

【 論文 】

特別支援学校（知的）における伝統文化を題材にした教科横断的な授業実践

—和菓子（練り切り）に着目して—

○ 村上 陽子，高橋 智子
静岡大学大学院教育学領域

要約

著者らは、附属特別支援学校(知的)の高等部を対象として、家庭科と美術科の教科横断的な授業を実施した。家庭科の授業では伝統的な食文化の視点から、美術科の授業では美術作品の視点から授業を構想した。本稿では、家庭科の授業を中心に、授業の構想と内容、生徒の実態、および実践授業に対する評価等について報告を行う。家庭科では、日本の伝統的な食文化への関心を高めることを目的に、和菓子を教材として取り組んだ。和菓子は、我が国の伝統的な食文化の一つである。和菓子は、造形の美しさや色彩の多様性を特徴とし、季節感を多様に表現する。事前調査において、生徒達は、和菓子の色彩や形に対する関心が高かった。生徒達は、実際に作った和菓子と抹茶を味わうことにより、伝統的な和菓子の色彩や形、季節感、意匠等について五感を通して学んだ。生徒達は、和菓子が食文化として重要であることを様々な側面から理解しており、和菓子に対する興味関心がさらに増加し、学びを定着させている様子が観察された。

キーワード

和菓子，練り切り，教科横断，特別支援学校，実践

1. はじめに

近年、変化の激しい社会の中で、児童生徒が主体的に学び、必要な情報を判断し、よりよい人生や社会の在り方を考え、多様な人々と協同して問題を発見・解決するために必要な力を身につけることが求められている^{1) - 5)}。平成28年の中央教育審議会答申⁶⁾（以下、「答申」と記す）では、社会を生きるために必要な力である「生きる力」とは何かを、現在と将来の社会の文脈の中で捉え直し、資質・能力として具体化して教育課程を通じて育んでいくことの必要性を唱えている。答申では、豊かな人生の実現や災害等を乗り越えて次代の社会を形成することに向けた課題を「現代的な諸課題」として設定し、それに照らして育成すべき資質・能力を示している（表1）^{1) - 6)}。現代的な諸課題に対応して求められる資質・能力は、教科等横断的なテーマであり、教科間等相互の連携を図りながら、教科横断的視点から育成を目指すことが求められている⁶⁾。

教科等横断的視点からの指導について、答申では、育成すべき資質・能力の内容や教科の位置づけから、①社会の中で活用できる力、②全ての学習の基盤として育成・活用される力、③現代的な諸課題に対応できるようになるために必要な力、の3つに大別している（表2）⁶⁾。また、教科の位置づけから、これら資質・能力を、伝統的な教科の枠組みを踏まえるもの（①）と、教科等の枠組みを越えるもの（②③）に二分し、平成29年・30年公示の小・中・高等学校および特別支援学校の学習指導要領解説総則編（以下、「新学習指導要領」と記す）に示

している^{1) - 5)}。

現代的な諸課題に対応して求められる資質・能力の一つとして、伝統や文化の継承・発展・創造等に関する能力がある（表2）^{1) - 6)}。その背景には、グローバル化する社会の中で、日本人として大切にしてきた文化を積極的に享受し、我が国の伝統や文化を継承していけるようにすること、様々な国や地域について学ぶことを通じて、文化や考え方の多様性を理解し、多様な人々と協働できることが重視されるようになったことが挙げられる。そ

表1 現代的な諸課題に対応して求められる資質・能力

現代的な諸課題に対応して求められる資質・能力	本研究で育成できる力	
	家庭科	美術科
・健康・安全・食に関する力	●	
・主権者として求められる力		
・新たな価値を生み出す豊かな創造性	○	●
・グローバル化の中で多様性を尊重するとともに、現在まで受け継がれてきた我が国固有の領土や歴史について理解し、伝統や文化を尊重しつつ、多様な他者と協働しながら目標に向かって挑戦する力	●	●
・地域や社会における産業の役割を理解し地域創生等に生かす力		
・自然環境や資源の有限性等の中で持続可能な社会をつくる力	○	
・豊かなスポーツライフを実現する力		

※参考文献6を参考に、著者が作表した。育成できる力については、各教科の学習指導要領の分析から、●は各教科において重点が特に置かれている力、○は重点が置かれている力とした。

表2 教科等横断的な視点に立って育成すべき資質・能力

資質・能力	例	教育課程の枠組み
社会の中で活用できる力	国語力、数学力	教科等の枠組みを踏まえる
全ての学習の基盤として育まれ活用される力	言語能力、情報活用能力	教科等の枠組みを越える
現代的な諸課題に対応できるようになるために必要な力	健康・安全・食に関する力、伝統や文化の継承などに関わる力	

※参考文献6を参考に、著者が作表。

のため、伝統や文化を継承する力は、教科等の枠組みを越えて教科横断的な視点から育成されるべき資質・能力として、小・中・高等学校および特別支援学校、いずれの学校種においても、伝統や文化に関する教育の充実が言及されている^{1) - 5)}。

著者らはこれまで、学校教員養成課程における教科連携の資質・能力の向上を目的として、家庭科と美術科の教科連携による題材開発および題材研究を行ってきた^{7) - 14)}。さらに、その成果をもとに、静岡大学教育学部附属特別支援学校高等部(知的)と連携し、作業学習の中で家庭科と美術科が教科連携して題材開発と実践を実施した^{13) 14) 15)}。これら研究を通して、教科横断的な視点から教科連携して取り組む手法に関する知見をいくつか得ている。また、家庭科や美術科は、現代的な諸課題に対応して求められる伝統文化や食育において中核をなす教科であり(表1)、これらに関する研究や実践を行っている^{16) - 22)}。

本研究では、これまでに得られた知見を踏まえて、伝統と文化に関する教育の充実を目標として、家庭科と美術科が教科連携し、教科横断的な視点から実践を行うこととした。本学附属特別支援学校(知的)(以下、「特別支援学校」と記す)の高校生を対象として、大学と特別支援学校が連携して授業を構想・実践し、成果と課題を得た。本稿では、紙面の都合上、家庭科の授業を中心に報告する。

2. 方法・対象・題材の設定

(1) 方法の設定

上述したように、著者らはこれまで、教員を目指す学生の教科連携の資質・能力の向上を目的として、家庭科と美術科の教科連携による題材開発と題材研究を行ってきた^{7) - 14)}。研究の構成は、①実態把握、②モデルケース作成、③実践(授業構想、製作)である。教科連携の資質・能力とは、自教科の専門性を身に付けた上で、教科連携の意義を学ぶことにより、自教科の特性を他教科と比較して考える多角的な視点や理解する力である¹⁴⁾。これは、教科の枠組みを越えて学習課題に取り組むという教科横断的な視点での学習に共通する点や応用できる点が多く、上記研究の中で得られた成果を生かして、効果的な学習ができると考えられる。以下、教科連携における研究^{7) - 14)}で得られた成果と課題の概要を述べる。

1) 教科連携に関する実践の成果と課題

まず、教科連携に関する実態調査^{7) 8)}を行い、教科連携のモデルケースを作成し、家庭科・美術科に共通した題材を設定し、大学生を対象として教科連携の実践(授業案作成)を行った^{10) 11) 12)}。成果として、学生における教科連携の資質・能力の向上には、自教科・他教科・相互理解が不可欠であり、学習活動と評価方法のあり方がその促進要因であることを明らかにした。また、教員

には、学習活動において、①モデルケース構築、②教科共通の題材研究と設定、③学生が教科連携の意義を理解し、その手立てを考え工夫できる活動の導入が必要であり、これにより、学習の成果物の相互共有が容易になるため、学生は自教科・他教科の立場からの評価が促進されることが示された。

これを受けて、特別支援学校と連携を行い、美術科と家庭科の教科連携による題材開発と実践を行った^{13) 14) 15)}。両教科の専門性を生かしながら、作業学習における製品づくりの題材や指導内容・方法を検討し、体験活動(製作)を導入した。授業構想に留まった先の実践と比較して、得られた成果は、学生では自・他教科・相互理解が促進され、教科連携に関する資質・能力が向上したことである¹⁴⁾。生徒では、作業学習で与えられた課題に対する自主性や責任感が増し、意欲的に活動に取り組めるようになった。現場教員では、大学との連携により、題材研究・開発や教科連携などについて教員自身の学びの深まりが観察された²³⁾。つまり、効果的な教科連携には入念な準備(題材研究と授業設計)が不可欠であり、これを踏まえて教科連携して実践を行うことにより、実践者(大学教員など)・実践対象(児童生徒)・参加者(現場教員)にも好影響を与えるといえる^{14) 23)}。

以上より、教科連携の資質・能力の育成には、①教科連携の重要性の理解、②連携の本質(自・他教科理解、相互理解)の理解、③連携教科間の共通テーマの発見と関連活動の特徴の把握、④連携教科間の核となる活動の設定、⑤実践、⑥教科連携の意義を学ぶ場の設定、⑦学びの連続性が必要といえる¹⁴⁾。本研究では、これらの成果を教科横断的な視点からの学びに繋げていくこととする。

2) 体験活動の導入

教科連携において、体験活動は多様な視点からの学びを促進し、様々な力の育成に効果的である^{13) 14)}。体験活動の重要性は学習指導要領でも謳われており、各教科等の特質に応じて、体系的・継続的に実施できるよう工夫が求められている^{1) - 5)}。その背景には、生徒を取り巻く地域や家庭の環境等が劇的に変化し、文化などを体験して感性を高める機会が限られていることが挙げられる^{1) - 5)}。学校は、生徒がそうした経験ができる数少ない場であることから、体験活動の意義は大きいといえる。

