

実践報告

食文化の学習内容を生活にいかす授業づくり — 中学校第2学年「食文化」の授業分析を通して —

山口 美紀*

A Study of Lessons for Students to Make Use of Learning
Content of the Food Culture Daily in Life:
Through an Analysis of the 8th Grade Lesson "Food Culture"

Miki YAMAGUCHI*

【要約】

食事には、健康の維持や成長・活動を促すこと、楽しむことなどの役割がある。健康を維持するためには、単に栄養のバランスだけでなく、安心・安全な食材や自分の環境への影響なども考えて食材を選んだり、献立を立てたりする必要がある。郷土料理や行事食などの食文化を学ぶことで、「先人の知恵」（この題材でいう「先人の知恵」とは、佐賀県に伝わる郷土料理の材料や作り方についての生徒の調べ学習やゲストティーチャー等の話より生徒自身が気づいた昔の人の知恵である。）を知り、その知恵を現在の自分の生活につなげて考えさせた。ここでは、生徒がどの先人の知恵を活用して献立を意思決定したのか、また、学習したことを生活の中でどう生かし、継続させているのかを分析し、生徒の意識がどのように高まったのかについて考察する。

【キーワード】

食文化、先人の知恵、意思決定、話し合う

1 はじめに

食べることは、生きていく上で欠くことのできない営みである。私たちが毎日どのような食材を使い、どのように調理するかということは、地球環境に大きな影響を与える。しかしながら生徒は、忙しい生活の中で、利便性や嗜好という価値項目を優先し、ファストフード等の手軽さや簡単さで食品を選ぶ傾向にある。そのため、自分の食生活のあり方が環境に与える影響まで配慮している生徒はほとんどいない。

そこで、自分が身に付けた知識や技能をどう活用し、判断していくのかという意思決定の場面を題材の中に取り入れることで、状況に応じた判断ができる生徒の育成を目指す。

本研究は、家庭分野の食生活の内容、特に食文化の学習において、食文化に受け継がれている先人の知恵を生徒が、どのようにとらえたのか、また、「先人の知恵」を現在の自分の食生活にどのよあに取り入れているのかを分析し、食生活に対する生徒の意識の変容をみとるものである。

2 食文化の内容

生徒はこれまで、小学校で楽しく食事をするための工夫や感謝の気持ちをもって食事をとることの意味、食材を見分ける観点などについて学習をし、中学校では1年次に食品の栄養的特質や1日分の献立、2年次に食品の品質の見分け方などを学習している。

*佐賀大学文化教育学部附属中学校

そこで、題材構成としては、郷土料理や行事食についての調査活動や持続可能な地球環境という視点を取り入れた調理実習等の体験学習を通して、季節や地域の食材を利用することの良さ、環境に配慮した食生活のあり方について考えさせた。また、地域や季節の食材を用いることは、生産者と消費者の距離を縮め、新鮮でおいしいものが食べられることや健康や安全にもつながることなどの「先人の知恵」に気づかせ、「先人の知恵」をキーワードとして地域の食材を利用した献立作成をさせることで、今までの食生活のあり方を振り返り、今後、どのような食生活を送るのかに結びつけて考えさせたいと考えた。

