科目「消費生活」の効果的な指導方法について -科目「調理」の指導内容と関連付けた題材を通して-

千葉県立 〇〇〇〇 高等学校 〇〇 〇〇 (家庭)

1 はじめに

主題設定の理由

創立100年を超える本校は現在普通科3クラス、家政科1クラス編成の女子高である。本校家政科は、全ての生徒が衣食住・保育など家庭科の領域全般が学べるように専門教科「家庭」の科目をバランスよく設定している教育課程に特徴がある。しかし、生徒は各科目で学んだ内容を生かして家庭生活を総合的に考える機会が意外に少ない。ホームプロジェクトや課題研究・家庭クラブ活動など、生徒は自ら課題を設定し、課題解決に向けて自主的に取り組む学習活動を苦手とし、学びが受け身であることが課題であった。また、専門教科「家庭」の科目については、生活産業のスペシャリストを育成する視点をより明確にして指導する必要があった。

そこで本研究では、これまで講義形式の授業であった科目「消費生活」に注目し、授業改善を図ることとした。この科目は消費生活を消費者と生産者双方の立場からとらえさせるとともに持続可能な社会の形成を目指しており、新学習指導要領では消費者と企業・行政のかかわり及び連携の在り方に関する内容を充実させ、実践的・体験的学習が加わっている。生徒が生産者(事業者)と消費者2つの異なる立場でものを考えるには、実践的な学習が効果的であると考え、項目「消費生活演習」では弁当の商品開発を扱うこととした。弁当は日常食の栄養・献立を学ぶ題材に適し、生徒が受験する家庭科食物調理技術検定でも取り上げられる。また、弁当は中食として現代の食生活に欠かせない商品でもある。

弁当の商品開発では、環境問題や食の安心・安全に対する意識を高めるとともに、生活産業従事者としての倫理観も育成したい。この演習を充実させるためには、栄養・食品・調理に関する知識・技術の習得に加え、食材の購入から廃棄までのサイクルでどのような行動をとるべきか、循環型社会に関する意識の向上も欠かせないと考える。そのため、本校家政科の教育課程を踏まえ、まずは2年で履修する科目「調理」で食事として満足できる弁当づくりができるように指導した上で、科目「消費生活」の演習に発展させることにした。

2 研究計画

平成24年度入学家政科生徒が3年で履修する科目「消費生活」の学習項目「消費生活演習」 及び2年履修科目「調理」の指導内容の工夫・改善を図る。

平成25年9月	生徒の実態調査	
10月~12月	科目「調理」の指導内容の工夫と改善	
	・通学用弁当の献立作成と調理(技術検定の活用)	
2月	・食品の性質と調理(環境とのかかわりも含める)	
平成26年6月~10月	科目「消費生活」の学習項目「消費生活演習」における	
	指導内容の工夫と改善	
	・商品研究(食品の表示など)	
	・商品企画(コンビニエンスストアで販売する弁当)	

3 研究内容

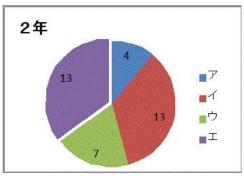
(1) 本校家政科生徒の実態調査とその結果

(平成25年9月実施 対象:家政科生徒のうち1年38名・2年37名)

①高校生になってから通学用弁当を自分でつくっているか

- ア 毎日・ほぼ毎日
- イ 時々
- ウ つくったことがある
- エ 全くない



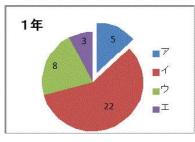


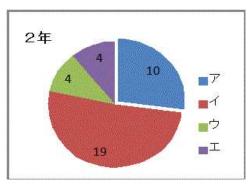
イ・ウ・エの選択理由(記述):

「つくりたいけどつくり方が分からない・上手にできない」 1年 10名 2年 5名

②普段,食材の買い物によく行くか

- ア よく行く
- イ 時々行く
- ウ 理由があれば行く
- エ ほとんど行かない





考察:家政科の生徒は学年が上がるにつれ、調理に興味を持ち、家庭でよく実践している。 自ら食材を購入する機会も増えていくことがわかる。

③買い物に行って食材を選ぶとき (本研究対象2年生の回答)

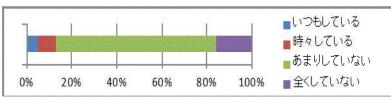
A. 地元の食材を意識しているか



意識している内容

・ 千葉県産を選ぶ

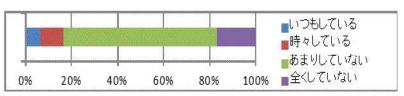
B. 安全性を意識しているか



意識している内容

- ・無農薬のものを選ぶ
- ・着色料を気にする

C. 環境問題を意識しているか



意識している内容

- エコバッグ持参
- ゴミが出ないものを選ぶ

考察:調理や食材購入の機会が増えても、食材の選択が及ぼす影響についての意識は低い。 ある程度知識はあるが、自らの行動に結びついていない。

(2) 指導計画(本研究に関わる部分)と実践

[実践その1]

