

家庭科教員養成課程における国際的な授業実践とその意義 —シンガポールの家庭科教員との交流とお弁当プロジェクトのためのビデオ作成—

山口厚子*・平島円**・オン チュイン***

Educational practice of international collaboration program and its meaning
in the Home Economics (HE) teacher training course
— through communicating with a HE teacher and making a video for bento project in Singapore —

Atsuko Yamaguchi*, Madoka Hirashima** and Chiew Inn Ong***

Abstract

In 2020, the Covid-19 pandemic pushed many universities and schools to implement distance learning in the world. This experience was a challenge for both students and teaching staff at Mie University. The purpose of this study was to try to develop more effective learning program during this situation. We implemented two kinds of international collaboration program. One is a real time distance learning between a HE teacher in Singapore and Japanese students in the HE teacher training course in Japan. The HE teacher gave a presentation on HE education in Singapore. The students then communicated with her through a question and answer session. Another program is a cross cultural collaboration for a bento project. In a secondary school in Singapore, the HE teachers organized a 'Bring Your Own' (BYO) bento competition to encourage students and staff to bring their own bento to school. The purpose was to adapt to the pandemic situation, and to allow students to apply the culinary skills that they learned in the HE lessons. The Japanese students and university staff supported the BYO bento competition through making a video which provide understanding on bento culture and information on making bento. In conclusion, our trials could provide effective learning to both students in Japan and Singapore. Japanese students received new insight into HE education, they understood bento culture and the value to apply knowledge and skills during HE lessons. Also, they were motivated to attend the trials because they could support the Singaporean students' learning in the bento project, and they had been very interested in learning from the Singaporean HE teacher in the first program. On the other hand, Singaporean students and staff learnt creative ideas and received useful information to make bento at home. They were also assured of the strong bento culture in Japan.

キーワード：家庭科 国際交流 お弁当 授業実践 教員養成課程 遠隔授業

1. はじめに

2020 年は、新型コロナウイルス (Covid-19) 感染拡大の影響により、多くの大学において遠隔授業が実施された。大学教員と学生双方にとって初めての体験であり、教員は試行錯誤で授業準備にあたった。

遠隔授業は、教員側からすると、対面と異なり、授業中の学生の様子がわかりにくいなどのデメリットがある反面、チャット機能を通じて学生一人ひとりの意見をすくいやすいなどのメリットがある。また、オンラインを通じて外国の教員や生徒との交流を含む国際的な授業を実施できることは、教員と学生双方にとって、遠隔授業ならではの大きなメリットである。

そこで、本論文では、2020 年度前期に家庭科教員養成

課程における遠隔授業で、シンガポールの家庭科教員と日本の大学の教員が協働で実施した国際的な授業実践について報告し、その意義についてまとめる。

2. 実施した国際的な授業実践の概要

著者らは、「a. 学生とシンガポールの家庭科教員との交流授業【授業実践①】」、「b. シンガポールのお弁当プロジェクトのためのビデオ作成【授業実践②】」という 2 種類の国際的な授業実践を実施した。以下に概要を整理する。

a. 学生とシンガポールの家庭科教員との交流授業【授業実践①】

* 三重大大学教育学部 (非) ** 三重大大学教育学部 ***Xinmin Secondary School

①実施時期と参加学生の人数

- ・2020年5月22日：大学生16名
- ・2020年5月29日：大学生17名

②授業内容

- ・日本の大学の遠隔のリアルタイム授業において、シンガポールの Xinmin Secondary School（以下、XMS と記す。Secondary School は、日本の中学校・高校に相当する。）の家庭科教員である執筆者の一人が授業者になった。「シンガポールにおける家庭科教育（Home Economics Education in Singapore）」について英語で授業を行った後（40分程度）、学生から事前に英文で提出された質問に対する回答がなされた（30分程度）。授業担当の大学教員が通訳しながら進めた。
- ・授業後は、学生全員が授業者に英文で振り返りを提出し、それらに対して、授業者からコメントが返信された。

③使用したオンライン授業ツール

- ・学生への事前の資料（英文）の配信、連絡、質問と振り返りの提出には、Moodle を使用した。
- ・リアルタイム授業における授業者による授業と質疑応答は、Zoom を使用した。
- ・授業者による学生へのコメント配信は、Drop Box を使用した。

b.シンガポールのお弁当プロジェクトのためのビデオ作成【授業実践②】

①実施時期と参加学生の人数

【ビデオ作成】

- ・2020年6月11日～6月19日：
授業時間外での企画として大学生5名が参加した。

【シンガポールのお弁当プロジェクトの共有】

- ・2020年7月3日：大学生17名
日本の大学の遠隔のリアルタイム授業において、シンガポールのお弁当プロジェクト全体について現地のスタッフが作成した諸資料とともに紹介し、日本の大学生が作成したビデオと XMS の家庭科部門スタッフが作成したビデオを視聴した後、チャット機能を使って全員で感想を共有した。

