

家庭と地域の人々とのかかわりを大切にした 家庭科教育における食教育の実践

安場 規子¹⁾・磯部 由香²⁾・吉本 敏子²⁾

本研究では、家庭と地域の人々との関わりを生かした家庭科教育における食物分野の教育カリキュラムを開発し、調理の知識・技能を定着させ、生活にいかす実践的な態度を育成することを目的として実践を行った。家庭・地域と連携しながら、聞き取りや体験的な活動を多く取り入れ、課題を解決していく学習活動に取り組んできた結果、子どもたちは生活に必要な知識や技能を習得していった。また、作ることの楽しさや喜びを味わい、自信をつけていったことで、家庭生活や地域の食材等に目が向けられるようになった。そして、自分の生活とつなげて考えられるようになり、家庭での実践や次への活動に意識をつなげる様子が見られた。また、食教育の視点から見て、社会性および食に対する感謝の心の育成、食文化の理解の面においても、有効であることが明らかとなった。

キーワード：家庭科教育、食教育、家庭、地域

1. はじめに

社会環境の変化を背景として、ものが豊かになり、生活が便利になってきた反面、子どもたちの生活体験が不十分な面もみえてきている。食生活の実態も変化しつつあり、本校区では、行事や祝いごと等があると外食をしたり、出来合いのもので食事をすませたりすることが多くなっている。それぞれの家庭がライフスタイルに合わせた食生活を営み、食事づくりが簡便化することは悪いことではない。しかし、便利さを追求するだけでなく、日常の食事を大切にすることを育み、自らの食を管理する能力の育成が重要であると考えられる。

食育基本法¹⁾の施行により、学校に食育が導入され、食育の推進が図られるようになった。かねてより家庭科では食に関する指導に大きな役割を担ってきたが、さらに、小学校学習指導要領総則²⁾第1の3では食育について家庭科で適切に行うように示された。これにより、家庭科は食に関する指導を行う中核的な教科であることが明確になった。家庭科食物分野の「食事の役割」「栄養を考えた食事」「調理の基礎」などの教科内容³⁾は、食教育の「食事の重要性」「心身の健康」「食品を選択する能力」という目標⁴⁾と大きく重なっているといえる。そこで、本実践では、調理に関する基礎的・基本的な知識および技能の定着を図り、学びと生活をむすびつけて実践的な態度を育てるためのカリキュラムを開発することとした。

また、本校区には、拡大家族も比較的多く、自給自足の生活が営まれ、受け継がれている生活文化も多くある。また、地域の活性化に取り組んでいる団体等があり、

家庭や地域社会と連携しながら学習を進めることが可能である。そこで、「家庭と地域の人々とのかかわりを大切にする」という視点も組み込んだ内容とした。この視点を加えることで、食教育の目標のなかでも、家庭科の授業の中では取り扱われにくい「感謝の心」「社会性」「食文化」の育成についても可能となるのではないかと考え、合わせて分析を行った。

2. 本実践の特徴

本実践には、以下の3つの特徴をあげることができる。

まず、段階的な題材の配列と調理技能を高める調理実習である。生活経験や生活実感の差、子どもたちの願いを考慮しながら2学年間を見通して段階的に題材を配列し、調理活動を繰り返し取り入れた。一人一人が自分を生かすことができるように、課題により、一人調理や3~6人のグループ学習を取り入れた。

次に、地域のNPO団体「おかみさんの会」との連携による地域の特色を生かした教材開発である。「おかみさんの会」は、地元産の食材を使用し、地産地消の推進、安心安全な食の提供、地域の活性化を図ることを目的として活動している。「おかみさん」への聞き取りや一緒に活動する機会を通して、技能の習得を支援してもらい、地域の人々のあたたかさや願い、地域のよさにふれることが、実践意欲を高めると考えた。

三つ目は、授業と家庭を結び付ける工夫である。家族からの聞き取りを行ったり、その後、家庭で実践したりすることで、児童の知識と技能の定着が図られるようにした。子どもたちが、地元産の食材や、家庭での調理の工夫を知ること、手づくりのよさを感じるにより、各家庭の味や調理の仕方の継承ができるようにする。そ

