

普通科（生活コース）における食生活領域の特色ある授業展開

－ 地域の教育力を活用した取組 －

千葉県立〇〇高等学校 〇〇 〇〇〇（家庭科）

1 はじめに

本校は、平成24年度に「地域連携アクティブスクール」の指定を受け、地域の教育力を活用するとともに、学校の教育資源を地域に還元する地域一体型の教育活動を推進している。また、学び直しや少人数指導・ティームティーチングなど、きめ細かな指導によって基礎学力や学習意欲の向上を図り、わかる授業・生徒が主体的に参加する授業の工夫に努めている。生徒の達成感の構築や地域と共に生きる自立した社会人の育成を目指し、教職員が一丸となって、日々の教育活動に取り組んでいるところである。

平成24年度入学生からは、2年次で3コース（実践・生活・文理）に分けており、従来の家政コースの流れを汲んだ生活コースでは、専門教科「家庭」の科目を複数履修し、よりよく生きる力や幅広く活躍できる技術を身に付けられるように教育課程を編成している。「家庭」の各科目の指導においても、「地域連携アクティブスクール」の特色を生かした取組が期待されている。

さて、新しい学習指導要領（平成21年3月告示）では、共通教科「家庭」の改善の視点として、家庭を築くことの重要性、食育の推進、少子高齢社会への対応、日本の生活文化にかかわる内容等が重視された。また、専門教科「家庭」では、衣食住、ヒューマンサービスなどにかかわる生活産業の各分野で職業人として必要とされる資質や能力とともに、生活文化の伝承と創造に寄与する能力と態度を育成することが明確にされている。

本校の生活コース選択者には、食生活分野に興味をもつ男子生徒も多く、卒業後は地域を支える人材となる。そこで、本研究では先の学習指導要領の改善の視点を踏まえるとともに、本校の特色を生かしながら、生活コースにおける食生活領域の効果的な学習のあり方を検討し、授業の工夫・改善に努めることとした。生徒の中には、家庭の様々な悩みや負担を抱えていたり、小・中学校で力を発揮できなかった者も少なくない。このような生徒の学習意欲を高め、自らの生活課題を解決する力を育み、自立した社会人を目指す展開につなげていきたい。

2 研究計画

- (1) 本校生徒の状況と学校の特色
- (2) 指導内容の検討・計画
 - ア 本校生徒の意識調査とその結果
 - イ 指導計画（2カ年）
- (3) 指導実践例
- (4) 学習後の意識調査と考察
- (5) 今後の課題と展望

3 研究内容

- (1) 本校生徒の状況と学校の特色

本校は、明治35年 湊町外10ヶ町村組合立実業補習学校として設立された。大正時代には千葉県立〇〇農学校に改組となり、現在の校訓「真剣努力 愛汗親土」にも引き継がれている。

創立110周年を迎えた平成24年度に、千葉県初の「地域連携アクティブスクール」となり、現在、普通科各学年3クラス、約300名の生徒が学んでいる。平成24年度入学生からは、コース編成等を見直し、2年次から3コース（実務・生活・文理）に分かれ、特色ある教育課程が組まれている。部活動加入率は、51%と低いが、吹奏楽部・合唱部は、地域の幼稚園や保育所、高齢者施設などでも演奏活動を行なっている。また、生徒会の活動として、地域の清掃活動や行事に参加している。平成24年度の進路状況は、進学24%、就職65%、未定11%である。