(1) 題材名 受け継がれる食文化

(2) 題材の目標と評価規準

① 題材の目標

地域の食文化に関心をもち、地域の食材を生かした献立を考え実践し、持続可能な地球環境の視点で自分の食生活を見直すことができる。

② 題材の評価規準

ア 自分たちの食生活を振り返り、地域の食材を生かした献立を持続可能な地球環境の視点で考えることを通して、食生活のあり方を見直している。【関心・意欲・態度】

イ 栄養や献立、調理などについて学習した知識を活用し、地域の食材を生かした1日分の献立を工夫することができる。【工夫・創造】

ウ 地域の食材を生かした調理を通して、基礎的・基本的な調理技能を身に付けている。

【技能】

エ 先人の知恵について知り、季節や地域の食材を利用することの良さを理解している。

【知識・理解】

(3) 題材の授業過程

過程	課題と内容 [言語活動]	時間	教師の指導・支援	評価とその方法
導入前	0 地域の郷土料理や行事食について調べる。 (長期休業中の課題) 自分の食行動についてアンケートに答える。	家庭	0 地域の郷土料理や行事食について調べさせ、その特徴にいてまとめさせておく。 食行動についてのアンケートを実施し、まとめておく。	
導入	1 これまでの食生活を振り返り、自分の食生活の課題を見つけ、学習の見通しをもつ。 [①説明する] <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto;">問い 食に受け継がれる先人の知恵とは？</div> (パフォーマンス課題の提示)	1	1-(1) アンケート結果を提示し、自分たちの食生活の傾向を知らせる。 1-(2) 旬の食材を食べ、その食材のおいしさに気付かせ、旬や地産地消の用語を押さえる。 1-(3) 夏休みの課題である郷土料理や行事食についてのレポートを各班で説明しあう。その際、先人の知恵をキーワードとして発表を聞く。	ア これまでの食生活を振り返り、自分の食生活の課題を見つけ、課題の解決に意欲的に取り組もうとしている。 (ワークシート)
展開	2 地域の食文化の学習を通して、先人の知恵を知る。 [②話し合う]	1	2-(1) 佐賀県の食について、ゲストティーチャーの話聞く。 2-(2) 郷土料理がその土地の気候風土と暮らしに関連していることを理解させる。 2-(3) 先人の知恵についてまとめる。	エ 地域の食文化、地域や季節の食材を利用することの良さについて理解している。 (ペーパーテスト・ワークシート)

展開	3 郷土料理の実習をする。	1	3-(1) だぶの調理実習を行う。 3-(2) 生ゴミの計量や食材をむだにしない工夫についてまとめさせ、環境に配慮した生活を送る必要性を考えさせる。	ウ 水や熱源、食材のむだをなくす、ゴミを減らす実習ができる。(観察・ワークシート)
	4 おもてなしの夕食献立を考える。(日常生活を想定した場面) 5 献立の検討をする。 [⑧共感的に聞く・批判的に聞く]	1 1 本時	4 郷土料理や行事食についてのレポートや旬の食材の一覧表、先人の知恵をキーワードに健康、安全、環境の視点から考えた地域の食材を利用した献立を立てさせる。 5-(1) 夕食献立(モデル)をポスターセッションで提案させる。 5-(2) 提案した献立について先人の知恵をキーワードに検討させる。 5-(3) 自分が考えた献立について見直し、改善させる。	イ 家族と食べる夕食献立について、先人の知恵を活用して、献立を工夫することができる。(ワークシート) イ 先人の知恵に視点を当て、他者の考えを参考に自分の献立を改善できる。(ワークシート)
	○家庭実践をする。	家庭	○ 5で考えた献立について家庭実践を行わせる。	
展望	6 題材の振り返りをする。	1	6-(1) 家庭実践について班交流をさせる。 6-(2) いくつか、クラス全体で発表させ、自分の考えと比べさせる。 6-(3) 「問い」に対する自分の考えを書かせ、学習のまとめをする。	イ 学んだことを生かし、献立を工夫している。(レポート) ア 自分の食生活を見直している。(ワークシート)

※太線で囲んでいる所が意思決定場面である。

(4) 意思決定場面について

日々の買い物や献立作成などの毎日の生活の中で、たえまなく判断し行動を決定している。そこでの決定が私たちの健康にも大きく左右する。そこで、意思決定プロセス(表3)に基づき、日常生活を想定した場面(表2)の中でおもてなしの献立を考えさせる。その献立が妥当なのかを考えさせるため、モデル献立で検討させた。モデル献立を表4に示す。この3つのモデル献立から1つを選び(個人決定)、班活動や学級全体の討議を通して、自分をはじめに考えたおもてなしの献立について見直しをして最終的な自己決定に結びつける。

この一連の考えの流れの中で、自分が決定したものについて学習した知識や技術をもとに「なぜ、そのように考えたのか」という理由や根拠を言わせて班員やクラス員に自分の考えを伝えるようにさせた。また、質問についても同様な考え方で、その理由や根拠について批判的に質問したり、肯定的に質問したりさせた。このような思考過程を取り入れることで、人に決めてもらったり、まわりに流れたりするのではなく、何に価値があるのか、自分はどうしたいのかを見極め、よりよい判断ができると考えた。

表2 日常生活を想定した場面

5年ぶりに親戚の人が佐賀に帰省してきます。久しぶりに会うので、自宅で佐賀ならではの料理を食べながら、ゆっくり話をしたいと言っています。どんな献立にしますか。おもてなしの料理を考えてみよう。



