

実践上の課題に応じた中・高等学校家庭科の授業研究

和歌山大学教育学部 村田 順子・山本 奈美 和歌山大学教育学部附属中学校 黒柳 友花
和歌山県立和歌山工業高等学校 深渡 直子 和歌山県立南部高等学校 奥 小百合
那智勝浦町立那智中学校 松本 年絵 智辯学園和歌山中学校 西岡 真弓
大阪府立岸和田高等学校 宮武 千波

1. はじめに

本研究課題は、毎年継続して各連携先の実践上の課題に応じた家庭科の授業研究に取り組んでいるもので、情報共有・意見交換等の活動を通して大学教員と中学校・高等学校の家庭科担当教員の双方の立場から授業力の向上を目指している。今年度は家庭科における防災学習の開発と実践（智辯学園和歌山中学校、附属中学校）、プラントベースフードを題材とした授業研究（附属中学校、岸和田高等学校）、「生活における経済の計画」に関する教材研究（和歌山工業高等学校、南部高等学校）、保育学習における評価方法の検討（岸和田高等学校）等に取り組んだ。以下、おもな活動として家庭科における防災学習の内容を報告する。

2. 家庭科における防災学習～地域の食文化を防災の視点から見直す～

和歌山県の伝統食である「金山寺味噌」を題材として、高等学校と中学校でそれぞれ授業開発に取り組んだ。令和5年「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業（文化庁）に採択された「～広めよう、確かめよう“金山寺味噌”の素晴らしさを～」（紀州味噌工業協同組合）に大学教員が関わったことをきっかけに、中学校、高等学校でそれぞれ「金山寺味噌」の教材化を進め、家庭科教員と協働して授業計画を作成した。

高等学校家庭科の選択科目フードデザインでは、金山寺味噌について多面的に理解し、その良さを表現できることを目的とした指導計画を作成した（表1）。この多面的な理解の1つとして、金山寺味噌が災害に備える備蓄食料としても価値があることを理解できるように、指導計画の後半に「災害時の食生活」を位置付けた。授業は2023年10月から12月にかけて行い、大学教員とのT.T.授業では、理論を大学教員が、体験・実習を家庭科教員が担当した。調理実習題材とした「スープパスタ」は高校生の嗜好に受け入れられやすい料理で、長期保存ができるパスタ（乾麺）や金山寺味噌のほか、多くの家庭で常備されていそうな食材を用いている。食材や味付けをアレンジしやすく、調理法としても平易であることから、生徒の工夫や意欲を引き出しやすい題材として設定した。災害時に作ることを想定して水や熱源燃料の節約ができるように開発した基本のレシピを生徒に提示し、それをベースにグループごとに食材や味付けのアレンジを考え、実習、振り返りを行った。最後にそれまで学習してきたことをもとに金山寺味噌を紹介する冊子づくりを行い、題材のまとめとした。

食文化の継承・創造の点からも、災害に備えるローリングストックの考え方の点からも、食品は日常の食生活の中で実際に食べることに価値がある。授業前に金山寺味噌を知っていた生徒は18人（32人中）で、そのほとんどは名前だけしか知らなかったが、授業後の振り返りでは「金山寺味

噌の良さ」に関する記述として、「日本の伝統が受け継がれている」「100年以上受け継がれている」などの食文化の視点、「長く保存ができる」「災害時に栄養がとれる」などの防災の視点、「色々なアレンジができる」「アレンジすることでまた違ったおいしさになる」など新しい食べ方の視点を獲得できたことが読み取れた。授業の中で、自分たちで調理して食べる経験を一度でもしているからこそその学びであると考えられる。

題材の学習のまとめとして分担して作成した冊子は、親戚や知人などに金山寺味噌の良さを伝える媒体として活用するよう、冬期休業課題とした。この課題を含め、授業全体の成果の分析を継続中である。