【₹	斗目】調理(2年) 【単位数】3				(時	期】10~12月
Į ž	【学習目標】献立作成の意義を理解するとともに、性別、年齢、生活活動などに応じた適切な					
Ī	献立作成と調理ができるようになる。					
T A	学習方法】家庭科食物調理技術検定2級を	題材	ナと	した	授	業と課題
	題材	0)順	こ重	視	評価規準 (評価材料)
内	学習内容・活動 (配当時数)		ı		I	a 関心・意欲・態度 c 技能
容		a	b	c	d	b 思考・判断・表現 d 知識・理解
	献立作成「17 歳女子通学用弁当」					
	献立案を作成(1)	0				a. 献立作成に意欲をもって取り組
						んでいる。 (観察・ワークシート)
献	指定材料を使用した料理か,食材・味つけ・調	理力	法の	Dバ [・]	ラ	
立	ンスはよいか,手に入りやすい材料かなどを考	えさ	せる	0	J	b. 摂取量の目安を活用して弁当を
作						栄養的に評価し、表現している。
成	食品群別摂取量の目安を用いて過不足					(作品【献立表】)
	を検討しながら献立表を記入(1)		0		\circ	d. 食品と栄養素の関係を理解して
/	食材購入の経験を積むねらいで、弁当の材料は人任せにせず いる。 (ワークシート・考査)					
	自分で購入することを促す。					
日	対象者の健康の維持・増進を考慮した	0		0		c. 栄養・嗜好・経済・衛生・施設
常	日常食の調理					・設備・作業能率などを踏まえて
食	実習:弁当の調理 (2×3)					基本的な調理操作ができる。
0)	日常食の献立 (2×8)					(作品【弁当】・実技試験【検定】)
調	課題:検定用弁当練習					
理						a. 弁当づくりに関心をもち, その
	毎週(木)を自主練習の日に設定。各自家で弁	当を	· つ <	、り,	,	改善・向上を目指して実践的な態
	朝,調理室に提出する。午前中に評価して昼休	:みに	取 /) に	来	度を身に付けようとしている。
	た生徒に改善点を伝える。(生徒は弁当が昼食となる) (観察・課題)					

≪指導実践後の評価≫

[実施後の生徒の自己評価から](回答39人)

A. 検定で何を学ぶことができたか。(そう思うを5, 思わないを1として5段階評価・平均)

①栄養バランスのよい献立がたてられる	3.7	⑤ちょうどよい味つけができるようになった	3.8
ようになった		⑥盛り付けが上手にできるようになった	3.5
②食品の分量が分かるようになった	3.8	⑦通学用の弁当を自分でつくるようになった	2.5
③食品を衛生的に取り扱うことができた	3.9	⑧普段,食材の買い物に行くようになった	3.2
④焼く・煮る・炒めるなど調理方法が身	<u>4.2</u>		
についた			

B. 材料の購入について。検定練習や検定のための食材は自分で店に出かけ購入したか。

ほとんど自分で買いに行った 35名 あまり買わなかった 2名 全く買わなかった 2名

【考察】

家庭科食物調理技術検定は段階を踏みながら課題を解決し、目標を達成できることから、家政科生徒の大きな目標、高校生活の励みになっている。生徒はかなり練習・準備して本番を迎える。 実施後の自己評価や検定結果から、生徒は食品群別摂取量を活用して1食分の食事に必要な食材の種類と分量が把握できるようになり、調理技術を向上するという目標は達成できたと考える。 材料購入の経験を積むこともできた。しかし「通学用の弁当をつくるようになった」と答える生徒は少なく、資格取得で満足させない指導の工夫が必要であった。

[実践その2]

