

実践的態度を育てる家庭科の授業の在り方(1)

— 加古川市立 N 小学校における「たまごの調理」の事例研究を通して —

田 中 洋 子

(武庫川女子大学文学部教育学科初等教育専攻)

緒 言

第 15 期中央教育審議会は「21 世紀を展望したわが国の教育の在り方について」第一次答申を出した。そのキーワードは「子どもに生きる力とゆとりを」である。「生きる力」とは変化の激しい社会の中で、自ら学び、考え、判断し、行動することのできる力をつけること。生涯にわたって健康な生活を送るために、たくましい心と体をつくること。生命を大切にし、人権を尊重し、他人を思いやる温かい心を育てることと捉えている。このことは、平成元年の小学校学習指導要領の改訂以来進められている「新しい学力観に立つ家庭科教育」の目指す方向である。

「生きる力」を身につけさせる家庭科教育とは、家庭科の目標である、「家庭生活をよりよくしようとする実践的な態度を育てる」ことであり、「作り方を教える家庭科教育」から「暮らし方を考えさせる家庭科教育」へと発想の転換を図り、「社会の変化に主体的に対応できる能力」を身につけさせることであると考えている。家庭生活をよりよくするための教育の推進や実践的態度の育成を図るためには、生活していくための基礎・基本となる知識や技能を大切にしながら、時代の変化にあわせて、自らの生き方を創造できる柔軟性と生涯にわたって学び続ける姿勢を育てることが求められている。そのために、教師は児童の学習意欲を高め、児童自ら考え、工夫し、活動できるような授業を展開するよう心がけ、授業の改善を図らなければならない。

「暮らし方を考えさせる家庭科教育」については、次の 3 つの暮らし方を考えた。①健康を考えた暮らし方:心身ともに健康な生活を送るための衣食住生活の在り方を考えさせたい。②心をつなぐ暮らし方:家族、学校、地域の人たちと心を寄せあって生きる暮らし方を考え、福祉教育、人権教育に広げていきたい。③地球にやさしい暮らし方:身近な生活の中から、環境問題に目を向け、実践する態度を養いたい。

そこで、この教育を実現し、実践的態度を育てる授業づくりの手順を次のように考えた。

- ①指導と評価の一体化を図るために、評価計画を組み入れた授業を設計すること
- ②児童の内面に働きかけ、考えさせたり、工夫させたりする場を設定し、教師が支援する立場に立つこと
- ③地域や児童の実態を把握し、児童のねらいや願いを実現できる題材を設定すること
- ④児童の学習活動に対して、適切な言葉かけにより、やる気を起こさせたり、自信を持たせるよう配慮すること
- ⑤自己評価や相互評価を組み入れることにより、児童自身に成長の姿を感じとらせること
- ⑥指導計画の中に家庭での実践を促すような題材を組み入れること

評価計画を組み入れた授業設計の手順については「武庫川女子大学紀要人文・社会科学編第 42 巻」の論文¹⁾において提起した。そこで、今回は②～⑥について、小学校家庭科食物領域の「たまごの調理」を例に授業の在り方を検討した。

方 法

1 児童の実態

兵庫県加古川市立 N 小学校 5 年 A 組の児童 39 名に次の項目についてアンケート調査を実施し、児童の実態を把握した。

- ①知っているたまご料理
 ②1人でたまご料理を作った経験
 ③友だちや家族とたまご料理を作った経験
 ④たまご料理の学習を通して知りたいこと、できるようになりたいこと
 ⑤ガスを使った経験

(1) 知っているたまご料理

知っているたまご料理名とその数は **Table 1** のとおりである。全員がたまご料理名を2種以上知っており、平均5.5種の名前を知っている。特に、ポピュラーなたまご料理である目玉焼き、たまご焼き、オムレツは30名以上の児童が知っている。ただし、知っているたまご料理のなかには、「ホットケーキ」や「おじや」などたまごを使った料理も含まれている。

(2) 1人でたまご料理を作った経験

たまご料理を1人で作った経験のある児童は39名中12名である。1人で作ったたまご料理名とその数は **Table 2** のとおりである。目玉焼き、たまご焼きは、1人でたまご料理を作った経験のある児童12名の内、半数以上の児童が作ったことがあると答えている。平均3.8種のたまご料理を1人で作ったことがあると答えている。