本研究では、伝統と文化に関する教育を教科横断的な視点から実施するにあたり、先の教科連携の実践の成果を踏まえて体験活動を取り入れることとした。視覚や触覚、味覚などを働かせて体験活動を行い、伝統文化という新しい題材に出会うことにより見方や考え方を広げ、体験活動と学んだ知識とを相互に関連づけてより深い理解や学習へと発展させ、学習および生活の質的向上を目指すこととした。

(2) 対象の設定

著者らは、既報^{13) 14)}において、家庭科と美術科で教科連携した教材研究・開発を経て、特別支援学校(知的)の作業学習を対象として実践を行った。本研究においても、当該学校の生徒を対象とすることとした。理由は、特別支援学校(知的)の学び方の形態にある。知的障害のある生徒の学習上の特性として、学習によって得た知識や技能が断片的になりやすく、実際の生活の場面の中で生かすことが難しいことが挙げられる²⁴⁾。知的障害のある生徒に対して教育を行う特別支援学校では、生徒の実態に即した指導を進めるための指導形態が工夫されており、①各教科等を合わせた指導を行う場合と、②各教科別に指導を行う場合とがある²⁴⁾。

前者の「各教科等をあわせた指導」は、従前から日常生活の指導、生活単元学習、作業学習などとして実践されている。これは、学校での生活を基盤として、将来の生活を見据えた学習を生活の流れに即して学んでいくことが効果的であるからであり、学校教育法施行規則第130条第2項に規定されている²⁴⁾。後者の「教科別の指導」においても、他の教科、道徳科、総合的な探究の時間、特別活動及び自立活動との関連、各教科等を合わせて指導を行う場合との関連を図ることとされている。いずれの場合も、学習活動では各教科等の目標を達成すること、評価においては教師が相互に情報を交換し合いながら、組織的・体系的に取り組むことが求められている²⁴⁾。こうした指導のあり方や評価の仕方などは、先に挙げた教科連携・教科横断的視点からの授業づくりと共通するものがあると考えられる。

また、近年、特別支援教育は、障害のある子どもの教育に留まらず、誰もが活躍できる社会形成の基礎となるものとして、現在および将来の社会にとって重要な役割を担うものとして考えられるようになった²⁴⁾。また、特別支援学校だけでなく、幼・小・中・高等学校などにおいて発達障害を含めた障害のある子ども達が学んでおり、特別支援教育の対象となる子どもの数は増加傾向にある²⁵⁾。こうした変化を受けて、障害のある者とならない者と共に学ぶ仕組みとしてのインクルーシブ教育システムの理念が提唱され、その推進が求められている。変化の激しい社会の中で、障害の有無に関わらず、自己の持つ能力や可能性を最大限に伸ばし、自立し社会参加するために必要な力を培う必要がある。そのためには、子どもの実態に応じて多様な教育的ニーズに的確かつ柔軟に対応できる連続性のある多様な学びの場の構築と、子ども個々の学びの十全の確保は、特別支援学校の児童生徒のみならず、全ての児童生徒に共通して必要である。本研究は特別支援学校での実践であるが、その成果は小・中・高等学校などにも応用できるといえる。

表3 伝統と文化の教育に関わる目的・視点・題材・方法(家庭科・美術科)

		家庭科		美術科
目的		伝統文化の興味・関心を高める		
学習内容		伝統的な食文化		日本の美術作品
用いる題材		日本の伝統的な菓子		日本の伝統的な美術品(調度品)
		和菓子(練り切り)		屏風
題材の共通性	教科横断・教科連携	内容	日本の食文化(練り切り) 季節を愛でる 風習や行事等との関連性あり	日本の食文化(農耕風景/稲作) 季節を愛でる 風習や行事等との関連性あり
		特徴	季節の移り変わりや一端を表現 暮らしの中で食べる	四季の移り変わりを表現 暮らしの中で使用(実用の道具)
		表現物	和菓子、菓子器、場のしつらえ	屏風、場のしつらえ
		表現法	色彩、形状、意匠、菓銘など	日本画、物語
		鑑賞方法	和菓子を見る、香りを嗅ぐ、 菓銘を聴く、触る、味わう	四季の移り変わりを、右から左へ 見る者が視点を移すことで表現
	学習方法の共通性	活動内容	体験活動、双方向性の対話 【対話型体験】 見る、聴く、知る、比べる、考える、 想像する、選ぶ、感じる、味わう、 語り合う	【対話型鑑賞】 見る、見つける、聞く、知る、選ぶ、 考える、想像する、語り合う
		活動	個人・集団で味わう	個人・集団で鑑賞
		視点	【多視点】 様々な角度から見る、感じる、 考える。座って味わう。 食べる人の気持ちを重視 (おもてなし)	【多視点】 左右に視点を交える。様々な方向 から鑑賞する。座って鑑賞する。 鑑賞者の視点を重視
		用いる五感	視覚、聴覚、嗅覚、触覚、味覚	視覚、聴覚、触覚

(3) 題材の設定

1) 教科に共通したテーマ設定

本研究は、伝統と文化に関する教育について、家庭科と美術科が教科連携して教科横断的授業を構想し、実践を行うものである。上述したように、教科連携の実施に際して必要なことは、教科連携の意義や自・他教科理解を基盤として、①実践の目的の明確化、②連携教科間の共通テーマ発見と関連活動の特徴の把握、④連携教科間の核となる活動の設定である^{7) -14)}。本研究では、これらを考慮に入れて、教科連携して題材開発を行った。表3に伝統と文化の教育に関わる目的・視点・題材・方法を示す。両教科共通の目的は「伝統文化の興味・関心を高める」とし、共通のテーマとして「季節感」を設定した。季節感に着目したのは、我が国の伝統文化の発展は季節と関連性が深いこと、生徒にとって季節感は日常生活との繋がりがあるため、実感をもって学ぶことができると考えたからである。また、知的障害のある生徒の実態にあわせた学習の工夫として、共通のテーマに即して継続的で繰り返しの学びができるように、家庭科は食文化、美術科は日本の美術作品の視点から授業を構想し、季節感と関連が深い題材として、それぞれ和菓子と屏風を設定した。両者の共通性や授業構想などは後述する。さらに、当該生徒の学びを促すために、実際の生活場面と関連づけること、具体的に思考・判断・表現できるように身近な自然の風景や事物を意匠とすること、季節の移り変わりやその一端を感じつつ、見る・触る・食べるなどの五感を用いた体験活動を取り入れることとした。加えて、生徒の興味関心を高めるために、双方向型の対話的活動(体験、鑑賞)にも重点を置いた。

2) 家庭科と美術科との学びの関連

①家庭科と美術科における季節感

本研究では、伝統と文化に関する教育の充実のために、家庭科・美術科の共通テーマとして「季節感」を設定し、家庭科では和菓子、美術科では屏風を題材として、相互に連携・関連づけながら教科横断的な学習を行うこととした。題材における「季節感」を構成する要素を表4に示す。

先述したように、我が国の文化は季節との関連が高く、生徒にとっても日常生活と繋がりが深い。和菓子では、調和の美を大切にしており、そのバランスをはかるために、日本の伝統美の世界、能や歌舞伎、絵画や工芸、着物などを見る時にも色や形の取合せ、意匠などを参考する²⁶⁾。

美術科との関連をみると、和菓子は現代日本画の世界にも通じる²⁷⁾。それは、我が国の伝統的な物が最も素直に菓子の世界に流れ込んだためと推測されている²⁷⁾。和菓子が表すものは、四季折々の天然現象、景色、風物詩、文学、美術工芸品、行事など、さまざまである²⁸⁾。屏風には、練り切りの意匠である花や植物も四季に合わせて多数描かれており、意匠の点でも共通点があるといえる。

②季節感以外の関連性

和菓子と屏風には、季節感以外にも共通点がある。いずれも人生儀礼や年中行事と結び付きが強く、生活と深く関わってきた(表4)。また、両者には生活文化としての共通性がある。和菓子は食生活における食文化である。屏風は、日本人の生活の中で最も便利に使ってきた調度の一つである²⁹⁾。その機能は、間仕切り、遮蔽、風よけ、背障、室内装飾、さらには人生儀式が行われるのにふさわしい場に変質させる機能を持ち、住生活に関わる文化(住文化)である²⁹⁾。しかし、今日、屏風を立てるといふ光景は生活の場から消失している。その原因は、住環境の変化があり、壁とドアで区切られた現在の住宅では空間を間仕切るための屏風は必要がなく、重く嵩がある屏風は調度として敬遠される。和菓子も屏風も、時代や生活スタイルの変化により衰退が危惧される伝統文化であり、継承・創造すべき生活文化という点で共通点を有する。家庭科と美術科が教科連携して伝統文化を扱うことにより、食や住まい方など、自身の日常生活のあり方が、実は伝統文化の継承と関連しているというように、生活の営みに係る見方・考え方を働かせることができる。さらに、体験的な活動と知識とを相互に関連づけてより深く理解するとともに、自身の生活の中から問題を見出して解決策を考え、新たな課題の解決に向かう過程を充実させる一助になるといえる。

以上より、各題材において、学習方法や題材などに両教科で共通する事項が多いことから、生徒が学びの繋がりが関連性を感じやすいと考えられる。特別支援学校で

は、従来から「各教科等を合わせた指導」が行われている。教科横断的な視点と教科連携の手法を取り入れることにより、断片的になりがちな知識の習得の場面において、連続性と関連性をもたせ、深い理解や学習への発展と、学習や生活の質的向上に寄与できると考えられる。

3) 家庭科における文化継承

①食文化継承の重要性

家庭科では、衣食住の生活において、日本の生活文化の大切さに気付く学習活動の充実が求められている^{30)~33)}。本研究では、生活文化の中でも食文化に着目する。

