

## 第2学年 技術・家庭科学習指導案

日時 平成19年10月12日(金)公開授業2  
生徒 上野中学校 2年C組  
男子18名 女子16名 計34名  
場所 上野中学校 家庭科室  
指導者 講師 佐々木 修子

### 1 題材名

地域の食材とその調理「二子芋」(家庭分野 A生活の自立と衣食住)

### 2 題材について

#### (1) 題材観

本題材は学習指導要領のA生活の自立と衣食住の「選択項目(5)食生活の課題と調理の応用」として、「必修項目(2)食品の選択と日常食の調理の基礎」との関連を図り、そこで取り上げなかった食品を用いた調理の実習を行う。特に、地域の食材を生かした調理については、地域の食材を用いることの意義を理解させ、郷土料理や行事食について調査をさせたりしながら、自分の食生活に関心を持ち、調理の工夫ができる生徒を育成しなければならないと考える。

しかし、生徒たちの地域環境に関しては大型ショッピング施設の建設などにより、地域の豊かな農産物や地域に伝わる伝統料理に触れる機会が乏しくなっている。そのため、地域の食についての知識も経験も少ない状況にあると思われる。また、輸入製品や工場製品としての食品の氾濫は、豊かさや便利さをもたらし、季節感や地域性などの食としての本来の姿を失わせている。

そこで、指導にあたっては、自分の住んでいる北上市の地域の食材を知り、地域に伝わる伝統的な食文化に触れ、その中に込められている先人の知恵や工夫、環境への配慮、食べ物に込められた心などをつかませたいと考えた。指導時間が少ないため、ここでは「二子芋」という地域の農産物を取り上げ、実験・実習を中心とした指導を行う。特に、味やにおい、粘りなどを体感させながら、「なぜ」「なるほど」といった生徒の感性を大切にしながら授業を展開し、学習で得た知識・技術を用い、これからの生活が充実したものになるようにさせたい。更に中学生の時期にこのような、学習を仕組むことによって、二子芋以外の地域の食に関心を持ち、人や地域と関わり合い、生涯にわたり学習を深めていくきっかけになるようになるのではないかと考えた。

#### (2) 生徒観

この学級は比較的忠実でまじめである。「家庭科は好きですか」という質問に対し34名中17名が「好き」と答え、残りの17名が「嫌い」と答えた。また、「家で料理を自分で作りますか」という質問に対し「よく作る」と答えた生徒は3名、「手伝い程度」と答えた生徒は23名、「全くやらない」と答えた生徒は8名であった。

オレンジを使わずにオレンジジュースを作る授業では一人一人が意欲的であり、食品添加物に対する意識を深めることができた。また、きゅうりの輪切りテストでも、「30秒間で、厚さ1ミリ以下、形が完璧なもの」という条件のもと、丁寧に切る生徒が多かった。

### (3) 指導観

「個に応じた手立て」について

本校の研究主題「確かな学びを育てる学習指導はどうあればよいか～個に応じた指導を中心に～」において、技術・家庭科では確かな学びを「材料や道具の使い方がわかり、それをもとに思考・判断して課題を解決する力」「問題点について自ら考え解決していこうとする主体的に取り組む力」と考え、個に応じた指導を工夫したい。

個に応じた手立てとは、授業や実習のときに、個人のプリントや作業内容をチェックしたり、ペアやグループ、班活動による作業時に個人指導を取り入れることにより、更に、個人の意欲や能力、学習状況にあった活動ができ、それを評価できるようにすることである。

「評価の生かし方」について

作業や実習を終えた時点で、作品と自己評価を回収し、教師が評価し、コメントを添え返却する。コメントを添えることで、作業や実習の意欲づけになると考えた。

### 3 題材の目標

自分の食生活に関心を持ち、地域の食材を生かした調理の工夫ができる。

### 4 題材の指導計画

- (1) 地域の食材や料理を調べる 1時間
- (2) 二子芋について知る 2時間(本時2 / 2時間)
- (3) 地域の食文化についてまとめる 1時間

### 5 題材の評価規準

題材名	地域の食材とその調理
題材の目標	自分の食生活に関心を持ち、地域の食材を生かした調理の工夫ができる。
主な学習活動	(1) 地域の食文化を調べる。 (2) 行事食や郷土料理を作る。
評価規準	(1) 地域の食材を生かした調理の計画や実習に関心をもって取り組み、学んだ知識と技術を活用しようとしている。(関心・意欲・態度) (2) 地域の食材を生かした調理について課題を持ち、自分なりに工夫したり考えたりする。(工夫・創造) (3) 地域の食材を生かした調理ができる。(技能) (4) 身近かな地域の食材について理解している。(知識・理解)
評価の方法	学習プリント・作品・テスト・作業の観察など

## 6 本時の指導

### (1) 本時の目標

- ・二子芋の特徴を知ることができる。

### (2) 本時の評価の観点と具体の評価規準

具体の評価規準 評価の観点	A 十分満足できる	B おおむね満足できる	C 努力を要する生徒への手立て
生活についての関心・意欲・態度	自分以外の仕事も積極的に行うことができる	自分の仕事を行うことができる	活動ができるように支援する
生活や技術についての知識・理解	実習に使用される芋・塩の調理上の性質がわかり、その裏づけとなることがらや、調理上の注意について説明できる	二子芋とその他の里芋の違いや塩の扱い方がわかる	食感や味、色、粘りをよく確認させる(重点はねばり)

(3)展開

	指導内容	生徒の学習活動	留意事項と評価・手立て
導入 10分	1 前時の復習 2 学習課題	・二子芋の特徴を思い出す。 ・前時の内容を振り返る。 ・学習課題を把握する。	・前時の学習プリントを見ながら確認させる。 ・本時の学習内容を把握させる。
二子芋の調理上の性質を知ろう			
展開 30分	3 実習  4 試食する 5 プリントに記入する  6 かたづけ  7 課題追求	・グループごとに調理の手順を確かめる。 ・役割分担どおりに工夫して調理をする。 ・皮をむき、2cmの幅に切る。  ・1・3・5班は二子芋をAゆでるB塩を入れてゆでる。 ・2・4・6班は里芋をAゆでるB塩を入れてゆでる。  ・この時に煮汁について観察し、メモする。  ・ゆであがったら、それぞれ混ざらないように自分たちの班の分と、他の班の分を盛りつけ、分け合う。  ・試食を行う。  ・試食の結果をプリントに記入する。    自己評価をしながら、二子芋の特徴と芋のこ汁などを上手に作る方法を追求する。	・調理の指示をする。 ・机間指導。 ・里芋にまける生徒にはゴム手袋を使用させる。 ・自分の分担の仕事を効率よく行い、自分の仕事が終わったら、他の仕事を手伝わせる。  里芋の調理上の性質がわかる。 Cの生徒への手だて 煮汁や粘りをよく確認させる (重点はねばり) Bの生徒への手だて 具体的に自分の班のものと、他の班のものがどのように違ったのかを記入させる Aの生徒への指導 塩のはたらきについて考えさせる   後片付けを積極的に行わせる。
終末 10分	8 本時のまとめ 9 自己評価	・実際に二子芋とその他の芋を比較しての感想などをプリントに記入する。 ・自己評価をする。	・プリントを記入させる ・数名に発表させる。 ・プリントに自己評価させる。