(3) 友だちや家族と作ったたまご料理の経験

友だちや家族とたまご料理を作った経験のある児童は27名である。そのたまご料理名と数は **Table 3** のとおりである。1人で作ったことのあるたまご料理名と大差は認められない。平均3.0種のたまご料理を友だちや家族と作ったことがある。

Table 1 Egg recipes already known

| | | | |
|-----------|----|----------|---|
| 目玉焼き | 35 | マドレーヌ | 2 |
| 卵焼き | 31 | たまごサラダ | 2 |
| オムレツ | 30 | カツ丼 | 2 |
| オムライス | 19 | たまご丼 | 1 |
| ゆでたまご | 19 | クッキー | 1 |
| プリン | 15 | ちawan蒸し | 1 |
| スクランブルエッグ | 9 | 温泉たまご | 1 |
| だし巻き | 7 | 月見うどん | 1 |
| ホットケーキ | 7 | たまごご飯 | 1 |
| スポンジケーキ | 5 | うす焼きたまご | 1 |
| サンドイッチ | 4 | おじや | 1 |
| 炒りたまご | 4 | フレンチトースト | 1 |
| クレープ | 3 | お好み焼き | 1 |
| 天津飯 | 3 | オムソバ | 1 |
| ハムエッグ | 3 | たまごとじ | 1 |
| たまごスープ | 2 | | |

(複数回答)

Table 2 Egg recipes which school children have made themselves

| | | | |
|---------|---|-----------|---|
| 目玉焼き | 8 | だし巻き | 1 |
| 卵焼き | 6 | たまごスープ | 1 |
| オムライス | 5 | 天津飯 | 1 |
| クレープ | 4 | サンドイッチ | 1 |
| プリン | 3 | クッキー | 1 |
| ホットケーキ | 3 | マドレーヌ | 1 |
| ゆでたまご | 3 | お好み焼き | 1 |
| スポンジケーキ | 2 | スクランブルエッグ | 1 |
| オムレツ | 2 | カツ丼 | 1 |

(複数回答)

Table 3 Egg recipes which school children make with the help of friends or family members

| | | | |
|-----------|----|----------|---|
| 目玉焼き | 25 | クレープ | 2 |
| 卵焼き | 17 | ハムエッグ | 2 |
| スクランブルエッグ | 9 | サンドイッチ | 1 |
| オムレツ | 6 | マドレーヌ | 1 |
| ゆでたまご | 6 | エッグサラダ | 1 |
| だし巻き | 3 | ケーキ | 1 |
| ホットケーキ | 3 | クッキー | 1 |
| オムライス | 3 | フレンチトースト | 1 |

(複数回答)

Table 4 Egg recipes which school children want to know about and to learn to prepare

| | |
|-----------------------------------|---|
| いろいろなたまご料理を知りたい | 9 |
| いろいろなたまご料理を作りたい | 6 |
| いろいろなたまご料理を1人でできるようになりたい | 3 |
| いろいろなたまご料理を作ってみんな(お母さん)に食べさせてあげたい | 3 |
| たまご料理をもっと上手につくれるようになりたい | 3 |
| 上手に返せるようになりたい | 2 |
| オムレツができるようになりたい | 2 |
| たまご料理の種類ごとの焼き時間が知りたい | 1 |
| 作ったことのないたまご料理ができるようになりたい | 1 |
| 目玉焼き, オムライス, オムレツができるようになりたい | 1 |
| たまご焼きができるようになりたい | 1 |
| たまご料理の名人になりたい | 1 |
| おいしく食べるためにどのような料理と組み合わせたらよいか知りたい | 1 |
| 右手でたまごを割れるようになりたい | 1 |
| たまごの栄養について知りたい | 1 |
| たまごはなぜ黄身と白身にわかれているか知りたい | 1 |
| 安全な火の使い方を知りたい | 1 |
| もっと火になれたい | 1 |

(複数回答)

(4) たまご料理の学習を通して知りたいこと, できるようになりたいこと

たまご料理の学習を通して, 知りたいこと, できるようになりたいことは **Table 4** のとおりである。実習に対する期待が大きく, いろいろなたまご料理ができるようになりたいという児童のねがいが伺える。