（２）指導内容の検討・計画

ア 本校生徒の意識調査とその結果

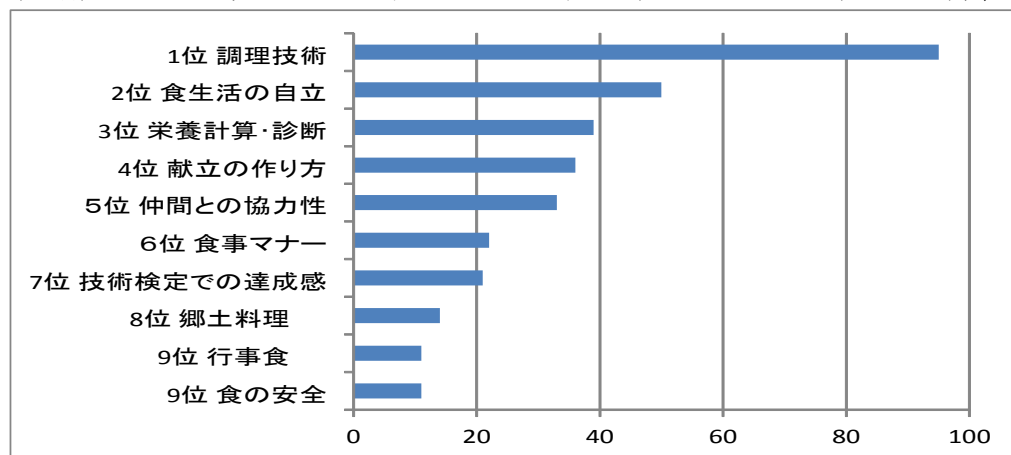
【対象：家政*コース（44名） 実施：平成24年5月】*平成23年度生まで

①コース選択の決定時期はいつですか

コースを決定する時期は、高校受験時が36%で、その多くは「将来の夢（調理師・パティシエ）に近づくから」「将来（1人暮らし・家族経営）に役立つから」と具体的な目標を持っている。それに対して選択直前に決定した生徒は34%で、「楽しそう」「食べられるから」「なんとなく」と少々受け身で安易な考えが表れていた。また、該当年度の生徒集団（友人関係など）により、意識にかなりの差がある。さらに、年々決定時期が遅くなる傾向があり、学ぶ意欲の希薄な生徒が増加傾向である。

職員にも日頃から生活コースのコンセプトを伝えるとともに、コース説明会や模擬授業で授業内容や目的を明確にし、安易なコース選択にならないような対応が必要である。

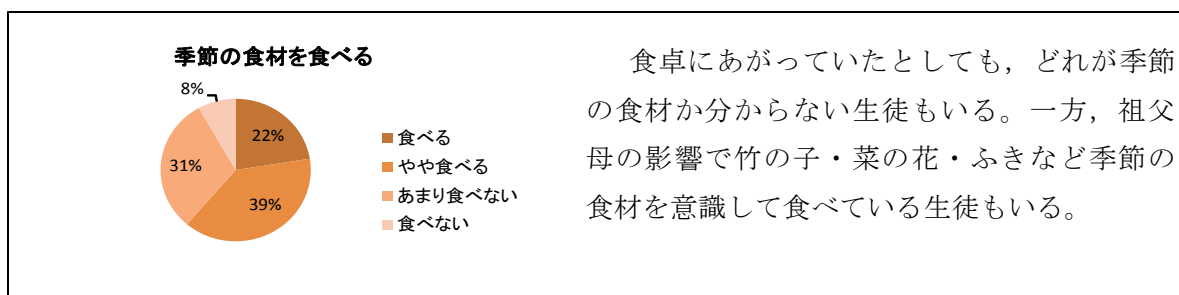
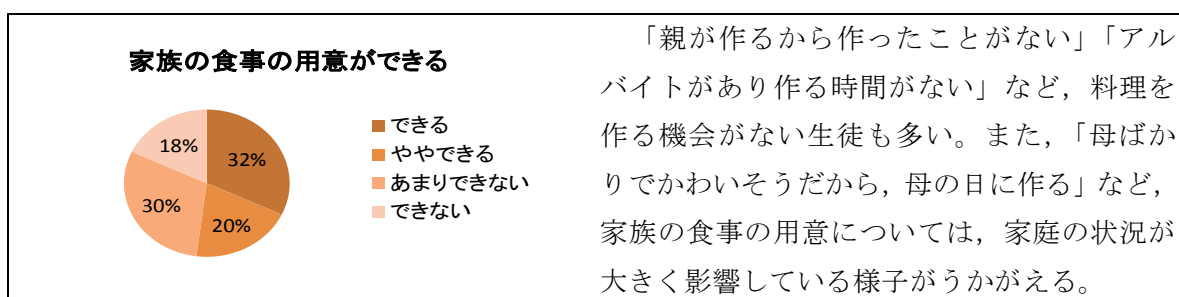
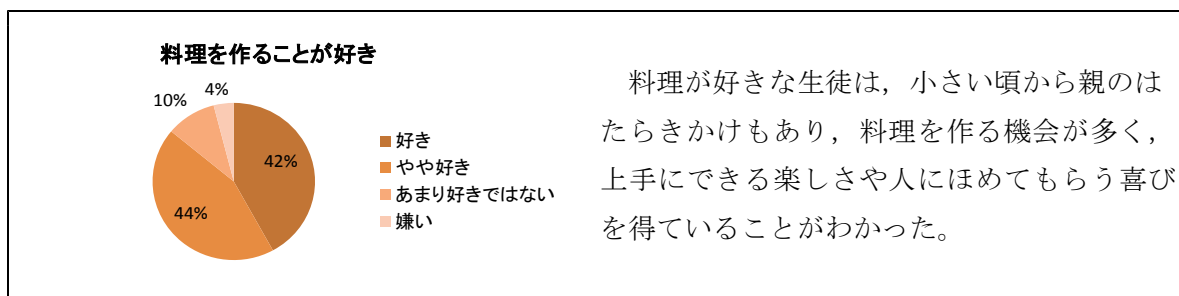
②家政（生活）コースで学べることは何だと思いますか（いくつでもよい）（単位：%）



