

資質・能力を育成する題材構成と指導方法

—「みそ汁をつくろう」の分析を通して—

前野 洋子*・分部 千明**・奥山 時子***
磯部 由香****・吉本 敏子****

Structure of the content of the unit and teaching methods that fosters qualities and abilities
— Through analysis of “Let’s make miso soup” —

Yoko MAENO*, Chiaki WAKEBE**, Tokiko OKUYAMA***,
Yuka ISOBE**** and Toshiko YOSHIMOTO****

要 旨

本論文では、授業実践事例「みそ汁をつくろう」の分析を通して、題材の構成や指導方法の妥当性・有効性、課題を明らかにし、授業改善の方向性を提示することを目的とした。その結果は次の通りである。①新学習指導要領に示されている基礎的な知識・技能を活用しながら思考力・判断力・表現力等の育成に関するパフォーマンス課題に取り組む構成となっており、さらにパフォーマンス課題（調理実習）を繰り返すことによって、思考力・判断力・表現力等の深い学びができるように題材が構成されている。②実践的・体験的な活動とふり返りを繰り返す中で、「なぜそうするのか」といった意味や理由を実感を伴って理解することができるように指導方法が構成されている。③最終的なパフォーマンス課題（調理実習3回目）を基に評価を行った結果、グループや全体の活動の場面において、一人一人が根拠のある意見を持ち発言している姿から、基本的な知識・技能が思考力・判断力・表現力等へとつながる力が育つ授業になっていると考えられる。④パフォーマンス評価を行うにあたってルーブリックを作成していなかったことが課題である。

キーワード：家庭科 授業分析、資質・能力、題材構成、指導方法、授業改善

1. はじめに

2017年3月に公示された小学校及び中学校学習指導要領（以下新学習指導要領とする）は、子どもたちが未来社会を切り拓くための資質・能力を一層確実に育成するために「何ができるようになるか」を明確化し、その目標・内容は「知識及び技能」「思考力、判断力、表現力等」「学びに向かう力、人間性等」の3つの柱で再整理された。このような新しい学習指導要領への対応に関して、学習指導要領改訂の基本的な考え方¹⁾において、小・中学校においては、これまでと全く異なる指導方法を導入しなければならないということではなく、これまでの教育実践の蓄積に基づく授業改善の活性化をすることが必要であるとしている。また、すでに行われている優れた教育実践の教材、指導案などを集約・共有化し、各種研修や授業研究、授業準備での活用のために提供するなどの支援の充実が必要とも述べられている。

*三重大学教育学部附属小学校

**津市立敬和小学校

***津市立千里ヶ丘小学校

****三重大学教育学部

家庭科は日常生活における実践力を育成する教科であり、新学習指導要領に示された資質・能力の育成は、これまでの家庭科の目指すところと本質的には変化はない。しかし、これまで蓄積されてきた家庭科の授業が新学習指導要領の求めるような授業内容になっているのか、学習指導要領が公示されたばかりであるので、新学習指導要領に合わせて授業を構造的に分析している論文等はほとんどない。そこで本論文では、一つの授業をモデルケースとして、新学習指導要領の示す基礎的な知識・技能の習得に関する指導事項と学習内容の思考力、判断力、表現力等の育成に関する指導事項の関わりを見ながら授業を分析し、題材の構成や指導方法の妥当性・有効性、課題を明らかにし、授業改善の方向性を提示することを目的とする。

2. 方法

分析対象は、三重大学教育学部附属小学校の家庭科の授業(2015年度実施、題材「みそ汁をつくろう」、授業担当者は前野洋子)である。学習指導案、授業分析のまとめ等の授業の記録を、小学校新学習指導要領(家庭)を視野に入れながら、題材構成、指導方法、授業の評価の観点から分析した。

3. 「みそ汁をつくろう」の授業の概要

以下は、今回分析対象にした授業の概要を示したものである。

1) 題 材 「みそ汁をつくろう」

2) 目 標

1. みそ汁に関心をもち、調理しようとしている。
2. みそ汁のおいしい作り方を考え、自分なりに工夫することができる。
3. だしのとり方、味噌や実の入れ方などに注意してみそ汁をつくることことができる。
4. みそ汁のよさや、みそ汁のおいしい作り方を理解している。

3) 題材について

本題材は、教科書(開隆堂 2014)の『『食べて元気に』④ご飯とみそ汁をつくろう』の中で取り上げられている「みそ汁」についての実践である。日本の伝統的な食事「和食」の基本となるみそ汁について学習し、おいしいみそ汁を自分で調理できるようになることを主なねらいとしている。