②ビデオ作成の内容

詳細は後述する。先述の交流授業の授業者の学校 XMS で、家庭科教員主導で、自分で作ったお弁当の大会が開催された。お弁当の食文化をもつ日本から、お弁当を作る時の注意点を学び、大会参加への生徒の関心を高めるために、家庭科の授業で使うビデオ（5分以内）の作成依頼があった。そこで、家庭科教員養成課程の学生が教科指導について学ぶ機会と捉え、授業者の遠隔授業を受けた学生と大学教員と共に、ビデオ

作成に取り組んだ。

③ビデオ作成で使用したオンライン授業ツール

- ・学生への連絡、学生と教員との本プロジェクトに関する資料や学生が作成したビデオの共有には、Moodle を使用した。
- ・シンガポールと日本の教員との資料共有には、Drop Box を使用した。

以下、それぞれの国際的な授業実践について、背景ときっかけ、ねらい、内容、成果を示す。「シンガポールのお弁当プロジェクトのためのビデオ作成【授業実践②】」については、シンガポールにおけるお弁当プロジェクトの概要及び作成したビデオの内容も具体的に紹介する。

3. 学生とシンガポールの家庭科教員との交流授業【授業実践①】

3.1 背景ときっかけ

授業者は、自宅にて online learning course を受講しており、今回のオンラインによる国際交流授業の実現が可能となった。

さらに、著者らは、ICT を活用した家政教育分野における国際交流授業について協働でプロジェクト研究を試みた経験があることから（山口他, 2010）、コロナ禍における遠隔授業について話し合う中で、今回の授業実践へと結びついた。

3.2 ねらい

オンラインによる国際交流授業を実施するにあたり、以下のねらいを設定して授業設計を行った。

1. 学生が家庭科教育に関心をもつことを促す。
2. 学生が家庭科教育を担う若手の人材（young professional）として成長するよう支援する。
3. オンラインを通じ、異なる文化から学び、コミュニケーションをとることを楽しむ。

3.3 内容

①「シンガポールにおける家庭科教育」

授業内容は以下の通りであった。

- ・バックグラウンド
- ・シンガポールにおける教育
- ・シンガポールにおける家庭科教育
- ・Home-Based Learning (HBL)

中等教育における家庭科教員として勤務しながら教育学修士と教育学博士を取得し、シンガポールで家庭科の教科書を執筆している授業者のバックグラウンドが紹介された後、シンガポールの教育システムや教育省が示す 21 世紀のコンピテンシーのためのフレーム

ワーク等が示された。また、家庭科の名称が 2014 年から「Food and Consumer Education (FCE)」に変更されたことや、中等教育において低学年は必修で高学年が選択科目であること、家庭科の内容（カリキュラムの時間のうち 75-80%は、中核となる分野、食〈Food Studies〉と消費者〈Consumer Studies〉を学び、20-25%にあたる選択単位では、中核となる分野の内容を応用して、栄養と食の科学〈Nutrition and Food Science〉・食の起業家精神〈Food Entrepreneurship〉・家庭科とコミュニティ〈FCE and Community〉のいずれか一つについてプロジェクトワークをすることが必要であること等が説明された。その後、教科書紹介、具体的な授業実践例がいくつか紹介された。さらに、コロナ禍におけるシンガポールの学校教育の現状が伝えられた。すでに学校教育の中で構築されてきたオンラインによる学習のしくみが活用され、コロナ禍の現況では生徒が完全に Home-Based Learning に従事していることが紹介された。

②学生からの質問

学生が質問を作成する前に、授業の中で、著者らの先行研究を学生に紹介した。学生の質問には、以下のようなものがあった。

- ・シンガポールと日本の家庭科の違いは何か。
- ・調理実習ではどのようなものを作るか。
その際、多文化のシンガポールで宗教などの問題はどのように扱うか。
- ・なぜ家庭科の先生になったのか。
- ・家庭科を教えている時に大切にしていることは何か。
- ・どのように生徒に教え、保護者に対応するか。
- ・家事をメイドがするというが、家庭科の効果は？
- ・学校では、どのくらいインターネットやコンピューターを使っているか。
- ・e-learning の良い点・悪い点
- ・家庭科では ICT をどのように使うか。
- ・新型コロナウイルスの影響で家庭科の授業内容はどのように変わったか。
- ・シンガポールの文化について
(食文化、行事食、制服、男女の家事分担) など