調理実習は達成感・満足感を得やすいこともあり、1位の「調理技術」からは、調理実習への期待の大きさが伺える。6位の「食事マナー」は、学ぶ必要性を見い出せない生徒も多いので、調理実習の試食時に配膳や箸使いを見直すなど、実践を通して具体的に学ばせたい。

生徒の家庭では、8位「郷土料理」や9位「行事食」が既に途絶えていることも考えられる。そこで、地域の教育力を活用し、生徒にとって身近で効果的な学習の機会を設定したい。また、5位「仲間との協力性」に価値を見出す生徒が予想以上に多い点に注目すると、授業展開の工夫により、さらに学習効果が上がると期待がもてる。調理実習では、グループ対抗の他者評価を取り入れたり、班員が選ぶMVPなども有効な方法と考える。

③現在のあなたの様子を教えてください（コース開始時）



調査からは、家庭環境により、生徒の食環境は二極化していることが明らかとなった。今、生徒の食に対する意識を高めておかないと、生徒自身の体や心の健康を損ねるだけでなく、次世代に食文化を継承できなくなる恐れがある。家庭における「食」の体験不足は、学校教育で補う必要がある。また、郷土料理の伝承は、地域の教育力を活用し、学んだことを再び家庭に戻せるような授業形式が効果的だと考える。

イ 指導計画

【食に関する専門科目の設置状況】

	2 年	3 年
平成23年度入学生	フードデザイン（2単位） 調理（3単位）	フードデザイン（3単位） 調理（6単位）
平成24年度入学生	フードデザイン（3単位）	調理（6単位）

【調理実習を中心とした2年間の指導計画】（ 表示は3年次の学習内容）

学習のテーマ・内容	評価規準	関心 意欲 態度	思考 判断 表現	技能	知識 理解
1 調理技術の習得 ・調味料の計量・材料の切り方 ・りんごの皮むきテスト・飾り切り	・正しい計量の仕方や切り方を身に付けようとしている。	○			

・実技試験 ・技術検定（3・4級）受験	・正しい計量や切り方を身に付けている。 ・検定に向けて意欲的に取り組んでいる。	○		○	○
2 調理法の習得 ・蒸す 例：プリン→焼売→柏餅→茶碗蒸し ・揚げる 例：ドーナツ→唐揚げ→フライ→天ぷら ・魚をさばく 例：鰯の手開き→鰻の三枚おろし →秋刀魚の背開き→鯖の三枚おろし	・調理法の特性や安全・衛生面に配慮した調理のしかたを理解している。 ・高度な調理法にも、積極的に取り組み、技能を習得しようとしている。 ・正しい調理のしかたを身に付けている。 ・調理実習をふり返り、反省や課題等についてまとめている。	○		○	○
3 旬・地域の食材 春：竹の子（学校近隣のもの） 玉ねぎ（農業体験の畑より）（e） 夏：なす、きゅうり、トマト（職員より） ゴーヤー（修学旅行との関連） 秋：枝豆、さつまいも（1年農業体験の収穫物）（e） 冬：生のり（地元漁師さんより提供）	・食品に適した下ごしらえの方法を理解し、適切に調理している。 ・旬の食材のおいしい食べ方を工夫している。 ・地域の特産物に関心をもち、食生活への取り入れ方を考えている。	○	○	○	○
4 行事食 ・こどもの日（柏餅・鶏の唐揚げ他） ・敬老の日（きのこの吸い物・栗ご飯他） ・お彼岸（おはぎ他） ・クリスマス（パーティ献立・ケーキ他） ・正月（栗きんとん・なます・いり鶏・田作り・伊達まき・鰯の照り焼き他） ・ひな祭り（太巻きすし・桜餅）	・行事の由来や特別な意味をもつ食材・料理の役割を理解している。 ・学んだことを活かして家庭で実践しようとしている。 ・食文化の伝承に関心をもち、食文化とその背景について考えようとしている。 ・各献立を適切に調理している。	○		○	○
5 地域の教育力の活用 ・太巻き祭りすし講習会 【事例1】 (a)(b)(d) ・魚料理講習会 【事例2】 (a)(e) ・米粉料理講習会 【事例3】 (a)(d)	・地域の中で生活していることを理解するとともに、周囲への感謝の気持ちをもち、実習に参加している。 ・積極的に実習に取り組もうとしている。 ・調理法を理解し、適切に調理している。 ・講師の方と積極的に交流している。	○	○	○	○
6 食育の推進 ・キッズ料理教室 【事例4】 (c) ・供応食 ・先生方への感謝弁当	・食事がもたらすさまざまな「力」に気づき、さらにその「力」を大きなものにしようと工夫している。 ・各献立を適切に調理している。 ・食事をコミュニケーションの手段としてとらえ、積極的に活用している。	○	○	○	