[7	科目】調理(2年) 【単位数】3					【時期】2月
[4	【学習目標】食品の性質を理解し,調理方法に変化をもたせることで,無駄なく使い切ること					
,	ができることを理解し、廃棄量から食と環境について考える。					
[:	学習方法】「大根1本丸ごと調理」を題材に	実	習,	レ	ポー	- 卜作成
	題材	0)順(こ重	視	評価規準 (評価材料)
内	学習内容・活動 (配当時数)					a 関心・意欲・態度 c 技能
容		a	b	c	d	b 思考・判断・表現 d 知識・理解
食	 実習「大根1本丸ごと使い切る」					a. 環境と食生活のかかわりに関心
品	実習の説明(1)	0			0	をもち、実践しようとしている。
0)				ı,		(発言・観察・レポート)
性	環境のためには、熱源や水を無駄にせず調理し	,杉	排馬	購入 [、]	P	d. 大根の部位と使い分け方につい
質	廃棄方法の工夫も必要であることを説明する。					て理解している。 (作品・考査)
と						(P)
調	3人で1班,葉付大根は1本。「生・ゆでる・煮				-	
理	主食・汁物・主茲・副茲?品の献立形式で5品調理する ************************************					
	主食・汁物・主菜・副菜2品の献立形式で5品調理する。					
	調理実習(2)		0	0		c. 今回の料理に必要な調理技術を
	・菜飯 ・塩鮭のおろし汁					身に付けている。 (作品・レポート)
	・豚バラ大根・大根とじゃこのサラダ					
	・大根の葉と皮のきんぴら					b. 部位の性質を判断し、同じ食材
	盛りつけ図 大根とじゃくのサラタ" 大雅の集とは	月葱	くべき	大才	艮	を様々な料理にすることができる。
					>	(観察・作品・レポート)
		PCS I		温が	(日9 に計	

家一2一4

≪指導実践後の評価≫

[生徒のレポートから]

- ・ゴミの量がいつもより少なくてびっくりした。(多数)
- ・普段どれだけ食べられる部分を捨てているのかがよくわかった。
- ・楽しかった。また違う食材でやってみたい。(複数) ・大根は今が旬で安いので、家でもやってみたい。
- ・自分の財布にとってもエコなのかなと思った。・大根の皮のきんぴらは新しいと思いました。

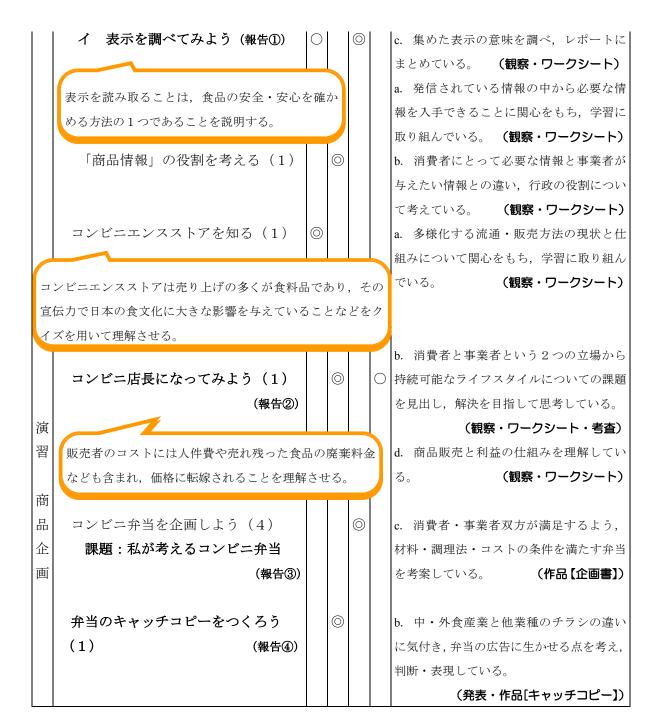
・大根の皮を食べるなんてやりすぎだと思ったがおいしかった。

【考察】

これまでの調理実習で切る・ゆでる・煮る・炒めるなどの基本的な調理技術を習得しているの で、1本の大根を無駄なく調理することができた。レポートの記述から、旬の野菜と経済性につ いて気付いた生徒がいたことも分かる。「別の食材でも試したい」という記述が目立ったのは、 ゴミがでないことに満足し、今後はどんな食材でも無駄にしたくないという気持ちの表れであろ う。「捨てるのはもったいない」という意識が高まり、次年度「消費生活」の学習につなげるこ とができた。驚いたのは皮を使うことが新しいと感じる生徒がいることである。環境への配慮は 「日本の食文化とその伝承」と関連させて指導してもよいと考える。

「実践その3]

Ţ	科目】消費生活(3年) 【単位	数】	2			【時期】6~10月
[2	学習目標】消費生活を消費者と事業者双	方の	立	昜カ	36	とらえ,持続可能な社会の形成をめざ
L,	消費者と企業・行政のかかわりや連携	の在	: ŋ :	方を	考.	える。
[2	学習方法】商品開発演習として,コンビ	ニュ	ン	スフ	()	アで販売する弁当の企画立案をする。
内	題材	0)順(こ重	視	評価規準 (評価材料)
容	学習内容・活動 (配当時数)				Ţ	a 関心・意欲・態度 c 技能
		a	b	c	d	b 思考・判断・表現 d 知識・理解
	コンビニ弁当を企画するには(1)	0				a. 商品企画に関心をもち, 意欲的に取り 組んでいる。 (観察・ワークシート)
消費者	商品としての弁当と昨年度に検定でつくった。歳女子通学用弁当との違いを考えさせる。	た1	7			MELTO CVISO (ENTRY) JJ III
と企業	コンビニの食品について知る(1)		0		0	d. 中・外食産業の課題や, コスト削減の 方法について理解している。
· 行 政	利益を上げるにはコスト削減。輸入食品のポルキッチン方式、様々な調理ロボットなどのその課題に気付かせる。					(観察・ワークシート) b. 家庭での調理方法との違いから、中・ 外食産業の役割を考える。 (観察・ワークシート)
	食品の表示について調べよう(2) ア 食品表示の種類を知る				0	d. 表示の意味を正しく理解している。 (発言・考査)