1) 伊賀市立島ヶ原小学校

2) 三重大学教育学部家政教育講座

表1 授業概要

第5学年「しまっこセット ○○バージョン」―食事づくりに挑戦！

次 数	単元名	時間数
第1次 (6時間)	ごはんと米、みその特徴や種類・みそ汁の作り方を調べよう	2時間
	みそ汁など食事作りについて「おかみさん」に話を聞こう	1時間
	ごはんのみそ汁の調理計画を立てよう	1時間
	ごはんのみそ汁の調理実習をしよう	2時間
第2次 (1時間)	わが家のおにぎりのみそ汁を紹介しよう	1時間
第3次 (3時間)	「しまっこセット」の調理計画を立てよう	1時間
	「しまっこセット」の調理実習をしよう	2時間
第4次 (1時間)	「しまっこセット」を報告し合おう	1時間

第6学年「しまっこ定食 旬の弁当バージョン」―1食分の食事づくり―

次 数	単元名	時間数
第1次 (3時間)	1食分の食事について、学習計画を立てる	1時間
	食事の計画を立てるための手順や工夫について知る	2時間
第2次 (4時間)	「しまっこ定食」の調理計画を立てる	2時間
	「しまっこ定食」の試し実習をする	2時間
第3次 (4時間)	「しまっこ定食」の試し実習の反省を生かし、献立を再考する	2時間
	「しまっこ定食」の調理実習を行う	2時間
第4次 (2時間)	「しまっこ定食」を生かして、家庭での実践計画を立てる	2時間

して、家庭で毎日の食の営みに関わる人の思いや苦勞を感じとらせるようにした。

3. 授業概要

本実践は2010～2011年度に、伊賀市立小学校の児童18名を対象に行った。授業概要を表1に示す。

(1) 第5学年

第5学年では、第1・2次の「ごはんのみそ汁」と第3、4次の「ごはんのみそ汁の『しまっこセット』の作成」の2つの内容を取り上げた。第1次では、共通学習の場として、米とみその特徴、ごはんのみそ汁の作り方を知り、計画を立てて、3人班で調理をした。「おかみさん」には、クッキングサポーターとして調理実習の支援をしてもらった。

第2次では、「わが家のおにぎりのみそ汁」について調べ、家庭と連携して実践した。

第3次では、第1次の実習で学んだことや、わが家のおにぎり・みそ汁紹介でまとめたわが家の作り方、自分の工夫を考え合わせて、一人一人が、「しまっこセット ○○バージョン」の計画を立て、一人調理を行った。ここでも、クッキングサポーターとして「おかみさん」に関わってもらった。

第4次では、できあがった「しまっこセット」の写真を見ながら、自己評価、相互評価をさせ、「しまっこセット」を作ってみての感想を「おかみさん」へのメッセージとして伝えた。

(2) 第6学年

第6学年では、第5学年で学習した内容をふまえ、家庭科で学習した調理法を用い、栄養のバランスや季節、

地域の食材などを考えて献立を作成した。子どもたちが考えた献立は、まちづくりの取り組みの一つとして「おかみさんの会」が運営する食堂において供されるという前提で実施した。

第1次では、共通の学習の場として、給食メニューを取り上げ、栄養的なバランスを確かめた。その後、料理カードを用い、一汁二菜の献立を考えた。次に、「おかみさん」に話を聞かせてもらい、食事にこめられた思いや工夫（おもてなしの心・安全安心・地産地消・自然素材・ほっとする・やすらぎなど）を聞き取った。「おかみさん」から聞き取ったことを整理しながら、食事を作るために考慮しなければならない条件（栄養のバランス、季節、色どり、調理法、分量、時間や手順、調理の安全等）について確認した。

第2次では、「しまっこ定食」の計画を立て、試し実習をした。家族からの聞き取りや「おかみさん」からのヒントを生かして、班で話し合い、材料や分量、調理法、手順を調べ、1食分の食事として、献立を考えた。献立には、ごはんのみそ汁、ゆでる・いためるの各調理法を使った料理を含め、2品以上入れること、そのうち主菜は肉や魚の加工品を用いた料理か卵料理、副菜は野菜料理であることを条件とした。その後、色鉛筆を使って「しまっこ定食」の絵を実物大で描いた。班で材料や手順、作り方を交流し、お互いにアドバイスし合うとともに、班員の作業手順が重ならないように調整した。

実習では、一人一品を基本に調理をした。「おかみさん」には、クッキングサポーターとして実習に関わってもらった。試食後、「おかみさん」から子どもたちの取り組みについてコメントをもらった。

