

平成20年度（第52回）
岩手県教育研究発表会資料

家庭／技術・家庭／食育

学校・家庭・地域が連携して進める 食育の在り方に関する研究

ー技術・家庭科における指導計画の作成をととしてー

《研究協力校》

花巻市立湯本中学校

《研究協力員》

花巻市立湯本中学校 教諭 田口 真弓

花巻市立宮野目中学校 教諭 佐々木 晋

平成21年1月7日
岩手県立総合教育センター
科学産業教育担当
高橋 恵美
奥 直 樹

目 次

I	研究目的	1
II	研究の年次計画	1
III	本年度の内容と方法	1
1	研究内容と方法	1
2	研究協力校	1
IV	研究成果の分析と考察	2
1	学校・家庭・地域が連携して進める食育の在り方に関する基本構想	2
(1)	学校・家庭・地域が連携して進める食育の在り方に関する基本的な考え方	2
(2)	学校・家庭・地域が連携して進める食育のための技術・家庭科における学習指導の 考え方	4
(3)	学校・家庭・地域が連携して進める食育の在り方に関する基本構想図	7
2	学校・家庭・地域が連携して進める食に関する授業実践と実践結果の分析と考察	7
(1)	地場産物の栽培と調理をつなげた技術・家庭科の授業（技術分野A(6)作物の栽培， 家庭分野A(5)食生活の課題と調理の応用，エダマメ・ジャガイモの栽培と収穫， ずんだもちの調理実習）	8
(2)	地場産物を活用した調理の授業（家庭分野A(2)食品の選択と日常食の調理の基礎， さんまのつみれ汁の調理実習）	13
(3)	実技テストを取り入れた授業（家庭分野A(2)食品の選択と日常食の調理の基礎， きゅうりの輪切りテスト）	16
(4)	家庭調査を計画に位置付けた授業（家庭分野A(2)食品の選択と日常食の調理の基礎 「魚の家庭調査」，A(5)食生活の課題と調理の応用「ジャガイモの家庭調査」）	17
(5)	地域の栄養職員と連携した授業	18
(6)	技術・家庭科の授業の様子を載せた食育だよりの発行	20
3	「食育の進め方ガイドブック」の作成	21
(1)	「食育の進め方ガイドブック」の作成のねらい	21
(2)	「食育の進め方ガイドブック」の構成と内容	21
V	学校・家庭・地域が連携して進める食育の在り方に関する研究のまとめ	22
1	研究の成果	22
2	課題	23
	おわりに	23
	【参考文献】	23
	【参考Webページ】	23

I 研究目的

本県では、平成15年度から「岩手県食の安全・安心に関する基本方針」を策定し、子どもの頃から、望ましい食生活・食習慣を身に付けるため、地域の食文化や農林漁業に触れながら、学校や家庭、地域社会における食に関する教育活動を推進している。そのことにより、県内の小・中学校において、教科や総合的な学習の時間、特別活動などで体験活動をととした食育への取組が行われるようになってきた。

しかし、平成17年8月から9月にかけて県教委が実施した、「県内小・中学校における食に関する教育（食育）の取組状況の調査」によると、平成17年度に食育を実施または実施予定の学校の割合は、小学校に比べ中学校では低いことが分かった。さらに、平成19年1月に行われた県教育研究発表会の食育に関する発表によると、食に関する指導計画は、教科や特別活動などとの関連をより明確にしていかなければならないことや家庭・地域との連携の在り方が課題としてあげられた。

このような状況を改善するためには、食育の内容と関係の深い教科である、技術・家庭科の目標や指導内容と食育との関連を明らかにし、学校の教育活動全体の中に、技術・家庭科の食に関する指導を明確に位置付け、他の学習活動と関連させることが必要である。そして、食育は家庭や地域の協力が必要であることから、相互の連携の在り方についてよりよい方向性を示すことが大切である。

そこで、この研究は、技術・家庭科における他の学習活動と関連させた食に関する指導計画を作成し、生徒にとって望ましい食習慣を形成するための学校・家庭・地域の連携の在り方について明らかにし、食育の充実・推進に役立てようとするものである。

II 研究の年次計画

この研究は平成19年度から平成20年度にわたる2年次研究である。

第1年次（平成19年度）

- ・学校・家庭・地域が連携して進める食育の在り方に関する基本構想の立案
- ・食育に関する実践資料の収集と分析
- ・技術・家庭科における学校・家庭・地域の連携を取り入れた食に関する指導計画の作成

第2年次（平成20年度）

- ・授業実践とその分析・考察
- ・「食育の進め方ガイドブック」の作成
- ・研究のまとめ

III 本年度の研究内容与方法

1 研究内容与方法

- ア 授業実践とその分析・考察（授業実践，質問紙法）
- イ 「食育の進め方ガイドブック」の作成（文献法，教材開発法）
- ウ 学校・家庭・地域が連携して進める食育の在り方に関する研究のまとめ

2 研究協力校

花巻市立湯本中学校

IV 研究結果の分析と考察

1 学校・家庭・地域が連携して進める食育の在り方に関する基本構想

学校・家庭・地域が連携して進める食育は、連携方法を明らかにし、技術・家庭科の指導計画作成をとおして具体的に提示することが必要である。学校・家庭・地域が連携して進める食育の在り方に関する基本構想について、基本的な考え方、技術・家庭科における学習指導、基本構想図から、その根拠を述べる。

(1) 学校・家庭・地域が連携して進める食育の在り方に関する基本的な考え方

食育推進の現状と課題と、学校・家庭・地域が連携して進める食育の必要性から、学校・家庭・地域が連携して食育を進める必要がある。以下にその基本的な考え方について述べる。

ア 食育推進の現状と課題

食育推進にかかわる国の施策は、法制化されて進められている。一方、学校の食育については十分推進されているとはいいがたい状況にある。

核家族化・共働きの増加や、外食や調理済み食品の利用の増加などにより、児童・生徒の食生活を取り巻く環境は大きく変化し、家庭において保護者が子どもの食生活を十分に把握し、管理していくことが困難になってきている。

このような児童・生徒の食生活を改善するために、平成17年7月に「食育基本法」が施行され、食育（食に関する指導）が「国民運動」としてスタートした。「食育」は、「知育」「徳育」「体育」の基盤として位置付けられており、食の重要性や食に関する知識や選択力、実践力の育成などが求められている。国は、「食育基本法」に基づき、平成18年度から平成22年度までの5年間を対象とする食育の推進に関する施策を「食育推進基本計画」（平成18年3月）にまとめた。本計画では、子どもに対する食育を重視し、朝食を欠食する子どもの割合を平成12年度の4%から平成22年度までに0%とすることを目指すこと、学校給食において都道府県単位での地場産物を使用する割合を平成16年度の全国平均21%から平成22年度までに30%以上とするなどを目標に掲げている。

また、食育推進基本計画の学校の取組においては、魅力ある食育推進運動を行い、子どもの健全な食生活の実現と豊かな人間形成を図ること、そのために、国や各都道府県等が推進に努める施策として、①指導体制の充実、②子どもへの指導内容の充実、③学校給食の充実、④食育を通じた健康状態の改善等の推進等を掲げている。

しかし、本県の学校における食育推進の実施状況の割合は、小・中学校ともに向上しているものの、中学校の報告事例が小学校に比較し少ないことや、食育担当者設置・食育年間指導計画作成の割合からみても、食育が十分推進されているとはいいがたい状況にある（平成17・18年度、学校における食育に関する実態調査結果、岩手県教育委員会事務局スポーツ健康課より）。その要因として、学校における食に関する指導と教科や特別活動などとの関連が明らかになっていないこと、家庭・地域との連携の具体的な方策が明らかになっていないこと、校内体制の整備が遅れていることが考えられる。

このような課題を改善するためには、食育の内容と関係の深い教科である、技術・家庭科の目標や指導内容と食育との関連を明らかにし、学校の教育活動全体の中に、技術・家庭科の食に関する指導を位置付けることが必要である。そして、児童・生徒の食習慣の基盤となる家庭との協力・連携の在り方や、地域社会との連携の在り方を示す必要がある。

イ 学校・家庭・地域が連携して進める食育の必要性

食育を推進するためには、食習慣の基盤となる家庭の理解と協力を得るとともに、地域に存在する食材や人的資源を活用する必要がある。

「食育基本法」によると、「食育は、父母その他の保護者にあつては、家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、子どもの教育、保育等を行う者にあつては、教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない」（第五条、子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割）としている。すなわち、家庭、学校の双方が、それぞれが食育の重要性を認識し食育を推進することの意義を述べている。さらに、「食育推進基本計画」では、食育推進の学校の果たすべき役割の重要性を述べ、家庭・地域との連携は、「子どもが食の大切さや楽しみを実感することによって、家庭への良き波及効果をもたらすことも期待できる。このため、家庭や地域と連携しつつ、学校、保育所等において十分な食育がなされるよう、適切な取組を行うことが必要である」（第3 食育の総合的な促進に関する事項、子どもへの指導内容の充実）と、その必要性を説いている。

