

中学校家庭科の動画教材の開発とその評価

－里芋の調理－

愛知教育大学家政教育講座 筒井 和美

愛知教育大学教育学部家庭選修 田岡 奈々

1. はじめに

中学校学習指導要領技術・家庭編（平成 29 年公示）¹⁾には、「B 衣食住の生活（3）日常食の調理と地域の食文化（エ）地域の食文化、地域の食材を用いた調理」の項目がある。内容の取扱いには、「だしを用いた煮物又は汁物を取り上げること。また、地域の伝統的な行事食や郷土料理を扱うこともできること。」と示されており、日常食の調理と地域の食文化について、課題をもって、食品の選択と調理、地域の食文化に関する基礎的・基本的な知識及び技能を身に付け、日常食又は地域の食材などを生かした調理を工夫することができるようにすることをねらいとしている。

西川（2014）²⁾は、徳島県の中学 1 年生 41 人を対象にさつまいもを用いた郷土料理（ヒカド、いとこ煮）の授業実践を行うと、調理実習後には郷土料理全体の嗜好及び関心が 79.5%から 90.0%に増加し、家庭科教育の調理実習において地域に根ざした郷土料理を意識し、実践することの重要性を述べている。また、横井（2017）³⁾は北海道の中学校家庭科における地域の食材を生かした三平汁の調理実習を通して、基礎的な日常食の調理ができるようにすることは、今後の食生活を豊かにするための重要な学習内容になり得ると報告している。若い世代を含め、家族とともに郷土料理を囲んで「食」を楽しみ、未来へとつないでいこうとする意識が重要である。食文化を継承しようとする姿勢の育成とその意義について若者に考えさせることは、地域の食材や食文化をより深く定着させることにつながると予想される。

石垣・山岸（2021）⁴⁾は山形県の中学校家庭科教員（34 校）の 9 割以上が“多くの生徒に対し指導をすること”、“時間割の制約が大きいこと”、“調理技術を定着させること”を困難であると回答しており、少ない実習回数において基礎的な調理技術の習得の難しさを問題としている。また、近年、中学校家庭科の授業時間数が減少し、調理実習の時間が不足している現状において、調理実習を準備から後片付けを含めて 50 分以内で行うことは大きな課題となっており、時間不足を解決するための調理実習用教材を開発する必要があると考えられる。

これまで、筆者らは大学生を対象とした煮物料理の動画教材を開発し⁵⁾、調理時間の短縮や調理技術の向上に役立ててきた⁶⁾。また、教材活用を通じた自宅学習により和食料理への関心を高め、伝承意識につながる可能性を示唆している⁶⁾。GIGA スクール構想の実現や ICT 機器の活用が進んでいる学校現場において、デジタル教材を柔軟に扱う能力を養うことが求められる。

そこで、本調査では、中学生を対象に「里芋の煮物」を題材として、教員養成課程の大学 1 年生に動画教材の開発に取り組んでもらった。食文化に関する教材を開発し、和食調理について振り返るとともに、中学生の視聴感想とあわせて考察する。動画教材開発を通して大学生の和食に対する関心の高まりが見られるのか、また、教材視聴により中学生の和食への関心に結びつくのかを検証することを本調査の目的とした。伝承が危惧されている和食文化を次世代に受け継いでいくための方法を検討し、未来を担う子どもたちの食生活を豊かにするための契機とすることで、家庭科の食生活の視点から学習の質向上に貢献していきたい。

2. 調査方法

1) 対象者と煮物料理の経験に関する紙面調査

2021年度後期調理実習Ⅰを受講した教育学部（家庭選修・家庭専攻）の大学生1年生30人（すべて女性）とした。受講前に、これまでの煮物料理の経験を把握するため、2021年10月8日又は10月12日に「母親と作ったことがあるか」、「一人で煮物を作ったことがあるか」の問いを記した紙面調査を実施した。

