

# 新たな価値を創造する生徒を育成する家庭科の授業実践 —中学校1年生「オリジナルユニバーサルレシピ」の実践—

角谷 拓也\* 山根 真理\*\*

\*附属名古屋中学校

\*\*家政教育講座

## Home Economics Practice to Develop Students' Capabilities to Create New Values — “Original Universal Recipe” Practice of First-year Junior High School Students —

Takuya KAKUTANI\* and Mari YAMANE\*\*

\*Nagoya Junior High School Affiliated to Aichi University of Education, Nagoya 461-0047, Japan

\*\*Department of Home Economics Education, Aichi University of Education, Kariya 448-8542, Japan

Keywords：生活の営みに係る見方・考え方 新たな価値 最適な解決策

### I はじめに

グローバル化やICT化の進展、災害多発など、未来予測が難しい近年の状況の中で、今までの日常生活や常識を大きく変え、新しい生活様式を取り入れた生活を送ることが求められている。一方、新技術の急発展や家庭生活におけるライフスタイルの選択肢拡大の結果、自分の生活に適したモノ、サービス、考え方の選択的活用が日常化することで、利便性や経済性といった目先のことにのみ意識が向くことが懸念される。そのような状況の中、一人一人が社会の問題に目を向け、よりよい社会の実現に向けて新たな解決策を考え、実行していこうとする力が求められる。

現代の生活に対し、鈴木は家庭科教育における「新たな価値や情報の中で、それらを更新したり再構築したりするような思考の訓練」<sup>1)</sup>の必要性を指摘する。一方、堀内は家庭科教材の役割として「リアルに出会わせる」ことを重視し「これからの生活を築くため、身近でリアルな教材を通して生活の過去・現在を学ぶこと」の重要性を述べる<sup>2)</sup>。

鈴木は思考訓練方法として「日常生活の様々な問題について『生活の営みに係る見方・考え方』の四視点で考え、解決に向けて工夫す

ることの重要性を理解させる」ことを提案し、「各視点の概念は、その全てを同等に深めていくというよりも、どれかを優先しつつ、他の概念も関わらせることによって生活の営みの総合的な概念形成につながる」とする<sup>3)</sup>。

本実践では「オリジナルユニバーサルレシピ（以下OUR）について考えよう」と学習課題を設定した。ユニバーサルレシピは、もともとは嚥下や咀嚼困難な人等を想定した介護食レシピを示す言葉だが、言葉の基であるユニバーサルデザインの趣旨を鑑み、OURを「自分が考えた、対象となる人も安心してみんなでおいしく食べられる料理」と定義した。

レシピづくりについて「生活の営みに係る見方・考え方」の四視点（「協力・協働」「健康・安全・快適」「生活文化の継承・創造」「持続可能な社会の構築」）から課題解決に必要な解決方法を「視点」として捉えさせた。生徒に知識や技能を習得及び獲得させOURを作成させる中で、視点間の関連性や優先度について理解させ、課題解決に向けた最適な解決策を創り出すことを通して新たな価値を創造させることを実践のねらいとした。

### II 実践の概要

本実践では、次の二つの手立てを設定した。

## (1) 視点を中心とした学習活動

生活の営みに係る見方・考え方から課題解決に必要な解決方法を「視点」として捉えさせる。自分で見付けた視点を基に具体的な解決方法を考えていく過程で、生徒自らが新たな知識や技能を獲得し、視点への理解を深めていくことができる。

## (2) 視点の優先順位とその割合の検討

課題解決に向けて、自分が見付けた視点のうち、どの視点を優先して考慮すべきかを検討させる。自分の考えを明確にするために、優先順位の高いものからその割合を帯グラフに表させ、理由を書かせる際、どのような視点から考えたのかを具体的に記述させる。視点間の関連性から優先順位を変えたり、新しい視点を考え出したりするなど、試行錯誤しながら、よりよい解決方法を検討していくことで、最適な解決策を創り出すことができる。