一方、各地域には、その地域の気候、風土、産業、文化、歴史等に培われた食材や特産物が生産されており、伝承されている郷土食や行事食が残っている。また、生産や流通にかかわる仕事や食生活改善推進員など食育にかかわるボランティアをしている方々もいる。このように、地域の食材や特産物を食に関する指導に取り入れることや、地域の人材の協力を得ることで、食育に対する家庭や地域の理解も深まり、啓発活動も進むと考えられる。

以上のことから、食育推進は、学校・家庭・地域それぞれの役割であるとともに、学校・家庭・地域が連携して食育を進めることが必要であると言える。

ウ 学校・家庭・地域が連携して進める食育の基本的な考え方

学校において食育を進めるに当たっては、広く家庭や地域社会との連携を図りつつ食に関する指導を行うことが必要である。それとともに、家庭や地域社会においても食育に対する理解が進み、児童生徒に対する食育の取組が行われるよう、学校からの啓発等の働きかけを行っていくことが重要である。

本研究においては、学校・家庭・地域が連携して進める食育の基本的な考え方を、「学校と家庭の連携」と「学校と社会の連携」に分け、連携の方向性として、以下のようにとらえることとする。

「学校と家庭との連携」の内容は次の2点である。1点目は、「情報発信による共通理解」である。学校、家庭との間で、積極的な情報の発信を行うことによって、児童生徒の食生活の状況や基本的な生活習慣の課題等について家庭との共通の理解が図られる。具体的には、学校だより、学校給食だより、学校ホームページの活用や、学校・PTA行事の活用等が考えられる。2点目は、「計画的な家庭実践」である。家庭において食に関する取組の実践がなされるよう、児童生徒が学校で学習したことを家庭で振り返ったり、実践したりできるような具体的な手だてを講ずることは効果的である。具体的には、生徒が家庭で食に関することについて聞き取り調査を行ったり、家庭での取組や調理実践を位置付けたりすることが考えられる。

「学校と地域との連携」の内容は次の2点である。1点目は、「地場産物を題材とした授業」である。地場産物と呼ばれる各地域の気候、風土、産業、文化、歴史等に培われた食材や特産物を授業の題材として取り上げることによって、食物を大事にし、食料の生産等にかかわる人々への感謝の心を持つことができると考える。岩手県は全国有数の食料生産県であり、食料自給率は全国平均をはるかに上回っており（岩手県105%、全国39%、平成18年度、農林水産省、カロリーベース）、

全県運動として「地産地消推進運動」（平成18年，岩手県食育推進計画）も展開されている。2点目は，「地域の人的資源の活用」である。地域に存在する食生活改善推進委員等のボランティア，農林漁業者やその関係団体，公民館，社会教育関係団体などのさまざまな人々を地域の資源として，食に関する専門的知識等に基づいた指導を得ることが考えられる。

以上の連携方法を，技術・家庭科の学習指導に位置付け，学校・家庭・地域が連携する食育を推進する必要がある。

(2) 学校・家庭・地域が連携して進める食育のための技術・家庭科における学習指導の考え方

学校・家庭・地域が連携して進める食育は，技術・家庭科の目標と食育のかかわりを明らかにし，家庭や地域との連携の方法を位置付けた指導計画を作成する必要がある。以下に，技術・家庭科の目標と食育のかかわり，学校・家庭・地域が連携して進める食育推進のための技術・家庭科の学習指導から，学校・家庭・地域が連携して進める食育推進のための技術・家庭科における学習指導の考え方について述べる。

ア 技術・家庭科と食育のかかわり

技術・家庭科では，「生活に必要な知識と技術の習得を通して，生活と技術とのかかわりについて理解を深め，進んで生活を工夫し創造する能力と実践的な態度を育てる」を目標に掲げている。人間が生きていくために食は欠かせないものであり，実践的・体験的な学習を通して生活に密接にかかわる食に関する知識と技術を習得させ，健康で豊かな生活を送る基礎をつくることは，食育とのかかわりが大きいと言える。

「食に関する指導の手引」（平成19年3月，文部科学省）から，【表1】に食に関する指導の目標を掲載した。

【表1】食に関する指導の目標

	項 目	目 標
①	食事の重要性	食事の重要性，食事の喜び，楽しさを理解する。
②	心身の健康	心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し，自ら管理していく能力を身に付ける。
③	食品を選択する能力	正しい知識・情報に基づいて，食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。
④	感謝の心	食物を大事にし，食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ。
⑤	社会性	食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。
⑥	食文化	各地域の産物，食文化や食にかかわる歴史等を理解し，尊重する心をもつ。

この6項目は，食に関する指導の目標でありながら食に関する指導の内容を指し，同時に，食育で育てたい心や能力も示している。本研究においては，この6項目を「食育の視点」ととらえ，この食育の視点と技術・家庭科の指導内容との関連を，次頁の【表2】に明らかにした。

学習指導要領に示されている食に関する指導にかかわる内容は，技術分野の「A 技術とものづくり」の「(6)作物の栽培」（現行では選択項目）である。家庭分野では，「A 生活の自立と衣食住」の「(1)中学生の栄養と食事」，「(2)食品の選択と日常食の調理の基礎」（ともに必修）と，「(5)食生活の課題と調理の応用」（選択項目）である。

これらの指導項目において，家庭・地域との連携方法の具体として考えた「情報発信による共通理解」，「意図的な家庭実践」，「地場産物を題材とした授業」，「地域の人的資源の活用」を盛り込み，さらには，食育の視点とかわらせた学習指導を構想する必要がある。

【表2】技術・家庭科の食に関する指導内容と食育の視点の関連

技術・家庭科の食に関する指導内容 (現行学習指導要領)				関 連 技術 ~~~~~ 家庭 _____	食育の視点 (食に関する指導の目標)
技家	内容	事 項	項 目		
技術分野	A 技術とものづくり	(6) 作物の栽培について	ア 作物の種類とその生育過程及び栽培に適する環境条件		○食事の重要性 (食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する) ○心身の健康 (心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、食事管理していく能力を身に付ける) ○食品を選択する能力 (正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける) ○感謝の心 (食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ) ○社会性 (食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける) ○食文化 (各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ)
			イ 栽培する作物に即した計画を立て、作物を栽培		
家庭分野	A 生活の自立と衣食住	(1) 中学生の栄養と食事	ア 食事の役割、健康と食事とのかかわり		
			イ 栄養素の種類と働き、中学生の時期の栄養の特徴		
			ウ 食品の栄養的特質、中学生の1日分の献立		
		(2) 食品の選択と日常食の調理の基礎	ア 食品の品質、用途に応じた選択		
			イ 簡単な日常食の調理		
			ウ 食生活の安全と衛生、食品や調理器具等の適切な管理		
		(5) 食生活の課題と調理の応用(選択項目)	ア 日常食や地域の食材を生かした調理の工夫		
			イ 会食の計画		

イ 学校・家庭・地域が連携して進める食育推進のための技術・家庭科における学習指導

学校・家庭・地域が連携して進める食育の基本的な考え方で明らかにした、「情報発信による共通理解」、「意図的な家庭実践」、「地場産物を題材とした授業」、「地域の人的資源の活用」の4点を、技術・家庭科の指導に位置付け、具体的な指導計画を作成する。

まず、「地場産物を題材とした授業」として、新学習指導要領において必修項目となる技術分野「A(6)作物の栽培」(新学習指導要領の「C 生物育成に関する技術」)と、同じく必修項目となる家庭分野「A(5)食生活の課題と調理の応用」(新学習指導要領の「B 食生活の自立(3)日常食の調理と地域の食文化」)をつなげた指導計画を構想した。栽培と調理をつなげた学習指導を行うことによって、生産のすばらしさや生産者の苦勞を知る感謝の心を培い、地場産物への関心を高めることができるであろう。

ほかに、「情報発信による共通理解」については、食に関する授業の様子や家庭の実践を促す内容を掲載した食育(家庭科)だよりを作成し発行する。

「計画的な家庭実践」では、家庭での練習を位置付けた実技テストや、家庭の食育に関する意識を高めるための家族への聞き取り調査を行う。

また、「地域の人的資源の活用」としては、研究協力校の学校給食を担当する栄養職員に連携を要請し、栄養バランスの大切さを知らせる授業実践を構想した。

これらの詳細を、次頁【表3】にまとめる。【表4】には、家庭・地域との連携を取り入れ作成した指導計画を示す。この学習指導の考え方を基に、研究協力校において授業実践を行い、学校・家庭・地域が連携して進める食育の在り方について、次項で考察することとする。