おいしいみそ汁をつくるためには、だしや味噌の風味を損なわないように、火加減を調節したり、実の火の通りやすさに合わせて味噌をとき入れるタイミングを考えたりすることが必要となる。加えて、実を適切なかたさで煮ることや適切な分量の味噌を入れることなども大切である。このようなみそ汁をつくるための基礎・基本を身につけるために、実践的・体験的な活動とそのふり返りを行い、実感を伴いながら調理法の意味や理由を理解できるようにする。意味や理由まで理解された調理法を身につけることで、学んだ状況と異なる場面や違った食材に出会っても、学んできたことと結びつけて考えたり判断したりしながら、状況や食材に合った方法を選び、より確かな実践につなげることができると考える。

4) 学習計画および内容

1. だしの飲み比べをしよう。・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1時間
2. 味噌の火の通し方とみそ汁の作り方について考えよう。・・・・・・・・・・・・・・ 1時間
3. みそ汁をつくろう。・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 11時間
 - ・豆腐・わかめ・ねぎのみそ汁 (3)
 - ・大根・油揚げのみそ汁 (3)

・じゃがいも・わかめ・ねぎのみそ汁 (5)

授業では、下処理や加熱方法が異なるだしを飲み比べて、だしのとり方について考え合ったり、火加減を変えた汁だけのみそ汁を飲み比べて、味噌を入れた後の火の通し方について考え合ったりした。また、みそ汁づくりでは、みそ汁の実を変えて3回の調理実習を行った。3回目の調理実習では、みそ汁づくりのまとめとして、「じゃがいもとわかめとねぎのみそ汁をおいしくつくる」という目的に合わせて最初に調理法を考えさせた。5年生1学期に行った野菜のゆで実験や、調理法を考える授業の前に行ったじゃがいものゆで実験を活かし、じゃがいものみそ汁の実として入れる際の調理法を考えさせるとともに、じゃがいも以外の実、だしや味噌のことも含めて、みそ汁をおいしくつくるための調理法についても考えさせた。そして後日、中学校3年生との合同授業（技術1時間、家庭1時間の計2時間）の技術の時間で調理計画について発表し、家庭の時間にみそ汁づくりを行った。発表では、どんなみそ汁にするためにどのようなことをするのか、なぜそうするのかといったことを中学生に聞いてもらい、アドバイスをもらった。また、調理では、より良い方法を教えてもらったり、じゃがいもの皮むきを手伝ってもらったりするなどしながら自分たちのつくりたいみそ汁をつくった。

5) 手立てについて

(1) 実践的・体験的な活動や、学んだことを活かす課題を設定する。

本題材では、子どもたちが自分でみそ汁をつくることができるようになることを目指す。そのため、だしをとること、実を適切に調理することのみならず、みそ汁の実を選ぶときは主菜・副菜に合わせて栄養のバランスを考えた選び方ができるようにした。

体験的な活動として、だしをとることを学習する際は、煮干しの観察を行い、触れたり味わったりしてから、どのように取るとどのようなだしになるのかを考えることができるよう、飲み比べを行った。また、味噌についても火の通し方で風味が変わることを体験的に学べるよう飲み比べを行った。実践的な活動としては、みそ汁の一人調理を行った。一人調理の際は、ペアを組み調理をする子どもとそれを観察する子どもに分かれ、自分で考えて調理を進める経験をするとともに、仲間の調理の様子を客観的に見ることで仲間のよさに気づいたり、次はこうしようという思いをもったりすることができる考えた。また、実の切り方や火の通し方、味噌を入れるタイミングなど確かめたいことについては、班の中で調理法を変えて実験を行った。

また、学んだことを活かす課題として、大根を実としたみそ汁の作り方について考え、実習を行った。大根について、「根菜は火が通りにくい」「根菜のにんじんは5mmくらいのいちょう切りで水からゆで、沸騰後5分くらいゆでる」といった1学期の「ゆでる」学習で学んだことを基に、どのように切り、どれくらい火を通すかを考えさせた。また、1回目の豆腐・わかめ・ねぎを実としたみそ汁づくりで、だしの取り方による味の違いや味噌の火の通し方による風味の違いから、火加減を調節したりできるだけ短時間で調理したりしたことも思い出しながら大根について考えさせた。このことから「時間をかけないためにどうするか」という視点で考えさせることができ、大根の切り方や煮る時間を考える助けになると考えた。みそ汁づくり全体としては、1回目の実習の経験からだしの取り方、味噌の量り方、とき方などみそ汁のつくり方を確かめていくようにした。

(2) 調理法の意味や理由を考えさせる場面を取り入れる。

栄養についての学習を基に、ご飯を主食とし、各家庭のおかずに合わせてみそ汁ではどのような実を選ぶか、その意味や理由を考える場面を取り入れたたり、みそ汁の実の切り方や火の通し方、調理する順番などについて、「なぜそうするのか」を考える場面を取り入れたたりした。

調理実習前には、家庭での聞き取りや、だしやみそ汁の飲み比べから、だしの取り方やそれぞれの実の切り方・火の通し方といった調理法について確認するとともに、「なぜそうするのか」を考える場面を