3.4 成果

交流授業の後、学生には「①学んだこと」「②感想」「③授業方法の改善点」について自由記述で提出してもらった。

学生たちは、授業内容や回答内容をしっかりと理解していた。その上で、例えば、以下のような記述がみられた。

① 学んだこと ②感想

- ・貴重な機会となり、視野が広がった（英語での授業体験、外国の家庭科について学んだことなどから）。

- ・生活を豊かにするという家庭科教育の根本的なねらいは共通していると感じた。
- ・社会背景が違えば教育内容も変わることがわかった。
- ・どちらの国の家庭科が良い悪いではなく、双方の良いところを見つけ出すことができ、新たな価値観を自分の中に見出せたように感じる。
- ・実践事例が興味深かった（特にプロジェクトワーク）。
- ・多文化であるシンガポールでは、宗教に配慮した調理実習が行われていた。日本で働く外国籍の方が増えているため、今後の調理実習の在り方へのヒントになると思われる。
- ・ICT の活用を通して子供たちの活動をより効果の大きいものにしていると思った。
- ・ICT はあくまでも道具であり、目的が大事であることがわかった。
- ・学校での ICT の日常的な取り組みが、コロナ禍における家庭での e-learning を円滑に進めたと思う。
- ・家庭科や子どもたちに対する授業者の熱意が伝わってきた。
- ・教師が健康でポジティブでハッピーであることが大事だと思った。

③授業方法の改善点

【良かった点】

- ・担当教員による通訳と解説があった。
- ・学生からの質問が多様であり、勉強になった。
- ・授業者が学生の質問に回答してくれたので、オンラインでも心の距離が縮まったように思った。
- ・質問の時間が多かったのがよかった。

【改善点】

- ・通信面で聞き取りにくさがあった。

【要望】

- ・対面で話を聞きたかった。
- ・英語力の必要性、何度も出てくる英語の専門用語を事前に提示してもらえるとよい。
- ・子どもたちの様子や授業風景について映像や画像でもっと詳しく知りたい。

全体として国際的な視点で家庭科教育に関心をもち、日本とシンガポールの家庭科教育の共通点や違いからポジティブな学びを得ていたといえるだろう。特に多文化への対応や ICT 活用面への関心は高く、昨今の外国籍をもつ居住者の増加やコロナ禍のオンライン授業開始という日本の現状と関連付けた記述がみられた。

家庭科教育だけでなく、英語力をつけることへの関心も高まったようである。授業方法として、事前に学生全員が質問をつくり、それに対する授業者からの回答時間をとったことは、限られた時間でコミュニケーションを取り、視野を広げる授業方法として効果的であったといえる。

4. シンガポールのお弁当プロジェクトのためのビデオ作成【授業実践②】

4.1 背景ときっかけ

新型コロナウイルスによるパンデミックのため、シンガポールの学校では、安全な経営基準を遵守するように求められた。それらの基準に従い、XMS の生徒は、学校の食堂 (the school canteen) からパックされた食事を注文し、教室で食べなければならなくなった。そこで、XMS の the Nutrition and Food Science Unit (the NFS Unit: 栄養・食品科学部門。家庭科部門といえる) は、生徒と教職員に自分のお弁当を持ってくることを促すために、Bring Your Own (BYO) bento competition (BYO お弁当大会) を企画した。日本では、お弁当について深い文化があるため、家庭科部門は、日本の教員と学生に、BYO お弁当大会のためのプロモーションビデオを作成するよう依頼した。

4.2 XMS BYO Bento Challenge

XMS における BYO お弁当大会の正式名称は、「XMS BYO Bento Challenge」という。以下、概要を示す。

① 目的

1. 生徒と教職員に家で作った自分のお弁当を持ってくるよう促す。
2. 生徒がお弁当を作る時、家庭科の実習で学んだ調理技術に応用する機会にする。
3. 生徒と教職員の中に創造性 (creativity) と持続可能性 (sustainability) の考え (ideas) を促進する。

② 実施時期

- ・2020 年 6 月 5 日：計画・教材を作成開始
- ・2020 年 6 月 16 日－7 月 7 日：宣伝と応募期間
- ・2020 年 7 月 17 日：受賞者の結果発表

③ 参加者へ提示されたお弁当の指針

1. お弁当は、健康的でバランスのとれたものでなければならない (例：脂質・砂糖を少なくして、揚げ物を避ける)
2. My Healthy Plate の内容を含む。

My Healthy Plate とは、異なる食品群からどれくらいの量を食べると健康によいかをガイドする栄養的なツールの一つである。シンガポールの健康省 (Ministry of Health) が Web ページで提示しており、シンガポールの家庭科の教科書で紹介されている (Ong and Chin, 2014)。内容は以下のとおりである。

- ・お弁当の半分は野菜と果物
- ・お弁当の 4 分の 1 は玄米か全粒粉のパン
- ・お弁当の 4 分の 1 は肉か他のたんぱく質の食品

3. 食品の安全の予防策をしっかりとる。

④ 参加者の分類 (Categories)

- ・XMS の生徒：低学年と高学年
- ・XMS の教職員：教科指導の教員とそれ以外の職員

⑤ 賞品

エアフライヤーとスーパーマーケットのクーポン券

⑥ 応募の手順

1. 生徒と教職員は、家庭で自分のお弁当を作り、出来上がったお弁当の写真を撮る。
2. Instagram の公式アカウントをタグ付けした後、参加者の分類を示すハッシュタグをつけて写真を投稿する。