【表3】家庭・地域との連携を取り入れた技術・家庭科の学習指導の構想

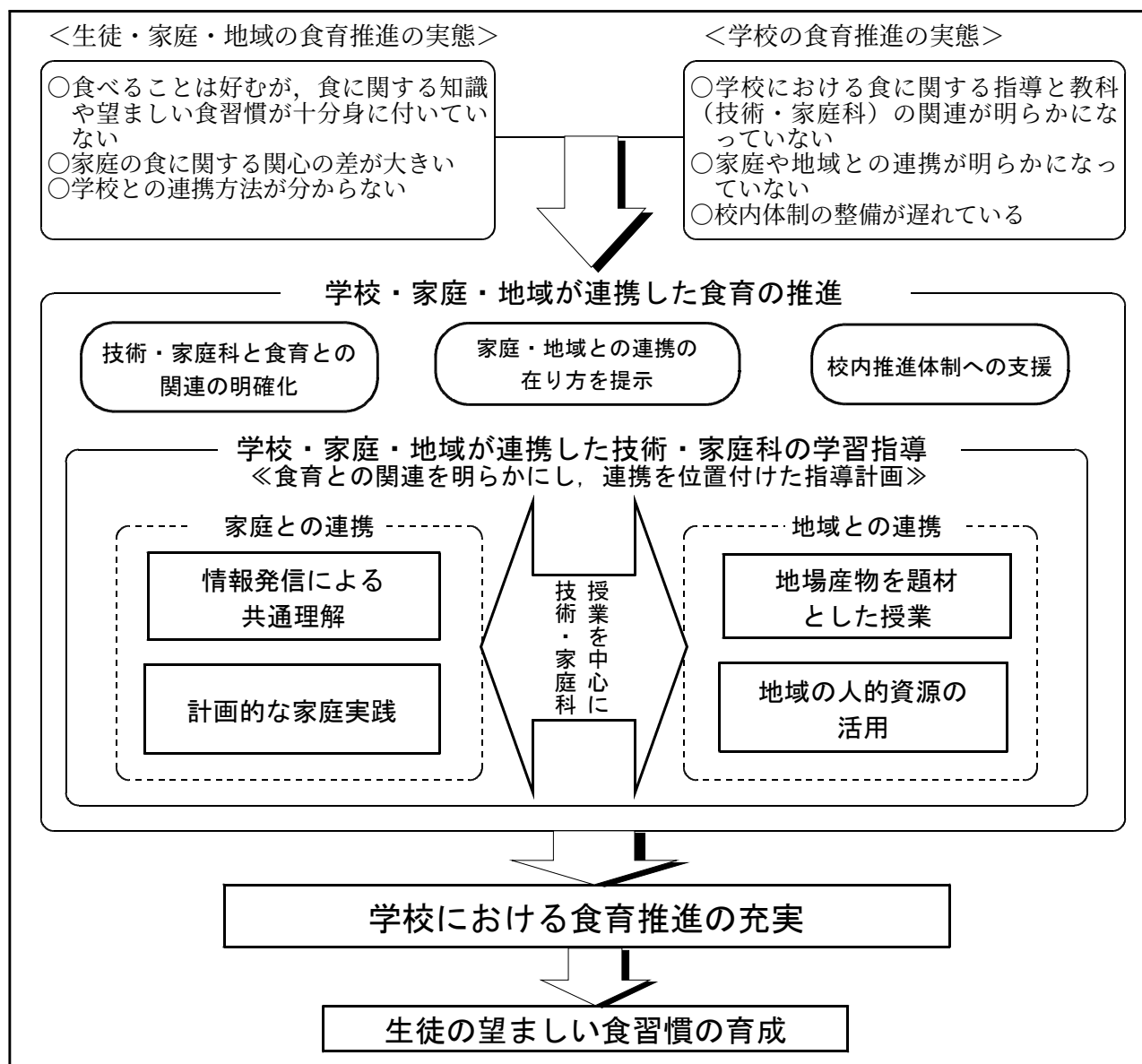
連携方法		連携の具体的な方法	ねらいと留意点	指導計画の構想
家庭 連携	情報発信による共通理解	・食育（家庭科）だよりの発行	・食に関する授業の様子を掲載し、食に関する指導の共通理解を図る ・家庭の実践を促す内容を入れる	技A(6)「作物の栽培」 家A(1)「中学生の栄養と食事」 家A(2)「食品の選択と日常食の調理の基礎」の授業の様子を通信で伝える
	計画的な家庭実践	・実技テストの実施 ・家庭聞き取り調査の実施	・家庭での練習を位置付け家庭の食育に関する意識を高める ・指導計画に位置付け、発表会や調理題材の選定に生かす	家A(2)「食品の選択と日常食の調理の基礎」で実施
地域 連携	地場産物を題材とした授業	・地場産物の栽培 ・栽培した作物の調理実習 ・地場産物の調理実習	・栽培と調理をつなげた指導を行い、生産のすばらしさや生産者の苦勞を知る ・岩手の食材のよさから食の恵みに感謝する	技A(6)「作物の栽培」と家A(5)「食生活の課題と調理の応用」をつなげて実施 家A(2)「食品の選択と日常食の調理の基礎」で実施
	地域の人的資源の活用	・学区の栄養職員との連携を図る	・普段接することのない小学校の栄養職員から栄養バランスの指導を得る	家A(1)「中学生の栄養と食事」で実施

【表4】家庭・地域との連携を取り入れた技術・家庭科の指導計画（ゴシックは家庭・地域との連携部分）

月	第1学年（70h）	第2学年（70h）	第3学年（35h）
4	【家庭分野】 A生活の自立と衣食住（52h） (1)中学生の栄養と食事(10h)	【技術分野】 A技術とものづくり（35h） (3)工具や機器の使用方法及びそれらによる加工技術（13h）	【家庭分野】 B家族と家庭生活（17h） (1)自分の成長と家族や家庭生活とのかかわり
5	(2)食品の選択と日常食の調理の基礎(18h)	(4)機器のしくみ及び保守（4h）	(2)幼児の発達と家族
6	○野菜調理（キュウリの輪切りテスト） ○魚の調理（サンマつまれ汁）	○テーブルタップの製作	(3)家庭と家族関係
7	○肉の調理（お弁当づくり）	(6)作物の栽培（18h） ○ジャガイモの栽培 ○エダマメの栽培 ※（3）・（4）と（6）の履修は並行して行う。	(4)家庭生活と消費
8	(3)衣服の洗濯と手入れ(18h) ○しみぬき ○まつり縫い・ボタンつけ		
9	○お弁当きんちゃくの製作		
10	(4)室内環境の整備と住まい方（6h） ○家のガス台掃除	【家庭分野】 A生活の自立と衣食住（18h） (5)食生活の課題と調理の応用	【技術分野】 B情報とコンピュータ（18h） (3)コンピュータの利用
11	【技術分野】 A技術とものづくり（18h） (1)生活や産業の中での技術の役割（5h）	○栽培した作物を使った調理（ずんだもち、じゃがいもの調理）	(4)情報通信ネットワーク
12	(2)製作品の設計と製作（13h） ○CDラックの製作		
1		【技術分野】 B情報とコンピュータ（17h） (1)生活や産業の中で情報手段が果たしている役割 (2)コンピュータの基本的な構成と機能及び操作	
2			
3			

(3) 学校・家庭・地域が連携して進める食育の在り方に関する基本構想図

学校・家庭・地域が連携して進める食育の在り方についての基本構想図を【図1】に示す。食育との関連を明らかにし、家庭や地域との連携を位置付けた技術・家庭科の指導計画において、4点の連携方法を実践する。これによって、学校における食育推進の充実に役立ち、生徒の望ましい食習慣が育成されることが期待される。



【図1】学校・家庭・地域が連携して進める食育の在り方に関する基本構想図

2 学校・家庭・地域が連携して進める食に関する授業実践と実践結果の分析と考察

基本構想図で示した4つの連携方法の妥当性を考察するため、研究協力校1～3年生を対象に実践を行う。【表5】に、計画した授業実践(1)～(6)と連携方法の関連を示す。

【表5】授業実践と連携方法の関連

項目	授業実践の内容	連携方法
(1)	収穫，ずんだもちの調理実習	地場産物を題材とした授業①
(2)	さんまのつみれ汁の調理実習	地場産物を題材とした授業②
(3)	きゅうりの輪切りテスト	計画的な家庭実践①
(4)	魚，ジャガイモの家庭調査	計画的な家庭実践②
(5)	地域の栄養職員との連携授業	地域の人的資源の活用
(6)	食育だよりの発行	情報発信による共通理解

(1), (2)は地場産物を題材とした調理実習の実践であり、技術分野の栽培と関連させた授業である。(3), (4)は計画的な家庭実践を指導計画に取り入れた実践、(5)は地域の人的資源の活用として地域の栄養職員との連携した実践、(6)は食育だよりを発行し情報発信を行う実践である。

次の(1)～(6)に、6つの授業実践について、その概要と考察を記す。

(1) 地場産物の栽培と調理をつなげた技術・家庭科の授業（技術分野 A (6) 作物の栽培，家庭分野 A (5) 食生活の課題と調理の応用，エダマメ・ジャガイモの栽培と収穫，ずんだもちの調理実習）
ア 題材選定について

(7) 1年次の成果と課題

地場産物のよさを実感させるために、栽培と調理をつなげた授業を構想した。1年次は、3学年選択技術・家庭科を履修した生徒を対象に、ミニトマトとダイズを栽培し、収穫した作物の調理実習をしたいと考えた。【表6】に、ミニトマトとダイズの栽培を題材選定にかかわる成果と課題をまとめる。