第3次は、試し実習を生かして、調理実習を行った。

第2次での試し実習をふり返り、コメントを書いた。一人一人の思いや班で協力することのよさ、友だちのがんばった点を意識させた。そして、「おかみさん」からのコメントと相互評価により、献立を改善したり、考え直したりした。実習では、試し実習から得た知識や技能を生かしながら調理を行った。試し実習で体験したことが自信となり、こつを生かして実習を進めることができると思われた。6人班で分担して作り、試食し合い、相互評価をさせた。その際、クッキングサポーターとして「おかみさん」にも関わってもらい、自信をもって調理が行えるよう支援してもらった。また、試食後にコメントをもらった。

第4次では、できあがった「しまっこ定食」の写真(写真1)を見ながら、自己評価、相互評価をさせた。よかった点、改善点を班ごとにまとめ、「しまっこ定食」のおすすめポイント考えた。



写真1 しまっこ定食弁当編

その後、「しまっこ定食」作りの経験を、家庭での実践につなげるため、各自で1食分の献立を作成し、冬休みに実践できるように計画をたてた(図1)。実践後、子どもたちが互いに交流できる場を設定した(図2)。まとめでは、子どもたちの感想を「おかみさん」へメッセージとして伝えた。

4. 分析・考察

(1) 家庭科の視点から

子どもの変容について、実践後に得られた自由記述から、分析を行った。

①知識・技能の定着

第5学年の「しまっこセット ○○バージョン」の調理の際、調理技術の向上を目的として一人調理を取り入れたが、「初め、本当に一人でおいぎりとみそしるをつくれるかすごく心配でした。」「練習では手伝ってもらいながらやったけど、本番は一人だけでやらなくてはいけないので、きんちょうしました。」という不安な気持ちがみられた。しかし、レシピカードを掲示していつでも確かめられるようにしたり、家庭で練習を重ねたり、

各チームにつくってみよう! (名前)

ごはんとみそしるを中心とした
1食分の献立を考えてみましょう。

ポテトサラダ、じゃがいも、マヨネーズ、キャロット、ポテトサラダ、とうふ、ハンバーグ、とうふ、たまねぎ、キャベツのせん切り、みかん、みそ、さといも、とうふ、大根、にんじん

料理名	食品名	おもにエネルギーのもとになる食品		おもに体をつくるもとになる食品		おにの 栄養素
		炭水化物	脂質	たんぱく質	無機質	ビタミン
ごはん	米	○				
	卵			○		
	じゃがいも			○		
	大根					○
とうふ	とうふ	○		○		
	小麦粉	○				
	小麦粉	○				
	たまねぎ					
おにの	ハチマキ			○		
	じゃがいも					
	マヨネーズ			○		
	キャロット					○
みかん						○

こんだての おすすめポイント

栄養のバランスを考えて作っています。

肉をあまり使わないので、脂質を気にする事がない。

つくりかた など

とうふハンバーグ

たまねぎをいためると、とうふをくじくくじくにして、ハンバーグなどを混ぜる。それをフライパンで焼く。

図1 「チャレンジしよう 家での食事づくり」計画シート

チャレンジしよう 家での食事づくり (名前)

こんだて ごはん、みそしる、キャベツ、ポテトサラダ

いつ/だれと いつ:(1)月(6)日(金)曜日/時(0)分~(4)時(45)分
だれと:(お母さんと)

知らせたいこと・材料・つくり方

決したこと

おろしとポテトサラダは作りにかかっているのでよくまぜはき、おろしはほうろきで作ったけど、しょうゆとしょうの入れ具合に注意してやりました。そうするとすごくおいしくできると喜んでました。それ、食べてみるとすごくおいしくお母さんが「おいしく」とほめてくれたので嬉しかったです。

くふうしたこと (写真や絵も入れてまとめましょう)

感想

自分が思っているより、1食分を作るのが大変でした。なので、1食で作っている調理法が、おまじに伝わってました。

家の人より

お母さんはいつも一人で料理をしていますが、今回は一人でチャレンジして、1時間以上かかってもお母さんを見ても、お母さんがおもしろいと感じてくれました。お母さんがおもしろいと感じてくれたので、お母さんに感謝しています。お母さんがおもしろいと感じてくれたので、お母さんに感謝しています。お母さんがおもしろいと感じてくれたので、お母さんに感謝しています。

完成

図2 「チャレンジしよう 家での食事づくり」レポート

「おかみさん」にアドバイスをもらえるようにしたりしたことで、最終的には料理を完成させることができた。この経験をもとにして第6学年の「しまっこ定食一句の弁当バージョン」では、一人一品を基本に調理した。調理法も扱う食材も異なるので、家庭で聞き取り、練習したり、「おかみさん」に教えてもらったりして仕上げていった。2学年間を見通して段階的に題材を配列し、一人調理を多く取り入れた結果、学んだ知識・技能を活用しながら課題に取り組めるようになり、「できた」という自信ももてるようになった。第6学年「しまっこ定食（弁当編）」の実習後の感想を以下に示す。