(5) ガスを使った経験

1人でガスを使った経験のある児童は39名中30名である。

2 題材の設定

児童の実態をもとに, 「たまごの調理」の学習にあたって題材名を「たまご料理の鉄人になろう」と設定した。テレビの人気番組にヒントを得, 「鉄人」という言葉に児童の心をくすぐり, 「自分も料理の鉄人になりたい」という想いを抱かせ, 学習意欲を喚起したいと考えたのである。

3 目標分析

「たまごの調理」の目標を「家庭生活への関心・意欲・態度」「生活を創意工夫する能力」「生活の技能」「家庭生活についての知識・理解」の4つの観点に従って分析したものが **Table 5** である。

児童の実態に基づいて, 「家庭でよく作るたまご料理の名前を知っている」を前提目標とし, 全員に身につけさせたい中核目標を「火加減や加熱時間に注意して自分が作りたいたまご料理を作ることができる」「家族のためにたまご料理の作り方をまとめることができる」とした。さらに, できれば身につけさせたい発展目標として, 「家族のためにたまご料理を工夫して作ることができる」を設定した。

目標構造図は **Fig. 1** のとおりである。

Table 5 Analysis of Objectives

前提目標 家庭でよく作るたまご料理の名前を知っている

| 家庭生活への関心・意欲・態度 | 生活を創意工夫する能力 | 生活の技能 | 家庭生活についての知識・理解 |
|--|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 家庭でよく作るたまご料理の作り方を調べようとする たまごの栄養的特徴を調べようとする たまごの調理上の性質を調べようとする 自分が作りたいたまご料理を考えようとする 安全に注意して進んで実習に取り組もうとする 家族のためにたまご料理を作ろうとする | <ul style="list-style-type: none"> 自分が作りたいたまご料理を考えることができる(自分が作ったことのない料理または失敗して再挑戦したい料理) 実習計画を立てることができる おいしそうな盛りつけを工夫することができる 家族のためのたまご料理を考えることができる | <ul style="list-style-type: none"> 調理用具や食器を衛生的に取り扱うことができる ガスを安全に使うことができる 自分の好みの固さのゆでたまごを作ることができる 火加減や加熱時間を調節して自分が作りたいたまご料理を作ることができる | <ul style="list-style-type: none"> 家庭でよく作るたまご料理の名前と作り方を発表できる たまごの栄養的特徴を説明できる たまごの調理上の性質を説明できる 自分の好みの固さのゆでたまごの作り方を説明できる 自分が作りたいたまご料理の作り方をまとめることができる 家族のためのたまご料理の作り方をまとめることができる |

発展目標 家族のためにたまご料理を工夫して作ることができる

4 題材の指導計画

目標を達成するために Table 6 のような題材の指導計画を作成した。教師は毎日の授業実践の中で児童に意図的であれ、無意図的であれ、さまざまなことばかけをしているわけであるが、VTRやテープなどで記録を残しておかない限り授業終了とともに忘れてしまいがちであり、授業を振り返ることが難しい。そこで、指導計画に教師の「ことばかけ」の欄を設けることにより意図的にことばかけを行い、児童の学習意欲を高めるとともに、授業の目標を明確化し、教師自身による授業評価を可能にすることを試みた。

まず、はじめの1~3時間を「たまご料理の鉄人になるために」として、たまごの調理上の性質や栄養上の特徴を学習させ、「自分の好みの固さのゆでたまごを作る」という実習を通して、ガスの安全な使い方やゆで時間により固さが違うことを体験を通して習得させる。次に、「たまご料理をひとりで作ろう」として、「自分の作りたいたまご料理」をひとりで作ることとした。さらに発展させて「家族のためにたまご料理を作ろう」という学習を計画し、家族のためのたまご料理の作り方をまとめさせることにより、家庭での実践が容易にできるようにしたいと考えて指導計画を作成した。