【表6】1年次指導実践の成果と課題

	ミニトマト	ダイズ
栽培の目的	・身近な作物であるミニトマトの栽培をと おして、基礎的な栽培技術を身に付け させ、調理実習の食材としても利用する。	・身近な作物であり、様々な食品に利用さ れている大豆の栽培をとおして、基礎的 な栽培技術を身に付けさせ、調理実習の 食材としても利用する。
栽培方法 と選択し た理由	・栽培方法 容器栽培（プランター） ・理由 露地栽培するための、栽培用地を確保 できなかったため。	・栽培方法 容器栽培（プランター） ・理由 露地栽培するための、栽培用地を確保 できなかったため。
調理実習 への利用	・サラダ ・スパゲッティ・ミートソース	・豆腐 ・納豆
成 果	・収穫したミニトマトを湯むきして冷凍保 存することで、調理実習の日程に柔軟に 対応できた。	・エダマメではなく、ダイズとして利用し ようとしたことで、収穫時期を夏季休業 後の9月とすることができた。
課 題	・収穫時期が夏季休業と重なってしまう。 ・容器栽培のため、夏季の水やりについて は、土が乾燥しすぎないように注意が必 要である。	・収穫したダイズを豆腐または納豆に加工 しようとしたが、学校の施設・設備の関 係で難しさがあることが分かり、授業実 践はできなかった。 ・容器栽培のため、夏季の水やりについて は、土が乾燥しすぎないように注意が必 要である。

(イ) 2年次の題材選定

2年次の教育課程への位置付けは、次期学習指導要領の栽培の内容（C 生物の育成に関
する技術）が必修となることを見据えて、2学年の技術・家庭科の授業で栽培と調理をつな
げた学習を実施することとした。

栽培する作物については、1年次の成果と課題から、栽培作物選定の要件を次の3点と考
え、エダマメとジャガイモにすることとした。

＜本研究における栽培作物選定の要件＞

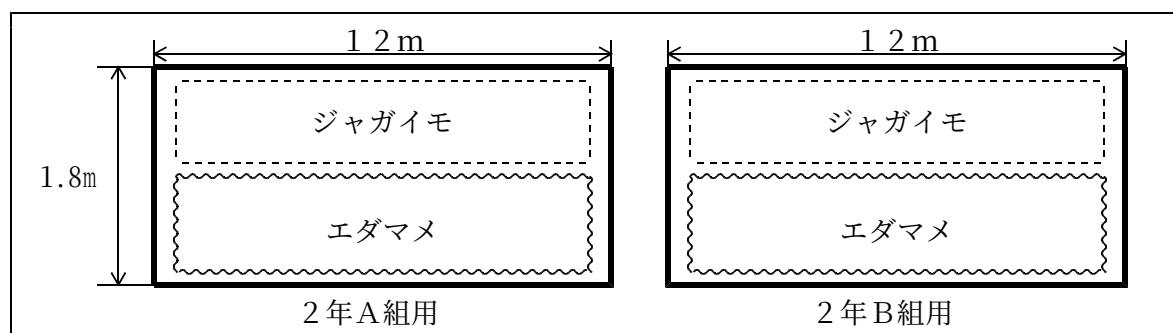
- ・地域で生産されている（地場産物）
- ・収穫時期が夏季休業と重ならない
- ・家庭分野の調理実習に活用できる

エダマメとしての収穫時期は一般の品種では8月であるが、晩生種を栽培することで収穫の時期を9月中旬とすることができ、「ずんだもち」などの郷土食の調理等の食材として利用しやすいように考えた。研究協力校のある花巻地域は、エダマメの生産量が多く、家庭で栽培されていることも多い。

一方、ジャガイモは、エダマメの収穫と同時に行うことができ、すぐ調理に使用しない場合でも、その後の保存が容易な作物ということで選定した。ジャガイモは、日常よく食され、生徒には身近な食材である。また、調理題材としても基礎的な技術の習得を図ることができる。地場産物として、身近な食材として利用されやすいと言える。

栽培方法は、【図2】のように学校花壇の栽培用地が確保できたため、露地栽培で行った。栽培用地は、生徒昇降口からも近く、生徒のよく目につく場所であり生徒の栽培への関心を高める上で効果があると予想された。

【図2】栽培用地の概要



イ 授業実践の構想

以下に、地場産物を栽培し、収穫した作物を調理する技術・家庭科の授業実践の構想を述べる。技術分野の「エダマメ・ジャガイモの収穫」と家庭分野の「ずんだもちを作ろう」を連続して行う。

(7) 「エダマメ・ジャガイモの収穫」（1時間扱い）

本時は、6月から栽培してきたエダマメとジャガイモの収穫を1時間で行う。収穫した作物は、次週以降の家庭分野の授業において、それぞれ調理する予定である。除草や灌水等の変な手間のかかる作業をとおしながら、作物を育成することの大変さを体験させることで、生産の苦労とともに自然の恵みのすばらしさを実感させる授業としたい。

(イ) 「ずんだもちを作ろう」（2時間扱い）

本時は、前時に収穫したエダマメを用い、ずんだもちに調理する授業である。エダマメは、地域でも生産量が多い作物であり、ずんだもちは岩手県南を中心とした郷土食である。すりつぶしたずんだを、なすや里芋など野菜とあえた「ずんだ和え」も郷土食として残っている。

エダマメをゆでて、一つ一つ薄皮をむきすりつぶす作業は、手間がかかるが班員が協力し合う楽しみもある。もちは、もち粉（白玉粉）を用いて作る。もちもまた、岩手の郷土食である。こねたり、丸めたりして、作業の楽しさと自分たちが育てた地場産物の調理から、自然の恵みの豊かさを実感させ、食物を大切に作る気持ちを育てたい。

ウ 実践の概要

【資料1】に「作物の収穫」の授業を，【資料2】に「ずんだもち」の調理実習の概要を記す。

【資料1】地場産物の栽培と調理をつなげた技術分野の授業の概要

実 施 日：平成20年9月19日（金）		対 象：第2学年		
題 材 名：「エダマメ・ジャガイモの収穫」（1時間扱い）				
本時の目標：①エダマメは株ごと抜き取り，ジャガイモは丁寧に堀り出して収穫することができる。 ②自分たちで育てて収穫した作物に喜びを感じることができる。				
食育の視点：①生産の喜びを知り，食物を大切にする気持ちをもつ。【感謝の心】				
段階	学習活動	教師の働きかけ	生徒の反応	食育の視点
導入 5	1 前時までの復習	6月から育ててきたエダマメとジャガイモの収穫を行います。		暑い時期にも続けた水やりと除草。今日はいよいよ，収穫を迎えました。
	2 課題把握	エダマメは株ごと引き抜き，ジャガイモは，株を引き抜いたあと，まだ土の中に残っているイモを移植ベラで丁寧に堀り出します。		
展開 40	3 エダマメを株ごと引き抜く			枝にたくさんのさやがついてる。枝から落とさないようにしなくちゃ。
	4 ジャガイモを株ごと引き抜き，残りを移植ベラで堀り出す			食育の視点① 生産の喜びを知り，食物を大切にする気持ちをもつ
まとめ 5	5 片付けを行う	たくさん収穫できました。 調理実習が楽しみです。		
	6 次時の課題把握	次の時間は，今日収穫したエダマメでずんだ餅を作ります。	 	

<授業の様子>

本時は，6月から栽培してきたエダマメとジャガイモの収穫を行った。エダマメは，昨年のような鳥（カラス等）の被害を受けず，順調に生育したマメの収穫ができた。ジャガイモは大小さまざまなイモを取り残しのないよう，移植ベラや手で丁寧に堀り出した。

【資料2】地場産物の栽培と調理をつなげた家庭分野の授業の概要

実 施 日：平成20年9月25日（水） 対 象：第2学年
 題 材 名：「ずんだもちを作ろう」（2時間扱い）

本時の目標：①地産地消の良さを知る。（知識・理解）
 ②ずんだもちの調理ができる。（技能）

食育の視点：①生産の喜びを知り，食物を大切にする気持ちをもつ。【感謝の心】
 ②新鮮なエダマメの選択方法がわかる。【食品を選択する能力】

段階	学習活動	教師の働きかけ	生徒の反応	食育の視点
導入	1 前時までの復習	4月からエダマメとジャガイモの栽培に取り組んできました。いろいろ苦労がありましたね。		水やりが大変。草取りが大変。でも，収穫できてうれしかった。
	2 課題把握	今日はみんなが栽培したエダマメを使ってずんだ餅を作ります。	学習課題 栽培した食物を使って調理しよう	
展開	3 ずんだもちを作る手順と注意点を確認する	手順を確認して協力して進めましょう。新鮮なエダマメは緑が濃く毛が丈夫です。		食育の視点② 新鮮な枝豆の選択方法がわかる
	4 班ごとにずんだもちを作る			
	①白玉粉をぬるま湯で練り，沸騰した湯でゆでる		力を入れてこねていこう。耳たぶの固さってどれくらいかな？	
	②エダマメを沸騰した湯でゆで，さやから出し薄皮をむく	1人2個ずつ形作ろう。こねるってなんか楽しい。		
			さやから豆をだして，薄皮をむこう。けっこう大変だね。	
	③すり鉢に②とさとう，塩を入れてすりつぶす	すりつぶすのも大変だね。力があるよ。交代しながら進めよう。		