設け、ワークシートに記入させた。実習後は、「こうしたらこうなった」という事実を出し合って「そうなったのはなぜか」考え合う場面を取り入れた。また、1人調理の際の観察者の記録からそれぞれが自分の調理について客観的にふり返ることができるようにするとともに、調理中に感じたことを伝え合う中でより適切で効率のよい調理法について考えることができるようにした。

授業を進める中で家庭で実践したことや自分で調べたことについては、家庭科ノートに記録していくようにした。授業とのつながりを意識させて記録し、自分でやってみて感じたことや分かったことを蓄積できるようにしたり、調べたことや聞き取ったことを授業で活用できるようにしたりした。

4. 題材構成の分析

上記の「みそ汁をつくろう」の学習内容を、新学習指導要領の示す基礎的な「知識・技能」の習得に関する指導事項の「ア」と、「知識・技能」を活用して「思考力、判断力、表現力等」の育成に係る指導事項「イ」に相当する部分に分類しながら、題材の構成を明らかにする。図1は「みそ汁をつくろう」の題材構成を、カリキュラム設計の理論である「逆向き設計」論を参考²⁾に、図示したものである。授業は左側から右側に進行していることを表し、図中の「ア」「イ」は新学習指導要領の学習内容の記号と意味を一致させている。この題材では、5年生1学期に行った「野菜のゆで方」をベースに、「だしの取り方」「みその扱い方」「みそ汁の作り方」「じゃがいものゆで方」といった基礎的な知識・技能に関する学習「ア」を活用しながら、思考力、判断力、表現力等の育成に関する指導事項「イ」に相当する3回の調理実習（パフォーマンス課題）に取り組んでいる。「パフォーマンス課題は、学んだ知識やスキルを応用して実践したり表現したりすることを求めるような、複雑で総合的な課題」³⁾である。「みそ汁をつくろう」の題材の構成は、基礎的な知識・技能に関する学習「ア」のパーツを組み立てながらパフォーマンス課題「イ」において使いこなすことを求めており、さらに基本的に同じようなパフォーマンス課題（調理実習）を3回繰り返すことによって、思考力・判断力・表現力等の深い学びにつながるような題材構成になっている。

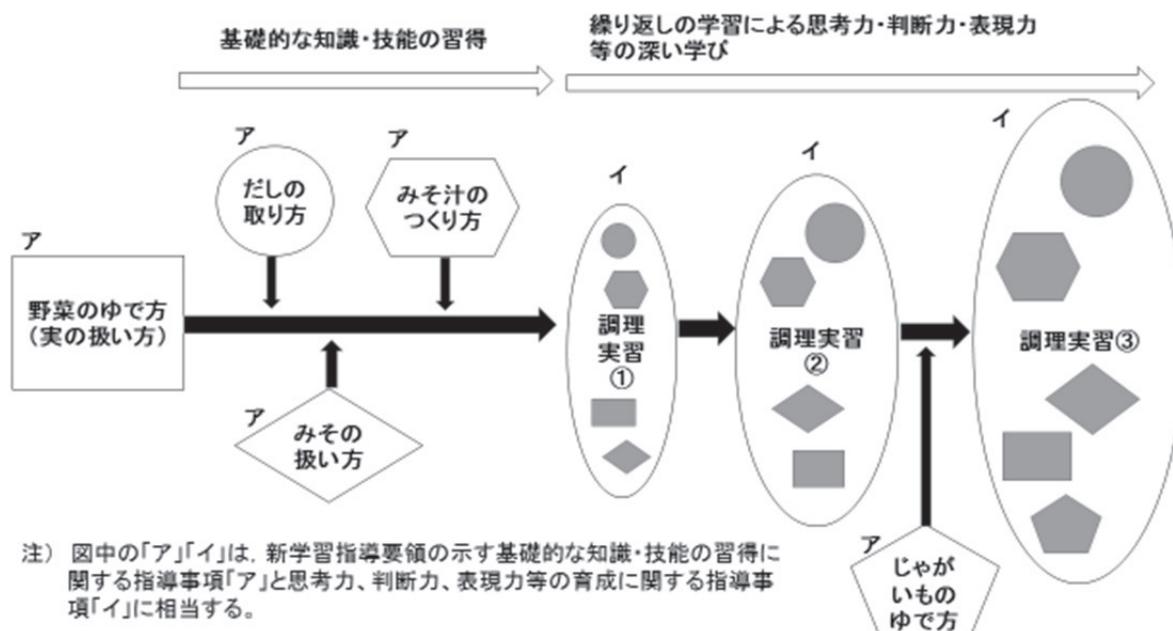


図1 「みそ汁をつくろう」の題材構成

パフォーマンス課題である3回の調理実習は、それぞれにねらいが異なっている。1回目の調理実習では、基礎的な知識・技能に関する学習「ア」のパーツを組み立てながら一人でみそ汁を作ることができることを目標としている。2回目の調理実習では、みそ汁の実を変えることによって調理作業や手順の見直しが求められる課題を提示している。さらに2回目の実習ということで調理法の改善や調理技能のスキルアップを目指している。3回目の調理実習は、1回目・2回目の調理実習とは異なり「おいしいみそ汁をつくる」という難しい課題を提示し、さらにみそ汁の実も「じゃがいも」を使用することによって、実の扱い方の難易度を上げている。3回目の実習では「おいしいみそ汁づくり」のためにどのように調理をするのかを皆で考える部分を学習の中心に据えている。