⑦ 審査の基準

1. My Healthy Plate の構成要素を含む
2. 創造性と持続可能性
3. Instagram で集めた「いいね」の数

⑧ 周知する方法

Instagram、ポスター、パワーポイントスライドと日本からのビデオ。

4.3 日本からのビデオの位置づけ

① ビデオのねらい

1. お弁当の文化とお弁当作りの情報について理解を促す。
2. 家でお弁当を作るときに注意すべき食の安全の基準を伝える。
3. 健康的で興味深い様々なお弁当を作る創造的なアイデアを示す。

② ビデオの活用方法

日本からのビデオは、XMS BYO Bento Challenge を促進するために周知する手段の一つとして使われた。ビデオは、生徒が大会に関心を持って参加するよう促し、家でお弁当を作る時に注意すべき点を学ぶよう、家庭科の授業時に用いられた。大会を立ち上げて公表するためのスタッフミーティングでも用いられた。

4.4 作成したビデオの内容

作成されたビデオの内容は以下の通りであった。

① ビデオの長さ：4 分 58 秒

② 内容構成：

1. はじまりのあいさつ
2. 日本の食文化の一つ、弁当について
3. お弁当を作るときの注意点
4. 学生が作ったお弁当の紹介
5. おわりのあいさつ
6. 学生が作ったお弁当の詳細についての情報

③ 製作方法：

主として、次の素材を組み合わせで動画を作成した。動画編集には、Filmora 9 を使用した。

- ・パワーポイントスライドにナレーションをつけた動

画

・直接、撮影した動画

主として「2. 日本の食文化の一つ、お弁当について」「3. お弁当を作るときの注意点」「6. 学生が作ったお弁当の詳細についての情報」及び全体のシナリオ作り等は教員が担当し、「4. 学生が作ったお弁当の紹介」は学生が担当した。動画編集は、家庭科教員養成課程以外の学生（1名）に依頼した。

④ 具体的な内容：

1. はじまりのあいさつ

「みなさんがお弁当を作ると聞いたので、お弁当が食文化の一つである日本から、お弁当づくりの注意点と実際に大学生が作ったお弁当をシェアします」と伝えた（図1）。



図1 はじまりのあいさつ

2. 日本の食文化の一つ、お弁当について

お弁当が日本の食文化の一つであること、お弁当には様々なもの（家庭で作るお弁当、豪華な箱弁当、駅弁当、キャラクター弁当など）があり、学校や職場だけでなく、旅行や行事食として食べることを伝えた。

お弁当の写真として、実際に大学生が調理実習の授業で作ったお弁当の写真を掲載した（図2）。

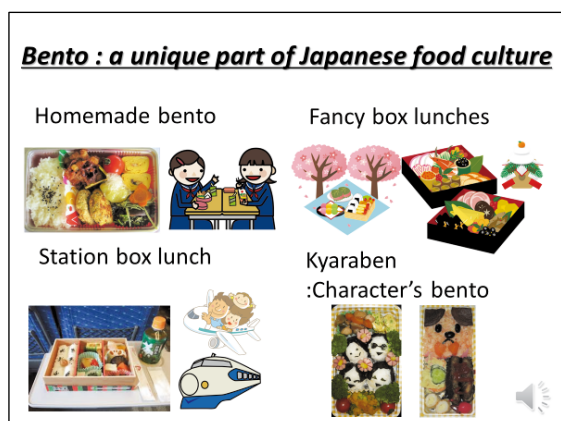


図2 日本の食文化の一つ、お弁当について

3. お弁当を作る時の注意点

お弁当を作る時の注意点として、栄養面についてはすでに大会基準が設定されているため、衛生面の視点からの「食の安全」と「盛り付け方」に焦点をあてて内容をまとめた。まとめるにあたっては、大学教員で話し合い、小中学校の家庭科教科書（内野他,2016; 大竹他,2017; 佐藤他,2017; 渡邊他,2016）や中高生のお弁当の文献（上田,2011; 成沢,2018; ほりえ,2019）を参考にし、シンガポールの気候などに考慮し、意味が理解しやすい内容を厳選した。

「食の安全」では、「1. 特に肉や魚などは十分に加熱する」、「2. 汁気をきって詰める」、「3. 冷めてから蓋をする」、「4. 保冷剤や保冷バックを利用するなどして低温を保つ」ことを示した（図3）。

「盛り付け方」では、「1. 彩りを考えて選ぶ」、「2. おかずが動かないように詰める」、「3. 味が混ざらないようにペーパーカップなどを使う」ことを示した（図4）。