展 開	④もちにずんだをのせる		やった～。完成した。 おいしそう。
	5 試食する	全班できたら一緒にいただきましょう。先生方にも味わっていただきましょう。 おいしいね。 買ったずんだもちみたい。 おもちがふわふわ。 ずんだも甘くておいしいね。	 食育の視点② 生産の喜びを知り食物を大切にする気持ちをもつ
ま と め	6 本時の振り返り	地産地消ってなんですか。 なぜ大事にされているのですか。 今日の授業をとおしてどんなことを学びましたか。	新鮮。安心・安全。 環境にいいし、安い。 だから、大事にされている。 自分たちが苦労して作った物だから特においしかった。 収穫の喜びと調理の楽しさを学んだ。
	7 次時の課題把握	次の時間は、みなさんが収穫したジャガイモの調理計画に入ります。家庭でジャガイモの調理を調べてきてください。	食育の視点② 生産の喜びを知り食物を大切にする気持ちをもつ
75	8 後かたづけを行う		

<授業の様子>

本時は、前時に収穫したエダマメを題材に用い、ずんだもちを作る2時間の調理実習である。地場産物であるエダマメと白玉粉（もち粉）を題材として行った調理実習はできればよく、自分たちが精魂こめて育てて収穫した食材ゆえに味もまた格別であったようだ。「感謝の心」、「食品を選択する力」食育の視点とかがかわらせたが、生徒の表情や感想から多くの学びがあったと感じた。

エ 実践結果の分析と考察

【資料3】生産の苦労とすばらしさに関する記述（N=34）

地場産物を題材にした授業について、実践後の生徒の感想を次の3つの観点から分析・考察する。生徒の感想から、生産の苦労とすばらしさに関する記述例を【資料3】に、栽培した作物を調理したことに関する記述例を【資料4】に、地場産物を題材としたことに関する記述例を【資料5】に示す。【資料3】の記述から、生徒は栽培の授業によって生産の苦労を実感し、収穫時には多くの生徒が達成感を味わっていることが分かる。一方、【資料4】からは、栽培と調理実習をつなげた授業により、生産した食材を自らが調理したことで、より大きな満足感を得たことがうかがえる。さらに、【資料5】から

- ・育てる楽しさと苦労が分かった。（10人）
- ・栽培は水やり、除草が大変だった。（6人）
- ・自分で体験することがなかったので、学校で体験することができて良かった。（4人）
- ・作物を大切に栽培したことで、野菜を作っている人の苦労が分かった。（4人）
- ・成長が不安だったが、だんだん大きくなり、たくさん収穫できてうれしかった。（3人）
- ・お世話してくれた先生方や教科リーダーに感謝したい。（3人）
- ・3年生でもほかの作物を栽培したい。（2人）
- ・食べ物を残すことがあったけどもったいないと思うようになった。（1人）
- ・これから役立つ勉強ができた。（1人）

【資料４】栽培と調理実習をつなげた授業に関する記述例（N=34，該当の記述のみ抜粋）

- ・すごく楽しく作ることができたり、とってもおいしくできた。（５人）
- ・一生懸命育てたエダマメを調理してすごくおいしかったです。（４人）
- ・栽培に時間と手間をかけたからこそ満足の味になったと思う。（３人）
- ・思っていたより、すごく簡単にできた、何より、自分好みの味に作り上げたことがうれしいです。（２人）
- ・できあがったずんだを食べたとき、栽培の苦労を忘れてしまうほどのおいしさでした。（２人）
- ・せっかく育てたエダマメをとって食べるのはもったいないと思いました。（１人）

【資料５】地場産物を題材にしたことに関する記述例（N=34，該当の記述のみ抜粋）

- ・僕は「地産地消」はとても環境にいいし、自分たちのためにもいいことだと思います。理由は安全だし、安心して食べられるからです。
- ・栽培する楽しさや育てるということを、栽培学習をとおして学ぶことができた。家でもこんなことができたらいいなと思った。
- ・他の輸入に頼っている食材も作っていけるような気がした。
- ・この学習をとおして、食べることの大切さを学ぶことができました。
- ・野菜はあまり好きじゃなかったけど、みんなで作った野菜だから、そして、無農薬ということでもっとおいしく感じました。地域ごとの食べ物を作ったりすることはうれしいことだと思います。

は、地場産物を題材として学んだ体験は、地産地消の良さや、安心で安全な食材の提供、そして今後の自分たちの生活の在り方を見直す機会になったことが読み取れる。

以上のことから、地域連携を構想して行った地場産物を題材とした授業は、生産の苦勞と喜びを知り、食を大切にする気持ちをもつというねらいを達成することができたと考えられる。

エダマメとジャガイモの題材選定に関しては、灌水、摘芽、摘芯、土寄せ、中耕等の日常の管理についての学習と手入れができ、調理実習の食材として十分な収穫量を得られたことが成果としてあげられる。次年度以降、同じ栽培用地を使用する場合、連作障害を生じないように栽培する作物を考える必要がある。

(2) 地場産物を活用した調理の授業（家庭分野 A (2) 食品の選択と日常食の調理の基礎、さんまのつみれ汁の調理実習）

ア 指導の構想

(ア) 「(2)食品の選択と日常食の調理の基礎」における地場産物の題材の選定

「(2)食品の選択と日常食の調理の基礎」の指導における調理題材は、基礎的な題材とされ、魚、肉、野菜を扱うこととなっている。その中から、生徒が普段調理する経験が少ないこと、魚が苦手な生徒がいることを予想し、今回の授業実践では、秋の味覚の代表であるさんま（秋刀魚）を扱うこととした。この時期、三陸産のさんまは脂がのり、手軽な値段で購入が可能である。また、調理方法は、魚の三枚おろしを体験させることとした。これは、一尾の魚をおろすことによって、生き物の命をいただいて生きている人間にとって食のありがたさを実感できる題材（調理法）と考えたからである。生徒に示す分量や調理法の詳細は、文献等を参考に事前に調理を行い、さんまのうま味をまるごと味わえるよう、以下のように工夫し決定した。

- ＜「さんまのつみれ汁」の分量・調理法の工夫＞
- ・だしはとらず、さんまから出るうま味を生かす
 - ・具材はつみれとねぎのみでシンプルにする
 - ・さんま、ねぎ、みそは岩手県産を用いる
 - ・つみれのつなぎは片栗粉のみにする（くさみ消しはしょうが）

(イ) 授業の構想

岩手産の旬のさんまを用い、生徒に魚の三枚おろしをさせることによって、魚の命や自然の恵みを食べて生きていることを実感させ、食に感謝する心を育てたいと考えた授業である。本時の調理実習ではさんまのおいしさの秘密を学習課題とし、学習のまとめでは、地場産物の食材であること、旬であること、さんま本来の旨味に気付かせ、食の恵みに感謝する心を育成したいと考える。

イ 実践の概要

【資料6】に「さんまのつみれ汁」の調理実習の概要を記す。

【資料6】地場産物を活用した調理の授業の概要

実 施 日：平成20年9月30日（火）		対 象：第1学年	
題 材 名：「さんまのつみれ汁を作ろう」（2時間扱い）			
本時の目標：①魚の鮮度の見分け方がわかる。 ②「煮る」の調理操作ができる。			
食育の視点：①魚の命をいただきながら，食に感謝する心をもつ。【感謝の心】 ②魚の鮮度の見分け方がわかり適切な選択ができる。【食品を選択する能力】			
段階	学習活動	教師の働きかけ	生徒の反応
導入 10	1 魚の調理の特徴 を考える	魚の種類を知っていますか。 どんな調理法がありますか。	 さば，さんま，ひらめ，あゆ・・・ さしみ，焼き魚，煮魚・・・
	2 課題把握	今日はさんまのつみれ汁 を作ってさんまのおい しさの秘密にせまります。	学習課題 さんまのおいしさの秘密はなんだろう
展 開	3 さんまのつみれ 汁の作り方を知 る。	新鮮なさんまとそうでないさん まの違いを見てみましょう。	 食育の視点② 魚の鮮度の見 分け方がわか り適切な選択 ができる
	4 さんまのつみれ 汁を作る。 ①さんまの頭をと り，腹に包丁を入 れ，内臓をとって きれいに洗う。 ②さんまを3枚にお ろし，皮をむく。 ③さんまをぶつ切り にし，まな板の上 で包丁でよくたた く。 ④しょうが汁，片栗 粉，みそを入れさ らにたたく。 ⑤ねぎを小口切り にする。 ⑥湯をわかす。	 さんまをたたこう。 難しいけどだいぶ身が切れてきた。  頭をとって三枚おろしにしよう。 骨にぶつかるけどうまいきそう だ。 いよいよつみれになったね。 みんなで丸めて煮てみよう。	