食文化については、平成25年に和食がユネスコ無形文化遺産に登録され³⁴⁾、第3次食育推進基本計画では、食文化伝承と食育推進が重視されている³⁵⁾。新学習指導要領¹⁾ ²⁾ ³⁾においても、文化と伝統に関する学習の充実、学校教育全体での食育の推進が謳われている。特別支援学校(知的)³³⁾でも同様に、食文化に関して、実践的・体験的活動を通じた学習により知識と技能を習得し、それを生活に生かすことが求められている。加えて、体験活動と知識とを相互に関連付けてより深く理解する活動などを通して、文化継承の大切さに気づき、継承しようとする態度や、生活を楽しみ、豊かさを味わおうとする態度を養うこととされている³³⁾。このような実践的な態度は、学校で身に付けた力を家庭、地域から最終的に社会で生かし、社会を生き抜く力としていくために必要とされている³³⁾。

また、現代的な諸課題に対応する資質・能力に照らしてみると、家庭科では伝統と文化を継承する力に加えて、健康・安全・食に関する力の育成が求められている(表1)^{30)~33)}。

表4 共通テーマ「季節感」を構成する要素(家庭科・美術科)

特徴		題材		家庭科	美術科
				和菓子(練り切り)	屏風
構成する要素	テーマ(季節感)を	名前		菓銘	作品名
		色彩	種類	多種多様	多種多様
			表現	彩色、色づかい、色の組合わせ (裏(かさね)の色目)	彩色、組合わせ
		形状*	種類	多様	多様
			状態	立体	平面(収納)→立体
		意匠	種類	多種多様	多種多様
			表すもの	四季の風物、季節、天候、動物・植物、風景、地名、和歌・俳句・文学、歴史、年中行事、折りなど	自然、花鳥風月、年中行事、風景、生活、暮らし、歴史、趣味など
			表現	具象・抽象	具象・抽象
	空間	抹茶、お点前、和菓子、趣向を凝らした場のしつらえなど	場のしつらえ		
	その他	歴史		江戸時代に発展	江戸時代に発展
人生との関連		人生儀礼と関連	人生儀礼と関連		
生活との関連		生活文化(食生活)	生活文化(住生活)		
機能性		茶席の菓子	風よけ、部屋の仕切り、部屋の装飾など		
関連素材		素材	自然素材		
			食材(餡、砂糖など)	顔料(岩絵の具)、膠など	
		道具など	和紙(襦紙)	和紙	
			木材(菓子器、黒文字)	木材(木枠)	
			和室(畳、掛け軸、床の間など)	和室(畳、掛け軸、床の間など)	

*) 屏風の場合は「構造」となる。網掛けは、和菓子と屏風で共通する事項を示す。

食文化に関する学びは食育の充実にも繋がり、現代的な諸課題に対応できる資質・能力の育成に貢献できる。食生活が多様化していく中で、障害の有無に関わらず、食への意識を高め、食文化を継承していく必要があり³³⁾、一連の学習過程を通して身につけた力を現在および将来の生活をよりよくするために生かすことが求められる。

②和菓子を用いた先行研究

和菓子は、四季を彩り、繊細な美しさを表現する³⁶⁾。著者は、我が国の重要な食文化である和菓子の理解と普及を目指して研究を行っている。これまでに、幼稚園児¹⁶⁾や小学生¹⁷⁾を対象として、和菓子の一つである練り切りを用いた食育実践を行っている。練り切りは、美しい色彩と形状を特徴とし、意匠と菓銘で季節の訪れを表現する³⁶⁾。上記実践¹⁶⁾の中で、色や形を工夫して作ったり食べたりする体験活動を通して、練り切りや和菓子全体に対する興味・関心や嗜好性が向上するなどの成果を得ている。

また、既報^{18) -21)}において、小・中・高・大学生を対象として和菓子の食嗜好性を検討した結果、練り切りなどの茶席の菓子は食経験が低く、菓子自体に対する知識が殆どないことが明らかとなった。子どものみならず、全世代において和菓子の喫食頻度が減少している今日³⁷⁾、和菓子に対する興味・関心はますます低下することが考えられ、食文化継承において懸念すべき状況にあるといえる。

③食文化教材としての練り切り（和菓子）

本実践では、練り切りを教材として用いる。練り切りは、色彩の美しさと多様な形状、意匠や菓銘などにより、季節感を多様に表現する。こうした特徴をもつ和菓子は、「五感の芸術」と称されている³⁶⁾。「視覚」では、優美な菓みに美味しさを感じ、その中に季節感を見だし、彩りに美しさを感じ取る。「触覚」には、手触り、歯触り、舌触りがある。「味覚」は美味しさ、「嗅覚」はほのかで繊細な感覚を指す。「聴覚」は菓銘である。和菓子には、羊羹などの種類の名前以外に、固有の菓銘を持つ。菓銘は、花鳥風月や文学、歴史などに由来して付けられる。菓銘から季節を感じ取ることができるのは、日本人がもつ感覚である³⁶⁾。

我が国の食文化である和菓子について、色彩、形状、意匠、菓銘、季節感などの特徴を具体的かつ体験的に学び、五感で感じることで、食文化の理解や、伝統や文化に関する知識の定着が期待できる。

④和菓子における2つの季節感

和菓子は季節に応じて、多種多様なものが作られる。四季の移ろいを、日本人は身近に感じて独特の感性と季節感を育み、食文化（和菓子）にも反映させている。

「季節感のある和菓子」という言葉には、2つの要素がある。一つは、「その季節にだけつくられる和菓子」、もう一つは「季節を表現する和菓子」である³⁶⁾。前者は、桜餅や柏餅など、その季節にだけ作られるものである。

後者は、形や色合い、菓銘の音の響きで季節の訪れを感じてもらい和菓子のことであり、練り切りはこれに該当する。また、和菓子は、実際の季節の訪れに先駆けて、少しだけ早めに作られる。これは、季節の移り変わりを繊細に感じ取る、日本人独特の感性の顕われであり、季節感といえる³⁶⁾。

⑤期待される学び—理論と体験活動との関連—

本実践では、和菓子の特徴（色彩、形状、意匠、菓銘、季節感）の学びに加えて、練り切りの生地やその材料に触れるという体験的活動を行う。材料である小豆や砂糖は日常生活で用いる身近な食材であることから、実際的な生活場面と関連づけて学ぶことができるとともに、見る・触る・嗅ぐなどの五感を使った学びが可能となる。また、お点前の道具（黒文字、懐紙など）³⁸⁾や材料を用意し、実演を行うとともに、本実践のために著者が製作した練り切りを提示し、実際の和菓子を用いて意匠・色彩・形状と季節の関連の理解を促す。さらに、お点前や茶席での作法を指導した後、和菓子を抹茶とともに実際に味わう。場所は和室とし、美術科で立てた屏風の前で和菓子の授業を実施するなど、場のしつらえや繋がりも工夫する。こうした空間演出により、もてなしの場が設定できる。もてなしは、我が国の食文化の特徴の一つであり、もてなす側（主人）ともてなされる側（客）との双方向の関係である³⁹⁾。もてなしの席である茶会は、趣向があって成立するため²⁶⁾、場を設定した上で和菓子を体験的に学び、抹茶とともにいただく体験を経ることで、茶席のマナーやもてなしを含めて、伝統文化の理解に繋がると考えられる。また、伝統文化理解という教科横断的学習の目的達成のために、学習環境にも繋がりと繰り返しをもたせることにより、生徒の学びの定着が促されると期待できる。上記一連の活動により、理論のみの学習に終わることなく、実践的・体験的な活動を通じた学習を通して、習得した知識及び技能を生徒自らの生活に生かせるよう意図した。

4) 方法（教科横断・教科連携）と題材（伝統文化）に関する先行研究

教科横断的視点に立った、教科連携した授業の実践は、特別支援学校（知的）の家庭科が抱える課題解決にも繋がると考えられる。まず、方法（指導形態）について述べる。

学校教育においては、障害の有無に関わらず、卒業後の地域生活に必要な知識や技能についての指導が求められており、それを支援する教科として「家庭科」の役割は重要である⁴⁰⁾。特に生活経験の少ない知的障害の児童生徒にとって、自立や社会参加などに多面的役割を担う家庭科を学ぶ意義は大きく^{41) 42)}、特別支援各校で家庭科は重視されていることが報告されている⁴¹⁾。しかし、現実問題として、知的障害特別支援学校の家庭科では、

作業学習や生活単元学習などに解消されている事例も多く^{40) 43)}、生徒のニーズに応えた家庭科教育の充実と確実な実施、教科としての明確な位置づけが課題として挙げられている⁴⁰⁾。

先述したように、作業学習など「各教科等を合わせた指導」は、生徒の実態に合わせた多様な教育ニーズに対応する手段の一つであり、各教科の目標や内容、評価が明確であることが求められる²⁴⁾。各教科の特徴を生かしながら組織的・体系的に取り組むことにより、意図した学びの成果が効果的に得られるのであれば、当該指導は教科単独で行う以上の成果が期待できる。しかし、実際には、各教科の立場で都合よく家庭科的内容を切り取った教育が行われているのが現状であり⁴¹⁾、他の時間との関係で家庭科の配分時間は少なく、合科・統合の中で「家庭科が教科として自立しきれずにいる」⁴⁴⁾ことが問題視されている。また、合科による指導によって意欲的な学習が可能である一方で、家庭科の学習内容に著しい偏りが生じていること⁴⁰⁾や深い内容の学習が困難なことが懸念されている⁴⁵⁾。つまり、家庭科では、「各教科等を合わせた指導」に組み込まれることによって、教科としての専門性や存在意義が曖昧になっているという課題が生じている⁴⁰⁾。家庭科の役割が果たせないことは、生徒の生活や社会参加の在り方にも大きな影響を与えるといえる。