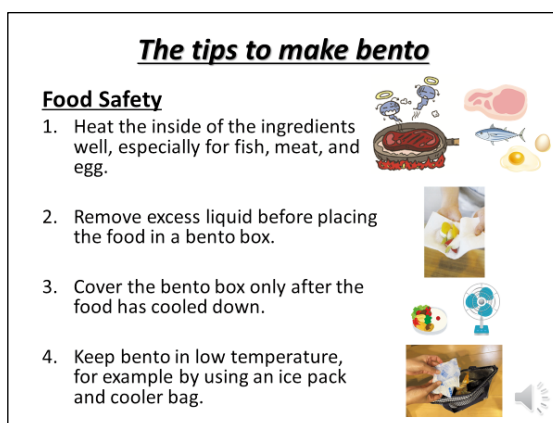


図3 お弁当を作る時の注意点：食の安全

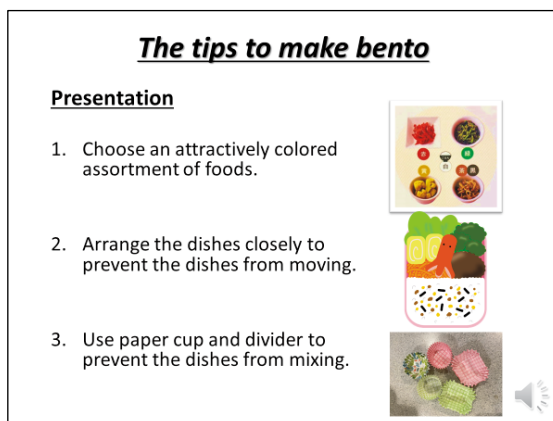


図4 お弁当を作る時の注意点：盛り付け方

4. 学生が作ったお弁当の紹介

次に、「実際、日本の生徒たちはどのようなお弁当を作っているのでしょうか？大学生が作ったお弁当をシ

ェアしましょう！」という導入で、学生一人一人が作ったお弁当を動画で紹介した。

参加した5人の学生は、事前に話し合い、それぞれのようなお弁当を作るのかを決めた。日本の中高生の代表的なお弁当として、オムライス、サンドイッチ、おにぎりが入ったお弁当、ご飯とおかずとお味噌汁のお弁当、麺類のお弁当（マーライオンのキャラクター弁当）を作った。

学生は、簡単な英語で自分が作ったお弁当を紹介する動画を各自が30秒程度で撮り、それらの動画が編集された。

5. おわりのあいさつ

「大学生の作ったお弁当はどうでしたか？さまざまなお弁当がありますね。次は、みなさんが作ってください。楽しんでオリジナルのお弁当を作って、学校に持って行ってください。」と伝えた。

6. 学生が作ったお弁当の詳細についての情報

最後に、学生が作ったお弁当の詳細についての情報として、パワーポイントシートに写真を掲載して紹介した（図5～7）。

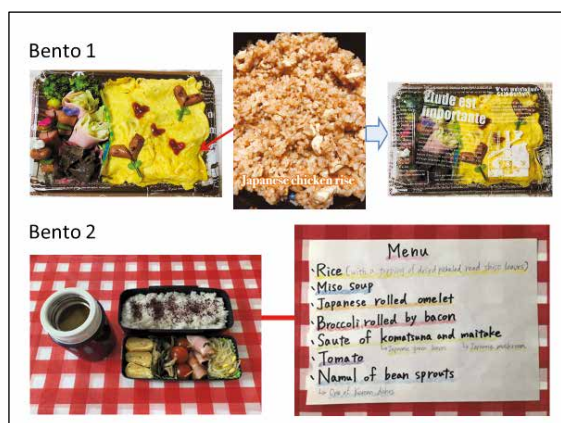


図5 オムライス・ご飯とおかずとお味噌汁のお弁当

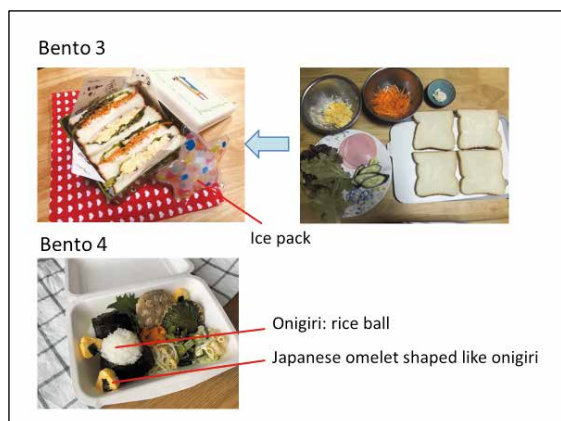


図6 サンドイッチ・おにぎりのお弁当

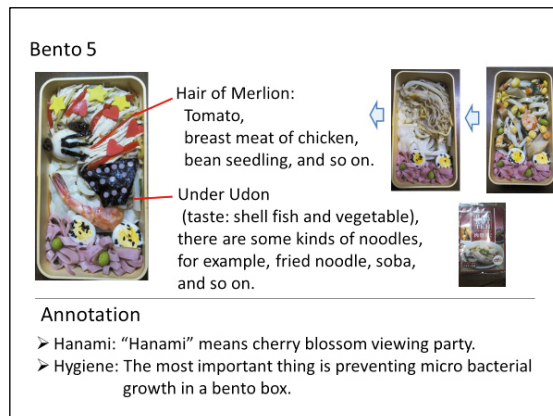


図7 麺類のお弁当（マーライオンのキャラクター弁当）

4.5 ビデオ作成の後の交流～Thank you Video～

日本からのビデオを送信した後、XMSの家庭科部門のスタッフからビデオが送られてきた。その中では、家庭科の調理室の様子が動画で紹介されており、スタッフ全員からの感謝のメッセージが込められていた。

