

- 1 題材名 ニッコリごはん・みそ汁を作ろう
2 題材について

題材のもつ「よさ」

ごはんのみそ汁は日本の典型的・伝統的な食事である。田の稲と畦道の大豆は昔からの日本の代表的な風景に見られ、日本人の食生活を支えてきたものである。ごはんのみそ汁も栄養的に優れており、特にみそ汁は実の組み合わせによって様々な味が楽しめるばかりでなく、地域の素材や季節感も楽しめる。本題材は、内容(5)「簡単な調理」と(4)「食事への関心」から構成し、ごはんのみそ汁の調理を通して基礎的な知識と技能を身に付けたり、栄養的に調和のとれるよう食品を組み合わせるための工夫が考えられたりする題材である。

また、みそ汁のだしの学習を通して、手軽なファーストフードに対するスローフードの考え方を知らせ、郷土の特産品であるいりこのよさにじっくり触れさせたいと考えた。

児童の実態

事前のアンケートの結果より、みそ汁は好きだが作った経験のある児童が少数で、みそ汁をよく食べているにもかかわらず、現時点では、興味・関心が高くないことがわかる。また、観音寺市はいりこの産地であり、だしにいりこを使う家庭が多いが、だしについての質問に「何を使っているか知らない」と答える児童が多かった。また、伊吹島のいりこは全国的にも高い評価を得ているが、その理由については十分知られていない。また、みそ汁の学習で子どもに望むこととして、「栄養的なすばらしさを知り、進んで食べてほしい」「作り方を教えてほしい」と願っている保護者が多い。

題材における研究の具体化

試行の場の設定と試行に向かわせる指導法の工夫

題材全体を通して家庭に「試行の場」を設定し、「試行」へと向かう授業を行い、家庭科の学習と生活の場をつないで児童の思いを積極的に往復させるようにする。本時では、「いりこのうまみを出す方法が分かり、家庭でいりこだしをとろうとする」ことを試行と捉え、その試行へと向かう授業を行う。そして、家庭でいりこだしをとったりその手伝いをしたりする中で、わが家なりの工夫に触れたり家族の苦勞に気付いたりすることが期待できる。そして、学んだことを基によりよい家庭生活に向けて自ら動き出したりかかわろうとしたりする態度が身に付くものと考えた。

児童の願いを軸とした学習過程の工夫

「ニッコリみそ汁作り」では、自分の生活を見つめることから「家族がニッコリするみそ汁を作りたい」という目的意識をもち、その思いを実現するために解決しなければならないことを体験や話し合いを通して解決していく学習過程を組んだ。

まずステップ1では家族がよるこぶための共通課題「おいしいみそ汁」について考える。そしてステップ2を自分の思いに沿った課題解決の場として設定し、ステップ1で身に付けた知識や技能を生かしながら、家族に寄り添った「実の組み合わせ」の課題を追究させるようにする。

このように児童の思いを中心とした学習過程を組むことによって、一人一人が見通しを持って主体的に追究することができ、家庭での実践に自信と意欲をもってチャレンジし、達成感を味わうことができるようになると考えた。

知識・技能の系統性を生かした指導の工夫

本題材では、炊飯や煮干しのだしとりも「ゆでる」と一連のものとして捉え、前題材「ニッコリサラダ作り」で学んだブロッコリーや卵のゆで方を想起させながら、米やいりこ、みそ汁の実のゆで方を考えさせる。このような既習の学習を生かし活用する活動を通して、児童に見通す力、工夫する力といった生活を創意工夫する能力が育つと考える。そして自ら学び取った喜びや自信によって他に応用していける力を身に付けていくことができると考えた。

体験活動の重視と思考力に支えられた知識・技能の獲得

学習展開においては、ただ知識や技能を注入するのではなく、五感を働かせて感じとらせる場を多く持つようにする。また、「なぜそうするのか」といった科学性に目を向けた比較実験や試し作りを多く取り入れたり、判断や選択を求める場を設けたりして、思考力に支えられた知識や技能が実感を伴って習得できるようにする。そのことにより、知識や技能がそれぞれの生活に応じて生かされ、「自分なり」の工夫が生まれると考える。