5. 指導方法の分析

新学習指導要領に示されている「知識・技能」の習得に関する指導事項の「ア」は、「思考力、判断力、表現力等」の育成に係る指導事項「イ」の学習に活用できるような深い学びであることが求められている。小学校新学習指導要領の内容の「ア」を見ると、「理解する」「適切にできる」という表現が使われている。「理解する」というのは、原理に基づいて物事を考えることができる、根拠を明確にして考えることができる、実感を伴った理解ができるなど、知識が実生活で活用可能なレベルまで高まることである。「適切にできる」も同様に、状況に応じた判断ができ、知識や技能の活用ができることと考える。そこで、ここでは活用ができるような深い理解に達する知識・技能の習得のための指導方法、すなわち実践する力につながる基礎・基本の指導方法の工夫について検討する。

分析対象とした授業は、「実践につながる基礎・基本を身につける授業」というテーマで実践したものである。図2に示すように、ここでは、実践する力につながる知識・技能を身につける際、調理法だけでなく、道具の扱い方や段取りの意味や理由まで理解することが、より確かな実践につながる基礎・基本になると考えた。調理法の意味や理由を考えさせるためには、考えの基になるものが必要となるため、授業では、実践的・体験的な活動を行い、「こうしたらこうなる」と実感しながら経験できるようにした。そして、調理法の意味や理由を考えさせるため、実践的・体験的な学習の前には予想や調理計画、活動後には振り返りを行った。実践的・体験的な活動と振り返りを繰り返す中で、調理法について「なぜそうするのか」といった意味や理由を、実感を伴って理解できると考えた。

「みそ汁を作ろう」の授業では、だしの飲み比べ、みそ汁の飲み比べ、食材観察、じゃがいものゆで実験、一人調理などの実践的・体験的な活動を行い、またそれぞれの実践の前には予想や調理計画を立てたり、実践後には振り返りを行ったりした。知識・技能を「理解する」「適切にできる」にまで高めるには、最も基礎的な学習としてのだしの取り方、みその扱い方、みそ汁のつくり方、じゃがいものゆで方のような授業と、パフォーマンスの課題としての調理実習を組み合わせながら、基礎的な知識・技能の活用ができるようにすることが有効であると考えている。

そして、これらの実践的・体験的な活動を行う際にはワークシートに気づいたことや考えたことを記録させるようにした。図3～図5は、調理実習（大根と油揚げのみそ汁づくり）の学習に用いたワークシートである。このようなワークシートを用いることで、考える場面を提示し、思考過程を明確にしながらい深い学びへと導くことができると考える。

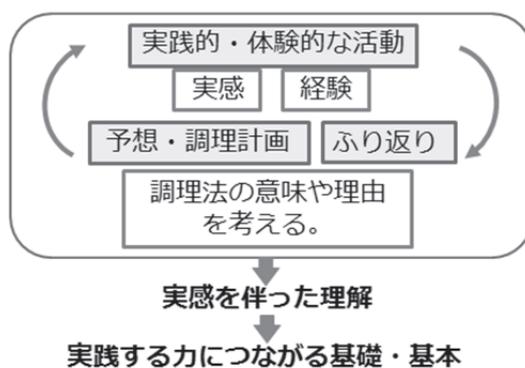


図2 実践力につながる基礎基本を身につける授業

6. 授業の評価

授業の構成をみると、一般的に題材や単元のまとめの課題としてパフォーマンス課題を位置づけていることが多い。そして、それを評価する方法としてパフォーマンス評価とルーブリックの作成の必要性が示されている。⁴⁾ パフォーマンス評価は、知識や技能を状況に応じてどのように・どれくらい使いこなしているのかを評価する方法であり、そのための評価基準表がルーブリックである。

本題材では、「おいしいみそ汁をつくる」を目標に行った3回目の調理実習（じゃがいも・わかめ・ねぎのみそ汁）が最終的なパフォーマンス課題である。この授業の評価を通して、本題材を通して育成したい資質・能力が身についたかを見ることができると考える。ここでは、おいしいみそ汁をつくるための調理法と手順の表、理由シート、中学校での各班の発表の記録、実習後の振り返りのワークシートを基に、パフォーマンス評価を行う。図6は、おいしいみそ汁をつくるための調理法と手順の表、理由シート、中学校での各班の発表の記録である（2班の例）。今回は評価のためのルーブリックの作成を行っていなかったため、授業の記録を資料として読み取り、授業の評価を行う。