Thank you Videoは、シンガポールのお弁当プロジェクトのためのビデオを作成した学生と大学教員だけでなく、遠隔のリアルタイム授業を受講した学生たちと視聴した。

4.6 ビデオ作成の成果

日本からのビデオ作成には、どのような成果があったのか。シンガポール側と日本側から、みてみよう。

(1)シンガポール

ビデオは、生徒とスタッフに多くの関心と気づきを引き起こした。主な理由は、内容が明確で興味深く、大会のための視聴者に焦点があてられていたからである。一つの事例として、ビデオの中で、学生の一人が作ったマーライオン弁当があげられる（図7）。ビデオの中で、日本の学生たちが実際に自分のお弁当を作ってシェアしてくれたことは、シンガポールの大会参加者に自分自身のお弁当を作る創造的なアイデアを与えてくれた。さらに、そのビデオが日本の学生と教員によって製作されたという点は、日本が強いお弁当文化をもつことを確信させるものであった。

(2)日本

ビデオ作成に参加した学生には、アンケートを提出してもらった。また、遠隔授業を受講した学生たちには、授業時、本プロジェクトについて紹介した後、オンラインのチャット機能で感想を述べてもらった。

それらの結果から、ビデオ作成に参加した学生、参加せずとも本プロジェクトについて授業で学んだ学生、双方が、ポジティブで多様な学びを得たといえるだろう。以下、学生による記述の一部を紹介する。

【ビデオ作成に参加した学生】

①シンガポールのお弁当プロジェクトに参加して、最も関心をもったこと

- ・家庭科教育でこのような国際プロジェクトが行われていること。
- ・お弁当文化が定着していないシンガポールでは、お弁当に何を詰めるか。シンガポールの食事内容に関心をもった。
- ・海外の家庭科教育に興味をもった。もっと知りたい。
- ・日本のお弁当文化が海外でどのように捉えられているか。

②プロジェクトに参加してよかったこと

- ・海外での教育活動に自分も貢献することができたという自信につながった。
- ・シンガポールの生徒に教える授業の手助けをできたことがうれしい。
- ・授業者からのメッセージが返ってきて、役立ったのだと実感がもてた。
- ・自分たちの作った動画を参考にお弁当を作ってくれたと思うととてもうれしく、やってよかった。
- ・出来上がったビデオのクオリティが高くてよかった。
- ・終わった後の達成感がすごくあった。
- ・お弁当を作ることは大変だということがわかった。(色合いや隙間なく入れる工夫、品数を考え、計画的に作業を行わないと効率が悪くなることを体感した)

③プロジェクトを通じ、学んだこと

- ・日本のお弁当文化の素晴らしさを再認識した。
- ・お弁当ができるまでの背景やお弁当の魅力をシンガポールの生徒に伝えるためどのような工夫をするかを考える中で、自分なりの回答をみつけて学べた。
- ・お弁当は、たくさん工夫されて作られていること。例えば、保冷剤の利用など、当たり前だと思っていることにも改めて気づくことができた。
- ・オンラインでも国際交流がスムーズにできる。今後、そのような環境が整えられていくのでは。
- ・リモートだと普段繋がれない人と繋がりがやすくなることを学んだ。
- ・英語が苦手でも、簡単な文法をはっきりとした口調でいうことで補うことができる。
- ・交流を通じて学ぶことで、海外の家庭科教育についての学びが定着すると気づいた。
- ・シンガポールの料理を知ることによって国際理解につながった。
- ・コロナ禍でも、シンガポールの先生方が生徒の教育について考え、楽しく学べるように準備をしてこのような興味深いプロジェクトを立てたことに驚いた。生徒を想う教師になりたい。
- ・人にわかりやすく伝えるためにどうしたらよいかなど今後の生活においても役立ちそうなことを考え、

学ぶことができた。

④プロジェクトに参加した感想

- ・楽しかった。
- ・海外の家庭科教育の事情を覗くことができた。
- ・国際的な観点で家庭科を見つめることができた。
- ・家庭科を通じて海外とつながれる機会は、よい経験になった。
- ・もっと知りたいと文献や資料を調べることができた。
- ・英語が一番の不安要素であったが、やれば案外いけるなと思えた。
- ・今後も、このような国際的なプロジェクトがあれば積極的に取り組みたい。その経験を活かせるよう、より多くの知識を身につけた教師を目指したい。
- ・シンガポールの中学生と実際に交流する時間があればよかった。
- ・もう少し時間をかけて考える機会があればよかった。