＊地域の教育力の活用方法等

- (a) 保護者や地域の人材をボランティアや外部講師として活用する。
- (b) 公民館、図書館、博物館、青少年教育施設等の社会教育施設等を積極的に活用する。
- (c) 教育資源を地域へ還元することをねらいとする学習活動。
- (d) 「富津市生涯学習情報提供誌（富津市発行）」を活用する。
- (e) キャリア教育支援コーディネーターと連携した学習活動。

(3) 指導実践例

事例1 太巻き祭り寿司講習会 (2時間連続授業：実習)

[ねらい]

千葉県の伝統的な郷土料理にふれ、食文化を主体的に伝承することの意義を理解する。

[方法・留意点]

県内では、ボランティアで太巻き祭り寿司を広める活動が盛んである。団体ごとに材料の見積もり方や寿司酢の配合方法が異なり、使用する食材へのこだわりもあるため、事前の打合せが大切である。ほとんどの生徒が、太巻き祭り寿司作りが初めてなので、調理台1台(生徒4～5名)に対して講師1名をお願いし、実施している。

- ・授業展開 デモンストレーション → 実習 → 試食 → 講師の作品披露
- ・講師 富津市中央公民館「太巻き祭りすしサークル」
- ・講習内容 たまご巻き「桃の花」・のり巻き「さざえ」

[生徒の感想]

- ・食べることはあっても実際に自分で巻くということではなかったので、少し大変だったけれど、楽しかったし、上手にまくことができてよかったです。また、次に作る機会があったら、もっときれいに巻きたいし、別の模様をつくってみたいと思いました。
- ・花になるように、ここは少し隙間をあけるとか、この位置に材料を入れるとよいなど、計算されているんだなと感心しました。講師の方の説明がわかりやすく、優しく教えてくださり、楽しくできました。たくさん作れたので、家に持って帰って家族でおいしく食べたいです。
- ・店で売っている物しか見たことがなかったから、自分で初めてつくることができて嬉しかったです。桃の花のグラデーションの作り方がすごかった！さすがプロ！！

[生徒の様子]

受講生徒は、2年次から食生活領域の学習を積み重ねていることから、食に関する意識が高く、より高度な技術の習得を求めている。きれいな太巻き寿司の完成に素直に喜び、講師の調理技術に驚きと尊敬の念をいただいていた。生徒にとって「おばあちゃん世代」の講師の方は、毎年の講習会で本校生徒の気質を理解しており、実習中に上手に会話を引き出してくださるため、生徒も穏やかな気持ちで授業に参加している。



事例2 地域のプロから学ぶ魚料理講習会 (3時間連続授業：実習・講義)

[ねらい]

千葉県産水産物のおいしさや栄養の特徴、水産業に対する理解を深め、より豊かな食生活に向けて改善を図る。プロの包丁捌きを間近に見ることで、魚の調理に必要な技術の習得に役立てる。

[方法・留意点]

地元漁業協同組合に「おさかな普及員」の派遣を依頼し、授業で使用する魚も用意していただ

き、実施している。実習当日に予定の魚が確保できるかは、天候次第という不安定さもあるが、目でみて、触って、味わって、魚の鮮度を記憶することができる。配布される冊子「おいしく食べよう千葉のさかな」には、魚それぞれの捌き方やレシピ、豊かな漁場をもつ千葉県の「四季のさかな」・「さかなカレンダー」や「魚の栄養」などが記載されており、事前事後学習に役立つ。魚を扱う実習は、2年次は切り身を用い、3年次の講習会前に鰯の手開きに挑戦させる。講習会後は秋刀魚の背開きと鯖の三枚おろしに発展させる。

また、講習会後に、作文「地域のプロに学ぶ～魚料理講習会に参加して～」を書かせ、ワークシートに「①千葉県の水産業について学ぼう、②魚の栄養、③魚の旬、④魚のおろしかたのポイント」をまとめさせている。

- ・授業展開 おさかな普及員の話 → デモンストレーション → 実習 → 試食
- ・講師 おさかな普及員：漁業組合所属の指導漁業士
- ・講習内容 鰯の3枚おろし（1人あたり2～3尾） → なめろう・さんが焼き
[生徒の感想]

・講習会に参加して感じたことは、漁師の皆さんは地元を大切にしているんだなと思いました。昔から祖母や親戚が魚関係の仕事をしているから、家でも魚料理はよくでていたけれど、自分は大嫌いで全食べていませんでした。あの生臭さが苦手です。今回、自分で鰯の三枚おろしができ、すごく成長したなと思いました。大人になって魚をおろせないと恥ずかしいし、魚をおろせる女子高生になりたいです。魚料理のレパートリーを増やして、将来はこどもにたくさんの魚を食べさせたいと思いました。