結 果

1 児童の自己評価

兵庫県加古川市立N小学校5年A組の授業終了後、「学習の楽しさ」「学習意欲の持続」「学習上の発見」「学習効果」「学習の満足度」「家族のための調理意欲」について、4段階記述式評定尺度法で自己評価をさせた。その結果を0点から3点の得点を与え、その平均及び標準偏差を求めたものが Table 7 である。「学習の楽しさ」「学習の満足度」は平均点が2.85、2.79と高い。「たまご料理の鉄人になろう」という題材の授業を楽しんで学習し、満足していることが伺える。「家族のための調理意欲」も2.73であり、「家族のためにたまご料理を工夫して作ることができる」という発展目標につなぐことができたと考えられる。「学習上の発見」は2.05である。この点については、学習の前に、家庭で作ったことのある児童が多いこと、学習したことを児童が発見と捉えたかどうか不明であることによると考えられる。今後、設問のしかたも含めて検討を要する。

また、「たまご料理の鉄人としての点数」を0点から100点の5段階点数式評定尺度法で自己評価させ、平均及び標準偏差を求めたものが Table 7 の「学習の自己採点」であり、平均は75.64点であった。

実践的態度を育てる家庭科の授業の在り方 (1)

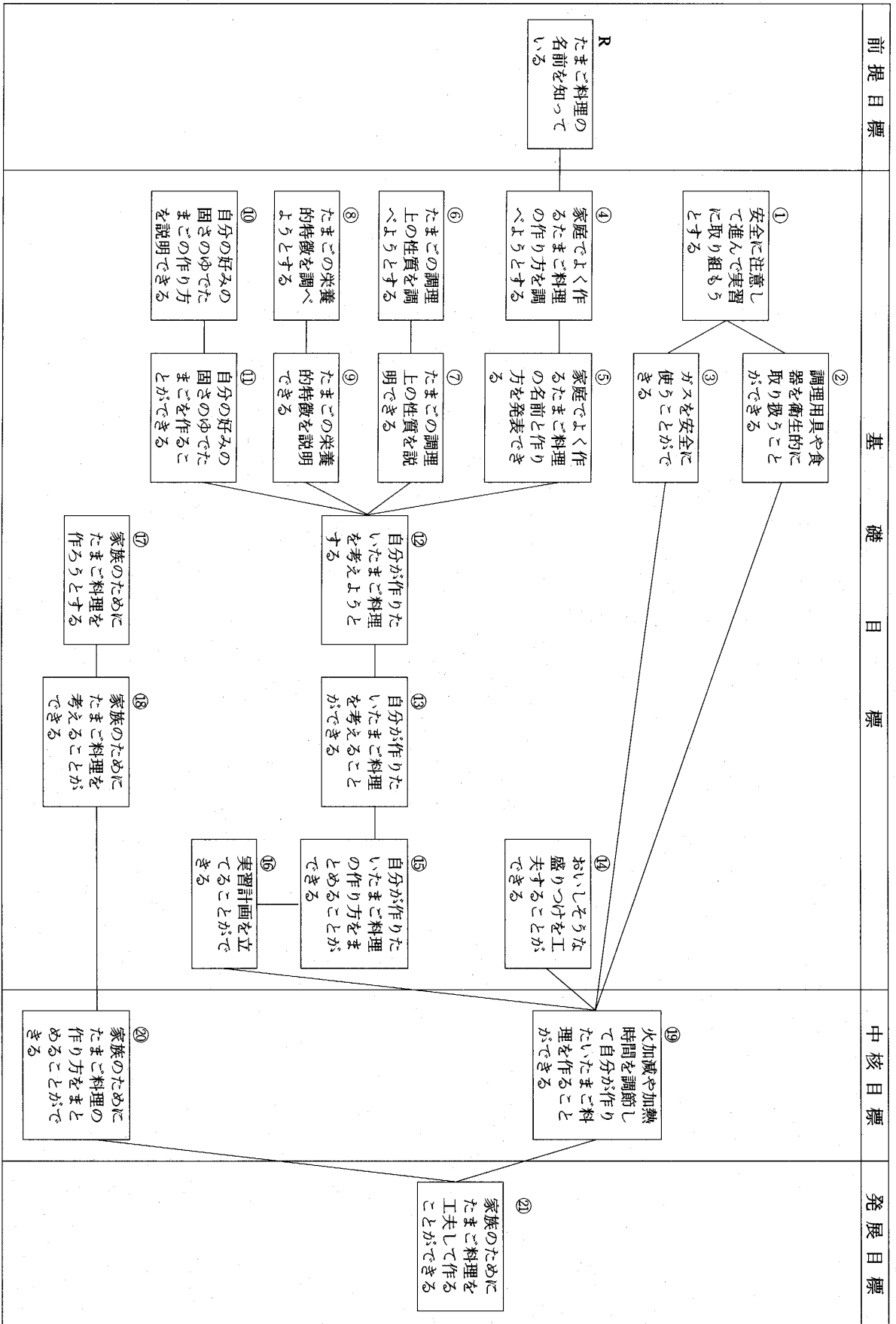


Fig. 1 Models of Development of Objectives

Table 6 Teaching plans of Subject Matters

たまご料理の鉄人になろう

| 学習事項 | 時 | 指導 順路 | 目 標 | 学 習 活 動 | 評 価 | | |
|----------------|---|--------------------------------------|--|---|---|-----|--|
| | | | | | 観 点 | 方 法 | こ と ば け |
| たまご料理の鉄人になるために | 1 | R | 自分が作りたいたまご料理の作り方をまとめることができる | <ul style="list-style-type: none"> 家でよく作るたまご料理の名前を発表する たまご料理の鉄人になるためにどんなことを調べたらよいか話し合う たまごの調理上の特徴について調べる たまごの栄養的特徴について調べる ガスの点火と消火の練習をする(特にガスの使用経験のない児童を中心に) 自分の好みの固さのゆでたまごを作る 