## Ⅲ 本題材における実践の様子

### (1) 第1～2時「視点発見」

第1～2時では食物アレルギーや食事制限、思想信条といった現代の多種多様な食生活様式が本人や身近な人にも関わりがあることに気付かせ、技術・家庭科の目標である学習課題と実生活を結びつけ、リアルに出会わせることにつなげた。学習課題を提示すると共に、生活の営みに係る見方・考え方の四視点（「協力・協働」「健康・安全・快適」「生活文化の継承・創造」「持続可能な社会の構築」）から課題解決に必要な解決方法を「視点」として捉えさせた。【図1】に生徒が見付けた視点を示す。

視点	視点の説明	視点	視点の説明
協力・協働	みんなで美味しく食べられる料理にするために、食事の制限があっても食べられる食材を選ぶ。	食文化	栄養バランスのよい料理のほかがみんなが安心して食べられるので、和食の良いところを生かした献立にする。
健康・安全・快適	食物アレルギーのある人でも安心してみんなと同じ食べ物を食べられるように、料理を作るときにアレルギーの材料を使わないレシピを考える。	SDGs	持続可能な社会のために、環境に優しい(二酸化炭素をあまり排出していないもの、資源を無駄にしないなど)食材や調理方法にする。

【図1 生徒が見付けた視点】

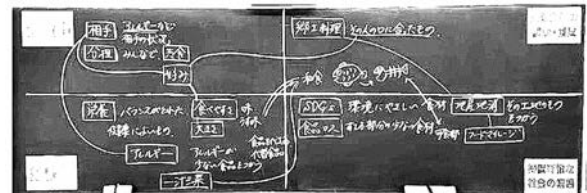
「協力・協働」では主に対象となる人の〈好み〉や〈味〉、〈一緒〉といった視点を見付け、「健康・快適・安全」では献立に使用する食

材の〈栄養〉や対象となる人の食事制限に関する〈アレルギー〉や〈安心〉といった視点を見付けていた。「生活文化の継承・創造」では、〈食文化〉に関わる視点が最も多く、食文化という視点からさらに対象を絞って〈和食〉や〈郷土料理〉という視点を見付けた生徒もいた。「持続可能な社会の構築」では、〈環境〉や〈地産地消〉、〈SDGs〉という視点を見付ける生徒もいた。

### (2) 第3～7時「知識や技能の習得」

第3～6時は生徒が見付けた視点を基に、課題解決に必要な健康な食事や食の安全、食生活に関わる文化や伝統、持続可能な食生活に関する知識や技能の習得ができるようにした。また、習得した知識や技能と視点がどのように関わっているかについて定期的に考えさせたり、視点への理解が足りないことに気付かせたりする場面を設定し、見付けた視点について意識させて学習に取り組ませた。

第7時では視点に基づく解決方法を全体で共有させ、各解決方法の利点や問題点、視点同士の関わりについて考えさせた。【図2】

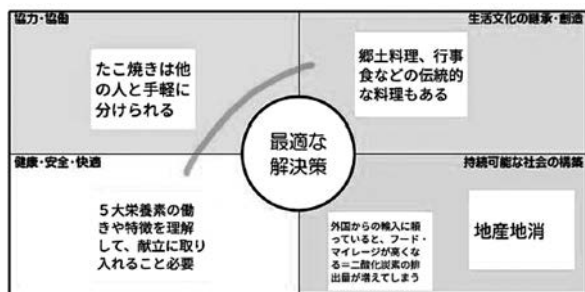


【図2 解決方法の全体での共有（板書）】

生徒の意見「アレルギーが少ない食品を使う」という視点を基にした解決方法に関わって、食物アレルギーの原因となる食品を対象者が摂取するとじんましんやせき、呼吸困難など重篤な症状が出てしまうことから、「少ない食品」ではなく、「アレルギーの原因となる食品を除去する」必要があるといったように、習得した知識や技能から視点への理解を深めていった。さらに意見を出し合っていく中で、加工食品の中には、かに風味かまぼこのような代替食品があり、アレルギー原となる食品を代替食品に代えることで、安心して安全なレシピを考案できるということに気付