・私は初めて包丁で魚をおろしました。うまくできるかどうか不安だったけれど、きれいにできてとても嬉しかったし、楽しかったです。そして「なめろう」を初めて食べました。おいしかったので、家族にも食べさせてあげたいと思いました。初めてのことが多く、とても貴重な体験ができてよかったです。この体験をきっかけにもっと魚をおろしていきたいです。

・私が感動したことは、漁師の方の手際の良さや、分かりやすい解説です。何事も経験を積み、いつか鯖をさばけるくらいになりたいと思いました。

[生徒の様子]

この講習会前に「鰯の手開き」を体験しているが、魚への抵抗感が高まり、鰯にさわることをためらう生徒もいた。鰯や大きなスズキをさばくデモンストレーションでは、生徒はプロの技に目を奪われていた。はじめは「難しい、できないだろう」と思っていた生徒だが、鰯3尾をおろす間にコツをつかみ「思ったより上手くできた」ことを誇らしげにしていた。近隣の漁業組合に就職が内定している生徒もあり、漁業の辛さややりがいなどについて積極的に質問している姿も見られた。

講習会後に実施した「秋刀魚の背開き」「鯖の三枚おろし」では、多くの生徒が積極的に魚に触れ、ごく自然に魚をおろすなど、逞しさや技術の向上がみられた。



事例3 米粉料理講習会（3時間連続授業：実習・講義）

〔ねらい〕

米粉を利用した料理法を学び、米の消費拡大や郷土の食文化に関する理解を深める。

〔方法・留意点〕

米の消費拡大の動きに伴い、米粉は手に入れやすくなっている。実習内容は、希望に応じてもらえ、ピザ、グラタンなど生徒が喜ぶ献立もそろっている。また、講習前に小麦粉使用の類似献立を取り入れると、生徒は比較しやすい。日程調整を早めに行い、調理台1台（生徒4～5名）に対して、講師1名で実施できるようにする。

- ・講 師 君津地区農村生活研究会より派遣
- ・講習内容 講義：「米粉の話」 米の消費拡大や地域の食材など
実習：「米粉でシチュー」「炊飯器でつくるもちりカステラ（米粉使用）」

〔生徒の感想〕

- ・米粉を使って作る料理が、こんなにたくさんあることに驚きました。思っていたよりも手間がかからず、簡単においしく出来上がりました。小麦粉で作るよりも米粉を使った方が、いつもと違った味だったし、なんだか栄養もあるような気がします。レシピの中には作ることができそうな料理があったので、家でも作ってみたいと思いました。
- ・米粉カステラを炊飯器で簡単にできることに驚きました。そしてカステラの食感が、普通のカステラよりしっとりしていて、とてもおいしかったです。最後に米粉を買える場所がもっと増えればいいなと思いました。

〔生徒の様子〕

生徒は、米粉を使った料理の手軽さに驚いていた。また、炊飯器を炊飯以外に使用できることを知り、料理の幅も広がりそうだと興味がわいたようである。

講師の方の中には、普段は本校の食堂で働いている方や同窓会長の奥様もおり、地域の方々に支えられていることにあらためて気づいた生徒も数多くいた。



事例4 高校生によるキッズ料理教室（2時間連続授業：実習・講義）

〔ねらい〕

小学生と高校生と一緒に調理実習や食に関する学習をすることで、料理の楽しさや食の大切さをお互いの課題に合わせて学び、自己の食生活の改善について考えを深める。高校生は小学生の先生役を務めることにより、まもなく大人（親）になることへの自覚と責任を理解する。また、施設・設備を有効活用し、地域全体が学びの場であることを実感を伴って理解する。

〔方法・留意点〕

小学生と高校生にとって、それぞれの学びの場になるように、クッキング講座と食育講座の内容を選定した。6年生の学習目標の1つ「身近な食材でおかずをつくることができる」に照らし、自分で作る朝食献立を設定した。これまでは中学校での扱いとなっていた五大栄養素の基礎的事

項は、平成23年から小学校の家庭科で扱うこととなった。そこで食育講義の内容に、クッキング講座で使用した食材を栄養素の観点から分類する学習を取り入れた。

実習中は、小学生と高校生がペアを組み、作業内容を明確に分担した。会食中は、それぞれのペアの座席が隣になるように配置するなどの工夫をした。

[実施方法]