「いろいろなたまご料理」のビデオを見て自分の作りたいたまご料理を考える(自分が作ったことのない料理または失敗して再挑戦したい料理) 自分が作りたいたまご料理の作り方を調べる | <ul style="list-style-type: none"> たまごの調理上の性質や栄養的特徴が説明できる(知識・理解) 自分の好みの固さのゆでたまごができる(技能) 自分が作りたいたまご料理を考えようとしている(関心・意欲・態度) 自分の作りたいたまご料理の作り方を調べる(創意工夫) | 発表 | <ul style="list-style-type: none"> よくわかりましたね たまごは加熱するとかたまるんですね この性質を利用してどんなたまご料理ができるか考えましょう そうですね たまごは体の血や肉をつくるたんぱく質を多く含んでいるんですね |
| | 2 | ⑥ | | | | | |
| | 3 | ⑦ | | | | | |
| | | ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ | | | | | |
| | 4 | ⑯ | <ul style="list-style-type: none"> 実習計画を立てることができる | <ul style="list-style-type: none"> 実習計画を立てる | <ul style="list-style-type: none"> 実習計画を立てることができる(創意工夫) | ノート | <ul style="list-style-type: none"> しっかり計画が立てられましたね よく考えています ここは手順を入れかえた方がよくないですか |
| たまご料理をひとりで作ろう | 5 | ⑭ | 火加減や加熱時間を調節して自分が作りたいたまご料理を作ることができる | 自分の作りたいたまご料理を1人で作る | 1人で卵料理をつくる(技能) | 観察 | <ul style="list-style-type: none"> おいしそうにできましたね 少しこげたけど1人でできたからすばらしいですね 盛りつけが工夫できましたね おいそですよ 後かたづけまで手早くきちんとできましたね 失敗は成功のもと 何度もチャレンジすれば上手にできるようになりますよ 先生も失敗を繰り返して上手になったのですよ |
| | 6 | ⑮ | | | | | |

実践的態度を育てる家庭科の授業の在り方 (1)