- ・きのこの切りはなしがよくわからなかったけど、うまくできて「ヨッシャー」と思いました。
- ・皮むき器を使って大根を切りました。
- ・材料をうまく切れた。
- ・かぼちゃにもようをつけることができた。
- ・ウインナーがうまく切れてよかった。
- ・豆腐をちゃんと切れてよかったです。
- ・じゃがいもの皮がうまくむけた。芽がちゃんととれた。
- ・ささがきと調味料の分量が少しくまくなったかな。

このように、18人中、8人が包丁技術について記述しており、調理実習での経験を重ねることで、技術が向上したことがうかがえる。次に多かったのが、以下に示す加熱操作に関わる記述で、18人中5人であった。

- ・めあての「たまご焼きをきれいにまく」というのを自分ではきれいにまけた。
- ・じゃがいもをやわらかくゆでることができた。
- ・ひっくり返すのも上手にできました。
- ・たまごがふわふわにできた。
- ・豆腐ハンバーグの形がよくできた。

「しまっこ定食一句の弁当バージョン」では、概量がわかりやすい弁当形式をとりあげた。子どもたちの希望が日常生活とかけ離れないよう、家庭や地域の人々への聞き取りをもとに、栄養的なバランスを大切にしながら、調理法と季節や地域の食材を考え合わせて献立作成を行った。ここでは、食事づくりの観点の全てを扱うわけではないが、今後、実践を重ねていくことで、上記の食事をつくるために考慮しなければならない条件についても、関連をもたせながら取り入れていくことができると考えた。その後の活動で、子どもたちは、季節の食材や地域の食材・調理法を自然に調理に取り入れてきていた。また、以下の記述に見られるように、栄養や旬などの食品に対する知識の習得が見られた。

- ・いろいろな食材を使ったので栄養があると思います。

- ・大葉は香りがよくて栄養もあるし、色合いもよくします。
- ・体の調子を整えるほうれん草とエネルギーになるごまを組み合わせました。
- ・旬のほうれん草やじゃがいもをたくさん入れる。
- ・ゆでる時間とか、しょうゆの量を考えて作った。
- ・さつまいもやくりなど、季節のものを使った。

次に、第6学年第4次『「しまっこ定食」を生かして、家庭での実践計画を立てる。』の計画表を作成した(図1)。この課題において、全員が、ごはんとみそ汁を中心とした1食分の献立を立てることができ、用いた食材をはたらき別、主な栄養素別に分類する知識を身につけていた。また、この計画をもとに、冬休みには家庭での実践を行った。図2「チャレンジしよう 家での食事づくり」のレポートから、学校の実習で身につけた技術を応用して調理している様子がうかがえた。

②学びを生活につなげる実践意欲・態度の育成

本実践の対象は「できるようになりたい」という思いをもちながら、生活実感や生活経験の乏しい子どもたちである。子どもたちの希望や知識と習得している技能のギャップもある。このギャップを埋めることに苦慮してきたが、第5学年の「しまっこセット〇〇バージョン—食事づくりに挑戦—」では、家庭との関わりを取り入れることで、「わが家のみそしるそのままの味を出す。」「お母さんみたいにおいしく作る。」などのめあてを持つことで、このめあてが技術を習得するモチベーションを高める要因となったと思われる。

第6学年の「しまっこ定食 旬の弁当バージョン」では、自分たちで考え、工夫して作成した献立を地域の人々や観光客に食べてもらうことができるので、より意欲的に取り組んでいた。食事作りを通して、よりよい自分の生活を自分でつくっていく楽しさを感じることができた。班で協力しながら完成させることで、「これなら自分で作れる」という自信をもたせることができ、家庭での食事づくりへの参加につながっていき、学習と子どもたちの生活がつながり、生活に生かせるようになっていった。また、「おかみさん」との交流を通して、地域のよさにふれることができ、実践意欲を高めることができた。「おかみさんの会」との連携実践を終えた後の感想を以下に示す。

- ・最近、時間があったら、晩ご飯作りを手伝うようになりました。
- ・作ることも大切だけど、片づけも大切を教えてもらったので、料理が終わったあとは、必ずきれいに片づけるようにしています。