授業テーマ：「**キッズ料理教室 in ○○高校**」

～いただきます！朝ごはん、おいしく食べよう！食べもののパワー～

配時	生徒の学習活動	指導上の留意点
導入 5分	開会 ・ 班の顔合わせをする。 ・ 時間配分を確認する。	・ 参加者の体調の確認をする。 ・ 高校生が小学生の「先生」であることを意識させる。
展開 80分	・ 小学生を指導しながらクッキング講座を実施する。(内容①) ・ 小学生と会話しながら試食をする。 ・ 先生役となり、食育講座を実施する。(内容②) ・ 参加者全員で後片付けをする。	・ 安全面に常に気を配る。 ・ 高校生と小学生のペアの動きを観察し、関わりがもてるように声をかける。 ・ 食事の楽しさを感じられるような、雰囲気づくりを心がける。 ・ 時間を意識して動くように指示する。
まとめ 5分	閉会	・ 今後も関わりをもつことを予告する。 ・ 次回、感想文をまとめることを予告する。

内容①：クッキング講座…いただきます！朝ごはん（洋食編）

- ・ 高校生3，4名と小学5年生4名で1班を作り、調理実習を行う。
- ・ 高校生が調理指導を行う。
- ・ 調理時間はおよそ35分。

◇献立◇

フレンチトースト	消化吸収抜群！小さい頃を思い出そう
ウインナー（たこ・ハート）	飾り切り…ひと工夫で大変身！
きゅうりの末広切り	飾り切り…お祝い気分を形で表現してみよう
ブロッコリーのオーロラソース添え	お皿はパレット！きれいに盛りつけ食欲UP
キャロット&パンプキンスープ	栄養満点！体の中から温めよう
牛乳かん＋フルーツトッピング	牛乳嫌いさんへ…食べられるといいな
生グレープフルーツジュース	くだもの（ビタミンC）は、朝食べよう！！

内容②：食育講義…おいしく食べよう！食べもののパワー

- ・ 高校生が小学生に講義をする。【資料①】
（クイズ）小学生と高校生の人気給食ランキング…アンケート実施
（Q&A）クッキング講座の献立にまつわる内容
（デモンストレーション）飾り切り

【資料①】

2. 食育講座…おいしく食べよう！食べものパワー

◆クイズ◆

1. 〇小6年生の大好きな給食メニューは？ ()
2. 高校生が大好きだった給食メニューは？ ()
3. 〇小6年生の大好きな野菜は？ ()
4. 高校生の大好きな野菜は？ ()

◆Q&A◆

1. クッキング講座で使用した食品を、体内でのおもなはたらきによる、3つのグループに分類してみよう。

クッキング講座で使用したおもな食品						
パン	卵	牛乳	砂糖	ウインナー	きゅうり	ブロッコリー
バター	かぼちゃ	にんじん	グレープフルーツ	マヨネーズ		

食品のグループ	おもにエネルギーのもとになる食品		おもに体をつくるもとになる食品		おもに体の調子を整えるもとになる食品
食品					
多くふくまれる栄養素	炭水化物	脂質	たんぱく質	無機質 (カルシウム)	ビタミン・無機質

2. ゆで野菜のドレッシングを工夫してみよう。

色がきれい	マヨネーズ+ ()
和風	マヨネーズ+ ()
ヘルシー	マヨネーズ+ ()
大人	マヨネーズ+ ()

←オーロラソースと言います。

◆デモンストレーション◆

「かざり切り」を紹介します。いつもの食材をひと工夫するとイメージがかわるかな？

- ・ゆでたまごの花形切り
- ・うさぎりんご
- ・切りちがいきゅうり
- ・かまぼこのたづな切り

→ 家の人にも紹介してみよう。

キッズ料理教室はいかがでしたか？食事の「パワー」は、たくさんあります。みなさんは、どのような「パワー」をみつけることができましたか？この時間が楽しかった人は、食事の「パワー」をひとつ手に入れることができましたよ。心と体にたくさんの栄養をとりいれて、今よりも大きなあなたになってくださいね。

[事前学習]

- ・クッキング講座のレシピ、作業分担、手順を理解する。(献立は全て学習済み)
- ・小学6年生の発達段階や学習状況を理解し、調理実習時の支援内容や会食時の話題づくり等を具体化する。
- ・食育講座に必要な掲示物や名札などを作成する。
- ・調理実習の献立は小学生の給食に値するので、緊張感と責任をもって授業に参加することを意識づける。(当日の小学生の給食はとめる)

[事後学習]

- ・感想文を書く。
- ・当日の記録映像を見ながら、自分や友人そして小学生の表情や動きを振り返る。
- ・小学生からのビデオレターを視聴する。
- ・食事がもたらす「力」とは何かをまとめる。
- ・小学生へ、メッセージレターを作成する。
- ・「キッズ料理教室」の取り組みに関する自己評価を行う。