| | | | | | | | |
|-----------------|--------|-------------------------|-----------------------------|--|------------------------|---------------|---|
| 家族のためにたまご料理を作ろう | 7 8 | 補充 深化 ⑰ ⑱ ⑳ | ・家族のためにたまご料理の作り方をまとめることができる | ・上手にできたところ 失敗したところをノートにまとめる ・失敗した児童はどうしたら上手にできるか考える ・上手にできた児童はもっと上手にするために工夫することを考える ・家族のためのたまご料理を考えるために大切なことを話し合う ・家族に喜んでもらえるたまご料理を考える ・家族のためのたまご料理の作り方をまとめる | ・実習の成果をまとめる(創意工夫) | ノート (机間巡視) | ・失敗したところがきちんとまとめられましたね 次は絶対成功しますよ ・もっと上手に作るための工夫ができましたね ・ノートの整理が上手ですね ・料理ノートを作りましょう |
| | 課外 | ㉑ | ・家族のためのたまご料理を工夫して作ることができる | ・家族のためにたまご料理を工夫して作る | ・家族のためのたまご料理を考える(創意工夫) | ノート (机間巡視) | ・家族皆が(〇〇さんが)好きなのでですね ・家で作ってあげましょう喜んでもらえますよ |
| | | | | | | ノート | ・おいしいたまご料理ができましたね ・家族みんな大喜びでしたね |

(注)指導順路欄のR及び番号は Fig.1 Models of Development of Objectives のR及び番号と対応する

次に、「たまご料理を勉強して思ったこと」を自由記述させて、KJ法で分類したものが Table 8 である。39名全員に何らかの記述がみられた。「もっと工夫して作ってみたい」「楽しくできた」など〈関心・意欲・態度〉に関わる項目を記入している児童が延べ49名あった。その内、「自分のオリジナルのたまご料理を作って家族に食べてもらいたい」が9名、「友だちや家族と作りたい」が2名あった。〈創意工夫〉に関しては「盛りつけを工夫するとおいしそうにみえた」「たまご焼きはフライ返しで小さくつつけて巻くととれやすく、きれいにできた」などと4名が記入していた。実習経験の少ない児童には「創意工夫」をすることは容易でないことが推測される。〈技能〉に関しては「上手にできた」「おいしくできた」などと延べ41名が記入していた。その内、「上手にできなかった」としている児童が12名みられた。〈知識・理解〉に関する項目では、38名の児童が「たまご料理の作り方がわかった」「たまご料理の種類がわかった」などと記入していた。児童の自己評価については、判定基準の厳しい児童、甘い児童がいるために、そのまま信用することはできないとしても、授業の目標は一応達成できたと考える。

2 教師の自己評価

教師の自己評価は授業終了後、聞き取り調査によって実施した。その主な内容は次のとおりである。

Table 7 Self-evaluation(No.1)

| 評価項目 | 平均 | SD |
|------------|-------|-------|
| 学習の楽しさ | 2.85 | 0.58 |
| 学習意欲の持続 | 2.49 | 0.59 |
| 学習上の発見 | 2.05 | 0.78 |
| 学習効果 | 2.41 | 0.71 |
| 学習の満足度 | 2.79 | 0.62 |
| 家族のための調理意欲 | 2.73 | 0.76 |
| 学習の自己採点 | 75.64 | 13.26 |

- ・「たまご料理の鉄人になろう」という言葉によって、児童は意欲的に取り組んだ。
- ・ゆでたまごの失敗経験を次の実習に生かしていた。
- ・料理のネーミングやでき上がり図の書き方などに工夫がみられた。
- ・理解力のある児童はわかったことを発見とは受け止めていないために、「学習上の発見」の項目の評価点が低い。
- ・ほめることはむずかしい。国語や算数はほめる言葉かけが多いが、家庭科では「ああしてはいけない、こうしてはいけない」と叱ることが多い。実習を成功させたいという気持ちが強いと考えられる。調理実習のときに「先生からほめられた」と答えた児

童は2名だけであった。

・教科書を教えることから脱皮することが必要である。

・「火加減や加熱時間を調節して自分が作りたいたまご料理を作ることができる」という中核目標については児童は学習効果の平均点2.41、12名が「上手にできなかった」としているが、教師の目から見て、概ね達成できたと考える。

・「家族のためにたまご料理の作り方をまとめることができる」とについては、児童のノートから達成できたと考える。

3 実習後の家庭における実践

学習終了後、11月から2月の間に、家庭でたまご料理を作った時にはその都度記録用紙を提出させた。全員が少なくとも1回は調理をして、家族の感想をもらっていた。11回提出した児童が1名、3回提出は5名、2回提出は8名であった。「家族のためにたまご料理を工夫して作ることができる」という発展目標も概ね達成できたと考える。