図1 ゲストティーチャーの講話

表3 意思決定プロセス

意思決定プロセス	この題材における具体例
I 目標を明確にする	おもてなしの献立を考える
II 必要な資源・情報を収集する	郷土料理の調べ学習, ゲストティーチャーの講話
III 複数の選択肢や方法を考える	モデル献立
IV 各選択肢を自他の立場や見方で比べる	班員との話し合う場面
V 意思決定する(決める)	個人決定の場面
VI 決定の見直しをする	班員やクラス員との話し合う場面
VII 行動する	家庭実践
VIII 結果を評価する	家庭実践の交流(班員やクラス員)

表4 モデル献立

献立名	A 佐賀牛ハンバーグ	B 栗ご飯	C 手巻きずし
主食	○ごはん〈米(佐賀県産)〉	○栗ごはん〈栗(佐賀県産)・もち米(佐賀県産)・みりん・薄口しょうゆ・酒・塩〉	○手巻きずし〈米(佐賀県産)・酢・砂糖・塩・かにかま・ほうれんそう(大分県産)・かいわれ・卵(佐賀県産)・いか(唐津産)・のり(佐賀県産)〉
主菜	○ハンバーグ〈牛ひき肉(佐賀県産)・玉ねぎ(北海道産)・卵(佐賀県産)・パン粉・牛乳・油・バター・塩・こしょう〉	○さんまの塩焼き〈さんま(北海道産)・かぼす(大分県産)・だいこん(千葉県産)・塩〉	
副菜	○サラダ〈レタス(長野県産)・トマト(佐賀市)・きゅうり(佐賀市)・ドレッシング〉	○ほうれんそうのごまあえ〈ほうれんそう(大分県産)・ごま・砂糖・しょうゆ〉	○佃煮〈(こんぶ(北海道産)と、いりこ(福岡産)はだしをとった後のもの・干しいたけのもどし汁・酒・みりん・砂糖・しょう油)〉
汁物	○みそ汁〈みそ(佐賀市)・なす(佐賀市)・わかめ(三陸産)・だし汁〉	○みそ汁〈みそ(佐賀市)・とうふ(佐賀市)・ねぎ(佐賀市)・わかめ(三陸産)・だし汁〉	○だぶ〈鶏肉(佐賀県産)・厚あげ(佐賀市)・かまぼこ(佐賀市)・干しいたけ(福岡県産)・れんこん(武雄市)・こんにやく(福岡産)・さといも(小城市)・ごぼう(唐津産)・だし汁)〉
			

3 生徒の変容

(1) 授業における意思決定場面（話し合い活動より）

授業では、まず、佐賀の郷土料理について自分たちの調べ学習とゲストティーチャーからの講話から考えられる先人の知恵についてクラスで討議し、生徒との話し合いの中で決定した。表5に郷土料理における「先人の知恵」を示す。この「先人の知恵」を使い、おもてなしの夕食献立の状況（表2）を設定し、献立作成をさせた。ここでは、2人の抽出生徒（表6）の献立を紹介する。生徒Aは、「旬」・「地産地消」・「新鮮」・「健康」という「先人の知恵」を使い、おもてなしの献立を「栗ごはん・さんまのさっぱり蒸し・がめ煮・のっぺい汁」とした。生徒Bは、「郷土料理」をキーワードとして、「ごはん・鶏肉の蒸料理・ポテトサラダ・だぶ」という献立を作成した。「だぶ」とは、佐賀県の北部唐津地方でつくられる郷土料理であり、材料をむだにしないという観点からありあわせの材料でつくる。こんぶとiriこでとっただし汁に、さといも、れんこん、ごぼう、にんじん、鶏肉、かまほこ、厚揚げなど煮崩れしにくい材料を入れ、汁がたっぷりであることから「だぶ」と名付けられたといわれている。また「だぶ」は、お祝いの時には材料を丸や四角に切り、不儀の時には、同じ材料を三角に切って喜びや悲しみを表す料理である。この生徒は、郷土料理を取り入れれば、おもてなしの献立となるだろうと安易な考えで、この献立としている。