「キッズ料理教室」の取り組み（事前学習～事後学習）の自己評価

	評価内容	自己評価
関心 意欲 態度	①衛生面に注意した身支度で、クッキング講座に参加した。	はい いいえ
	②食育講座の準備作業に意欲をもって取り組めた。	はい いいえ
	③小学生に声をかけ、積極的に関わろうとした。	はい いいえ
	④感想文を一生懸命書いた。	はい いいえ
思考 判断 表現	⑤食事がもたらす力を考え、小学生に伝わるようにメッセージターを書くことができた。	はい いいえ
	⑥授業を通して、自分の食生活の課題を考え直すことができた。	はい いいえ
技能	⑦調理の下ごしらえで、自分の役割を果たすことができた。	はい いいえ
	⑧クッキング講座で小学生に正しく調理指導ができた。	はい いいえ
知識 理解	⑨クッキング講座の調理内容が理解できた。	はい いいえ
	⑩食事がもたらすさまざまな「力」が理解できた。	はい いいえ

*「はい」と答えた数（ / 10 ）

[生徒の感想]

- ・初めて先生役をやってみて、話しを聞いてくれないだろうなと思っていたけれど、しっかりと聞いてくれてやりやすかった。包丁の使い方が上手でびっくりした。自分が小6の時は、ここまで、上手くなかっただろうなと思った。全体的に仲良くできてとてもよかった。
- ・楽しかった！でも人見知りだから、自分からあまり話しかけられなかった。小学生の食べる量が多くてびっくりした。「おいしい！」と言って食べている顔が、本当にかわいいと思った。一緒に作ってよかったなと思った。この授業を通して学んだことは、人に教えるのは苦手だし、うまく教えられなくて困ったし、大変だった。先生って、結構大変なんだなと実感した。
- ・自分にも小学生にもよかったことは、コミュニケーションがとれたことです。小学生がだまりこんだら楽しくないので、私からいろいろと話しかけた。そして、少しずつ小学生から話しかけてくるようになり、素直に嬉しかったです。

[小学生の感想]

- ・高校生がわかりやすく教えてくれてやりやすかった。場の雰囲気がとてもよかった。
- ・最初はみんなと仲良くできるかなと心配していたけど、ぼくの班はみんなやさしくて安心してできた。りっぱな先輩だった。
- ・料理を作ったり、片付けたりしたのが、とても早かったので、まねをしたいと思います。
- ・今日はとても楽しかったです。特に食べている時や、クイズのときが楽しかったです。よこにいるお兄さんがとても面白くて、すぐに仲良くなれたのでよかったです。
- ・高校生が楽しく教えてくれたのでよかった。高校生にあったら感謝の気持ちを伝えたいです。
- ・盛りつけや作り方がわかり、工夫の仕方もわかったので、家族にも教えてあげたいです。また高校生と調理実習をやりたいです。
- ・初めて会うのに前にあったような感覚で、しゃべりやすかった。

[生徒の様子]

事前学習の段階では、「小さい子が苦手」「教えることが不安」「何を話してよいかわからない」など授業に対する抵抗感を強く示す生徒が多かった。前日にそれぞれのペアの名前を紹介すると、すぐに名前をメモし、どんな子だろう？などと興味をもち始めた。当日は、いつもと違う柔らかい表情で話しかけ、小学生を主役にしてあげようとする思いが行動にあらわれていた。会食時の

話題は、「食べものの好き嫌いはあるか」「家で料理をするか」「小学校の調理実習で何を作ったか」など食べものに関することが多かった。その他は、「家でお手伝いをするか」「今流行っていることは何か」「クラブ活動は何をしているか」など、先生や大人（親）の視点で質問をしながら、小学生と交流を深めようとする様子もうかがえた。

事後学習で、記録ビデオに映っている自分や友人そして小学生の表情や動きを確認したり、小学生からのお礼のビデオレターを視聴すると、「結構楽しかったよね。かわいかった。」などと振り返ることができた。また、生徒は、今回の授業の目標である食事がもたらす「力」がそこにもあることに気づくことができた。



（４） 学習後の意識調査と考察

生徒による授業評価 （５段階平均）	太巻き祭り寿司 講習会	魚料理講習会	米粉料理講習会	キッズ料理教室
①授業の満足度は どのくらいか？	４．８ポイント	４．３ポイント	４．６ポイント	４．３ポイント
②授業内容は理解で きたか？	４．９ポイント	４．５ポイント	４．７ポイント	４．４ポイント
③今後このような授 業に参加したいか？	４．２ポイント	３．９ポイント	４．４ポイント	３．６ポイント