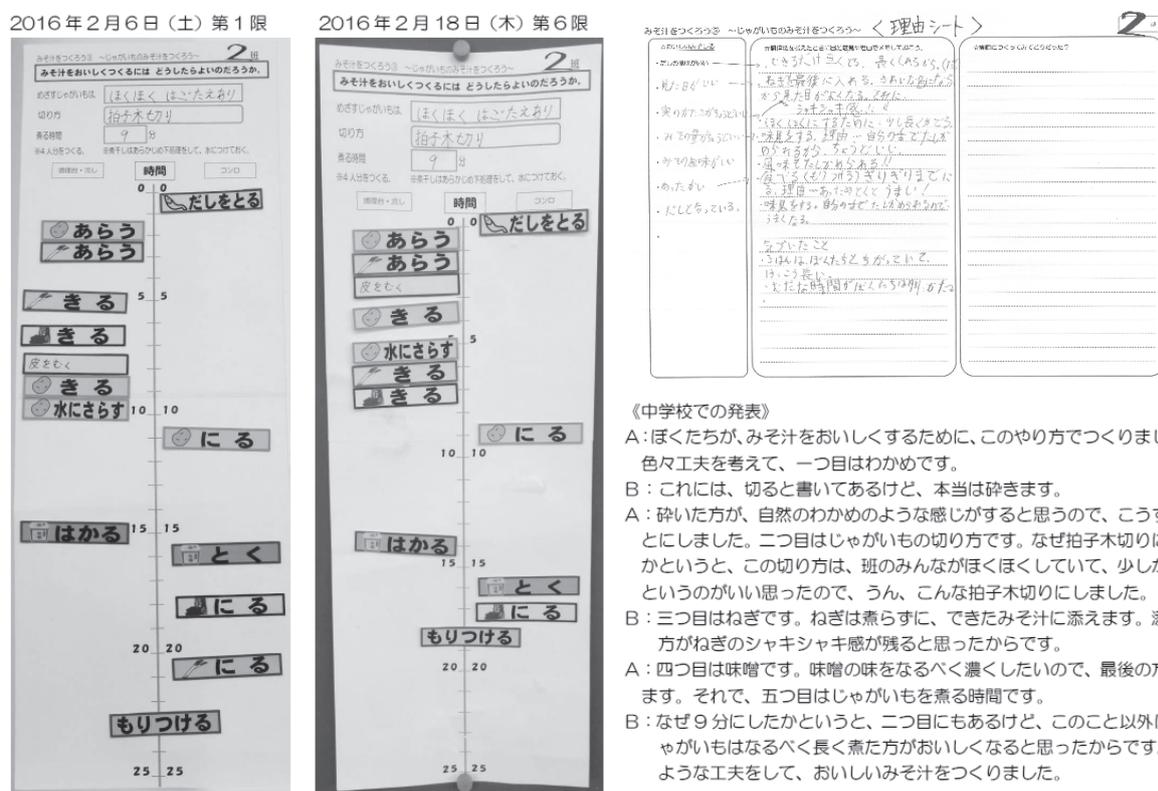


図6 パフォーマンス評価の資料（2班）

1) じゃがいもの扱い方

基礎的な知識・技能を活用するという観点から、じゃがいもの扱い方に注目してみると、表1のようにどの班もじゃがいものゆで加減について、ゆで実験の結果を基に考える姿（下線部）が見られた。しかし、授業の中で、話し合いがなかなかまとまらない班もあった。話し合いがまとまらなかった原因としては、ゆで実験で一人ひとりが自分の好みの切り方やゆで加減について考えてまとめたため、お互いの好みが合わなかったことがあげられる。そのような中でも4班の破線部では、お互いの好みの中間をとったこと、7班の破線部からは、「みそ汁に入れるなら」という観点で考え、全体の調理時間からじゃがいもを煮る時間を考え、その時間でおいしく煮ることができる切り方を選んだことが分かる。