展 開 5 試食する 70	⑦手でつみれを作り、沸とうした湯に入れしばらく煮る。 ⑧つみれが浮き上がってきたら、みそとねぎを入れ盛りつける。	ふっとうしたお湯に入れて煮よう。 浮き上がったらみそとねぎを入れて完成だ。  やった～。完成した。 おいしそう。  校長先生にもきていただきました。 さんまのおいしさを味わっていただきましょう。  おいしいな。 さんまって骨が多いと思っていたけど 気にならないね。 おかわりしていいですか。
ま と め 20	6 本時の振り返り 7 自己評価と感想の記入 8 後片付けを行う	さんまのおいしさの秘密は なんですか。 脂がのっている。 新鮮だから。 みんなが一生懸命作ったから。 命を食べている。 自然の恵み。 私たちは自然の恵みと命をいただいて生きています。食材に、生産者に、作ってくれる人に感謝して、「いただきます」と言って食べましょう。 食育の視点① 魚の命をいただきながら、 食に感謝する心をもつ
<授業の様子> 魚を初めておろす生徒がほとんどであったが、生徒は意欲的に挑戦していた。さんまの鮮度もよく、うまくおろすことができた。つみれをよくたたいたことで、魚嫌いの生徒も骨が気にならずに、おいしく食べることができた。旬のさんまのつみれ汁は、さんまのおいさと苦労した調理実習のおかげで特別な味になった。		

ウ 実践結果の考察と分析

【資料7】に、魚をさばく前の生徒の感想を、次頁【資料8】に授業後の生徒の感想を記した。魚をさばく前は、「楽しみ」と「不安・心配」を感じている生徒が多く、少数意見には、「かわいそうで切りたくない」、「こわい」と記述した生徒がいた。調理実習後は全員が、「おいしかった」、「家でも作ってみたい」など、前向きな感想を述べている。特に、事前には、「魚を切ったりす

【資料7】魚をさばく前の生徒の感想（N=27、複数回答）

- ・楽しみ（9人）
- ・不安・心配（8人）
- ・がんばりたい（4人）
- ・緊張する（2人）
- ・うまいければいいな（2人）
- <少数意見>
- ・なまぐさい
- ・おなかへってきた
- ・さんまはあまり好きでないけど、今日の実習で好きになるようがんばりたい
- ・手がくさくなりそう
- ・かわいそうで切りたくない
- ・こわい

るのは少しかわいそうで切りたくなくなる」と書いた生徒は、事後では「さんまのつみれ汁が、とってもおいしかったから、家でもつくって食べたい」と記述していた。一方の生徒は、事前には、「さんまはあまり好きでないけど、今日の実習で好きになれるようにしたい」と書いたが、「今日の料理を食べて、さんまは嫌いではなくなりました。この料理を知って、レポートの幅が広がりました。とってもおいしかったと思います」と記述していた。

【資料8】調理実習後の生徒の感想の抜粋（N=27）

- ・何気なく食べている魚だけど感謝して食べたいと思った。
- ・さんまは骨だらけの魚だと思ったけど、つみれにすると食べやすくおいしいので家でも作って食べたいし、食べさせたいと思った。
- ・楽しかったし、だしも出ていて、フワフワしていておいしかった。
- ・さんまは脂がのることでおいしくなることがわかったし、自分で手作りするところがおいしさの秘けつだということがわかった。
- ・気持ちが悪くて悲鳴をあげたけどなんとかおいしいつみれができたのでよかったです。
- ・さんまが新鮮なものだったけど、自分たちで作ったからおいしかったんだと思う。

地場産物のさんまを用いた調理実習をととして、生徒は食材のよさや手作りの豊かさを知り、魚の命や自然の恵みを感じるによって、食に感謝する心を学ぶことができたと考えられる。したがって、地場産物を題材とした授業は、地域の食を実感し食育の視点の育成に効果があると言える。

今回の実践においては、授業実践する季節の魚からさんまを選定したが、調理題材の一提案という考えである。岩手県は食料生産県であり、地域にはさまざまな地場産物が存在している。地域の食材を用い、その生産者の方と交流したり、地域社会にある農林漁業者やその関係団体と連携した授業を計画するなど、地域との連携を図る方法も考えられる。

(3) 実技テストを取り入れた授業（家庭分野A(2)食品の選択と日常食の調理の基礎、きゅうりの輪切りテスト）

ア 指導の構想

家庭との連携を取り入れた学習指導の「計画的な家庭実践」として、家庭での練習を位置付けた実技テストを行う。生徒の調理技能の上達とともに、家庭の食育の関心を高めたいと考え、1年生の家庭分野A「(2)食品の選択と日常食の調理の基礎」の野菜の調理において、「きゅうりの輪切りテスト」を計画した。

イ 実践の概要

家庭での実践は長期休業中の課題として行った。手順は以下のとおりである。

- (7) 事前指導を行う。内容は、目的の説明、示範、評価の提示、安全指導である。
- (イ) 長期休業中に家庭での練習を行う。最低2回の練習をすることとした。【図3】に家庭実践のプリントを示す。
- (ウ) 実技テストと野菜サラダの調理を1時間で行う。事前指導に示した評価基準に従い教師が評価する。

ウ 実践結果の考察と分析

事前指導を行い、評価の観点を示したことで、ほとんどの生徒は2回の練習に取り組み、技

1年技術・家庭科夏休み課題プリント

この夏休み、きゅうりで包丁の使い方を練習しよう！

1年 姓 名

待ちに待った夏休みです。健康と安全に気をつけて、有意義に時間を使ってほしいと願っています。技術・家庭科としても、家庭での時間が多くなるこの夏休みに、自分の自立や家族のために役立つ基本の技術を少しでも身につけて、「食」に関わる家庭の仕事に関心を持つきっかけを作りたいと考えました。そこで、夏野菜の代表のきゅうりで包丁の使い方を練習してきてほしいと思います。2学期初めに、簡単な実技テストを行う予定です。忙しい中ですが、練習記録を記入しながら少しずつ上手になり、食に関する他の家庭の仕事（調理・後かたづけなど）にも関心を持ってもらえたらと思います。くれぐれもけがのないように練習を頑張ってください。

練習の手順

1. 教科書p. を見て、包丁の使い方を確認しよう。（小学校で学習した使い方と同じです。）

2. 教科書p. の切り方を、夏休み中に2回以上練習しよう。（7つの切り方を練習します）

練習日	曜	練習した感想	備考
1	／		
2	／		
	／		
	／		

3. ご家庭から（練習の様子などを写真でお願いします。）

＊提出日 月 日（ ） 始業式の日 技術・家庭科教科リダーへ

保護者の皆様へ

「食」に関わる家庭の仕事に関心を持ってもらう目的から、今回このような夏休みの課題を設けました。お忙しいところ存じますが、時々様子をご覧いただければ存じます。なお、目標は「包丁が正しく使える」ことを一番に考えております。遅くなくてもかまいませんが、リズムよく使えるようになることを目指しています。けがのないように、練習へのご協力をお願いいたします。

技術・家庭科 田口 真弓

【図3】きゅうりの輪切り家庭実践プリント

能の向上を見ることができた。家庭からは、「危なっかしいのでつきっきりだった」、「だんだん上手になっていった」、「普段やらせていないのでいい機会だった」、「一緒に台所に立つことができて会話が増えた」、「今後も続けたい」など肯定的な意見が多かった。家庭科の授業の様子を知らせると同時に、今後の家庭での実践の意識化を図る上でも効果があったと言える。技能の評価のために調理テストを行うことは、新しい指導ではない。家庭での練習を位置付けること、評価の観点を示して動機付けを行うこと、事前に示範しイメージをつかませることなどの手だてを盛り込んでいくことで、生徒と家庭の関心の高まりが期待できると考えられる。

(4) 家庭調査を計画に位置付けた授業（家庭分野A(2)食品の選択と日常食の調理の基礎「魚の家庭調査」、(5)食生活の課題と調理の応用「ジャガイモの家庭調査」)

ア 指導の構想

家庭との連携を取り入れた学習指導の「計画的な家庭実践」として、家庭調査を位置付けた指導を構想した。

イ 実践の概要

【図4】はジャガイモの調理方法を家庭で調査するプリント、【図5】は魚の家庭調査のプリントである。どちらも聞き取り方式にした。家族との会話から、食事に込められた思いや願いを知り、生徒のバランスのよい食事への関心を高めたいと考えた。じゃがいもの調査結果は調理題材の決定に、魚の調査結果は発表会につなげる予定であるが、今年度は未実施である。

ウ 実践結果の考察と分析

家庭でよく作られるジャガイモ料理は、肉じゃが、きんぴら、ポテトサラダ、コロッケ、みそ汁、にっころがしなどであった。生徒は身近なジャガイモ料理にもたくさんの調理があることを実感していた。魚の調理は、焼き魚、煮魚、照り焼き、ムニエル、フライなどであった。子どもの食生活に関しての意見では、魚や野菜嫌いなど偏食を心配する声が多かった。このような家庭連携は、家庭の声を吸収し、より生徒の実態に合った食に関する指導の工夫につなげることが可能である。家庭との情報のやりとりを今後重視していきたいと考える。