授業前の意識調査では、各事例とも半数以上の生徒が、「授業の期待度」を「大きい・やや大きい」と肯定的に受け止めており、いつもとは異なる形態の授業に興味をもち、受け入れようとする素直さを感じ取れた。それぞれの授業後に同様の形式で「生徒による授業評価」を実施したところ、「満足度」や「理解度」は満点の５ポイントに近い結果となった。「難しいけれど、上手にできた」「どうなっているのだろうという疑問が解決できた」「知らない人に伝えたい」など、特に「わかることの楽しさと喜び」「自己肯定感」が得られた授業であることが検証できた。今後もこのような授業があったら参加したいか「意欲」をたずねたところ、「魚料理講習会」や「キッズ料理教室」は４ポイントに届かず、「予想どおりうまくできなかった」などと苦手意識が残る生徒も見受けられた。

卒業前に改めて２年間の学習を振り返る場面を設けたところと、上記４つの授業の印象はいずれもよく、中でも、人に対する感謝の思いを強くした様子が見てとれた。

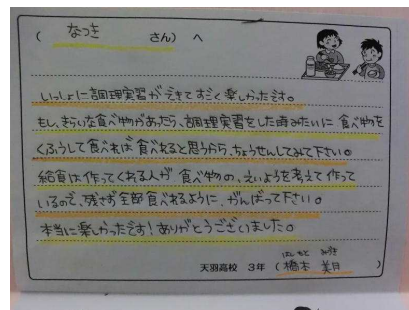
（５） 今後の課題と展望

地域の教育力を活用した授業は、生徒にとって楽しく、記憶に残るものであった。「今日は特別」という意識からか、普段の実習よりも説明をよく聞き取り、丁寧に作業をしたり、きれいに片付けたりするなど、学習意欲の高まりが行動に表れていた。だが、ややもするとイベント的で

その場限りの授業となり、その後の授業に生かしきれないという課題もある。

また、生徒は「キッズ料理教室」に積極的に参加していたので、事後の感想文の内容を期待したが、自分の気持ちを表現しようとしなかったり、雑談では伝えられても文章では表現できない生徒が多くいたのは残念であった。今後は、「言語活動の充実」に向けた授業改善にも取り組みたい。そのための一つのヒントを得たと思う。小学生からのビデオレターでたくさんの「ありがとう」をもらった後に作成した「小学生へのメッセージレター」では、食事の大切さを大人（親）の立場できちんと小学生に伝えていたからである。

書く習慣を身に付けさせるには、授業で用いるワークシートの記入欄を工夫するなど、普段から生徒の気持ちを引き出したり、考えを深めさせたりする場面を取り入れた授業を積み重ねることが重要だと考える。



4 おわりに

まだまだ未熟な高校生であるが、まもなく社会に出て大人となり、立場が変化していく。その時は、すぐに答えの出る授業はなく、自分や家族・社会の課題は自ら解決しなくてはならない。家庭を築くことの重要性や子育て・高齢者の支援について学ぶとき、高校生の周囲にいる大人は、一歩先に人生を歩んできたからこそ、教科書を超えた教育力を発揮する場面がある。高校生と関わりをもちたいと思う地域の方は、予想以上に多い。快く講師を引き受けてくださった方からは、「また来年もこの授業を行うのかしら」「久しぶりに若い子と話せて、若さをわけてもらったわ」「高校生に伝えることができて、嬉しかったよ」「通学路でみかける高校生とは違い話しやすかったな」など、嬉しい感想をいただけた。また、高校生のボランティアを依頼されたことから、本校の生徒を好意的に受け入れていただけたと思う。本研究を機に、学校と地域の関わりが広がり、地域全体が「学びの場」となり始めたことに手ごたえを感じた。

また、家政（生活）コースの生徒が体育大会や文化祭などで見せる団結力、農業実習の収穫物をたくさん持ち帰り、次の日の弁当に詰めてくる姿を見た他教科の先生方からは「食育の力をあらためて感じた」と言われ、少しずつ学習の効果があらわれていると実感している。

本校生徒の中には、今までの家庭生活・学校生活の中で、前向きな目標を持てずにいるものが少なくない。どの生徒も日々「よりよい生活を求めていく」ことが課題であり、その答えのヒントが家庭科の学習にある。今回の実践を通して、確かに生徒の心は動いた。それを持続させるためには、周囲から得た評価を丁寧に伝え、生徒の自己肯定感を高めることが必要であると思う。生徒が学んだ「よりよい生活」を生徒自身の今後の生活に生かすことこそ、価値のある授業と考える。今後もさまざまな教育力を取り入れ、真に記憶に残る授業を実施したい。

最後になりましたが、御指導、御助言いただいた多くの先生方に感謝とお礼を申し上げます。

参考文献 わたしたちの家庭科 小学校5・6（開隆堂）
小学校学習指導要領解説 家庭編