表1 ジャガイモの扱い方

1班	私たちのめざすジャガイモは、ほくほくで、歯ごたえがあり、拍子木切りで7分煮ます。 なぜかという、 <u>8分を過ぎると柔らか過ぎて、6分5分だとかたすぎる</u> からです。だから、その間をとりました。まず、ジャガイモの皮をむき、ジャガイモを切ります。
2班	二つ目はジャガイモの切り方です。なぜ拍子木切りにしたかという、 <u>この切り方は、班のみんながほくほくして、少しかたいというのが良かったので、うん、こんな拍子木切りにしました。</u>
3班	ぼくたちのめざすジャガイモは、やわらかくて、切り方はいちょう切りで、煮る時間は8分です。なぜ8分にしたかというの、 <u>ゆで実験で、8分間が一番やわらかくもかたくもなくて、8分にして、8分の拍子木切りといちょう切りだったら、拍子木切りの方がめざすジャガイモに合っていると思ったから、拍子木切りで8分間にしました。</u>
4班	私たちのめざすジャガイモは、歯ごたえがあるけど、やわらかいジャガイモです。切り方はいちょう切りです。煮る時間は5分30秒です。理由は、 <u>5分と6分で迷って、その間の5分30秒をとりました。</u>
5班	私たちがめざしていたジャガイモは、やわらかくて歯ごたえのあるジャガイモです。切り方は、拍子木切りで、煮る時間は7分～8分です。なぜこの時間にしたかという、 <u>9分だとやわらかすぎるし、6分だとかたすぎる</u> からです。
6班	めざすジャガイモは、ほくほくで、少し歯ごたえがあるので、切り方は拍子木切りで、煮る時間は5～6分です。
7班	私たちのめざすジャガイモは、やわらかいけど、少し食感が残っている、切り方が5mmのいちょう切りで、何でそうしたかという、 <u>拍子木切りだと、時間が長くなってしまふ</u> からです。で、煮る時間が7分です。
8班	めざすジャガイモは、ほくほくでも食感を残して、切り方は、えっと、 <u>これが一番おいしくできたので、拍子木切りにしました。</u> 煮る時間は8分で、なぜ8分にしたかという、えっと、 <u>7分だと少しかたくて、8分より長くゆでると、えっと、ちよつとぐちゃぐちゃになる</u> ので、8分にしました。

2) 調理法の検討

「おいしいみそ汁をつくる」は、これまでの学習を集約し活用を考えさせる課題である。おいしいみそ汁をつくるための調理法を考えさせる場面では、まずおいしいみそ汁とはどのようなものかを考えさせ、おいしいみそ汁にするためにどのようにしていくのか、またそうするのはなぜかを考えさせた。

図7の理由シートの例(3班、6班)に示すように、「おいしいみそ汁」をつくるためにどうするのか、なぜそうするのかといったことを考えながら調理計画を立てることができた班が多かった。ジャガイモについては、ゆで実験を基に考え、ねぎについては、一番はじめのみそ汁づくりのふり返りで、「実として入れる場合」と「薬味として入れる場合」に分け、どのように調理するとどうなるかをまとめたこと、実際に試食したときのことを思い出して考える班が多かった。

中学生との合同授業での発表では、理由シートを基に、おいしいみそ汁をつくるための調理法とその理由をきちんと説明する姿が見られた。例えば6班の発表は「ジャガイモ、わかめ、ねぎの順で煮ます。なぜこの順番にしたかは、ジャガイモは6分煮たいので、はじめにして、次にねぎを4～5分煮ます。なぜかという、ねぎのくさみをとりたいから、次に入れます。わかめはぐにやぐにやにならないように、最後に入れます。わかめも色が変わってしまうので、最後にいれます。」のような発表内容であった。

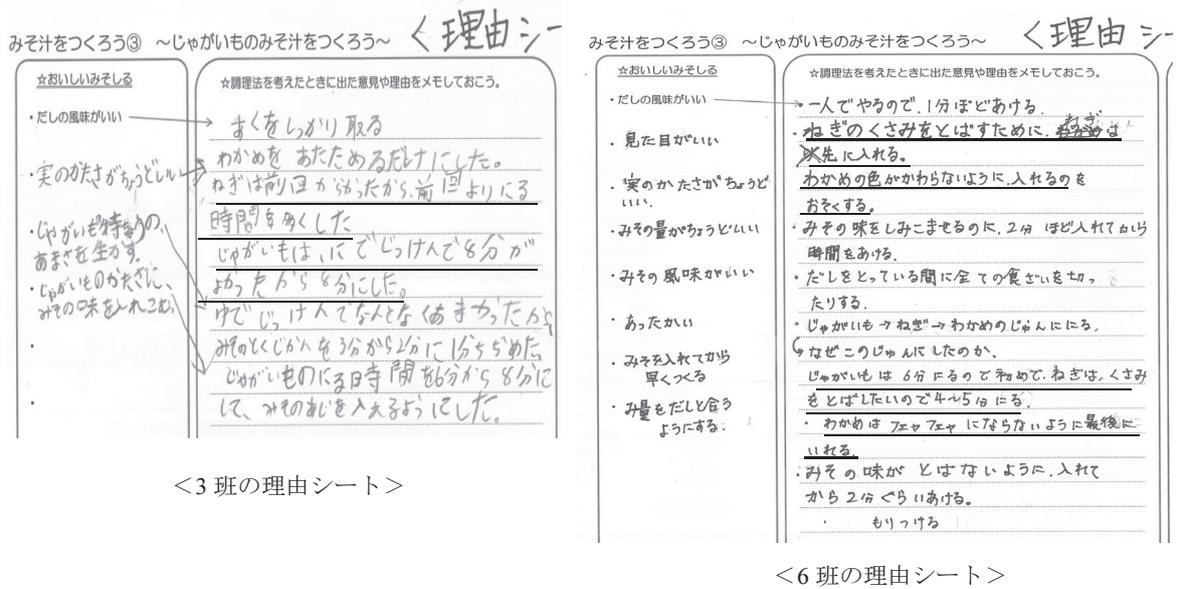
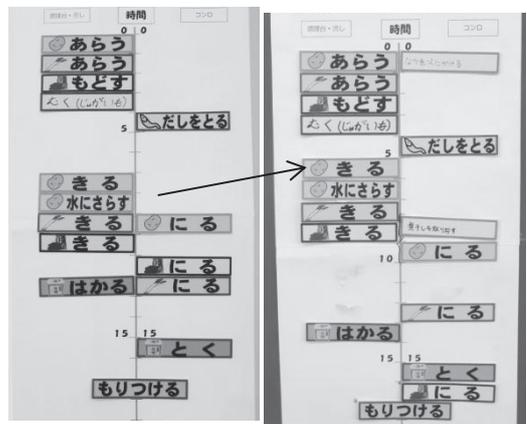