2年技術・家庭科学習プリント

栽培した作物を使った調理②の事前学習をしよう

2年 組 番 氏名

1 花巻で生産される代表的な農産物を調べよう。

2 栽培したじゃがいもをおいしく調理したいと思います。どんな料理があるか調べてみましょう。また家族の方にお聞きしてみましょう。

①自分で調べた結果

料理名	材料（大体でよいです）	作り方（大体でよいです）

②家族の方に、じゃがいもを使った料理とその材料・作り方を伺いましょう。
*ご家族の皆様、ご協力をお願い致します。

料理名	材料（大体でよいです）	作り方（大体でよいです）

③その中で、自分が最も作ってみたいと思う料理は、
です。

【図4】ジャガイモの調理方法，家庭調査プリント

1年技術・家庭科 家庭課題 「魚の調理」

1年 組 番 氏名

〇1年生は家庭科の授業で「さんまのつみれ汁」を作りました。
子どもさんは、調理実習で次のような感想を持ちました。（おうちの方に調理実習の様子も知らせてあげてください。）

〇おうちの方にお願ひがあります。
子どもさんが、毎日の食生活への関心をもち、健康的な食生活を営めるよう、家庭科の授業や給食の時間を中心に、食の指導を行っています。そこで、今回の調理実習をきっかけとし、家庭でよく食べている魚料理について調べ、意見を交換したり、考えを深めたりすることにしました。
お手数ですが、下の質問のお答えください。プリントの記入は、生徒本人が行ってください。

話をしてくれた方（ ）

1 よく食卓にあがる魚料理はなんですか。魚と料理名を教えてください。
いくつ答えてもよいです。（例：さけの塩焼き）

2 その調理の方法を教えてください。

3 魚が苦手な子どもさんがいる場合、調理で工夫していることはありますか。

4 子どもさんの食生活について、安心していることや反対に心配なことがあったら教えてください。

ご協力ありがとうございました。

【図5】魚の調理，家庭調査プリント

(5) 地域の栄養職員と連携した授業

ア 指導の構想

地域との連携を取り入れた学習指導の「地域の人的資源の活用」として、学区の栄養職員と連携する授業を構想した。研究協力校の学校給食は、学区の小学校の調理場で作られたものが毎日運ばれているが、普段栄養職員に接することはない。家庭分野A「(1)中学生の栄養と食事」での授業実践を考えたが、実施時期と生徒履修のかかわりから、研究協力校の3年生の学級活動で実施することとした。食育推進の中核として期待される栄養教諭の配置は、花巻地区においては1名(平成20年度)である。栄養教諭・栄養職員の配置は、学校給食の実施や学校規模、共同調理場の状況によってさまざまな実態がある。地域で連携をとることが可能な専門職との連携は貴重であると考え、栄養職員の所属校に依頼し連携授業を行った。

イ 実践の概要

(7) 栄養職員と連携の手順

本研究における栄養職員との連携の手順は、①本人への依頼(担当から)②所属校への依頼(上司から)③事前打合せ(所属校で2回行った、1回目は顔合わせ、2回目は授業の細かい打合せ)④事後の礼状とアンケートの送付である。連携を依頼した栄養職員は、大変意欲的であり、快諾してくれた。普段接しない生徒のため、不安を持っていたが、打合せを重ねる中で、不安も解消され共通理解を図ることができた。

(i) 実態調査と指導の構想

授業を行う3学年の食に関する実態調査を行い、授業の構想を考えた。その結果、偏食の傾向があり、生徒自身も好き嫌いを直したいと考えていることが分かった。そこで、バランスのよい食事についてあらためて考えさせ、食生活での実践につなげたいと考えた。学校給食を毎日作っている栄養職員ならではの苦労話や、給食の効果、作り手の思いを成長期である3年生に伝えてもらうこととした。

(ウ) 授業実践の概要

【資料9】に、3年生学級活動の授業実践の概要を記す。

【資料9】地域と連携した学級活動「バランスのよい食事の必要性」の授業実践の概要

実施 日：平成20年10月22日（水）		対 象：第3学年	
題 材 名：「バランスのよい食事の必要性を考えよう」			
本時の目標：①バランスのよい食事の必要性について知り、実践できる力を育成する。 ②給食に込められた思いを知り、食に感謝する心を養う。			
食育の視点：①バランスのよい食事は、心身の成長の基本であることを理解する。【心身の健康】 ②食生活は、調理してくれる人や生産者など、多くの人々の苦労や努力に支えられていることを理解する。【感謝の心】			
段階	学習活動	教師の働きかけ	生徒の反応
導入 10	1 栄養調整食品 （携帯用補助食品） の試食を行う	授業の始めに栄養補助食品をみなさんに試食してもらいます。 どうですか。	本当に食べていいんですか。 おいしいです。 なんかパサパサして食べにくいです。
	2 課題把握	この食品でも栄養をとることができます。では、食事から栄養をとる意味はなんでしょうか。	学習課題 食事から栄養をとる意味はなんだろう

展 開 35	3 食事摂取基準と食品群別摂取量のめやすを確認する 4 1日にとる実物野菜と調理による工夫を知る 5 栄養職員の先生から給食に込める思いについての話を聞く 6 本時の学習課題について考える	1年生の家庭科の学習を復習しましょう。1日に必要な野菜の量はこれくらいです。とれていきますか。  そんなに食べられない。だいじょうぶとれてるよ。どうすればとやすいのかな。 食育の視点① バランスのよい食事は、心身の成長の基本であることを理解する ゆでたり、炒めたりすると野菜はたくさん食べられます 中学生のみなさんの給食には成長期に必要な栄養素がたくさん含まれています。そして、味覚を発達させる役目もあります。みなさんの成長を祈って作っています。残さないで食べてほしいと思います。  本時の学習課題を考えてみましょう 多くの食品から栄養をとることが大事。食事にはいろいろな味付けや工夫がある。作ってくれる人の思いがある。 食育の視点② 食生活は、調理をしてくれる人や生産者など、多くの人の苦労や努力に支えられていることを、理解する
	まとめ 5 7 自分の食生活を振り返り食生活チャレンジシートに課題と取組を記入する 8 感想を発表する	明日から1週間、自分の食生活の課題改善にチャレンジします。自分の課題と取組を書きましょう。 今日の授業の感想を発表してください。 なぜ、バランスのよい食事をしなくてはいけないかわかった。給食を作ってくれる人の苦労がわかった。できるだけ、好き嫌いをしないようにしたい。  

<授業の様子>

導入に栄養補助食品を一口ずつ試食させた。これは、食事から栄養をとる意味を深く考えさせるためである。3年生の学級活動であるので、1年生の家庭科の復習も取り入れ、自分に必要な栄養を改めて考えさせる場を設定した。野菜のとり方の工夫では、いろいろな調理例を紹介し、食事の工夫を考えさせた。また、生徒は、栄養職員の先生の話真剣に聞き、栄養バランスや、味覚の発達のため、そして食を学ぶ教材として給食の意義を見直していた。まとめでは、自分なりに食生活の課題を見つけ、改善するための取組を設定していた。

ウ 実践結果の考察と分析

【資料10】、【資料11】に、授業後の生徒の感想の抜粋と、食生活チャレンジシート（食生活改善の家庭実践プリント）の親の感想を記した。生徒全員が、栄養バランスの大切さや給食に込められた思いについて、プラス傾向の感想を記述していた。生徒にとっては、地域の栄養職員から給食作りの苦労や生徒への願いを直接聞けるよい機会になったことが記述から読み取れる。また、本時でねらった食育の視点②の「感謝の心」の育成にかかわる記述も見られた。

イ 実践の概要

【図6】に、研究協力校で発行した食育だより（第3号）の例を示した。発行した食育だよりの内容について、【表7】にまとめた。

【表7】発行した食育だよりの内容（ゴシックは掲載した授業の様子）

NO	発行日	掲 載 し た 内 容
第1号	7月16日	部活動と両立する体作り，夏の水分補給の方法，旬の魚うなぎ
第2号	10月3日	エダマメ，ジャガイモの収穫の様子
第3号	10月21日	さんまのつみれ汁の授業の様子，つみれ汁のレシピ
第4号	11月12日	食生活チェックシート，食育Q&A，旬野菜はくさい
第5号	11月27日	風邪の予防と食生活，食文化紹介，かぼちゃのレシピ

ウ 実践結果の考察と分析

定期的な発行はできなかったが，技術・家庭科の授業の様子を紹介することができた。さんまのつみれ汁のレシピを紹介し，家庭での実践を促す内容を掲載したところ保護者から，「自分が作ることで食欲も出るし，本人もほめられるとうれしい。学校で調理したものを家庭で作るのはよいことだと思う」，「一緒に買い物に行ったが，新鮮なさんまを選んでいた」などの感想が寄せられた。授業で学んだことを生活に生かすことや，家庭と連携を図り食育を推進する上でも，情報発信は有効な方法であると考えられる。