表5 郷土料理における先人の知恵

- 地産地消（地場産）
- 新鮮
- 旬
- 健康（うす味）
- 安心・安全
（化学物質や遺伝子組み換えを使用しない、作り手の情報がわかる）
- 資源の無駄をなくす
（食材、水、エネルギー）

表6 抽出生徒のプロフィール

	生徒A	生徒B
家庭科に対する意識	知識や技能がそれほど優れているわけではないが、食生活に関わらずどの題材に対しても熱心に取り組む。	食生活の内容は嫌いではないが、技能はあまり身に付けていない。
はじめに考えた献立	○栗ごはん ○さんまのさっぱり蒸し ○がめ煮 ○のっぺい汁	○ごはん ○鶏肉の蒸料理 ○ポテトサラダ ○だぶ
使った先人の知恵	旬・地産地消・新鮮・健康	だぶという郷土料理を使った
献立の見直し	がめ煮を青菜の卵とじに変更する	特に変更なし

また、班でどのような話し合いがなされ、この2人の献立作成にどのような影響を与えたのかを分析した。表7は、2人の抽出生徒の班活動の様子である。班での話し合いの様子を比較してみると、生徒Aの班では、常に先人の知恵を意識したり、今までの学習した知識をもとに話し合ったりしている様子がわかる。そして、生徒Aの班は旬の食材や手間に注目し、話し合いを進めており、話し合いの中でも自分達が立てた献立とモデル献立を比べながら考えている。その結果、生徒Aは、献立の見直しで「のっぺい汁」に使っている食材と「がめ煮」の食材が同じ食材を使っていることに気づき、「がめ煮」を旬の食材であるほうれんそうを使った「青菜の卵とじ」に変更した。

表7 班での話し合いの様子

	生徒Aの班	生徒Bの班
班での決定の場面	<p>生徒A: ねえ、ほうれんそうって旬？ 冬だよね。 生徒H: 秋？ ほうれんそうって冬？ 生徒A: いや、ほうれんそうって冬じゃない？ 生徒H: ほうれんそうって冬？ 生徒A: どこかに乗っていた気がする。先生、冬って言っていた気がする。 生徒H: そう言えば、冬って言っていた気がする。 生徒A: そうだよ、冬だよね。 生徒A: どこだっけ？ 旬のもの・・・。 生徒H: C？ B？ 生徒A: 私もCとBで迷ったさ。 生徒H: 私も迷った。BいやC。Aはさすがにね。 生徒A: うん、どっちともできそうだよね。 生徒H: 私はCで、理由は郷土料理って感じだし、ゴミが少ないから 生徒A: 私もCで、地産地消だし、ゴミも少なくて済むし、おいしそうだから 生徒H: Bは？ うんー。 生徒A: やっぱ、栗ごはんってさ、難しいのかな？ 生徒H: むくの大変そう？ 生徒H: どうしようかな？ 生徒M: 大変じゃない？ 生徒H: やっぱ、お米がいいんじゃない？ 生徒A: どうやってむくの？ 栗。 生徒H: 栗、なんか、機械みたいなのに 機械じゃないかもしれないけど 生徒A: 機械ある？ 生徒H: うん、売っているって。こうしたら、カパって割れる。 生徒A: おお。 生徒H: ねえ、どうする？ 生徒A: ああ、なんか迷うね。BとCで・・・。 生徒H: なんか、栄養がとれそうなのはBじゃない？ 生徒H: 野菜も入っているし・・・。 生徒A: そうだね。じゃB・・・。 生徒H: 理由は？ 生徒A: バランスがいいから。</p>	<p>生徒D: じゃ、みんなどんな献立を選びましたか。 生徒B: C 生徒D: C 生徒T: はい、B 生徒T: なんでCなの？ 生徒T: 理由は？ 生徒D: まあ 生徒D: じゃ Cから理由を言って。 生徒T: 言って 生徒D: 僕の理由は、地産地消が多くて、資源のむだも少ないから 生徒B: Dちゃん司会だよ。 生徒T: そうだよ。 生徒B: えっと、Cで地産地消が多いし、・・・からです。 教師: それは、どうなっている？ 意見を言って？ 生徒B: はい、どうぞ。 生徒T: C 生徒B: B 生徒T: 先人の知恵も使っているし、バランスもいいし、彩も一番いいし。 生徒B: はい、岡さん 生徒T: Bじゃないですか？ 生徒O: Cじゃないですか？ 生徒B: じゃC、Cね。 生徒T: はい、Cって書きます。 生徒D: じゃ3対1でC 生徒T: 理由何？ なんだっけ？</p>