表 1 高等学校フードデザイン「金山寺味噌を食べてみよう」(10時間)の指導計画

小題材名	時間	学習内容	備考
1. 加工食品の特徴を知ろう	1	加工食品の保存の原理 保存を目的とした和歌山の伝統食	
2. 金山寺味噌について知ろう	1	金山寺味噌の歴史、製造方法 金山寺味噌の味見	大学教員とのT.T.授業
3. 「スープパスタ」を作ろう	1	金山寺味噌を使ったスープパスタのレシピづくり	大学教員とのT.T.授業
	1	金山寺味噌を使ったスープパスタの調理実習	大学教員とのT.T.授業
	1	実習の振り返り、レシピの改善	
4. 災害時の食生活	1	災害時の食生活の課題 ローリングストック、災害時に何をどう食べるか	大学教員とのT.T.授業
5. 金山寺味噌のよさを広めよう	4	学習してきた内容を冊子にまとめる	

中学校家庭科では、講義と調理実習を組み合わせた2時間の授業を構想した。附属中学校では2年生の総合的な学習の時間に防災学習に取り組んでおり、防災に関する意識や関心は高まっていると考えられる。しかし、これらの内容を家庭科、すなわち自分自身の日常生活とどれだけ関連付けて考えられているかは不明である。大学教員と中学校教員で協議し、講義として災害時の食生活の課題(栄養バランス、調理の必要性、食料備蓄としてのローリングストックの考え方と実践)、調理実習としてポリ袋炊飯を行い、金山寺味噌とともに試食する計画である。ポリ袋炊飯(パッククッキング)は衛生面や節水の点から災害時に活用できる調理法であり、小学校家庭科の炊飯学習の発展として位置付けられる。また、加工食品や地域の食文化については中学校家庭科の学習内容であり、金山寺味噌を題材にその復習をしながら家庭科の学習内容と防災学習を関連付けることで、日常生活の中に災害への備えが必要であること、日常生活の延長上に災害時の生活があること、資源が限られた災害時の状況の中でも様々な工夫をしながら基本的な生活を維持することが大切であることを意識づけたい。本報告書の作成時点で授業実践には至らず、3学期後半での実施を予定している。

3.おわりに

本研究テーマのもとに構成されるメンバーは年度によって変わることがあり、1つの研究会として各学校で足並みをそろえた活動ができているわけではないが、家庭科の授業づくりについて協議する場が大学をハブとして構築され、間接的な連携が成り立っている。例えば今年度、附属中学校で行ったプラントベースフードを題材とした出前授業は、企業側との打ち合わせ段階から大学教員が中学校教員と情報を共有し、当日の授業にも参加した。その内容は岸和田高等学校にも伝え、出前授業の実現には至らなかったが、プラントベースフードから食生活を考える調理実習題材のヒントになった。

また、岸和田高等学校で以前から取り組まれている幼稚園訪問は年に複数回行われ、そこに大学教員も都合のつく限り同行した。幼稚園児と関わる高校生の様子を観察することで、どのような姿からその学びを読み取ればいいのか、実感をもって評価について協議することができた。それと同時に、学校現場と大学の授業をつなぐ取組として、幼稚園訪問時の様子は大学の教科教育法の授業でも学生に伝え、家庭科の教員として実施する幼児とのかかわりの授業を具体的にイメージさせることができた。中学校家庭科でも「A 家族・家庭生活 (2) 幼児の生活と家族」の内容として幼児とのよりよい関わり方に関する学習が設定され、幼児を観察したり遊んだりするなどの直接的な体験を通して学習することが求められている。地域の幼稚園や保育所等と連携することが望ましいが、社会経験の少ない大学生にとっては学外の施設と連携することの具体的なイメージを持ちにくく、どうしたらいいかわからないといった苦手意識を持ちやすい。学校現場との連携は、具体的な授業の様子や必要な事前の準備等を含めて伝えられることにつながり、大学生の学びにも生かされている。