【報告①】授業:食品の表示を調べてみよう

- ≪目標≫食品とその容器材質表示の種類と意味について理解を深めるとともに,実際に自分が食べているのはどのような「商品」なのか,表示から読み取ることができる。
- ≪事前準備≫各自、食品についている表示(マーク)を5つ以上集めてくる。1つの食品から2 種類以上の表示を取り上げてもよい。

時		
間	学習活動	指導上の留意点
導	・前時の学習内容を確認する	・表示(マーク)を忘れたり足りない生徒がいな
入		いか確認する。
5	・本時の授業のねらいを理解する	・集めた中から目的の異なる表示を選択してまと
分		めると学習効果があることをアドバイスする。

がら3つ以上の表示について次の点を|参考にさせる。

整理してまとめる

①どんな食品についていたか

- ②表示の種類・マークの名称
- 購入時に何が分かるか
- ・ワークシートの記入例を参考にしな」・②については前時のノート、教科書、資料集を
 - ・パッケージそのものを持参した生徒には「容器 の材質マーク」についても注目させ、廃棄までが 生活であることを気付かせる。
 - ③これがついていると消費者は商品 → 机間巡視をしながら「購入するときにこの表示 を確認したか問いかけ、自分の消費行動を見直す よう促す。

- 生徒の反応 ・ ゴミの捨て方を間違えていた。
 - この食品に一番多く含まれているのが砂糖と知らなかった。
 - (UHT 殺菌牛乳を見て)消費期限じゃなくて賞味期限だ。

ま

展 開

35

分

「まとめ」を記入する

لح \otimes

10

発展として, 自分が事業者として表示をす

る立場なら、どのような表示をすればよい

分 かを考えさせる。

・表示の役割やこれからの消費行動について考え たことをワークシートに自分の言葉でまとめさせ

≪指導実践後の評価≫

「ワークシートから】

評価は計画していた評価規準に加えて「表示から自分の食生活の課題を見つけ、思考を深めて いる」「消費者の権利に関する工夫を表現している」として、次のような記述を「思考・判断・ 表現」で「十分満足できる」とした。

- ○成分表示から、1つの食品に含まれている材料の種類の多さを知り、添加物に疑問をもつ。
- ○重量順に表記されていることを知り、改めて飲料水・菓子類過剰摂取の問題点に気付く。
- ○「もっと分かりやすい場所に」「大きく」表示を書いてほしいといった消費者の知らされる 権利に気付く。
- ○栄養表示について「これを消費するための運動量を知らせたら」や「Na じゃわからない人 が多いはず」といった提案をする。

【考察】

生徒が本時の指導に役立つ表示を事前に準備できるか心配したが、ほぼ全員が用意しており、 表示の学習に対する意欲は高かった。

生徒に確認してみると、エネルギーや内容量、期限表示については日頃からよく見て購入して いたようである。読み取り方を理解したことで更に表示への関心が高まり、教師の予想を上回る 食品や食生活に対する気付きを得ることができた。ワークシートの記述は次の授業『商品情報の 役割』で導入として紹介し、『食品偽装事件』の新聞記事も活用しながら、「消費者が知りたい 情報」「売りたい事業者が与えたい情報」「行政の役割(消費者庁の設立)」について学ぶことに つなげた。