一方、本実践のように、教科横断的視点に立って教科連携した授業に際しては、共通の目標とテーマを設定するとともに、各教科の特性を生かした学びが求められるため、教科の学びが曖昧になったり、教科の特性が消失したりする恐れはないと考えられる。加えて、教科間の学びには繋がり（関連性）と繰り返し（継続性）が求められるため、生徒の知識や技能の定着を促すといえる。

次に、題材をみると、伝統文化に関する教育について教科横断的視点からの研究報告は殆どないのが現状である。小学校社会科の「京都の伝統文化」の授業で、他教科の学習と関連があることを言及している報告⁴⁶⁾があるものの、他教科と連携した報告事例は殆どない。本研究は、教科連携の研究で得られた知見をもとに、各教科の教科性や系統性、教科間の関連性を踏まえていることから、教科横断的視点での授業づくりの一助となることが期待できる。

5) 他の教科との関連（教科横断的視点）

上記項目（表3、表4）は、家庭科や美術科以外にも、社会科（歴史、地域の産業、伝統や文化、年中行事）や技術科（材料と加工、生物育成）、理科（季節と生物、自然と人間、生物と環境）、国語（言語文化）、生活科（季節や地域の行事）などの学びとも関連する¹⁾。このことから、教科の枠を越えて、多様な視点からの学びが期待できる。

3. 方法

（1）実践時期および方法

実施時期は2019年4月22日、場所は静岡大学学生会館和室、対象は静岡大学教育学部附属特別支援学校高等部（知的）の2年生（6人）である^{註)}。授業は、前半に美術科（50分）、後半に家庭科の授業（30分）を行い、大学教員2人（家庭科1人、美術科1人）、外部講師の静岡県立美術館学芸員2人（美術科の指導）が担当した。授業では、大学生4人が授業支援、高等部の担当教員3人（以下、「担当教員」と記す）が生徒の引率・支援に当たった。

（2）授業の目標

伝統文化を共通テーマとして、家庭科と美術科の教科横断的な授業を行った。授業の目的は、家庭科と美術科による教科横断的な学びを通して、「伝統文化に対する興味・関心を高めること」である。各教科の目標や内容の共通点を意識しつつ、題材を選択し、指導内容の工夫を検討した。構想した授業案を、特別支援学校の生徒を対象として、実践を行った（表5）。

家庭科の目標は、「和菓子の特徴を、五感を使って感じるとともに、ものの見方や感じ方を広げながら、食文化に対する興味関心を高め、知識と技能を身に付けること」、美術科の目標は、「美術作品のよさや美しさ等を感じ取ると共に独自の自然観やテーマ等を学び、自分の見方や感じ方を広げながら日本美術への関心を高めること」とした。家庭科では練り切りを用いた。理由は、季節感を表現していること、色や形が多様であるため、生徒の興味関心に対応できること、抹茶と共に楽しめる茶席の和菓子であることから、理論と体験を結びつけるとともに、学習内容に繋がりのある学習ができると考えたためである。

（3）授業の工夫

1) 事前学習の実施および実態把握

実践に先立ち、生徒には伝統文化に関する事前学習に取り組んでもらった。これは、生徒の自主性や気付き、

表5 授業の概要と流れ

教科	概要	内容	題材	キーワード
	《事前準備》 授業者と大学生の 打合せ	・担当者顔合わせ ・当日の流れや内容の確認 ・屏風の設置確認 ・和菓子・お抹茶体験の動作確認 （道具、お運びなど）		
美術 科	【美術作品の鑑賞】 屏風の鑑賞授業	・美術館と学芸員とは ・屏風とは ・屏風の使い方について （機能性、装飾性、ストーリー性等） ・鑑賞のポイント（見方等） ・県立美術館での鑑賞紹介	狩野永岳 《四季耕作図屏風》 （レプリカ）	・季節感 ・色 ・機能性 ・装飾性 ・物語性 ・色 ・形
家庭 科	【食文化の体験学習】 和菓子やお抹茶の 体験授業	・練り切りの特徴について （色、形、意匠、菓銘、作り方等） ・おもてなしについて ・お抹茶のお点前 ・和菓子とお抹茶の体験 ・和菓子屋の紹介	練り切り （材料や道具を含む） お抹茶 （お点前の道具を 含む）	・季節感 ・色 ・形 ・意匠 ・菓銘 ・おもてなし ・作法
	振り返り等	・生徒から一言感想 ・授業者からの講評 ・お土産の配付（ミニ屏風）		・生活との つながり

ものの見方・感じ方を尊重すると同時に、生徒の興味関心など生徒の実態を把握すること、授業実践と合わせた繰り返し学習による学びの質の向上を意図したからである。さらに、担当教員との事前の打合せにより、生徒の実態として、興味のあることは自分で調べたり遊んだりして楽しむことができるが、新しいことや不慣れなことには興味を持ちにくいという面が挙げられた。和菓子については、修学旅行での経験があり、食べることに對する興味が高いということから、実践では食べるという活動を導入して繰り返しによる定着を図ること、一方的に教えるのではなく、対話的に体験する活動を取り入れることで、生徒が見つけたこと、感じたことを表現・思考できるように工夫した。

2) 教具などの工夫

授業では、練り切りの写真を多数用意し、スケッチブックに貼って提示し、色彩や形状の多様性や季節との関連に生徒自身が気付けるように工夫した。これ以外の教具として、和菓子やお点前に関わるものは全て実物を用意した(練り切りやその材料、抹茶の道具など)。対話的活動の際には練り切りの写真を屏風状に仕立てたものを立てて提示し、美術科との学びの関連をもたせるようにした。

茶席で食べる練り切りは、著者が生徒のためにデザインし、材料から製作したオリジナルのものをを用いた。意匠は「あじさい」、色は水色とピンクの2種類を用意した。これにより、和菓子の特徴の学習に加えて、季節や客(生徒)にあわせて和菓子を用意するという「もてなし」があること、和菓子は実際の季節の訪れより少し早い季節感を表すことを、実感をもって理解できることを期待した。

3) 学習環境の工夫

実践は畳敷きの和室で行い、前半の屏風の授業後、家庭科の授業を行った。屏風は、静岡県立美術館収蔵の狩野永岳の「四季耕作図屏風」(江戸後期)のレプリカ(六曲一双)とした。屏風を展示した前で和菓子の学習を行うことにより、和菓子も屏風も季節感を有すること、屏風に描かれている植物などが和菓子の意匠となること、和菓子やお抹茶をいただく茶席では場をしつらえることなどを説明することで、2つの文化の共通点を伝え、学びに繋がりを持たせるとともに、我が国の伝統文化の特徴に対する理解を促すためである。また、和室の2部屋の間の襖を取り外し、1部屋続きとして使用した。これにより、状況に応じて部屋を広く使ったり別々に使ったりするなどの日本家屋の特徴や住まい方の工夫(住生活の文化)を知る一助とした。これにより、屏風が日本家屋において調度として役立つということの理解に繋がることも期待した。

(4) 和菓子の授業の内容

活動の流れは、まず、練り切りの特徴について、材料や製法の面から他の和菓子と比較を行った(表5)。次に、練り切りのもつ色や形の多様性や美しさ、多様な表現方法(具象性・抽象性)を学習した。練り切りには季節感があること、固有の菓銘があること、同じ意匠でも作り手によって色や形を工夫して様々に表現されることの理解を促すために、「桜」を意匠とする練り切りの写真を多数提示し、視覚的に理解できるように工夫した。加えて、練り切りの作り方に関する学習を行った。練り切りの材料(白いんげん豆、砂糖、白玉粉、白あん)や、形を作る前の練り切り生地を実際に触わる体験を通して、視覚・聴覚・触覚などの五感を使って学習した。その後、抹茶とともに、季節の練り切りを鑑賞・試食する活動を設けた。

(5) 事前・事後調査と評価

授業実践に際し、授業に参加する生徒と担当教員を対象として、質問紙による事前・事後調査を行った。目的は、①生徒における伝統文化に関する学びの効果、②実践が教員における伝統文化に関する授業づくりに及ぼす影響、③教科横断的授業の効果を測るためであり、得られた結果を本授業実践の評価として分析に用いた。生徒は①、教員には①～③を測ることとした。尚、事前調査では、教育現場における伝統文化に関する教育の実態把握のため、特別支援学校の全教員(23人)について調査を行った。教員における事後調査の対象は、本実践に参加した担当教員(3人)とした。担当教員は当該生徒の担任であり、日頃から対象生徒の実態を把握し、授業を実施・指導していることから、本実践における生徒の学びの姿を価値付ける一助となると考えられる。教員の有効回収率・回答率は、事前・事後調査とも100%であった。生徒は、事前調査は6人(有効回収率・回答率100%)、事後調査は4人(有効回収率・回答率67%)であった。事前調査は2019年4月18日、事後調査は7月に実施した。事後調査を実践から期間をおいて実施したのは、生徒の学習の定着の程度や生活への影響(活用の程度)を測るためである。

調査項目について、生徒には、伝統と文化について調査を行い(選択式)、事前調査では和菓子の食経験の有無やイメージなど、事後調査では和菓子について学んだことなどを調査した。屏風についても同様の調査を行った(和菓子・屏風、両方の質問をあわせて事前調査6項目、事後調査19項目)。調査では、練り切り・屏風いずれの質問紙にも、それぞれのカラー写真と簡単な説明文を付けて調査を行った(事前・事後調査とも)。