Table 8 Self-evaluation(No.2)

| | |
|-------------------------------------|----|
| 〈関心・意欲・態度〉 | 49 |
| ・もっと工夫して作ってみたい | 11 |
| ・自分のオリジナルのたまご料理を作って家族に食べてもらいたい | 9 |
| ・楽しくできた | 9 |
| ・学習できてよかった | 8 |
| ・友達と協力できてよかった | 7 |
| ・友達や家族と作りた | 2 |
| ・料理が好きになった | 2 |
| ・もっと上手に作りた | 1 |
| 〈創意工夫〉 | 4 |
| ・盛りつけを工夫するとおいしそうにみえた | 2 |
| ・たまご焼きはフライ返しで小さく続けて巻くととれやすく、きれいにできた | 1 |
| ・ベーコンやハムを使うとおいしくできた | 1 |
| 〈技能〉 | 41 |
| ・上手にできた | 12 |
| ・上手にできなかった | 12 |
| ・おいしくできた | 7 |
| ・簡単にできた | 3 |
| ・友達も上手に作っていた | 2 |
| ・油の引き方を勉強した | 1 |
| ・家で作ったオムライスと全然味が違った | 1 |
| ・卵料理は失敗しても食べれるものができるからいい | 1 |
| ・後かたづけが忙しかった | 1 |
| ・コンロの使い方に少しなれた | 1 |
| 〈知識・理解〉 | 38 |
| ・たまご料理の作り方がわかった | 11 |
| ・たまご料理の種類がわかった | 7 |
| ・たまごの栄養がわかった | 4 |
| ・たまごは安くて1年中手にはいることがわかった | 4 |
| ・たまごの新古の見分け方がわかった | 3 |
| ・水と油は仲が悪いことがわかった | 3 |
| ・たまご焼きは中が柔らかいほうがおいしかった | 2 |
| ・たまごの種類がわかった | 2 |
| ・たまごの扱い方がわかった | 1 |
| ・たまごの性質がわかってよかった | 1 |

(複数回答)

考 察

児童の自己評価、教師の自己評価、実習後の家庭における実践の結果から、児童の学ぶ意欲を高め、実践的態度を育てる学習指導の在り方を考えると、次のようなことがいえる。

- ①題材の設定にあたっては、児童の実態を把握し、児童の興味、関心を引くような題材のネーミングを考え、授業設計をすることによって、児童の学ぶ意欲を高めることができた。
- ②自分の作りたいたまご料理を1人で作ることにより、児童一人一人が自分で考え、工夫することができ、学習意欲を高めるために効果があった。
- ③指導計画の中に「家族のためにたまご料理を作ろう」という題材を設定し、家族のためのたまご料理の調理計画を立てさせることにより、家庭ですぐに実践ができ、全員が家庭でたまご料理を作り、家族の感想をもらうことができた。

以上のことから、実践的態度を育てる家庭科の授業を進めるためには、児童の実態を十分把握して指導計画を立てること、学ぶ意欲を高める授業設計をすること、指導計画の中に家庭での実践を進める活動を組み込むことなどが大切であるといえる。

今後の課題

今後の課題としては、次のようなことが考えられる。

- ①題材の指導計画の作成にあたっては、「言葉かけ」の欄を設け、児童の学習意欲を高めるよう試みたが、特に、調理実習の時間には失敗をさせたくないために、指示語が多く、今後、工夫を要する。
- ②児童の自己評価にあたっては、「発見」という言葉の意味が十分に把握されていなかった。今後、表現の工夫が必要である。
- ③今回は時間の都合上、相互評価を実施しなかったが、学ぶ意欲を高めるためには、相互評価を活用することも有効と考えられる。今後、検討を進めたい。
- ④実践的態度を育てるということは、家庭で1回作ったからよいというものではない。11回作った児童が1名、3回の児童5名、2回の児童8名いたが、自ら進んで実践できる児童が多くなるにはどのような授業が望ましいか一層の研究が必要である。
- ⑤今回は加古川市立N小学校の1クラスにおける事例研究であったが、今後、実践校を増やし、実践的な態度を育てる授業づくりの手順の有効性について、一層の研究を進めたい。

参考文献

- 1) 田中洋子, 武庫川女子大学紀要人文・社会科学編第42巻, pp59-pp65, 1994