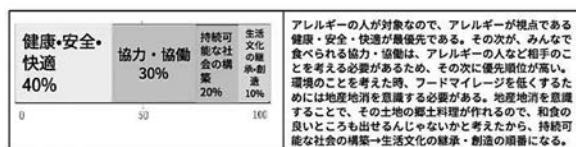
き、最終的に「アレルギーの原因となる食材の代替食品を用いたレシピを作成する」という視点を基にした解決方法になり、全体の共有を通して視点への理解が深まっていく姿が見られた。

第3～6時での知識や技能の習得後や第7時での全体共有後、生徒は習得した知識や技能を踏まえて課題解決に向けた新たな考えについて記述し、関わりのある部分を線で繋いで習得した知識や技能を整理することで、新たな視点に気付いたり、視点への理解を深めたりすることができ、視点同士の関わりにも目を向けることができた。(【図3】)



【図3 生徒のワークシートのまとめ①】

その後、視点間の関連性や優先度について確認させながら、学習課題に対するよりよい解決方法を帯グラフに表させた。(【図4】)



【図4 生徒の解決方法】

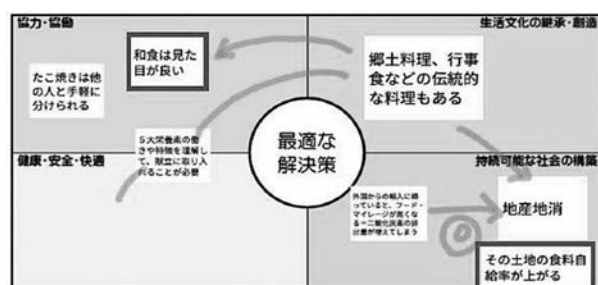
生徒の記述を見たところ、学級の3分の1の生徒が習得した知識や技能を踏まえ、視点間の関連性について理解した記述をすることができていた。これらの生徒は「知識や技能の習得」の場面において、習得した知識や技能と視点との関わりについて考えたり、視点への理解不足に気付いたりすることで、自分の考えに合った視点の優先順位とその割合を帯グラフに表し、それらに適したよりよい解決方法について考えることができていた。

一方で、習得した知識や技能を踏まえてよりよい解決方法を考えることができていない生徒が学級の半数以上いた。これらの生徒の

多くは、よりよい解決方法についての記述が抽象的なものになったり、視点間の関連性に目を向けてよりよい解決方法を考えることができていなかったりしていた。このような結果になった要因としては、「知識や技能の習得」の場面において、習得した知識や技能が視点とどのように関わるのかということを十分に共有しきれていなかったため、自分の視点への深い理解につなげることができなかったと考えられる。また、視点への深い理解につながらなかったことで視点間の関連性にも目を向けることができなかったと考えられる。

### (3) 第8～9時「視点を基にした課題解決」

第8～9時は、自分のよりよい解決方法を振り返り、レシピを作成する場面である。課題解決に取り組む中で、「自分の考えたよりよい解決方法に合うレシピをどのように考えたらいいか」という問題に直面することとなった。そこで最適な解決策に向けて、よりよい解決方法を他者と共に考えたり教え合ったりする協働的学びにつなげるため、対象となる人が同じような者同士でグループになるよう席を替え、「解決したいこと」をグループや学級内で共有する場面を設けた。さらに新たな考えを生み出したり自分の考えを見直させたりするため、必要に応じ課題解決の目的や条件を基に「この食材には主にどんな栄養素が含まれていて、代替するとしたらどのような食材が食べて安全だろうか」と発問した。また獲得した知識や技能と視点との関わりについて考えたり、視点への理解が足りないことに気付かせたりするために、付箋カードを記述させる場面を設定した。(【図5】)



【図5 生徒のワークシートのまとめ②】



一回目のよりよい解決方法の記入時よりも、付箋カードを増やしたり、カードの場所を変更したりする生徒の様子があった。このように、「視点を基にした課題解決」の場面で獲得した知識や技能を整理することを通して最適な解決策に向けて課題解決に取り組む生徒の姿が見られた。(【図6】)