【報告②】授業:コンビニ店長になってみよう

≪目標≫具体的な事例を通して商品販売と利益の仕組みを理解する。持続可能な社会づくりのために、中・外食産業の抱える課題について理解する。

≪授業の概要≫

『食べものが世界を変えている コンビニ弁当16万キロの旅』(監修 千葉保 太郎次郎 社エディタス)の「コンビニ店長バーチャル体験」を利用して授業を行った。

前時にコンビニエンスストアが弁当を仕入れるときは数々の条件(天気・曜日・給料日前か後か等)を元にPOSシステムも利用して予想していること等について学んでおく。

天気以外は予め教師がある程度設定を決めておき、生徒は3パターンに収まるようにする。

) 			
①設定の説明				
場所(海水浴場)の目の前にあるコンビニ				
季節(夏)				
明日は(休日)				
天気予報 明日の降水確率(30)%				
弁当は平日なら130個売れる。				
仕入れ値 350円 定価 500円				
次の A ~ C 店のどれかの店長になってもらう				
A店長 慎重派。儲からなくてもいいので損をしないよう気をつけてます				
B店長 着実派。データを基準に確実に売り上げを狙います				
C店長 冒険派。この時期が儲けるチャンス!稼ぎたい!				
②自分がどの店長になるか,決める。→ 私は()店長				
③それぞれの店長が注文した弁当の数を知らせる。				
A店長(150)個 B店長(300)個 C店長(600)個				
④天気を決め,売れた弁当数を提示する。				
では始めましょう				
天気は 売れたのは 個				
今回は(晴れ) (300)個	-			
⑤次の言葉の説明をする。計算をして自分の店は儲けることができたか判断する。				
売り上げ(1個の値段×売れた個数) ロイヤリティ(粗利益の40%とする)				
粗利益(売り上げー仕入れた代金)				
⑥仕入れた数が多すぎると仕入れ代金分の損だけでなく、弁当廃棄料金、人件費や光熱費の分も				
損になることを確認する。				
⑦まとめ この学習の感想をワークシートにまとめる。				
	-			

商売ともなると仮定の話でも生徒は盛り上がる。均等ではないが生徒はA,B,Cに分かれた。 条件として大きな鍵となる天気については代表生徒がくじを引いて決めた(降水確率30%なので割りばし10本に3本だけ印をつけ、これを引いたら雨)。今回の授業では晴れであったため、 C店長だけが赤字になる。C店長を選んだ生徒から「赤字をどうするか」「バイトなんか雇っていられないね」などの声が上がった。「A店長の店は赤字にはならなかったが、客は弁当が足りないことが不満ではなかったか。自分が客なら次もまた来店するだろうか」と問いかけると、「行かない」「品物が少ないとがっかりする」といった意見が出た。実際にはどの店も売り上げ予想を上回る数の弁当を発注し、品薄に見せないようにしていることを補足説明した。廃棄された弁当は家畜飼料としてリサイクルされるなどの企業側の取り組みも前時に説明してあるが、捨てるという行為に多くの生徒から「もったいない」の声が上がった。

≪指導実践後の評価≫

[生徒の考査問題解答から]

この単元の「思考・判断・表現」の観点について評価するために次のような考査問題を出した。 文章力には課題があるが、多くの生徒がキーワードをあげて解答することができた。

- 問い) コンビニエンスストアについて、次の事柄の裏にある問題点を説明しなさい
 - ①配送車が1日3回来て、食事の時間帯に合わせ新しい弁当を提供している。
 - ②節分には「恵方巻き」が全国で売られている。
- 「十分満足できる」回答の記述例とキーワードは以下の通りである。
- ○深夜まで工場が稼働し、燃料を使って運ばれてくること、売れ残った弁当類は廃棄処分と なることで「環境に負荷をかける」面がある。
- ○一部の地方の習慣が中・外食産業によって全国に広まった例で,「地域や家庭の食文化」が 伝承されなくなる可能性がある。

【考察】

店長体験では、諸条件で大きく売り上げが変わることやその日の売り上げだけを考えればよいのではないことなど、生徒は店舗経営の難しさを理解したが、廃棄される食料については問題提起のみで終わってしまった。生徒はこの授業を通して、事業者は「利益を優先したい」が消費者は「品物は豊富であってほしい」など、立場によって考え方が異なることを実感できた。

【報告③】課題:私が考えるコンビニ弁当

≪目標≫コンビニエンスストアの特徴や消費者ニーズに対応する中・外食産業の工夫について理解した上で、各自で創意工夫をし、販売する弁当とその企画書をつくる。

≪課題内容≫

テーマは「働いている身近な家族に食べてもらいたい弁当」とし、条件は次のようにした。

- ○発売時期は2月。それに合わせた季節感と調理方法であること。
- ○店内弁当売り場の環境から生野菜などチルド帯(3~8℃)で管理する食材は使用不可。
- ○コストを考える。

(水産品で入手が難しいものは千葉県産でも原価が高い。容器の大きさ・形もコストに影響。) その他の設定は自由とし、「コンビニエンスストアで売れる」工夫は各自で行うこととする。

企画書 氏名		「料理名」
ニーズ	どのような欲求を満たすのか	(使用した材料)
	どんな役に立つのか	
ターゲット	その商品はどういう人に買ってほしいのか	(調理手順)
マーケットの状況	類似した商品にはどんなものがあるか	
	(値段・見た目・味・デザインなど)	「完成した弁当」
機会	どんなシーンで食べるのか	
商品の説明	他の商品との差別化ポイント	写真を添付
原価	材料をそろえるのにかかった値段でよい	

