次 世界に1つだけのオリジナルラーメンを作ろう！？（家庭1時間＋総合6時間）

◇化学調味料を一切使用せず、手作りラーメンにチャレンジしてみよう！

6B特製のオリジナルラーメン作りに向けて、学校近隣のラーメン店へ足を運び、プロの

味を堪能させていただくという活動を取り入れた。前時の授業で、実際にラーメン店からダシを分けていただき、飲み比べをしながら何が使用されているのかを研究し合ったり、商品化されたラーメンの商品ラベルをじっくりと研究したり…。実際にいただき、そのおいしさを味わい、その後自分たちが作りたいラーメンを決定！ダシ、麺を一から作ることにチャレンジした。ラーメンといえば鶏ガラや豚骨というイメージを持っていた子どもたち。こんぶ・かつお・野菜などからもそのうま味をとっていることに驚き、また命をいただいているということを再確認することもできた。

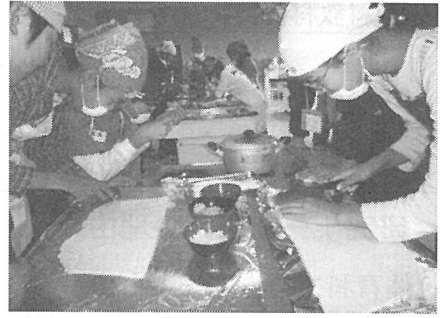


図5：麺作りの実習

第四次 栄養バランス大丈夫？(家庭3時間)

◇1食としての栄養バランスを学び、ファーストフードとのよりよいつきあい方を考えよう！
一食分の栄養バランスを給食メニューや1学期の朝食作りを振り返りながら学び合い、栄養教諭にアドバイスをもらいながら、献立の作り方を学んだ。そして、改めてファーストフードの栄養バランスを確かめてみると、あと一工夫ほしいなあ、という意見。便利でお手軽というファーストフードを、忙しいときなどに利用する際、どのような工夫をすれば栄養バランスのとれた1食となるのか、簡単メニューを考えた。そして、実際に自分たちで考えた「オリジナルインスタントラーメン定食」の調理実習を行った。

第五次 ファーストフードに追いつけ！追い越せ！(家庭・総合6時間)

◇日本の伝統的な食文化、和食のよさを見つめなおし、これからの食生活について考えよう！
「ファーストフードを追い越す」ものって何なのかを、話し合うため“畳とこたつ”という日本の食卓とサザエさん一家をイメージした授業の場を設定した。子どもたちからは「お母さんが作ってくれるものはほっとできる」「温かさを感じられる」など、それぞれが家庭のぬくもり、我が家の味のよさに気づき、ファーストフードでは味わえない味を知った。そして、そんな日本の食卓に昔から有る“うま味”を附属っ子へひろめるため、“うま味”をいかした給食メニューを考え、調理員さんたちに審査してもらい、給食でとりあげてもらおうこととした。また、日本の正月調べを通して、鏡餅/おせち料理/雑煮の意味を知り、我が家の正月をふりかえることとした。



図6：こたつを囲んでの授業風景

4. ファーストフードから我が家の味へ

今回は「ファーストフード」を対象とすることで、新鮮な気持ちで学習に取り組み、日本の食文化、我が家の味を追究し、受け継いでいくべき大切なもの、よさに気づくことができた。

題材の中で、第一次での見学や第二次ゲストティーチャーによる授業「添加物って何だろう？」を取り入れたことによって、子どもたちの食べ物に対する見方や考え方に変容がみられたことも大きかった。例えば日本食になくはない「ダシ」について、今までは「みそ汁」の学習を通して「ダシ」の取り方学ぶことが多かった。本題材では「うま味」というものの存在を知ることによって、子どもたちは「日本伝統の味」という意識を持って学び、意欲的に取り組めた。

また、自分たちが知ったことや気づいたことを、学校給食を通して全校児童にひろげられたことも子どもたちの達成感や充実感につながったようである。

5. 成果と課題

実生活との距離感を持たず、自然に日本の食文化を学べたことは大きな成果であると感じている。

一方で、今後考えていきたいことは、授業時間数である。今回はおもに“そうごう”との連携で取り組んだが、これは、学級担任という立場での取り組みだから可能となることである。限られた時間の中で、いかに能率良く、そして適切な実習や実験を取り入れていくのかを考えていく必要がある。今回も、「おにぎり比較」「味覚調べ」の実験であったり、「インスタントラーメン定食」「オリジナルラーメン作り」の調理実習など、様々な体験活動を取り入れた。必要であると考えられるからこそ取り入れたのだが、いかに効率よく授業に組み込んでいくかが今後の課題である。

参考文献

“食育基本法”学校で取り組むQA事典

戸井 和彦 編著

「食」で育てる子どもの心 向山洋一 監修