図7 理由シート

調理計画では、「あらう」「きる」「にる」などのカードを使ってワークシート上に並び替えながら、グループでおいしいみそ汁を作るための調理の手順を考えた。十分に時間をとれずどの班も意見がまとまらないまま全体の意見交流の場をもったため、後日どうしていいか困っている部分について意見交流を行う場面をもった。表2はその一場面である。

表2 調理の手順の検討

発言者	発言内容
C1	僕の班(8班)は、「きる」と「にる」が同じ時間になって、ちょっとできるのかなって心配してます。
T2	他のみんなもKさんみたいに同時にできやんなみたいのない？
C2	たぶんそれ、いけると思う。煮とる間に時間かかるから、切るのは楽勝だと思う。
T2	Kさん、いけるって意見やったね。
C3	えっと、いけるかもしれないけど、もしいけなかったら、「きる」と「水にさらす」とこれ(切ると水にさらす)は、別にここを1分くらいあけておいても、あんまり水にさらすのは、すぐだから、出てこないかもしれないから1分くらいあけて、ひとつ上にして全部あげていくと、ここ(「にる」より前の部分)があいてくるから、それでいけると思う。
C4	ぼくもSさんと一緒に、僕らの班のでさっきいったように、水にさらすのを長くしたくて、8班が水にさらしてから1分で、目盛りでいったら1分で、もっと切ると水にさらすは、もっとはじめでも、だしをとるのすぐ後でもできなくはないから、そこにあげてもいいんじゃないかな。



8班 計画シート

この後8班はC3、C4の意見を受け、「(ねぎを)きる」と「(じゃがいもを)にる」がずれるように計画を見直し、心配なく調理実習に臨むことができた。班活動の時間に余裕があれば、自分たちだけでも

考えることができたかもしれないが、班で上手くいかなかったことについて全体に投げかけ、仲間から意見をもらい考え直すことで、よりよい調理手順にしていくことができたと考える。

また、他の班の調理計画と自分の班の調理計画を見比べる中で、自分たちの班と何が違うのか、どうして違うのかについて考え、自分たちの調理計画を見直す姿が見られた。2班(図6)は、本時で、目ざすじゃがいもにするために9分煮ると決めたものの、わかめとねぎ、それぞれに時間をとり、結果としてじゃがいもを12分煮る計画になってしまっていた。しかし、全体交流の中で他の班の仲間の意見を聞いたり、計画シートを見比べたりしていく中で、じゃがいもを煮る時間が長くなっていることに気づき、計画を修正することができた。

調理計画について話し合いを進める中では、もめたり、話がすまなかつたりすることもしばしばあった。最終的には好みの違いをどうするかということになっている班が多かったが、一人ひとりの考えがある程度仲間を説得するだけのものとなっていたため、どちらに決めたらよいのかわからない、よりよいのはどちらかが決められないという班もあった。

3) 実習後の振り返り

実際の調理の場面では、計画通りにいかないことや失敗も多々あった。表3は中学校での実習後の振り返りのワークシートの抜粋である。

表3 実習後の振り返り

E	<u>水の量が多くって、味が薄くなったので、ちゃんとおんなじ量にしたい。</u>
F	<u>わかめを水につけておく時間が、だいぶ長くて、わかめの色が少しだけだけど変わってしまった。</u>
G	<u>じゃがいもを入れてから5分30秒で味噌を入れるって言っていたけど、10分くらい煮てしまいました。それで、歯ごたえが無くなってしまいました。みそ汁はできるだけ早く作らないといけないけど、遅くなってしまいました。味噌を入れてからは、1分くらいしか火にかけていないから、味噌の風味はとんでいなかったのよかったです。</u>
H	<u>じゃがいものゆで実験のときは、沸騰させたまま7分でやわらかかったけど、味噌とかを入れて火を弱めたりしたから、じゃがいもが少しかたかった。じゃがいもはかたかったけど、風味があった。</u>