上記のように、実際に家庭で実践している子どもも見られた。

- ・おかみさんの会の人たちから学んだことを妹と料理するときに、また、ほくから教えてあげたいです。
- ・おかみさんの会の人から教わったことを、家の人に伝えたり、家で使ったりしたいです。
- ・教えてくれたことを家の人にも伝えたいです。

というふうに、学んだことを家の人に伝えたいという思いも見られた。

また、下記のように、ほとんどの子どもが、家庭での実践意欲を記述しており、学んだことを実践するだけでなく「チャレンジ」「挑戦」など、学びを発展させようとする意欲や、「野菜を作りたい」といった調理以外の面での興味・関心も見られた。

- ・これからも料理を作ったり、かたづけを手伝ったりしていきたいと思います。
- ・おかみさんが教えてくれた、ごはんの作り方、かぼちゃの煮物の味つけを家でも使っていきたいと思いました。
- ・これからも、料理が作れる時は自分で作りたいです。
- ・今度は、朝食を家族のために作ってみたいです。
- ・一人で料理をできるだけしたいし、家庭科で学んだことを、これからの人生に役立たせたいと思っています。
- ・私は料理をするのが好きじゃないし、苦手だけど、いつか料理が得意になって好きになりたいです。
- ・次は、自分で考えたお弁当を作ってみたいです。料理を作ることをがんばりたいです。これからしたいことは、野菜を作ることです。
- ・家庭の時間に作った「野菜サラダ」「ご飯」「みそ汁」「おにぎり」「混ぜご飯」「もちもちん」「オム焼きそば」などを、また家でも作ってみたいと思います。
- ・もっといろんな料理にチャレンジしてみたいです。
- ・これからも、教えてもらったことやいろいろなことに挑戦し続けたいと思います。
- ・家でも手伝うようになりました。
- ・野菜などを種まきから料理するまで自分でしてみたいです。
- ・これからは料理ができるようになりたいから、教えてもらったことを参考においしいものを作りたいです。
- ・教えてもらった料理以外にもたくさんの料理を作りたいです。

(2) 食育の視点から

①感謝の心

第5学年での「しまっこセット」の単元では、家庭で聞き取りから学ぶ内容を取り入れた。この中で、子ども

たちは、毎日、あたりまえのように食事を作ってくれる家族のことを「すごい」「毎日大変そうなのに、私たちのためにしてくれている。」と感じるようになった。さらに、「健康を考えて野菜をたくさん入れる。」など、家族の思いを知り、「お母さんみたいにおいしく作る。」「わが家のみそしるそのままの味を出す。」と、家族が作ってくれる食事の味を大切に思う様子が見られた。また、第6学年の「しまっこ定食」の単元では、今まで、作ってもらった弁当を食べるだけだった子どもたちが、自分で弁当を作ってみることによって、「弁当作りの時には、料理を作る楽しさと大変さを知りました。」と、家族を思いやる気持ちについての記述が見られた。また、この気持ちは、食事を作ってくれる家族とその料理に向けられ、自慢の料理を学校の実習で作りたいとなり、「この料理はお母さんがよく作ってくれるアスパラとニンジンの豚肉巻きで、僕はちがう野菜を入れたくて、えのきにかえ、学校で豚肉は使えないからベーコンにかえ、ボリュームがほしかったから、たまごもプラスしました。この料理はお母さんと僕の合作です。」と、家族の心づかいや苦勞、手作りのよさを感じ取っていた。

献立作成の時から、「おばあちゃんのかぼちゃ。」「うちの（手作り）みそを使いたい。」等、大切につくられたわが家の食材を使いたい、班のみんなに食べてもらいたいという気持ちが出ていた。実習後の感想では、「島ヶ原の野菜を大切にしたい。」との記述が多くみられた。地域の食材への思いや受け継がれてきた味や知恵、季節のものを手づくりで食するよさを感じることができた。

②社会性

子どもたちには、おかみさんの会への聞き取りや一緒に活動する機会を通して、料理の作り方や食品の組み合わせ方を知るだけでなく、地域のためにとがんばっている人と出会わせ、まちづくりにかけるその人たちの思いにふれさせたいと考えた。

子どもたちは、「おかみさんが教えてくれたから、できました。」「言葉をかけてくれて安心できました。」「あとかたづけも手伝ってくれました。」「『おいしい。』と言ってもらってうれしかった。」と感じており、家族や地域の人びととふれあい、そのあたたかさに気づいていた。そのことは、「『おいしい。』と言ってもらえる食事を作りたい。」という意欲となり、楽しい食事につながっていった。