生徒Bの班の話し合いについて分析してみる。この班では、どの献立がよいのかについて話し合う時に、先人の知恵をあまり意識していないことがわかる。しかも、意見の出し合いで終わっているため、最後は多数決で決まっている。クラスの全体協議で、班の決定した理由について聞くと個人で理由を言える生徒が、入れ換わり立ち代わり発表し、班での意見がまとまっていなかった。

そこで後日、生徒Bの班の生徒に、この話し合いの様子を文字起こした資料を見せ、この話し合いについての意見を聞いた。生徒達が語った結果を表8にまとめる。

表8 話し合い活動について

<ul style="list-style-type: none"> ○ 自分の意見をしっかり述べている。 ● 話が脱線している。 ● 司会者が司会の仕事をできていない(話し合いを進められていない)。 ● 意見を言う時にちゃんと理由を言っていない。 ● 互いに責任を押し付け合っている。
--

※ ○は、良かったところ、●は改善した方が良く思うところである。

生徒たちは話し合いがうまくいっていないことにすぐ気づいたので、更に、どうしてこのような話し合いになったのかを聞いた。すると、生徒達はコミュニケーションをとることが苦手な生徒が集まったため、話し合いが進まず、面倒臭くなったのだと言う。話し合うことについては、総合的な学習の時間で学んだことをもとに、話し合うポイントを確認して話し合いをするように指導してきたが、生徒全員に徹底するためには、人間関係を把握し、話し合う雰囲気をつくることや、話し合いのマニュアルを示し、それに基づいて話し合いを進めさせることが必要であることがわかった。そして、全体司会をしている生徒たちを各班の話し合いの様子を観察させたり、場合によっては、司会者が各班の話し合い活動に介入させたりすることもあることを事前の打ち合わせで確認しておく必要があることもわかった。

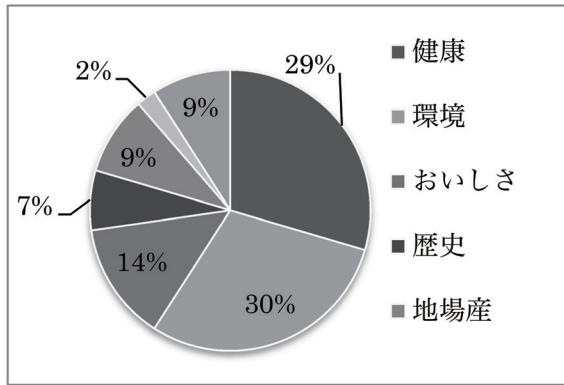
意思決定において他者の見方や考え方を比べて考えることは、その後の判断を左右するため、重要な要素となる。班での話し合い活動良し悪しが安易な意思決定をするのか、責任をもった意思決定となるのかにつながる。このB班のように話し合い活動がうまくできなかった班では、自分意見と班員との意見を比べることができず、自分の考えのみで判断せざる負えない状況になったのだと推測できる。そのため生徒Bも、「ポテトサラダ」と「だぶ」といった洋風の料理と郷土料理が混在していることや「ポテトサラダ」の材料であるじゃがいもと「だぶ」の材料であるさといもが同じいも類であり、これらとごはんとの組み合わせであると栄養のバランスにおいても炭水化物に偏った献立であることに気付かず、献立の見直しの際に、郷土料理を献立に入れていたから良いというはじめの考えから変更をすることなく、自分だけの判断で献立を作成したと思われる。