教員に対しては、事前調査では伝統や文化に対する授業実践の意欲や実践経験の有無など(選択式/一部記述式)、事後調査では授業後の生徒の変化(実践前～実践

後)や実践の評価, 教員自身の伝統文化に対する考え方や授業づくりの変化について質問した(自由記述)。

尚, 本研究で調査対象者が少ない理由は, 当該校の高等部の生徒・担当教員を対象とした実践であったためである。対象者数は少ないものの, 実践を通して, 生徒や教員が得た教科等における学びを把握するために, 本調査で得られる結果は貴重な基礎データと成り得ると考えられる。

4. 結果および考察

(1) 生徒における伝統と文化に関する学び

本実践が, 生徒の伝統や文化に関する学びに及ぼす効果を測るために, 事前・事後調査を行い, 興味・関心, 知識, 行動の変化を検討することとした。

1) 事前調査

事前調査において, 和菓子(練り切り)に対する経験の有無やその内容を答えてもらった。「和菓子を見たことがある」と答えた生徒は6人中5人, 「どのようなものか知っている」「食べたことがある」が4人であり, 大半が練り切りを見た経験や食経験を有していた(図1)。これは, 実践前に修学旅行(京都)を経験していたことから, その経験が反映されたものといえる。

和菓子に対するイメージと興味・関心の程度を調べるために, 「和菓子(練り切り)には, どんなイメージがありますか」と質問した。練り切りに対する興味・関心は, 「食べてみたい」が最も多く, 次いで「作ってみたい」であった(図2)。このことから, 練り切りは「色がきれいで, いろんな形」があると考えており, 「食べる」という食体験に対する興味・関心が高いことが示唆された。

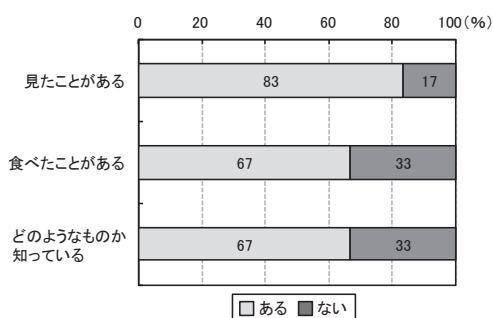


図1 生徒における和菓子(練り切り)に対する認知(事前調査) (n=6人)

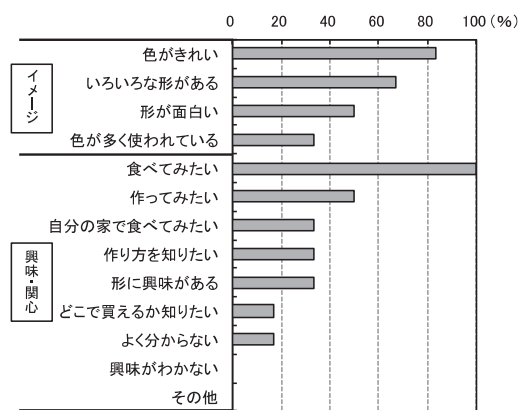


図2 生徒における和菓子(練り切り)のイメージおよび興味・関心(事前調査、複数回答) (n=6人)

2) 授業実践の様子

図3に授業の様子を示す。実践では, 練り切りには様々な色や形があること, それらは季節感と関連していることを, 視覚的に理解できるように写真教材を用い, 生徒と対話しながら練り切りの特徴を理解できるよう工夫した。また, 和菓子の色と形の多様性を示すために, 「桜」を意匠とした練り切りを紹介した。最初に, 色や形などの異なる写真を5枚用意し, 何を表現したものかをクイズ形式にして回答してもらった。1枚目は花びら, 2枚目は桜の形の紋, 3枚目は桜の花のように, 抽象的なものから具体的なものになるように提示したところ, 生徒から「桜」という回答が次々に上がった。さらに, 桜を意匠とする練り切りを約30種類紹介すると, その形を実際に両手で表現したり, 「これ全部が桜?」と驚いたりするような発言が見られた。また, 屏風の中の植物や季節の風物も練り切りの意匠になることを説明し, 応用として他の練り切りを見せ, 菓銘は作り手が自由につけて良いことを伝えと, 練り切りが季節を表していること, 練り切りという菓子の種類の名前以外に固有の菓銘があることや名前の由来を納得する様子が伺えた。こうした活動により, 練り切りに対する興味関心を高めるとともに, 同じ意匠でも様々な色や形があることの理解を促した。

練り切りの材料(白いんげん豆, 白玉粉, 砂糖, 白あんなど)を実際に見たり触ったりする活動では, 「白あんは柔らかい」ことや「豆が白い」ことに驚き, 「使う材料全てが白い」から「練り切りはいろんな色をつけられる」



図3 和菓子の授業実践の様子

和菓子の授業は, 屏風の前で行った。これにより, 両者には伝統文化、および、季節感という共通点があることを意識づけることを意図した。左図は和菓子に関する学習の様子、左中図は抹茶のたて方の学習風景、右中図は和菓子を食べしている様子、右図は作成した練り切りを示す。

ことを生徒自身が発見し、「色は何で着けているの？」など着色に対して関心を寄せる様子が見られ、練り切りの特徴を実感しながら学んでいる様子が観察された。

抹茶体験では、お点前で使う道具や抹茶のたて方を見せ、練り切りを食べるときに使う道具（黒文字、懐紙）と食べ方を示した後、練り切りと抹茶を楽しむという活動を行った。ここで用意した練り切りは、季節を考えつつ生徒のために教員がデザインして材料から作ったものであること、和菓子には客（生徒）のために考えて作る「おもてなし」の心が反映されていることなどを説明した。生徒は、好きな色の練り切りを選び、形を観察しながらゆっくりと味わい、抹茶を楽しんでいた。

3）事後調査（生徒）

①練り切りの特徴への理解

事後調査において、「練り切りはどんな特徴をもっていましたか」という質問に、回答してもらった。

全ての生徒が「色がきれい」と答えており、練り切りの色の美しさの特徴として捉えていた（図4）。事前学習で見られた、色や形の美しさや多様さ、それに伴う季節感など視覚的な理解以外にも、五感を使った学びが深まった様子が観察できた。例えば、「白あんで作られている」などの材料や、「白あんは柔らかい」「練り切りは柔らかい」という触感に関して、割合が高かった。

知的障害のある生徒の学習上の特徴として、学習によって得た知識や技能は断片的になりやすいが、その一方で、一度身に付けた知識や技能等は着実に実行されることが多い²⁴⁾。そのため、実際の生活場面の中で、具体的に思考や判断、表現できるようにする指導、繰り返し継続的な指導が効果的と言われている²⁴⁾。本研究では学習の定着度を測るために、事後調査を実践から3ヶ月経過後に実施したところ、上記のように練り切りの特徴を把握している様子がみられた。このことから、練り切りや

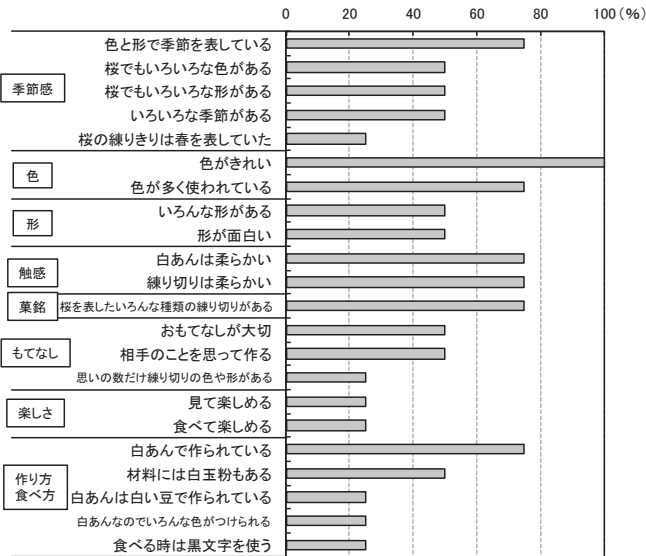


図4 生徒における練り切りの特徴に対する理解(事後調査、複数回答)
(n=4人)

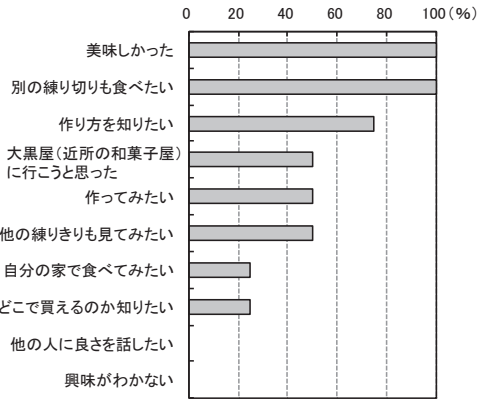


図5 生徒における練り切りに対する興味・関心
(事後調査、複数回答)
(n=4人)

表6 生徒の学びの姿や顕われの相違点(担当教員による観察)

姿勢	普段の様子	本授業での様子
見る姿勢	・その場で見る ・イメージ化が難しい ・対象の良さや素晴らしさに注目しづらい	・前のめり ・食い入るように鑑賞していた(これまでは見られない姿勢) ・じっくり見る ・姿勢を正していた
聞く姿勢	・話を聞いているが、よく聞くまでには至っていない	・聞き逃さないように、よく聞いていた
発表する姿勢	・思ったことを発表することが多い	・よく考えて(意図が分かり)発表できた ・事前学習で調べたことを得意げに発言していた ・自分から気付いたり発言したりする姿が見られた
授業への態度	・慣れた雰囲気の中で安心して授業を受けている	・緊張感をもって話を聞いていた ・楽しんで学んでいた
期待感	・あまり表情を変えずに授業を受ける	・楽しい、わくわくの表情を見ることができた