また、「手伝ってくれた。」「みんなで作ってうれしかった。」「きらいだけど、みんなで作って食べたらいい。」「等、協力して食事作りをするよさを感じることができた。さらに、「料理はおいしかったらいいと思っていたけど、『おかみさんの会』の人たちに教えてもらってからは、食べる人の気持ちも考えるようになれました。どんな料理にも工夫があることを知りました。」とあるように、

食べる人のことを考えながら食事を作ろうとする気持ちが育っていった。

③食文化

「しまっこセット」では、学習の導入から、家庭での観察・聞き取り、学校での共通学習としてのごはんとみそしるの実習と振り返り、家庭での聞き取りと実践、家庭での実践をもとにした工夫・学校での実習・振り返りと、各家庭のやり方や味の受け継ぎを念頭に置いた。家庭実践では、つくり方を伝授してもらうなど、各家庭の協力のもと、進めてきた。この段階では、「おかみさん」とのかかわりはクッキングサポーターにとどまり、交流を深めたり、おかみさんの地域にかける熱い思いや取り組みに触れていったりすることは十分にできなかった。地域の特性を生かし、地域の人びとのかかわりを意識した継続的かつ連携した取り組みが必要であると感じた。

さらに、「しまっこ定食」では、「おかみさん」から、食事作りへのこだわりを聞かせてもらい、家庭で聞き取りをし、地域の食材を意識することで、今、地域ではどんな野菜が収穫されているのか等、子どもたちが地域に目を向け、それぞれの家庭に伝わっているものを生かせる題材であると考えた。

子どもたちは、家庭からの聞き取りの中で、季節の食材や地域の食材・調理法を自然に調理に取り入れてきている。おすすめポイントとして、「島ヶ原産のほうれん草を使って、はさめず（島ヶ原産のしょうゆ）といりごまをかけたところです。」「さつまいもやくりなど季節のものを使いました。さつまいもは学校の畑で作ったもので、くりはぼくの家のものを採ってきて使いました。家の人に教えてもらい、あまり調味料を使わず、できるだけそのままの味を出すようにしました。」「〇さんの家のじゃがいもを使わせてもらいました。」等、書いているように、地域の産物を積極的に献立に取り入れていた。

また、3年前「おかみさん」と活動した子どもたちは、地域の祭に、地域の食材を使ったお菓子を考え、出品した。地域を大切に思う気持ちが育ち、つづいてきている。

さらに、「おかみさん」から、「『おかみさんの会』の旬弁当、また、独居老人弁当仕出しに使わせていただきたく思っています。」とのメッセージをもらい、子どもたちが発信したことが、地域づくりに活かされていることを感じた。

5. おわりに

子どもたちの多くは、家族や家庭の生活への関心も低く、与えられた便利で快適な生活をあたりまえのように過ごしており、家族や家庭の生活、地域の生活に目を向けることは少なく、日常生活において、生活に必要な知識や技能を習得する機会が少なくなっている。そこで、本研究では調理の技術・知識を定着させ、生活に活かす実践的な態度の育成することを目的としたカリキュラムを開発し、実践した。

家庭・地域と連携しながら、聞き取りや体験的な活動を多く取り入れ、課題を解決していく学習活動に取り組んできた結果、生活に必要な知識や技能を習得していった。また、作ることの楽しさや喜びを味わい、自信をつけていったことで、家庭生活や地域の食材等に目が向けられるようになった。そして、自分の生活とつなげて考えられるようになり、家庭での実践や次への活動に意識をつなげる様子が見られた。

また、食教育の視点から見て、社会性および食に対する感謝の心の育成、食文化の理解の面においても、有効であることが明らかとなった。

今後は、子どもの学習の様子を把握し、きめ細かな支援や授業改善につなげるため、ワークシートや自己評価表等の工夫が課題である。地域の特色を生かした題材では、何を学ばせようとするのかを家庭科および食教育の目標及び内容に即して明確に位置づけ、適切な題材を構成する必要がある。また、中学校段階との系統性や連続性を考慮し、継続的な取り組みを大切にし、学びを生活につなげていく視点が重要である。

参考文献

- 1) 食育基本法：平成十七年法律第六十三号
- 2) 小学校学習指導要領総則、文部科学省
- 3) 小学校学習指導要領解説 家庭、文部科学省
- 4) 「食に関する指導の手引―第1次改訂版―」文部科学省、2010.