

よりよい生活のための実践力を育てる指導の工夫

～気づく，考える，築く学習を通して～

宮城県 中学校教育研究会 技術・家庭科部会
石巻市立 山下中学校 教諭 櫻田 聖

1 はじめに

本研究会石巻地区部会では、地域の特色である「人」「もの」「環境」の3つの観点から、学習の展開や題材を工夫し、実践的・体験的に学習できる場を設定することで、実生活に生かすことができる実践力が育まれると考え、研究に取り組んできた。

平成19年度は選択教科において、地域素材を用いた染色学習に重点を置き、単に技能の習得に終わらず、環境学習の面からも手立てを考え、工夫させるという指導を行ってきた。

平成20年度は物質的なものだけでなく地域の特性を生かした学習の工夫を図った。3世代同居という人的環境を生かし、幼児との交流学習について授業実践を行った。

平成21年度からは20年度の研究を受けて、さらに人的環境を生かした地域に伝わる伝統料理の継承というテーマで研究を進めてきた。

2 研究のねらい

各領域で地域の素材を生かした教材を扱うことにより、生徒の興味・関心が地域に少しずつ向けられるようになってきた。石巻地区は住宅、農村、漁村地区からなり、新鮮で豊富な食材に恵まれている。3世代同居という人的環境もあり、伝統料理も多い。

家庭分野「食生活と自立」の領域では「日常食の調理などに関する学習を通して、調理についての関心と理解を深め、課題をもって日常食又は地域の食材など生かした調理を工夫し、実

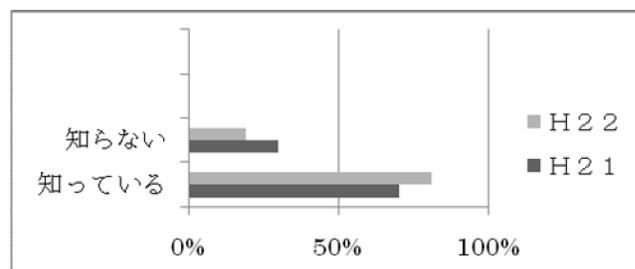
践しようとする意欲と態度を育てることをねらいとしている。また、生徒の祖母をゲストティーチャーに招き、指導をお願いするという学習形態を工夫し、地域の食文化に一層関心を持ち、その意義とよさを理解して将来、伝統料理を伝えていく役割を担ってほしいと考えた。

3 研究の内容

(1)実態調査から

(石巻地区中学2年生対象・H21年6月実施)

① 地域の郷土料理を知っていますか。



② どんな郷土料理を知っていますか。

- ・ずんだ餅
- ・はらこ飯
- ・くずかけ (くずまわし, ずるびき)
- ・はっと, つみれ

③ 「郷土料理」と聞いてどんなイメージがありますか。

- ・老人の料理
- ・ふるさとの味
- ・昔ながらの伝統の味
- ・その土地独自の料理
- ・あったかい

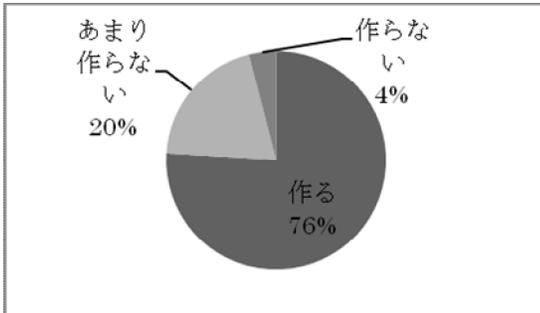
④ どんな時にくずかけを作りますか。

- ・めでたいとき
(誕生日,お祭りなど赤飯を作るとき)
- ・お盆
- ・法事の時
- ・来客時

30, 40代の母親世代が調理をする機会が少なく、祖母世代が作るということが多い。また、自分の家で食べる機会はないが、実家で食べるという場合もあった。

⑤ 家庭では「くずかけ」を作りますか。

(保護者回答)



⑥ 調理をする人の年齢

(重複回答)

30代	12人
40代	26人
50代	15人
60代	45人
70代	17人

参考資料 (石巻市食育推進計画 資料編)

石巻市食育推進に関するアンケート

■ 思い浮かべる郷土料理ランキング

順位	料理名
1位	くずかけ
2位	ずんだもち
3位	はっと汁
4位	どんこ汁
5位	雑煮
6位	はらこ飯
7位	かき鍋
7位	さんまつみれ汁
9位	ほやの酢の物
10位	かきフライ

(2) 指導計画の工夫

石巻地区では、平成20年度に新学習指導要領の改訂に向けて3年間を見通し年間指導計画の作成を行った。

○ 石巻市・3年間を見通した指導計画案

時数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	
1年	学習題材	ガ イ ド の 仕 事										私 々 の 衣 生 活										わ た し た ち の 食 生 活														
	学習内容	わたしたちの生活と住まい ・住まいのはたらき ・健康で快適な住まい ・環境と住まい ・住まいの掃除計画 ・安全に住むために ・住まいの安全と防災										わたしたちの衣生活 ・衣服のはたらき ・衣服の汚れと洗濯 ・衣服の手入れの方法 ・生活に役立つ小物を作ろう										わたしたちの食生活 ・食事のとり方について ・栄養素のはたらき ・食品群と栄養 ・バランスの取れた食事 ・包丁名人を目指せ														
	授業時数	10										17										8														
2年	学習題材	食 食					豊 々 な 食 生 活										家 庭 生 活 と 消 費					消 費 生 活 と 環 境					わ た し た ち の 生 活									
	学習内容	事 品 の 取 扱 方 法 ・行事食を知ろう ・郷土料理を知ろう ・郷土料理と特産品					○地域の食料や食文化を生かして ・野菜を使って ・魚を使って ・肉を使って ・郷土料理										・消費生活の情報と選択 ・賢い消費者を目指して ・消費者の権利と責任 ・環境に配慮した暮らし					・家庭について ・幼児期を振り返ろう ・幼児にとっての家族														
	授業時数	20					20										10					5														
3年	学習題材	わ た し た ち の 成 長 と 家 族																																		
	学習内容	・体の成長 ・運動機能の発達 ・こころの発達(情緒・ことば) ・こころの発達(社会性) ・幼児と生活習慣										・幼児と遊び ・おもちゃを作ろう ・幼児と交流しよう ・幼児の食事 ・まとめ活動																								
	授業時数	18																																		