どの子どもも、中学校での実習で上手くいかないところがあったが、「そうなのはなぜか」という理由を理解していることがうかがえる。これまでに実感してきた「こうしたらこうなる」ということから、「そうなのはなぜか」を考えてきたことの積み重ねにより、上手くいかなかった理由が分かるようになってきたのではないかと考える。最後の調理実習で、目ざす「おいしいみそ汁」になったと感じたのは、30人中8人(約26.7%)で、味が薄くなってしまったり、ねぎの辛みをとばせなかったりしたものの、目ざすじゃがいもになったと感じたのは、22人(約73%)であった。

以上のように、子どもたちは、自分なりの考えをもち、理由を明らかにしながら話をしたり、仲間の発言から自分の疑問を解決したりすることができ、調理法や調理手順の意味や理由を考えながら調理計画をたてることができた。そして、仲間の話を聞いて納得したり、気づいていなかったことに気づいたりする中で、自分の考えに自信をもったり、考え直しをしたりしていくことができた。実習中には、状況に応じて行動する姿が見られ、うまくいかなかったときにも、その理由について考える姿が見られた。調理計画をたて、実践し、それを振り返る活動をしたことで、自分なりに調理法や調理手順の意味や理由まで理解し、深めていくことができたのではないかと考える。

授業の評価を総合してみると、「おいしいみそ汁をつくる」ための調理計画と調理の学習は、知識や技能を状況に応じてどのように・どれくらい使いこなしているのかを見るパフォーマンス課題としては効果的な学習内容であったと考える。児童一人一人に対する評価はこの分析からは明らかにできなかったが、グループや全体の活動の場面において、一人一人が根拠のある意見を持ち発言している姿から、基本的な知識・技能が思考力・判断力・表現力等へとつながる力が育っていると考えられる。

7. まとめ

本論文では、授業実践事例「みそ汁をつくろう」の分析を通して、授業の構成や指導方法の妥当性・有効性、課題を明らかにし、授業改善の方向性を提示することを目的とした。結果は以下の通りである。

題材構成は、新学習指導要領に示されている基礎的な知識・技能に関する学習「ア」のパーツを組み立てながら思考力・判断力・表現力等に関する学習「イ」において使いこなす構成となっており、さらに基本的に同じようなパフォーマンス課題（調理実習）を3回繰り返すことによって、思考力・判断力・表現力等の深い学びができるように構成されている。

指導方法は、実践する力につながる知識・技能を身につける際、調理法、道具の扱い方や段取りの意味や理由まで理解することが、より確かな実践につながる基礎・基本になると考え、授業では、実践的・体験的な活動を行い、「こうしたらこうなる」と実感しながら経験できるようにしたり、実践的・体験的な学習の前には予想や調理計画、活動後にはふり返りを行ったりした。実践的・体験的な活動とふり返りを繰り返す中で、「なぜそうするのか」といった意味や理由を、実感を伴って理解することができるように指導方法が構成されている。

本題材では、「おいしいみそ汁をつくる」を目標に行った3回目の調理実習（じゃがいも・わかめ・ねぎのみそ汁）が最終的なパフォーマンス課題であり、本題材を通して育成したい資質・能力が身についたかを見ることができると考えた。ここでは、おいしいみそ汁をつくるための調理法と手順の表、理由シート、中学生との合同授業における各班の発表の記録、実習後の振り返りのワークシートを基に、パフォーマンス評価を行った。児童一人一人に対する評価はこの分析からは明らかにできなかったが、グループや全体の活動の場面において、一人一人が根拠のある意見を持ち発言している姿から、基本的な知識・技能が思考力・判断力・表現力等へとつながる力が育ってきたと考えられる。授業の記録の分析の結果、本題材の構成や指導方法の妥当性・有効性はほぼ実証されたと考える。

授業実践事例「みそ汁をつくろう」の分析を通して見えた課題は、評価である。具体的には、パフォーマンス評価を行うにあたってルーブリックを作成していなかったことである。資質・能力を目指す学習と評価は表裏一体のものとして、今後は授業設計に評価をきちんと位置付けていく必要がある。

今回1つの授業をモデルケースとして授業分析を行い、授業設計の課題を明らかにした。今後もこれまでに蓄積した授業の分析を行いながら、授業改善を行っていきたいと考えている。

注

- 1) 文部科学省『小学校学習指導要領解説 家庭編』平成29年6月、2-5
- 2) 西岡加名恵編著(2016)、「逆向き設計」で確かな学力を保証する、明治図書、9-14
- 3) 西岡加名恵編著(2016)、「逆向き設計」で確かな学力を保証する、明治図書、10
- 4) 西岡加名恵・永井正人・前野正博・田中容子・京都府立園部高等学校・附属中学校編著〔2017〕、パフォーマンス評価で生徒の「資質・能力」を育てる、学事出版、11-18