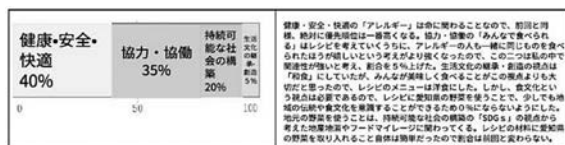
レシピ名		対象となる人
乳製品無し☆チーズハンバーグ		乳製品アレルギーの人
イメージ図	材料	作り方
	肉の材料	250g
	玉ねぎ	半分
	パン粉	大さじ4
	卵	1個
	塩コショウ	適量
	オリーブオイル	大さじ6
	トマトソース	大さじ3
	乾燥パセリ	適量
	塩	適量
	黒胡椒	適量
<b>工夫ポイント (課題解決のための視点や解決方法について詳しく書きましょう)</b>		

私は、「アレルギー」の視点を一番大切にしているけど、それに対しては、乳製品アレルギーの人でも安心してみんなと同じようなものを美味しく食べられるようにハンバーグのつなぎに使うものを牛乳から卵にした。チーズは、乳製品を含まない、植物性のものをを使うようにしたりするなというところでも、みんなが美味しく食べたい。「みんなを食で満たす」の視点に対しては、ハンバーグは人気なので、みんなが美味しく食べられると思った。他には、愛知県で生産された野菜を添えることで彩りや栄養が豊かなこと他に、「SDG 5」や「食文化」に対して地産地消にも貢献できるし、フードマイレージも高くなく環境に優しい。

【図6 生徒の作成したレシピ】

#### (4) 第10時「振り返り」

自分の見付けた視点が課題解決の目的や条件に適しているかを考えさせながら、視点を基に獲得した知識や技能、よりよい解決方法に向けて必要だった知識や技能について振り返らせた後、もう一度、OURを考える際の視点の優先順位と割合について解決策を考えて帯グラフに表させた。(【図7】)



【図7 生徒の解決策】

生徒の記述を見たところ、半数の生徒が「視点を基にした課題解決」の場面で獲得した知識や技能を踏まえて視点間の関連性について理解した記述をすることができていた。これらの生徒は習得及び獲得した知識や技能と視点との関わりについて考えたり、視点への理解が足りないことに気付いたりすることで、視点を基に獲得した知識や技能から最適な解決策を創り出すことができており、最適な解決策の創出を通して多様な人が食を共にするために代替食品を活用していくという新たな価値を創り出すことができた。

一方半数の生徒は最適な解決策に抽象的な

記述が見られた。これは、「知識や技能の習得」の場面において自分の視点への深い理解につなげられないままの状態での課題解決を進めたことに原因があると考えられる。また、視点間の関連性についての具体的な記述が見られない生徒も多くいた。これらの生徒は自分の視点への深い理解はできているものの、具体的な記述ができず、視点間の関連性について目を向けることができていなかった。

#### IV 実践の成果と課題

本実践は、生徒に視点を基に知識や技能を習得及び獲得させ、課題解決を行わせる中で、視点間の関連性や優先度について理解させ、最適な解決策の創出を通して新たな価値を創造させることをねらいとした。生徒に視点と知識や技能を結びつけさせたことで、習得した知識や技能を蓄え、視点への理解を深めたり、視点への理解が足りない部分に気付かせたりすることにつながった。視点間の関連性や優先度について理解させ、最適な解決策の創出を通して新たな価値を創造させられたことについては一定の成果が見られた。

一方視点への理解を深め、視点間の関連性に目を向けて最適な解決策を表すことができない生徒がいた。改善の工夫として第一に、視点を基に解決方法を全体共有させる際、習得した知識や技能を踏まえた解決方法や各解決方法の利点、問題点について考えさせ、視点への理解を深めさせることが考えられる。第二に視点間の関わりを可視化する際に視点間の関連性に目を向けさせることが考えられる。今後より多くの生徒が複数の視点から最適な解決策の創出を通して新たな価値を創り出すことができるようにしていきたい。

#### 引用文献

- 1) 鈴木明子『コンピテンシー・ベースの家庭科カリキュラム』東洋館出版社、2019、19.
- 2) 堀内かおる『生活をデザインする家庭科教育』世界思想社、2020、81.
- 3) 鈴木明子、前掲1)、32-33.