その材料を実際に触ることによる「手触り」(触覚)、実際に食べることによる「舌触り、口溶け、食感」(触覚)という2つの触覚から、「練り切りは、触っても食べても柔らかい」ことを体感的に理解し、知識として定着したと思われる。以上より、五感を使った、具体的で体験的学習を通して、色、形、味、季節感など、様々な観点から和菓子の特徴と食文化の理解に繋がったと考えられる。

②練り切りに対する興味・関心

「練り切りを見たり食べたりして思ったことはどんなことですか」(選択式、複数回答)と質問したところ、全員が「美味しかった」と答えていた(図5)。また、この授業だけに留まらず、これからの自分の生活の中に、練り切りを取り入れていきたいと考えている様子が見られた。例えば、体験増加への意欲(「別の練り切りも食べたい」「他の練り切りも見てみたい」「自分の家で食べてみたい」)、自分の生活の場と関連づけようとする姿勢(「自分の家で食べてみたい」「近所の和菓子屋に行こうと思った」「どこで買えるのか知りたい」)や、製作に対する興味・関心(「作り方を知りたい」「作ってみたい」)が見られた。

また、日頃から生徒の実態を把握し、指導支援している担当教員のアンケートの記述から、生徒の学びの姿を価値付けたものが表6である。普段の様子と比較して、「見る・聞く・発表する姿勢」「授業への態度」「期待感」において、生徒の積極的な学びの姿勢を評価していた。また、学びの成果として、実践後の学校生活および家庭

生活での変容を挙げていた。たとえば、学校生活では、生徒個々の実態に応じて、練り切りや屏風などを、日本文化や四季などの視点をもって見るができるようになったという変化である。加えて、当日欠席した生徒に、学習してきたことや感じたこと、注目したことなどを、再度、自分の言葉にして説明する姿も観察されていた。さらに、家庭生活では、学校であったことは普段あまり話さない生徒が多い中で、自宅で当日の活動の様子の話をした生徒が多く、「練り切りが美味しかった」「また食べたい」など発言する様子について、保護者から報告が多数あったとのことであった。

以上より、本実践では、伝統文化理解のために、家庭科・美術科間の共通のキーワードとして季節感を設定して、実践に取り組んだ。題材として、伝統文化・季節感以外にも、生活との関わりや意匠、色などに共通性のある和菓子和屏風を組み合わせ、対話的学習と五感を使った体験的学習を取り入れた。また、生徒には興味があるものについて事前に調べ学習をしてもらい、授業時には屏風に続いて和菓子を学ぶといった繋がりのある授業構成を図った。教科の連続性と共通のテーマに基づく繰り返し学習、体験学習などにより、和菓子に対する興味・関心が向上し、知識が定着したと考えられる。以上のことから、本実践により、日常生活の中で文化を考えていく一助となったといえる。

(2) 実践が教員における伝統文化に関する授業づくりに及ぼす影響 ー授業実践の意欲および経験ー

1) 事前調査

先述したように、教科横断的視点からの伝統文化に関する授業の報告は殆どない。そこで、授業実践に先立ち、伝統文化に関する授業について、実践に対する興味や実践の有無などを調査した。対象は特別支援学校の全教員とした。

「伝統的な食文化の授業を実践してみたいですか」という質問に対して、8割以上の教員が「実践してみたい」と答えており、実践に関する意欲は有意に高かった(図6)。また、「伝統的な食文化に関して、授業を実践した経験はありますか」の質問に対しては、「経験がある」「経験がない」は同程度であり、両者に相違は見られなかった。

「伝統的な食文化の授業実践の経験がある」と回答した教員(12人)に、実施形態、回数、教科を質問した(表7)。

実践回数は1回、授業形態は「教科単独」が大半であり、他教科と連携した「教科連携」や複数回実施したという回答は少なかった。実施教科は、総合的な学習の時間、家庭科、生活科などが挙げられており、内容は修学旅行の事前学習として当該地(沖縄、京都など)の郷土料理や食文化を事前に学習するという活動が多かった。

次に、「伝統的な食文化の授業実践の経験がない」と回答した教員(11人)に、理由を答えてもらった(図7)。

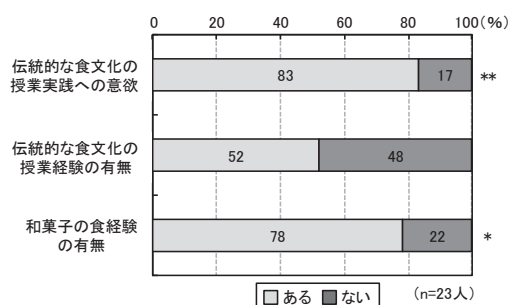


図6 伝統的な食文化の授業実践(興味、実践経験)および食文化の食経験(教員)

※教員における授業実践への意欲、授業経験の有無、和菓子の食経験の有無について、有意差を独立性の検定により求めた。有意差がある場合は、それぞれのバーの横に記した(* $p<0.05$, ** $p<0.01$)。

表7 食文化に関する授業実践の回数と形態

実践回数	授業形態	人
1回	教科単独	7
	教科連携	3
2回以上	教科単独、教科連携	1
無回答		1

※伝統的な食文化の授業実践の「経験がある」と答えた12人に、回答してもらった。

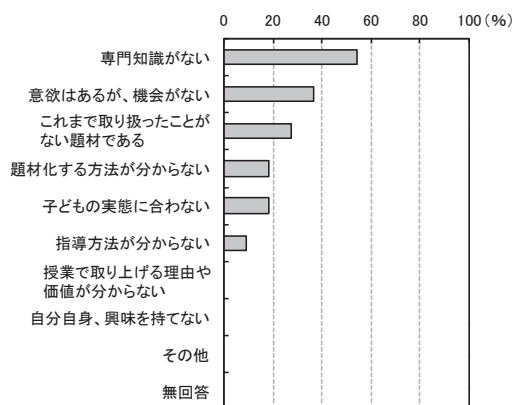


図7 伝統的な食文化を授業で取り扱わなかった理由(複数回答)

※「授業で実践した経験がない」と答えた11人に答えてもらった。

半数の教員が「専門知識のなさ」を挙げており、「意欲はあるが、機会がない」「これまで取り扱ったことがない題材である」「題材化する方法が分からない」と続いた。

このことから、食文化に関する授業実践に対する意欲は高いものの、実践に繋がっていないこと、授業実践を阻害している要因には、題材である食文化に関する知識不足があり、それが題材研究に対する意欲を低下させ、結果として題材化や実践に結びつかないと考えられる。食文化をはじめ、伝統や文化に関する教育の推進には、教員自身の知識・技能を向上させる必要があるといえる。

2) 事後調査

本実践に参加した担当教員(3人)に、本実践が自身の伝統文化に関する授業づくりに影響があったか調査した。

授業づくりについて、①文化継承の意義の再認識、②他領域にわたった授業づくりの工夫の必要性の気付き、③鑑賞から表現に取り組むという授業構成の理解と深化、④学習の視点設定の重要性、⑤新たな授業構想の提案、

表8 本実践が教員の伝統文化に関する授業づくりに及ぼす影響

項目	記述内容の一例
①文化継承の意義の再認識	・日本文化独特の美しさや趣向を再確認することで、日本文化の継承の意義があることを実感できた。
②他領域にわたった授業づくりの工夫の必要性の気づき	・大学で美術科と家庭科の連携授業を受講したことにより、専門的な知識、技法に触れることができた。 ・鑑賞と試食という2つの活動を通して、より深く伝統文化を学ぶことができた。 ・周到な準備をしていた。
③鑑賞から体験に取り組むという授業構成の理解と深化	・和菓子の世界に入るために屏風が良い材料として扱われており、文化と文化のコラボレーションがなされていた。 ・屏風の風景に溶け込んだことで、非日常生活を体感し、日本文化の美しさを堪能したところでの和菓子の展開はストーリー性を帯びていた。 ・屏風の前で和菓子を食べするという体験は、思考の流れを止めない良い流れであった。
④学習の視点設定の重要性	・日本文化を切り口に、屏風や和菓子を組み合わせて展開する授業がとても興味深く、面白かった。 ・屏風鑑賞で美観的な見方や日本の文化、四季に触れた後に練り切り体験をしたことで、ただ食べるのではなく、色や形などに注目しながら日本文化を感じることができた。
⑤新たな授業構想の提案	・今回は感じることをメインだったので、自分なりの考えを表現する活動を設けるなど繁げず学習を組めると、学びがより深まると感じた。
⑥他教科への応用への意欲	・日本の伝統的な文化という題材で、総合的な探究の時間にも取り入れることができるのではないかと。

⑥他教科への応用への意欲などの成果が得られた(表8)。

事前調査では、伝統文化に関する教育を実践できない要因として「知識不足」があった。授業実践を通して、伝統文化の教育の充実のためには、専門知識のみならず、①教科の枠を越えた取り組み(教科横断的視点)、②関連する教科の協力や連携(教科連携)、③学習の視点を設定する重要性、④流れのある授業展開と方法、⑤生徒の興味関心を向上させる授業構成や環境設定など、様々な工夫が必要であることに対する気づきが見られた。

題材に対する知識については「和菓子という素材は、美しさ、丁寧な仕事、色や形など、注目する要素が含まれており、楽しみながら和菓子に触れることができた」など題材を構成する要素に対する気づきが見られた。

また、方法として、教科連携・教科横断については『感じる・学ぶ・体験をはさむ・表現する』という構成は、様々に生かせそう、 「屏風と和菓子の組み合わせで展開した手法は、本校の生徒に適していた」、体験学習については「体験的な活動を通して、詳しく専門的に学ぶことができた」など、肯定的な意見が多かった。加えて、「今すぐ、(本授業を参考にして)実践したい」「活動内容をもう少し変えて実践したい」など意欲の向上も見られた。