【遠隔授業を受講した学生】

- ・お弁当について深く考えたことがなかったので、考える良い機会になった。
- ・学生の作ったお弁当が、おいしそうで彩りもよく、どれも素晴らしかった。
- ・学生の動画に、お弁当作りで気をつけることや工夫が紹介されていてわかりやすかった。
- ・家でお弁当を作ることによって、家庭科が生活に活かせるということを実感できると思った。
- ・実際にお弁当を日常的に取り入れる時の食中毒の対策は日本と同じなのか、気になった。
- ・日本ではお弁当文化が当たり前であるが、シンガポールでお弁当プロジェクトという発想が斬新でおもしろい。楽しそう。
- ・評価基準に持続可能性や Instagram の「いいね」の数があって驚いた。
- ・賞品があるなど日本にはない取り組みがおもしろい。
- ・SNS を使うのがおもしろいと思った。SNS の悪い部分ではなく、良い部分がいかされている。
- ・シンガポールの生徒は、日本の学生が実際に作ったビデオを伝えることでより興味が湧きやすくなったのでは。
- ・日本の伝統的なお弁当文化が外国でも親しまれていることが興味深く、うれしい。
- ・学校の規模によると思うが、シンガポールでは家庭科の先生が複数いるため企画できたが、日本ではなかなかできないだろうと思った。
- ・今回は日程的に参加できなかったが、このような機会があれば、参加したい。

ビデオ作成に参加した学生は、実際にお弁当を作る体験や、作ったお弁当をシンガポールの生徒にどう伝

えるか考えて表現する体験を通じて、改めて「お弁当」文化を再認識し、食品の調理・衛生・保存などについて学びを深めたように思われる。ビデオというデジタル教材づくりやオンラインを通じた国際交流という方法による学びの広がり、さらに、生徒の学びを助けることができる喜びから、学ぶモチベーションが高まっていたことが考察された。また、作ったビデオの仕上がりやシンガポールの家庭科部門のスタッフからのビデオメッセージを見ることで、達成感やサポートできたことの満足感が高まったように思われた。

ビデオ作成に参加していない学生は、お弁当を作り、伝えた体験はないものの、「お弁当」が日本の食文化の一つであることへの再認識や、家庭科の学びを日常で活かせる題材であることへの気づきを得ていたといえるだろう。プロジェクト全体の手法への客観的で多角的な考察がみられたことは印象的であった。

5. おわりに

以上、本論文では、コロナ禍の2020年度前期に家庭科教員養成課程における遠隔授業でシンガポールの家庭科教員と日本の大学教員が協働で実施した2種類の国際的な授業実践について報告した。それらの授業実践にはどのような意義があったのだろうか。

一つは、コロナ禍にあって、その状況に対応し、遠隔学習を活用して、効果的な授業実践を開発し、成し遂げることができたことであろう。シンガポールと日本の生徒・学生が相互に学びを得ることができたことは大きな収穫であった。

さらに、家庭科教員をめざす学生たちに新たな視点を提供できたことであろう。特に、お弁当プロジェクトでは、実際に参加した学生たちがやりがいをもって取り組み、達成感や満足感をもって自信につなげていく姿を見ることができたことはうれしいことであった。

おそらく、今回のお弁当プロジェクトでは、学生がビデオ作りを通じて現地の生徒たちの学びをサポートする手法や、その後、自分たちのはたらきに対するシンガポールの家庭科のスタッフからビデオメッセージやお弁当大会の様子についてフィードバックがあったことが、やりがいや満足感につながったように思われる。参加した学生たちは、事前に授業者の遠隔授業を受けたことが参加する動機となったと答えていた。お弁当プロジェクトの授業実践は、授業者との交流授業の実践が土台にあったからこそ成功したといえるだろう。

また、異なる文化圏との交流により、学生たちが、日本のお弁当文化について再認識するとともに、「お弁当」が家庭科で学んだ知識や技術を日常生活に活かし

て創造性や持続可能性の考えを育むのに適した題材であることに改めて気づく機会となったことも意義あることであったといえよう。

日本では、お弁当を題材にした家庭科の授業実践について、さまざまな先行研究がある。例えば、お弁当大会に関連した取り組み（望月・河村, 2007; 宮鍋・村山, 2018）、家庭での連携による取り組み（山本, 2012; 坂内, 2010）や特別支援教育における取り組み（清水, 2016）などがあり、お弁当づくりを、家庭科で「習得した食に関する知識と技能を活用し、創意工夫する力を育む活用型学習の典型として位置づけることができる」（永田, 2011）との指摘もされている。学生たちが、これらの学校現場での取り組みにも関心をもち、授業実践力をつけていくことが期待される。