(2) 授業後の生徒の考え

① 「問い」に対する自分の意見より

この題材の振り返りにおいて、「問い:食に受け継がれる先人の知恵とは?」に対する自分の意見を書かせた。表9は、「問い」に対する自分の意見をキーワード化したものである。59%の生徒が先人の知恵を薄味で食べていたことや農薬を使わない食材を食べていたことから健康を保つために必要な知恵ととらえたり、地域のを地域で消費し、フードマイレージも低く、食材における再利用をしていたことから環境問題を解決する一つ的手段ととらえたりしている。また、14%の生徒が、新鮮なものや旬の食材を生かし、化学調味料に頼らず、素材の良さを生かす食べ方をしていたことからおいしく食べるコツととらえている。また、自分の生活と比べて考えた生徒も多く、私たちは、生活の忙しさとスーパーやコンビニエンスストアの普及により、簡単さや利便性を価値観とする生活を送っているが、多少時間がかかっても、地産地消や旬の食材を取り入れ、健康や環境に配慮した生活をしたいと記述している。そして、自分たちの食生活においてあまり考えてこなかった「先人の知恵」(地産地消の推進や旬の食材の利用、薄味で食べる習慣)を見直し、今まで受け継がれてきたものを次の世代にも伝えたいという内容であった。このように、自分の食生活を振り返り、自分の健康や安全を考える時、生徒はこの題材で学んだ「先人の知恵」を自分の生活の中に活かしたいと考えていることがわかった。

表9 問いに対する生徒の考え



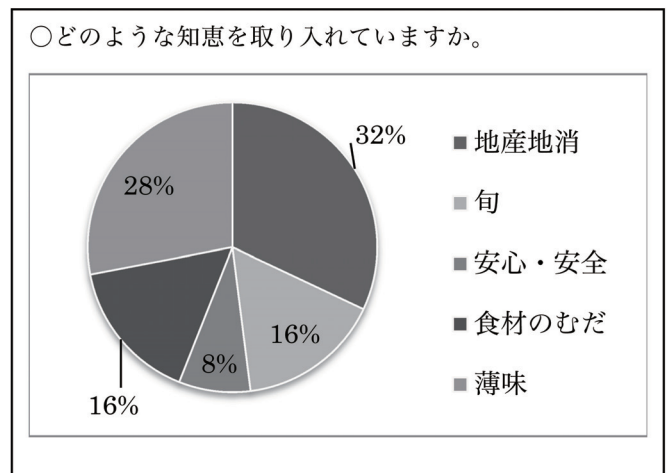
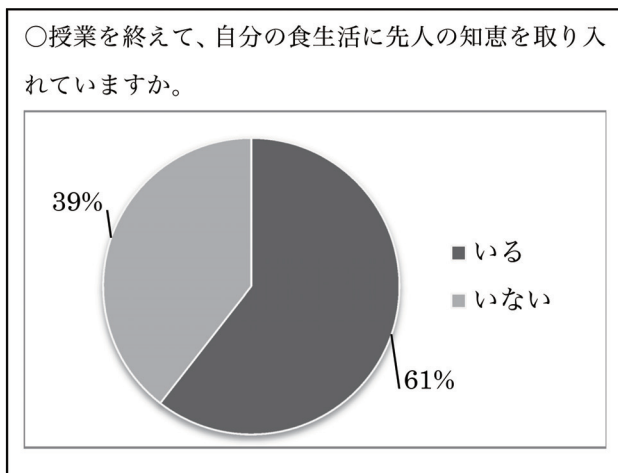
資料1 問いに対する生徒の記述

私は、先人の知恵とは、食べ物をおいしく食べる方法、体(健康)を守る方法だと思っています。なぜなら、先人の知恵のすべがなくてはならないからです。先人の知恵とは、昔の人が考えた、生きていくための知恵ではないでしょうか？今の私たちの食生活に生かしている先人の知恵もあまりおぼろげになりつつある知恵もあります。私たちの課題は、学んだ知恵を次の世代につなげていくことだと思いました。

② 事後アンケートより

この題材を学んだ約3か月後、題材の振り返りで記述されていたように、「先人の知恵」をどのように生活の中に取り入れているのかアンケートを取った。71%の生徒が生活の中に「先人の知恵」を取り入れていると答え、その内容は、「買い物をする際、地産地消を意識して購入している」「調理をする際、薄味を心がけている」「調理をする際、大根の葉を漬物にするなど食材の無駄をなくすようにしている」「買い物をする際、旬の野菜を意識して購入している」などであった。

表10 事後アンケート(対象:2年生149名)



また、生活の中に取り入れることができていない生徒の多くは、「先人の知恵」を利用した生活を送りたいと考えているが、実際、自分で料理や買い物をしていないから生活に活かしていないという理由であった。