(3) 気づく・考える・築く学習

① 現状に気づく

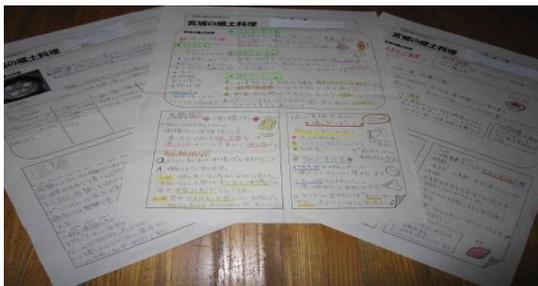
自分が住んでいる地域の郷土料理について「知らない」と答えていた生徒の中にも季節折々の行事食を思い出して考えさせると、「お盆に食べている」ということや家で何か良いことがあった時に「赤飯や炊き込みご飯と一緒に食べている」ことに気づき、普段何気なく食べていたものが石巻の郷土料理「くずかけ」であるということに気づいた。

② 調べる

郷土料理を調べる学習では、詳しいことを調査するため主に家族や地域の人から聞いたり、地域の施設（公民館や商店）等に出向いて直接人と関わり調査をした。



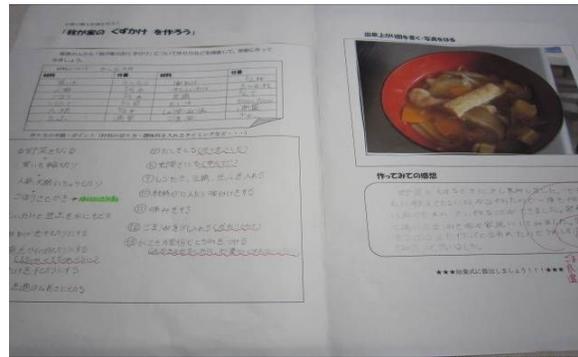
「調べ学習 写真1」



「レポート・石巻の郷土料理を知ろう」

③ 郷土料理「くずかけ」を考える

「我が家のくずかけ」というテーマで各家庭の調理法を家族から教えてもらい家族と共に調理をし、その実践をレポートで報告した。



「我が家のくずかけ 写真2」

④ ゲストティーチャーを迎えての授業 (自分の生活で築いていく)

調理実習をするにあたり、学習支援について各家庭に呼びかけて協力をお願いした。その際、可能な限り祖母の協力を呼びかけ各クラス3～4名のゲストティーチャーを迎えて実習を行った。

その後、新聞形式でまとめさせた。



「ゲストティーチャーとの実習 写真3」

【実習を終えての生徒の感想】

- ・今日はA君のおばあさんがいて、詳しく教わったのでうまく「くずかけ」ができました。家では、あまり作りませんが、こんなにおいしいので家族に作ってあげたいと思いました。
- ・どうやったらじゃがいもの短冊切りができるか、Bさんのおばあさんに手とり足とり教わったので家でも上手にできそうです。自分も郷土料理が作れるようになって自慢したいです。

・地域によってくずかけに入れる具が、少しずつ違っていたり、切り方も違うんだということが分かりました。

・C君のおばあさんは、顔見知りでしたがこんな風に調理を教えてもらい、なんだかいつもと違う授業でした。郷土料理ってこんな風に、大人の人から教えてもらって伝えられていくんだなあと、今日の授業で感じました。家で作ってみて、将来子供にも自分が教えられようになりたいです。



「ゲストティーチャーとの実習 写真4」



「郷土料理実習のまとめ（新聞形式）」

4 研究のまとめ

(1) 研究の成果

生徒の実態調査から意外と多くの生徒が地域の郷土料理についての知識があったことが分かったが、学習を進めていく中で新たな発見をし、身近な食材にも興味を持つことにもつながり「作ってみたい」という意識を高めることができた。

○郷土料理を作ったことがありますか
(事前)

	平成21年度
ある	70%
ない	30%

○地域の郷土料理を作ってみたいと思いましたが。
(事後)

	平成21年度
思う	85%
思わない	15%

また、地域の人との関わりをもつひとつの手段として、ゲストティーチャーを迎えての実習では緊張感の中、和気あいあいとした雰囲気で行うことができ、生徒の興味・関心を高めることや、技能の習得にもつながった。

このような取組を、石巻地区では様々な領域でも取り入れており、成果が上がっている。



「はらこ飯作りに挑戦 写真5」

(2) 今後の課題

食生活やそれを取り巻く環境が急激に変化している現代において、個人の価値観や考え方も多様である。そのような中で生徒一人ひとりのライフスタイルや価値観を尊重しつつ、地域の食材や郷土料理について触れる機会をもち、体験を通して自分たちの地域の食文化を継承することの大切さを伝えていくことが必要であると感じた。日常の食生活の中で自然に家庭から伝わるという概念ではなく、学校・地域から学び、伝統を大切にしながら「アレンジ」を取り入れたものを中学生から「発信」できる機会を持てるよう指導の工夫をしていきたい。