今後は、今回の国際的な授業実践で得た成果や課題、見出した意義を活かしながら、家庭科教員養成課程において学生たちの成長につながる授業開発に取り組んでいきたい。

引用文献

- 上田淳子 (2011). 中学・高校生のお弁当, 文化出版局.
- 内野紀子・鳴海多恵子・石井克枝 (代表著作者) (2016). わたしたちの家庭科 5・6, 開隆堂.
- 大竹美登利 (代表著作者) (2017). 技術・家庭 家庭分野, 開隆堂.
- Ong Chiew Inn and Chin Pooi Pooi (2014). Food and Consumer Education Express / Normal (Academic) 1, Star Publishing Pte Ltd, 30-38.
- 坂内都子 (2010). 小学校実践 お弁当を作ろうー健康な心と体を作る食育を目指して (特集 男女平等につながる家庭科の学び) 家教連家庭科研究, (289), 10-13.
- 佐藤文子・金子佳代子・田口浩継 (編集委員代表) (2017). 技術・家庭 家庭分野, 東京書籍.
- 清水佳子 (2016). 障害児教育 (特別支援教育) 実践 みんなでお弁当作り: 家族の分も作ったよ 家教連家庭科研究, (334), 24-29.
- 永田智子 (2011). 活力型学力をはぐくむ実践と評価: お弁当づくりを事例に (シンポジウム『活力型学力』をはぐくむ実践と評価, 日本家庭科教育学会第53回大会報告) 日本家庭科教育学会誌, 53(4), 292.
- 成沢正胡 (2018). 毎日ラクラク! 中高生のお弁当 304, 樞出版.
- ほりえさちこ (2019). おいしさ満点! 中高生の基本のお弁当, 成美堂出版.
- 宮鍋和子・村山由芽 (2018). 小学校実践 開かれた学校づくり協議会との連携・家庭科の学習を実生活に

いかす「うめじまお弁当コンクール」のゆくえ 家庭科連家庭科研究, (342), 24-27.

望月朋子・河村美穂 (2007). 食育弁当コンテストへの取り組みとその成果: 中学生による地産地消に配慮した弁当づくり 埼玉大学教育学部教育実践総合センター紀要, 16, 33-39.

山口厚子・白井靖敏・木原貴子 (2010). 家政学とICTを活用した国際交流プログラムを実践するためのサポート体制のあり方を求めて〜質の高い家庭科教員養成のためのプログラム開発の試み(その3)〜 名古屋女子大学総合科学研究, (4), 52-56.

山本奈央(2012). 家庭科 選んでつくろう お弁当(六年生): 実生活と結び付いた学習を通して自ら学ぶ子どもを育てる学習指導の工夫 (特集 自ら学ぶ子どもを育てる授業づくり) 初等教育資料, (887), 54-57.

渡邊彩子 (代表著作者) (2016). 新編 新しい家庭 5・6, 東京書籍.

ビデオ作成でパワーポイントスライドに掲載したイラストと写真の出典

1)パブリックドメイン Q: 著作権フリー画像素材集[無料イラスト]

- ・「お昼休みにお弁当を食べる女子学生」 <https://publicdomainq.net/female-students-lunch-eating-0011352/>
- ・「花見とご馳走」 <https://publicdomainq.net/hanami-cherry-blossoms-0019805/>
- ・「重箱に詰められたおせち料理」 <https://publicdomainq.net/traditional-japanese-new-year-foods-0003760/>
- ・「お正月飾りの鏡餅」 <https://publicdomainq.net/kagami-mochi-0001386/>
- ・「飛行機に乗って海外旅行に向かう家族」 <https://publicdomainq.net/family-travel-airliner-0011053/>
- ・「新幹線 0 系電車」 <https://publicdomainq.net/0-series-shinkansen-0013808/>
- ・「豚ロース肉」 <https://publicdomainq.net/pork-meat-food-0002833/>
- ・「かつお」 <https://publicdomainq.net/skipjack-tuna-fish-0010050/>
- ・「生卵と赤玉の卵」 <https://publicdomainq.net/egg-0006875/>
- ・「一般的なお弁当」 <https://publicdomainq.net/bento-japanese-food-0007934/>
- ・「3 枚羽の扇風機」 <https://publicdomainq.net/household-electric-floor-fan-0009002/>
- ・「子供用のお弁当」 <https://publicdomainq.net/bento-japanese-food-0007937/>

japanese-food-0007937/

2)ふり〜フォトフォト〈著作権フリー無料画像〉

・「駅弁, 幕の内弁当」 <https://free2photo2.blogspot.com/2010/03/blog-post.html>

3)政府広報オンライン「食中毒を防ぐ3つの原則・6つのポイント」 https://www.gov-online.go.jp/featured/201106_02/index.html

4)上田淳子 (2011). 中学・高校生のお弁当, 文化出版局, 9.

5)ほりえさちこ (2019). おいしさ満点! 中高生の基本のお弁当, 成美堂出版, 13.