題材を構成するにあたり、「先人の知恵」をキーワードとして、ゲストティーチャーの講話や日常生活を想定した場面で考えさせたことが、生徒の印象に残り、約6割の生徒が自分の生活に「先人の知恵」を生かすことができたと思う。しかし、4割の生徒は、「先人の知恵」を生かすと健康に過ごせたり、環境に優しい生活ができたりすると気付いているものの、自分で料理を作らないことや買い物をしていないことを理由に生活の中に活かすことができなかったとしている。このことは、自分でつくれるような技能の習得や日々の生活が忙しい生徒にとって時間的な制約も関係しているのではないかと考える。

また、今回の題材構成の体験学習時間が1時間しかとれなかったため、1時間でできる佐賀県唐津地方の郷土料理である「だぶ」の調理実習を取り入れたが、各家庭でつくることの多い行事

食である「雑煮」の方が学習内容をより身近に感じたのかもしれない。更に、この題材における目標が食生活の問題点を明らかにし、自分の食生活を振り返らせたいと考えたが、そのように考える時、「問い」との関連が妥当であったのかななどの検討も必要か課題である。生徒が学んだ内容を生活の中に活かそうとするためには、生徒たちにとって楽しく魅力ある題材構成でなければならない。

4 考察

【成果】

- 「先人の知恵」のような題材を通したキーワードを設定することにより、毎時間の学習内容のつながりできるとともに、献立作成においてもキーワードがどのようにいかせているのかの判断材料となる。
- ゲストティーチャーの講話や実習などの体験的な学習の充実が生徒の知識の基礎をつくり、話し合活動における自分の主張の根拠となる。
- よりよい話し合い活動は、その後のよりよい判断や意思決定に影響する。
- 日常生活を想定するようリアルな状況を設定することにより、生徒は自分の生活と比べながら考えることができ、生活の中に学習した内容を生かそうとすることができる。

【課題】

- 学んだ内容を生活の中でいかすことができるようにするために、生徒が身近に感じ、学んでみたいとする目標（問題の特定）や「問い」にする。
- 生徒が自分の主張の根拠となるための体験学習の充実を図る。
- よりよい話し合い活動とするために、マニュアルの作成やどこまで司会者が各班の話し合い活動に介入するのかななどの詳細な司会者との事前の打ち合わせが必要である。
- 日常生活を想定した状況の設定（パフォーマンス課題）の内容を現代社会における問題点に関連した内容とする。

5 おわりに

全体を通して生徒は意欲的に課題に取り組んだ。その要因は、「おもてなしの献立」という日常生活を想定した状況設定であったことと題材を貫く「先人の知恵」というキーワードがあったため考えやすかったと考える。また、6割の生徒が学んだことを家庭実践につなげ、実践を続けていたことは大きな収穫であった。

意思決定において、自分の考えと友達のことを比べて考えることは、よりよい意思決定につながる。今回の食文化の内容による献立学習においても、この話し合い活動の質が自分の決定や決定の見直しまで影響をおよぼしていることがわかった。話し合いの中から自分では気付かないことを見出したり、学習した内容でも振り返って考えたりすることができる。この話し合い活動の質を高めることは、よりよい判断をさせることにつながる。また、生徒の意欲も教師主導の授業より生徒主体の授業の方がより高まる。このような授業を成功に導き、生徒の達成感を味あわせることは、魅力的な学習につながる。そのために、司会をする班の先行学習の内容を充実したものとしなければならない。更に、話し合いの中で生徒がよく言葉にするのは、自分の体験であったり、既知の内容であったりすることが多い。このことから、題材構成についても一度見直し、効果的な体験活動のあり方や基礎・基本の内容についても短時間で習得できるように工夫したい。このような授業改善を行うことにより、学習

した内容を生活の中にかす授業づくりができると思う。

【参考文献】

- 荒井紀子編著 『生活主体を育む 探究する力をつける家庭科』 ドメス出版 2013.
- 荒井紀子編著 『パワーアップ！家庭科 学び，つながり，発信する』 大修館書店2012.
- 佐藤文子編著 『家庭科教育における意思決定能力』 家政教育社2009.
- 西岡加名恵編著 『逆向き設計で確かな学力を保障する』 明治図書 2008.
- 文部科学省 『中学校学習指導要領解説 技術・家庭編』 2008.
- 文部科学省 『小学校学習指導要領解説 家庭編』 2008.