この課題は前年度から行われている「家庭」専門学科と企業(コンビニエンスストア)との連 携事業から着想したものである。本校は「弁当」の企画開発を希望したところ、26年度末に共 同開発した弁当を実際に発売する機会を得たので、テーマは企業側と打ち合わせて決定した。条 件は企業から提示されたものを教師が解釈し生徒に与えた。企画書用紙も提示されたものを主体 に、部分的に学習のねらいに沿って項目を変更して作成し、使用した。

≪指導実践後の評価≫

[課題実施前:生徒の「どんなコンビニ弁当を企画したいか」の記述から]

これまで学んだことを生かして課題に取り組みたいという関心・意欲がみられた。

- ・お客と店が均等に満足できる弁当がつくりたい。
- ・買う側の立場で店にあって欲しいものだけでなく、売る側の立場も考えなければならないと思った。
- ・季節や気温、その時の流行など消費者が求めている品物を考えることが重要だと思った。
- 利益が上がる弁当をつくりたい。
- ・あまりゴミが出ない弁当がつくりたい。
- ・分かりやすい表示をつけたい。・栄養やカロリーについて考えた弁当がよい

[実際の作品(企画書)から]









コンセプトは左から「豚肉で疲労回復をサポート」「人気の高いオムライス風」

「特産品のあさり・海苔を使用」「豆腐入りハンバーグでカロリー控えめ」

「自分が考えた弁当がコンビニエンスストアに並ぶかもしれない」という思いから、この課題 の魅力は大きく,生徒の企画書からこれまでの他の課題とは違う意気込みと真剣さを感じられた。 企画書はまず次の2点について評価した。

①弁当が「食事」としての役割を果たしているか。

重視した企画書の項目	「おおむね満足できる」内容
「料理名」	・主食・主菜・副菜がそろい,それぞれの料理の調理方法や味
(使用した材料・調理手順)	つけに変化をつけている。
「完成した写真」	・色彩がよく、美しく仕上げ、盛り付けてある。

②商品としての条件を満たし、自分なりの工夫をしているか。

重視した	企画書の項目	「おおむね満足できる」内容		
「ニーズ」・テーマ、条件に			合っていて、実際のコンビニエンスストアの	
「ターゲット」 客として妥当な想定をしている。			定をしている。	
「商品の	説明」	・「売れる」商品は	は何かを自分で考え,その創意工夫した点を	
表現している。		表現している。		
(記述例)	○体脂肪を気にしてい	るサラリーマン	○体力を消耗しやすい職業の人	
	○野菜をあまりとれて	いないお父さん	○ダイエット中の働く女性	
	○冬に不足しがちな栄	養素を意識	○体が温まるネギ・しょうがを入れた	
	○誰でも食べやすくク	セのない食材を使用	○一年中手に入る食材で製造しやすくする	
	○原材料の価格が安く	,他の弁当より安い価	格で売れる ○「疲労回復」をサポート	

①と②を組み合わせて総合的な評価とした。特に旬や地元産の食材使用は「持続可能な社会形 成」とも関連があり、これまでの学習を生かしているため、「十分満足できる」として高く 評価した。①は「満足できる」であっても②は「不十分である」ものもあった。

--- 内容例:△「子どもが食べやすいように工夫した」→テーマから逸脱している,

△「郷土料理である花の太巻き寿司」→製造に手がかかりすぎる (コスト面)

△重視した企画書の項目の記述がない

また,「具をたくさん包んだナン」のようにコンビニエンスストアの弁当のカテゴリーから外 れてしまい、実際採用される可能性はない弁当であっても、「仕事をしながら手軽に食べられる ようにした」といった自分なりの創意工夫があるものは②については「満足できる」とした。