伝統文化に関する授業を行う上で、教員自身が考える課題としては、①題材研究および専門知識に関する専門家の助言の必要性、②他教科との連携のあり方、③学習時数の確保を挙げていた。①②については、教科連携や教科横断的な視点からの学習に関連しているため、次項で考察する。

(3) 教科横断的な学習が生徒の学びや教員に及ぼす影響

本授業の目的は「伝統文化に関する教育の充実」である。家庭科・美術科が連携して共通テーマ(季節感)を設定し、題材研究を経て、教科横断的な視点から授業を行った。本手法による授業実践は、生徒の学びに加えて、教員の授業の取り組み方にも影響を及ぼすと考えられる。

表9 担当教員からみた教科横断的学習(教科連携)が生徒に及ぼす影響(事後)

	項目	記述内容の一例
教科横断的学習により促進されたもの(価値づけ・評価)	①日本文化独特の美しさや趣向の理解	・日本の伝統的な文化に触れることができた。 ・日本文化独特の美しさや趣向を再確認することができた。
	②日本文化継承の意義の理解	・日本文化の継承の意義があることを実感できた。
	③興味・関心の向上	・実物をじっくり見たり、体験的な活動をしただけで、自分から気付いたり発言したりする姿が見られた。
	④季節や歴史に対する捉え方の変化	・和菓子や屏風とも、普段の生活の中で、日本文化や四季、歴史など様々な視点から見ることができるようになった。
	⑤各題材に対する視野の広がり	・屏風や四季と繋げながらおぼろの食体験を行い、視覚、触覚、味覚で感じる事ができ、和菓子に対する見方の広がりがあった。

表10 担当教員からみた教科横断的学習(教科連携)が教員に及ぼす影響(事後)

	項目	記述内容の一例
教科横断的学習(教科連携)の特徴	①共通するテーマ設定	・日本文化を切り口に、屏風や和菓子を組み合わせて展開する授業がとても興味深く、面白かった。
	②共通する視点(造形的要素:色や形)に着目	・屏風鑑賞で美観的な見方や日本の文化、四季に触れた後に練り切り体験をしたことで、ただ食べるのではなく、色や形などに注目しながら日本文化を感じることができた。
	③ストーリー性のある繋がり	・日本文化の美しさを堪能したところでの和菓子の展開はストーリー性を帯びていた。
	④様々な体験活動(鑑賞して食べるという体験)	・鑑賞と試食という2つの活動を通して、より深く伝統文化を学ぶことができた。
	⑤五感を通して実物を感じる	・屏風や和菓子と組み合わせ、実物を使いながら五感を使って体験することで、日本文化にどっぷりと浸り、感じることが多かった。
教科横断・教科連携に必要なもの(現場教員)	①専門的知識 ②対話力	・学芸員の方による対話的な屏風鑑賞を通して楽しみながら自然と日本の伝統文化や四季、歴史について学ぶことができた。 ・専門的な知識と対話力があってこそできる活動であった。
	①単発でなく年間を通した実施 ②他の教科等との連携	・本実践の持つ意義は大きいので、単発で終わらせず年間と考えていきたい。 ・総合的な探究の時間にも取り入れることができる。
現場教員が感じる課題	③生徒の実態に合わせた授業の取り組みと視点の持たせ方	・季節の移り変わりや歴史的な背景を想像できない発達段階の生徒もいると思うので、その生徒への鑑賞の視点の持たせ方をどうしたらよいか(美術) ・練り切りを実際に口にするので、幅広い実態の生徒に対応できる。

担当教員の事後調査の結果から、その成果と課題を述べる。

まず、成果として、教科横断的な視点から教科連携した授業実践により「生徒の学びが促進された」と担当教員が捉えたものは、①日本文化独特の美しさや趣向の理解、②日本文化継承の意義の理解、③興味・関心の向上、④季節や歴史に対する捉え方の変化、⑤各題材に対する視野の広がりがあった(表9)。先の生徒の学びも合わせて、伝統文化理解という本実践の目的が達成されたと考えられる。

次に、担当教員が教科横断的学習(教科連携)の特徴をどのように捉えているか分析すると、①共通するテーマ設定、②共通する視点(造形的要素:色や形)に着目、③ストーリー性のある繋がり、④様々な体験活動、⑤五感を通して実物を感じる、の5点が挙げられた(表10)。また、現場教員の立場から「教科横断・教科連携に必要なもの」として、専門的知識と対話力が挙げられた。

教科連携の先行研究⁷⁾⁻¹⁴⁾の結果より、共通するテーマや視点の設定(①②)、活動の流れ(③)や多様な活動内容(④)、五感を用いた体験的学習(⑤)が学びを深めることが明らかになっている。本研究結果(表10)と照らし合わせると、本実践で上記視点を取り入れて授業づくりを行ったことが教員にも伝わり理解されると共に、その重要性が認識されたと考えられる。前報²³⁾において、大学生や生徒を対象とした授業実践の副次的効果として、現場教員にも学びの効果があることを報告している。本

実践においても、授業を通して、現場教員が教科横断的視点による授業づくりの考え方や手法を学んでいる様子が見られた。このことから、こうした取り組みを大学教員が行っていくことで、現場教員の教科連携や教科横断的視点による授業づくりに関する資質・能力の向上に繋がると考えられる。

次に、課題として、「教員自身が主体となって授業で取り組むとしたら、実現にどのようなことが必要ですか」と質問した。その結果、①単発ではなく年間を通した実施、②他の教科等との連携、③生徒の実態に合わせた授業の取り組みと視点の持たせ方という回答が得られた(表10)。

これらは、教科横断的学習の特徴(教科連携)とも関連していると考えられる。単発でなく年間を通した実施には、目的や目標、活動内容などを包括したモデルケースが必要となる。これらは、教科連携を効果的に行うために必要なものであることから^{7)~14)}、教科横断的視点で授業を行う場合には、教科連携の知見が生きていくことが示唆された。

5. まとめ

本研究では、伝統と文化に関する教育の充実を目標として、教科連携し、特別支援学校の高校生を対象として、教科横断的な視点から実践を行った。共通の目的として、「伝統文化の興味・関心を高める」ことを設定し、家庭科は伝統的な食文化、美術科は日本の美術作品の視点から、「季節感」を共通テーマとして授業を構想し、実践した。

本実践により、生徒と教員の両者に成果が見られた。まず、生徒については、教科横断的視点から教科連携した取り組みと体験学習などを取り入れたことにより、伝統文化に対する知識が定着するとともに、視点の広がり、興味関心の向上が見られた。教員については、実践を通して、題材としての伝統文化に関する授業づくり、方法としての教科横断的授業(教科連携)について、資質・能力を高める一助になったと考えられる。

現代的諸課題である伝統や文化継承に関わる資質・能力を育成するには、教員の知識・技能・意欲とともに、アプローチのための手法や視点(教科横断的視点、教科連携)が不可欠であるといえる。

今後の課題として、第一に、伝統文化に関する題材の提案が挙げられる。我が国の伝統文化は多岐にわたること、また、それぞれに特徴と視点があることから、様々な題材を研究し、教科連携したり教科横断的に扱ったりすることにより、伝統文化に関する知識・技能が深まると考えられる。その際、著者らが教科連携の研究で得た知見を生かすことで、より効果的な学びが可能となると考えられる。また、特別支援学校(知的)においては教

育ニーズが多様であるため、生徒の実態に応じて目標や題材の設定や指導方法などを工夫していく必要がある。さらに、得られた成果を他校種での学びに応用していくことが求められる。

第二に、社会資源(他機関や専門家等)の活用とネットワークづくりである。本実践では、和菓子については実物、屏風については本物に近いレプリカを用いることで、実感をもって体験的に学ぶことができた。地域の社会資源を活用するために、ネットワークづくりを行うことで、学びに広がりや深みが増すと考えられる。

第三に教員への支援である。教科横断的な授業づくりを支援することにより、伝統文化に関する学びが促進されることが考えられる。

本研究の成果をもとに、さらに各教科の系統性や内容の関連性を踏まえた題材開発を行い、伝統文化に関する教育の充実と、文化継承・創造の一助としたい。

謝辞

静岡県立美術館学芸員の石上先生、西島先生、本学附属特別支援学校高等部の鈴木先生、白鳥先生、市川先生にはご協力を賜り、感謝申し上げます。

註) 本実践は、毎年4月から5月に静岡大学教育学部附属特別支援学校(高等部)が、校外授業「静岡大学へ行く!」として大学で様々な学びを体験する企画として、著者らが企画実施したものである。この校外授業では「静岡大学で専門的な知識に触れることで、知的好奇心を広げ、学びに対する意欲を高める。」ことを目的としている。

文献

- 1) 文部科学省：小学校学習指導要領(平成29年告示) 解説 総則編，東洋館出版，p. 29, pp. 47-48, pp. 52-53, pp. 88-90, pp. 201-208 (2018)
- 2) 文部科学省：中学校学習指導要領(平成29年告示) 解説 総則編，東山書房，P. 29-30, pp. 48-49, p. 53, pp. 87-89 (2018)
- 3) 文部科学省：高等学校学習指導要領(平成30年告示) 解説 総則編，東洋館出版，pp. 33-34, pp. 52-53, p. 56, pp. 127-129 (2019)
- 4) 文部科学省：特別支援学校教育要領・学習指導要領 解説 総則編(幼稚部・小学部・中学部)，開隆堂，pp. 8-9, p. 183, pp. 193-194, pp. 204-205, pp. 209-210 (2018)
- 5) 文部科学省：特別支援学校教育要領・学習指導要領 解説 総則等編(高等部)，ジアース教育新社，p. 5, p. 7, p. 40, pp. 42-45, 49-54, 56-61, 75-76, 80-81 (2020)
- 6) 中央教育審議会：幼稚園，小学校，中学校，高等学校及び特別支援学校の学習指導要領等の改善及び必要な方策等について(平成28年12月21日)(答申)