3 「食育の進め方ガイドブック」の作成

技術・家庭科における指導計画の作成を中心に研究を進めてきたが，県内の栄養教諭の配置状況や推進の現状から，学校における食育を推進するためには，校内体制の整備にかかわる具体的な取組が必要であることが分かった。そこで，技術・家庭科での食育推進から範囲を広げ，各校で活用できる「食育の進め方ガイドブック」を作成し，県内の食育推進の一助にしたいと考えた。

(1) 「食育の進め方ガイドブック」の作成のねらい

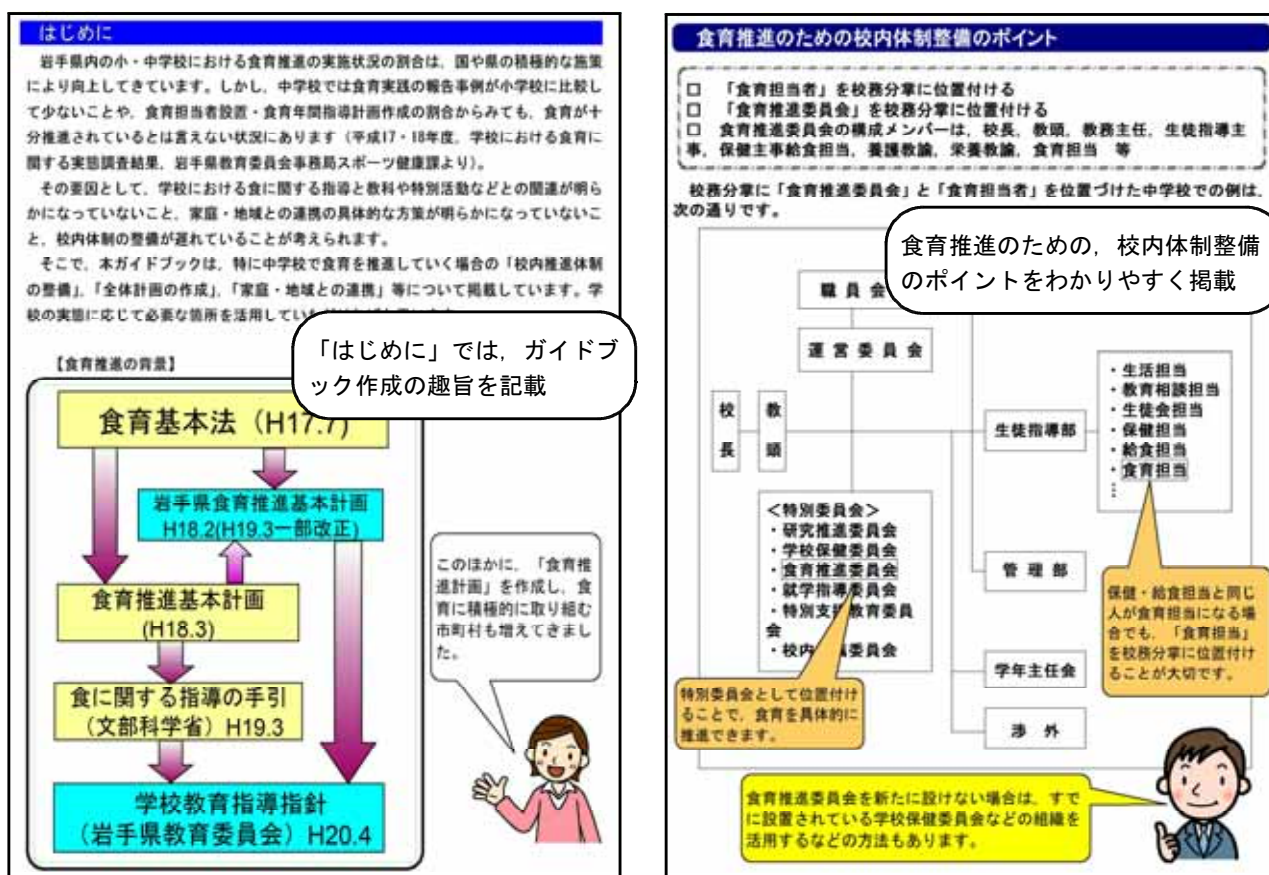
県の調査によると，小・中学校の食育担当者の設置や食育年間計画の作成は進んでいるが，地域や学校の実態によって栄養教諭・栄養職員が配置されていないことが多い。そのため，食育担当者を，養護教諭や給食担当，家庭科担当教諭が担っており，具体的な食育推進で苦慮していることも少なくない。そこで，「食育の進め方ガイドブック」を作成し，食育の推進の参考にしてもらいたいと考えた。このガイドブックには，技術・家庭科における食に関する指導事例のほか，体制整備のための具体的な方法などを提示する。

(2) 「食育の進め方ガイドブック」の構成と内容

「食育の進め方ガイドブック」の構成を【表8】に，作成した一部を【図7】示す。

【表8】「食育の進め方ガイドブック」の構成

NO	内 容	NO	内 容	NO	内 容
0	はじめに	6	校内推進体制の整備	12	技術・家庭科実践事例
1	食育推進のための各関係者の役割	7	食育担当者の役割	13	学級活動・総合的な学習の時間における食育実践例
2	食育基本法の概要	8	学校・家庭・地域の連携	14	食育だよりの発行
3	食育推進基本計画	9	食育全体計画の作成	15	給食のない学校の推進例
4	食に関する指導の手引	10	食育年間指導計画の作成	16	地域社会との連携
5	岩手県食育推進計画	11	技術・家庭科指導計画	17	食育Q&A



【図7】「食育の進め方ガイドブック」を一部抜粋（「はじめに」、「校内体制整備のポイント」のページ）

V 学校・家庭・地域が連携して進める食育の在り方に関する研究のまとめ

本研究は、技術・家庭科における食に関する指導計画を作成し、生徒にとって望ましい食習慣を育成するための学校・家庭・地域の連携の在り方について明らかにし、食育の充実・推進に役立てようとするものである。

2年次研究の第1年次である昨年度は、基本構想の立案、技術・家庭科における指導計画の作成、栽培する作物選定のための試行的実践を行った。

第2年次にあたる今年度は、家庭・地域との連携を取り入れた授業実践と「食育の進め方ガイドブック」の作成を行った。その後、それぞれの実践について分析・考察した結果、連携方法の妥当性と生徒の食育の視点の高まりを確認した。

以下に、2年間の研究の成果と課題についてまとめる。

1 研究の成果

- (1) 技術・家庭科における学校・家庭・地域が連携して進める食育の考え方の明確化と指導計画の作成

技術・家庭科における学校・家庭・地域が連携して進める学習指導を、「情報発信による共通理解」、「意図的な家庭実践」、「地場産物を題材とした授業」、「地域の人的資源の活用」の4点とし、技術・家庭科の指導に位置付け、具体的な指導計画を作成することができた。

- (2) 家庭・地域との連携を取り入れた授業実践

技術・家庭科の指導に連携を位置付け作成した指導計画を基に、授業実践を行うことによって連携方法の妥当性と生徒の食育の視点の高まりを確認することができた。「地場産物を題材とした授業」の作物の栽培では、1年次に明らかになった課題から2年次の題材選定を行うこ

とができた。「地域の人的資源の活用」の実践では、地域の栄養職員と連携授業を提案することができた。

(3) 「食育の進め方ガイドブック」の作成

技術・家庭科における食に関する指導事例のほか、体制整備のための具体的な方法などを掲載した「食育の進め方ガイドブック」を作成した。技術・家庭科担当者、食育担当者、校内体制を整備する立場の先生方に活用される内容を考えることができた。

2 課題

- (1) 中学校の食育の推進は、技術・家庭科における食に関する指導を中核として、学校教育全体で一貫した取組を推進することが大切であると、新学習指導要領に述べられている。技術・家庭科における食に関する指導の充実とともに、校内の食育推進の牽引役を担う意識をもつ必要がある。
- (2) 「食育の進め方ガイドブック」が小学校でも活用されやすいように、小学校の実践例を加えるなど、今後改善していきたいと考える。

おわりに

この研究を進めるに当たり、ご協力いただきました研究協力校の先生方、生徒の皆さんに心からお礼申し上げます。また、研究協力員としてご協力いただきました先生方に感謝申し上げます。

【参考文献】

新井敏夫（2005），『はじめての野菜づくり』，主婦の友社

岡陽子（2007），「技術・家庭科における食育の推進」，『中等教育資料』2月号，4月号，7月号，ぎょうせい

篠田信司，原美津子，長島和子（2007），『食育実践ハンドブック』，三省堂

文部科学省（2007），『食に関する指導の手引』

【参考Webページ】

内閣府 共生社会政策担当 食育担当 公表資料

<http://www8.cao.go.jp.shokuiku/date/index.html>

農林水産省 食糧自給率の部屋 <http://www.maff.go.jp/j/zyukyu/index.html>