【報告④】授業:弁当のキャッチコピーをつくろう

≪目標≫「コンビニ弁当」宣伝広告のキャッチコピーを作成するために、事業者の立場で商品情 報の提供方法について考える。

≪事i	前準備≫新聞折り込み広告(生徒配布用)	は「食料品店」「中・外食産業」「量販店」の3種)
時		
間	学習活動	学習の支援・指導上の留意点
導	・企画中の「コンビニ弁当」の内容を	・皆で検討した弁当案を自分の言葉で説明できる
入	確認する	ようにする。
5		
分	・本時の目標を確認する	・広告について学ぶことを説明する。
	・コンビニで販売する弁当を宣伝する	・広告の種類について、発言を促す。
	有効な方法を検討する	【板書】
		・広告の種類 テレビ CM , 新聞広告,
		折り込みチラシ,
		インターネット、看板
	・事例で誇大広告が消費者に与える影	・「景品表示法」について説明する。
	響を理解する	
展		【板書】
開	「『夏物衣料全品半額』のチラシで来店して	てみる 虚偽・誇大広告→ 消費者が被害を受ける
40	と、半額なのは4割程度。」あなたならどの。	ような 自由経済のルール違反
分	行動をとるか、考えさせる。	
	・実際の広告を見て販売形態・業種に	・通信販売やスポーツクラブなどのチラシを見
	よってチラシにどのような特徴がある	せ、伝えたい情報をどのように表現しているか、
	か知る	紹介する。
	・2人1組で「食料品店」「中・外食	・実際の新聞折り込みチラシを配布する。
	産業」「量販店」のチラシの工夫を比	・見出し、写真の大きさ、活字の大きさ・色など
	較検討し、ワークシートにまとめる	に注目させ、ターゲット、ニーズ、コンセプトは
		何かなどを読み取らせる。

話し合った内容を発表する



徴があるか,理解する

・中・外食産業の広告はどのような特 ・企画開発している弁当宣伝に生かせる点はどこ か、考えさせる。

・本時で学んだことと課題を確認する لح

 \otimes 5 理解する ・弁当のキャッチコピー作成を各自の課題とす る。

|・チラシの活用方法(ゴミ入れ袋)を|・チラシを折って作成するゴミ入れ袋を紹介す る。持続可能な社会に向けて、意識を高め行動す ることを促す。

≪指導実践後の評価≫

[生徒の発表から]

分

チラシの見出し・写真・色使いなどから事業者がその店(商品)の何を強調したいのか読み取 り、業種の特徴を示すことができた発表を「おおむね満足できる」とした。指名された生徒は、 中・外食産業のチラシであれば食材の鮮度や季節感を強調する単語を拾い出したり、使用されて いる色に食欲を刺激する効果があるなどを指摘することができていた。

[生徒の作品(キャッチコピー)から]

弁当の特徴を示すキーワードが入り、表現に工夫があるものを「おおむね満足できる」とした。

例:○バランスが取れているのにカロリー控えめ!野菜不足のあなたに食べて欲しい!!

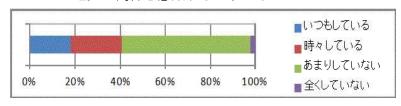
- ○ダイエット中でもしっかりごはん おいしく<u>カロリー控えめ</u>弁当
- ○ダイエット!そんなときも栄養満点カロリー控えめ笑顔も満点!

【考察】

普段折り込みチラシの価格しか見ていなかった生徒も,事業者の視点で見直すことを促すと, 写真の大きさや紙の質まで様々な工夫や戦略があることに気付いた。今回は自分たちが企画する 弁当の特徴を表現するキャッチコピー作成までしか行わなかったが、更に生徒の理解を深めるた め、今後は実際にチラシ作りまで行うなど展開を工夫したい。

- (3) 学習後の生徒の意識変化(対象:家政科生徒3年40名)
- ①買い物に行って食材を選ぶとき

A. 地元の食材を意識するようになったか

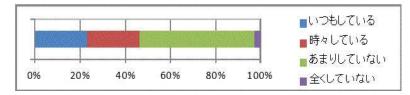


意識している内容

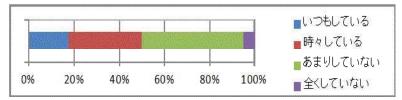
- ・産地を確認する
- ・近所の人が生産者のもの選ぶ
- ・生産者が分かるものを選ぶ
- ・国産を選ぶ

家一2一12

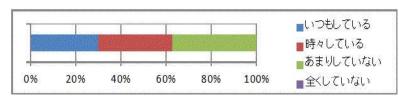
B. 安全性を意識するようになったか



C. 環境問題を意識するようになったか



D. 食品の表示を意識するようになったか



意識している内容

- ・無農薬のものを選ぶ
- ・添加物(着色料)を気にする
- ・問題があった産地は避ける
- ・放射線量について確認する

意識している内容

- ・ 簡易包装を選ぶ
- 詰め替えられるものを選ぶ
- ・無駄なく使える量を選ぶ
- レジ袋はもらわない

確認する事柄 (多かった順に)

- ・エネルギー表示 ・脂質量
- ・原材料 (アレルギー)
- ・期限表示 ・ゴミの分別方法
- 添加物

考察: どの項目も「いつもしている」「時々している」という回答が半数前後まで増加した。更に「具体的に何を意識しているか」の内容が多様かつ行動を伴っていることが分かる記述が増えた。その行動も価値基準に従って「~を買う・買わない」「あればそちらを選ぶ」「気にする」「確認をする」と使い分け、商品の情報を得るために「表示やパッケージをよく見るようになった」ことが読み取れる。また報道されて知ったことを判断基準にしている記述も複数あり、社会の出来事と自分の生活を結び付けられるようになっている。