- https://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chukyo/chukyo0/toushin/_icsFiles/afieldfile/2017/01/10/1380902_0.pdf
(2016/12/21 取得)
- 7) 高橋智子, 村上陽子: 学校教員養成課程における教科連携による授業実践の試み no. 1—教科充実に対する大学生の意識調査—, 静岡大学教育学部研究報告 教科教育学篇, 41, 211-218 (2010)
- 8) 村上陽子, 高橋智子: 学校教員養成課程における教科連携による授業実践の試み no. 2—美術科と家庭科の学生が考える強化充実に関する特徴とその顕在化—, 静岡大学教育学部研究報告 教科教育学篇, 42, 221-234 (2011)
- 9) 高橋智子, 村上陽子: 学校教員養成課程における教科連携による授業実践の試み no. 3—教科連携における相互理解の方法に関する提案—, 静岡大学教育学部研究報告 教科教育学篇, 43, 243-250 (2012)
- 10) 村上陽子, 高橋智子: 学校教員養成課程における教科連携による授業実践の試み no. 4—連携モデルの提示を中心として—, 静岡大学教育学部研究報告 教科教育学篇, 44, 119-146 (2013)
- 11) 高橋智子, 村上陽子: 学校教員養成課程における教科連携による授業実践の試み no. 5—図画工作科・家庭科における連携授業の構想提案—, 静岡大学教育学部研究報告 教科教育学篇, 45, 191-200 (2014)
- 12) 村上陽子, 高橋智子: 学校教員養成課程における教科連携による授業実践の試み no. 6—図画工作科・家庭科における連携授業の実践と評価—, 静岡大学教育学部研究報告 教科教育学篇, 46, 163-179 (2015)
- 13) 高橋智子, 村上陽子: 学校教員養成課程における教科連携による授業実践の試み no. 7—図画工作科・家庭科における連携授業の実践と評価: 授業づくりについて—, 教科開発学論集, 4, 123-133 (2016)
- 14) 村上陽子, 高橋智子: 学校教員養成課程における教科連携の資質・能力の育成: 図画工作科・家庭科における連携授業の試み, 日本教育大学協会研究年報, 35, 115-129 (2017)
- 15) 増田萌, 高橋智子, 村上陽子: 第7回静岡大学教育学部研フォーラム～大学・附属学校園・地域の連携と創造～発表要旨 (平成29年1月24日), 16-23 (2017)
- 16) 村上陽子, 角屋育: 幼児における和菓子の食(色)嗜好性について—食育実践の試み—, 静岡大学教育実践センター紀要, 15, 63-72 (2008)
- 17) 村上陽子: 小学校における食文化教育のための教材の提案: 練りきり(和菓子)を用いた食育教材, 静岡大学教育学部附属教育実践総合センター紀要, 18, 63-72 (2010)
- 18) 村上陽子: 小学生における和菓子および葛粉に対する認知, 静岡大学教育学部研究報告 人文・社会・自然科学篇, 68, 167-184 (2017)
- 19) 村上陽子: 中学生における和菓子の認知, 日本食育学会誌, 9 (4), 355-364 (2015)
- 20) 村上陽子: 高校生における和菓子の認知: 製法の異なる和菓子に着目して, 静岡大学教育実践総合センター紀要, 29, 152-161 (2019)
- 21) 村上陽子: 和菓子の嗜好性および喫食状況に関する研究, 静岡大学教育学部研究報告 自然科学篇, 59, 21-36 (2009)
- 22) 田丸光恵, 高橋智子: 遠州横須賀風を生かした美術科の題材開発—静岡大学教育学部附属しまだ中学校での実例研究—, 静岡教育大学教育実践総合センター紀要, 30, 262-271 (2020)
- 23) 高橋智子, 村上陽子: 大学と附属学校との連携による現職教員の教科の指導力向上に関する研究—静岡大学教育学部附属特別支援学校での事例から分析する成果と課題—, 静岡大学教育学部研究報告 (人文・社会・自然科学篇), 70, 221-234 (2019)
- 24) 文部科学省: 特別支援学校学習指導要領解説 知的障害者教科等編(上)(高等部), ジアース教育新社, pp. 2-3, p. 8, pp. 27-37 (2020)
- 25) 文部科学省: 日本の特別支援教育の状況について(新しい時代の特別支援教育の在り方に関する有識者会議, 令和元年9月25日), https://www.mext.go.jp/kaigisiryoy/2019/09/_icsFiles/afieldfile/2019/09/24/1421554_3_1.pdf (2020/9/25)
- 26) 黒川光朝, 西山松之助監修: 四季の和菓子 春, 講談社, p. 182, pp. 189-191 (1990)
- 27) 黒川光朝, 西山松之助監修: 四季の和菓子 夏, 講談社, p. 182 (1990)
- 28) 「現代用語の基礎知識」編集部: 日本のたしなみ帖和菓子, 自由国民社, p. 11 ((2015))
- 29) 榊原悟: 屏風と日本人, 敬文舎, pp. 8-17 (2018)
- 30) 文部科学省: 小学校学習指導要領(平成29年告示)解説 家庭編, 東洋館出版, p. 7, pp. 47-48 (2018)
- 31) 文部科学省: 中学校学習指導要領(平成29年告示)解説 技術・家庭編, 開隆堂, p. 8, p. 94 (2018)
- 32) 文部科学省: 高等学校学習指導要領(平成30年告示)解説 家庭編, 教育図書, p. 9, pp. 34-35, pp. 65-67 (2019)
- 33) 文部科学省: 特別支援学校学習指導要領解説 知的障害者教科等編(下)(高等部), ジアース教育新社, pp. 131-159 (2020)
- 34) 農林水産省: “和食”がユネスコ無形文化遺産に登録されました!, <http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/ich/> (2013.12.4 取得)
- 35) 農林水産省: “「第三次食育推進基本計画」啓発リーフレット“, http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/dai3_kihon_keikaku.html (2017.3.9 取得)

- 36) 藪光生:和菓子噺, キクロス出版, pp. 18-27, pp. 62-75, p. 86 (2006)
- 37) 全国菓子工業組合連合会: 世帯主の年齢別でお菓子の消費を見た場合, <http://www.zenkaren.net/wp-content/uploads/2013/02/331324c59980.pdf> (2018. 7. 9 取得)
- 38) 鈴木宗康, 二村春臣ほか: 茶の湯菓子—四季を味わう・実践入門—, 淡交社, pp. 108-113 (1999)
- 39) 農林水産省: 和食「日本人の伝統的な食文化」, https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/pdf/guide_all.pdf (2020/9/6 取得)
- 40) 竹田亜古, 田部絢子, 高橋智: 知的障害特別支援学校における家庭科教育の意義・役割に関する検討: 高等学校在籍生徒のニーズ調査から, 東京学芸大学紀要総合教育科学系, 60, 365-387 (2009)
- 41) 佐藤育代, 石谷圭子, 福田公子: 養護学校高等部における家庭科教育(第1報): わが国の概況と教育目標, 家庭科教育学会誌, 29, 22-27 (1986)
- 42) 松本携子, 都筑繁幸, 林隆子: 知的障害者の自立を支える家庭科教育の在り方をめぐって: 長野県内の精神薄弱養護学校卒業生の保護者に対する調査をもとに, 信州大学教育学部紀要, 92, 13-24 (1997)
- 43) 五藤恭子, 菊池るみこ: 知的障害養護学校における家庭科教育の現状と課題, 高知大学教育学部研究報告, 65, 7-18 (2005)
- 44) 田結庄順子, 岡田智穂子: 養護学校における家庭科教育, 鳥取大学教育学部研究報告 教育科学, 32, 275-290 (1990)
- 45) 斎藤紀子, 伊藤圭子: 特別支援学校高等部「家庭」における中・高接続に関する教師の課題意識, 日本家庭科教育学会大会・例会・セミナー研究発表要旨集, 61, 30 (2018)
- 46) 津田真秀, 黒田恭史: 小学校段階における動画コンテンツを用いた教科横断型授業の考案と教育実践—京都の伝統・文化を題材として—, 教職キャリア高度化センター教育実践研究紀要, 2, 85-94 (2020)

【連絡先 著者名 E-mail】

村上陽子, murakami.yoko@shizuoka.ac.jp

Cross-Curricular Instruction of Traditional Culture in a Special Needs High School : *Wagashi*

MURAKAMI Yoko and TAKAHASHI Tomoko
Academic Institute College of Education, Shizuoka University

ABSTRACT

We conducted cross-curricular lessons in home economics and art with Japanese culture as a common theme. The lessons were carried out with students with intellectual disabilities in the high school section of a special needs school. The home economics class was designed from the perspective of traditional Japanese food culture, and the art class was designed from the perspective of works of art. This paper reports on the conception and content of the classes, the background of the students, and the evaluation of the classes, with a focus on the home economics class. The aim of the home economics class was to increase student interest in traditional Japanese food culture. *Wagashi* was used as a teaching material. *Wagashi* represents the traditional food cultures of Japan. It is characterized by pleasing shapes and a diversity of colors, and expresses a sense of the seasons. Pre-lesson surveys showed that students were very interested in the colors and shapes of *wagashi*. The students learned about the colors, shapes, seasonal sensations, and design of traditional Japanese sweets using their five senses including tasting actual *wagashi* and *matcha* tea.. They understood the importance of *wagashi* as an example of food culture in many ways, which further increased their interest in *wagashi* and reinforced their learning.

Keywords

wagashi, *nerikiri*, cross-curricular, instruction, special needs school