②自分でつくる「弁当」と商品として購入する「弁当」を学んで考えたことは何か

- ・<u>買う側が何を食べたいか、求めているかを考える</u>のはすごく難しい。弁当1つでこんなに大変でコンビニ は改めてすごいな、と思いました。
- ・商品になる弁当では<u>たくさんの人に買ってもらうために</u>値段をよく考えて材料を選ばなければならない。
- ・商品企画は楽しい。だけど客はお金を払うのだから、いろんな面で自分たちの責任を感じた。
- ・つくるときは栄養バランスなどを意識するが、購入するときは見た目で選んでいた。もう少し考えて買う。
- ・商品としての弁当はコストや売れ筋を重視してつくられているのでカロリーや添加物が気になる。自分でつくるのは手間がかかるけど自分に必要なことを考えてつくれるので健康的だと思った。
- ・弁当の見方が客観的になった。

考察:商品の企画・開発に楽しさを感じたり、自分の商品購入の在り方を見直したりしているのは、事業者・消費者という異なった立場でものを見たり考えたりした結果ではないだろうか。下線部のような職業に対する使命感や倫理観に関わる記述もあった。このような態度が育成されたのも学習の成果であると考える。

4 研究のまとめ(成果と課題)

本研究に係わる授業実践を通して、生徒は店舗や商品、広告等について消費者と事業者双方の 立場から見て考えた。このような学習経験は、今後の日常生活の場面においても物事を客観的に とらえて判断する際に生かされるはずである。受け身で、与えられたものを素直に受け取りがち な本校生徒にとって、社会を生き抜くために必要な能力を身につける学習になったと考えている。 「調理」と「消費生活」。2つの科目の目標は異なるが、共通の題材を取り入れたことにより 学習の相乗効果がみられた。本研究では、「消費生活」を食生活分野や持続可能な社会の形成に かかわる事項と結びつけて実践したが、衣生活や住生活分野と結びつけて展開することも可能で ある。現代の生活は、金銭と財・サービスを引き換える消費を中心に成り立っている。「消費生 活」の指導にあたっては、生活を包括的にとらえるために効果的な演習を実施したい。販売や宣 伝の場面を想定した演習であれば、様々な言語活動を取り入れることができる。このようなこと から、「消費生活」は普通科の生徒が共通教科「家庭」の後に履修する科目としても適している と考える。

弁当は、調理する、袋を製作する、家事労働の社会化の例として授業で扱うなど家庭科の様々な分野と関連付けることができる。食事を容器に詰め、包んで運び、食べる行為自体が日本の生活文化である。「家庭基礎」は少ない単位数ゆえ、指導内容を厳選しなければならず、前任校では大いに悩んだ。今にして思えば、「家庭基礎」を効果的に指導するために、弁当をキーワードにした題材構成も考えられる。

本研究では、持続可能な社会の形成に関する意識の向上について、消費者の立場としては成果があったものの、事業者の立場では不十分であったことが課題である。例えば店舗で廃棄される食料の問題等は、様々な要因・背景があることから、望ましい選択について簡単に示すことは難しい。しかし、持続可能な社会の形成に向けた取り組みは、どのような立場にいようが避けられない課題である。このことを念頭におき、今後も「消費生活」の授業を改善していきたい。

5 おわりに

今日の社会は情報化が進み、変化のスピードが速く、複雑である。家庭科の学習内容は時代や 社会とともに変化するため、家庭科で学ぶべき内容の範囲が広がっているように感じる。日常生 活では手作りのよさに気づきにくく、効率等が優先されやすい時代であるからこそ、私は「つく る」ことの楽しさや重要性を伝える授業をしていきたい。自ら手を動かして得たことは、新しい 発想や次の活動の源になると考えるからである。

本研究を進める中で、評価規準を明確にすることは生徒に優劣をつけるためではなく、「何を 学んでほしいのか」授業の内容を精選し、ねらいを明確にするためだということがよくわかった。 今後も評価方法の工夫を重ね、生徒に還元できるようにしていきたい。

生徒は商品化を前提とした「コンビニ弁当の企画」に真剣に取り組み、家政科での学びに誇り と自信をもつことができた。千葉県と企業の包括連携事業の一環として与えられた機会に感謝し たい。また、このような実践的な学びのできる専門学科「家政科」の魅力を多くの方に再認識し てもらえれば幸いである。

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、この場をお借りて感謝申し上 げます。

参考文献

「食べものが世界を変えている コンビニ弁当16万キロの旅」監修 千葉保 太郎次郎社エディタス

「食から見える『現代』の授業」 著者 千葉保 太郎次郎社エディダス