2) 「里芋の煮物」を題材とした動画教材の開発

調理実習Ⅰの初回課題として、前述の対象者は中学生向けの「里芋の煮物」に関する動画教材を開発した。二人組又は三人組の14グループに分かれ、食文化または調理技術の内容を含めるように指示をした。視聴時間は5分以内とし、テロップも表示するように伝えた。本調査では食文化編（グループA1～A7）を取り上げ考察する。なお、開発期間は2021年10月8日～10月28日である。

3) 動画教材開発後の自己評価と中学生による視聴感想

開発後の動画教材についてグループ内で評価し、その内容について、良かった点、発展的な意見、反省点とした。また、対象者の関係者である中学生7人に調査協力を依頼し、自宅で動画教材を視聴してもらい、感想を得た。同様に、良かった点を○、発展的な意見は◎、不明点は▲とした。対象者は自己評価と他者評価が合致するのかどうかを確認し、教材の改善点や活用方法について話し合うことで、動画教材の有効性を検証した。

4) 倫理的配慮

国立大学法人愛知教育大学研究倫理規定に従い、調査を実施した。本調査の目的を対象者全員へ文章や口頭で説明する際、プライバシーの保護、いかなる不利益を被ることはないこと、また得られたデータはID番号をつけて匿名化して研究以外に使用しないこと等を伝え、同意を得た。

3. 調査結果と考察

1) 対象者の特性

表1に大学生がこれまでに調理経験のある煮物料理を示した。大学1年生に、これまでの煮物調理の経験について問うと、母親と一緒に作ったことがある者が30人中19人（63.3%）であり、このうち、一人で煮物を作ったことがある者が13人となった（表1）。母親と一緒に作った煮物の種類として肉じゃがが最も多く、次に、かぼちゃの煮物、里芋の煮物、ぶり大根の順となった。そのため、大学生が一人で作れる料理は肉じゃがが10人と最も多かった。一方、煮物調理の経験がない者が30人中8人（26.7%）存在することが明らかになり、若者の煮物料理への関心の低さが伺える。筆者ら（2021）⁷⁾は大学1年生を対象に、「いかと里芋の煮物」に関する調理技術の実態調査を行い、里芋の面取り（六方剥き）を誤ってりんごの皮むきのように行う者が多く存在したと報告しており、調理経験の不足により技能技術の習得が不十分であると指摘している。若者は加工食品に依存せず、自身で様々な食材を季節や産地、栄養成分別に選択購入して調理を継続的に行い、食生活を見直していく必要がある。日本調理科学会近畿支部・煮の研究分科会（2008）⁸⁾が実施した煮物調理の調査では、低年齢で家族数が少ないほど煮物の喫食頻度や調理頻度は低い傾向にあり、2006年は2000年と比べ、いずれの頻度も減少傾向にあると報告している。

福島・田島（2012）⁹⁾は、鹿児島県における中学生の保護者308人を対象に家庭で実践している食育内容について紙面調査し、家庭で地元の郷土料理や行事食の調理実践が少ないと報告している。伝承されてきた地域

表1 大学生がこれまでに調理経験のある煮物料理

人

	母親と一緒に作ったことがある (n=19)	一人で作ったことがある (n=13)
里芋の煮物	7	4
肉じゃが	16	10
かぼちやの煮物	8	3
大根の煮物	2	5
ひじき煮	5	1
煮びたし	2	1
筑前煮	6	2
鶏肉の煮物	1	3
ぶり大根	7	3
煮魚	2	2

の食が家庭で作られる機会が少なくなることで衰退し、その結果、絶やしてしまうことは、次世代が地域の食文化を知る機会を失うことに繋がりがかねない。

本調査の対象者である教育学部の大学生には、子どもたちに食文化や調理技術を伝承していく立場として、和食調理や昔から受け継がれてきた食生活などに自ら興味や関心をもってほしいと考える。「食」に対する視野を広げ、日本の伝統的な文化を継承していく一人であるという認識をもつことも重要である。また、ICT機器の活用やネットワーク環境の整備が進んでいる学校現場において、デジタル教材を効果的に活用していく方法をさらに検討していく必要がある。そこで、次に、里芋の煮物に関する動画教材を中学生向けに開発してもらうことにした。

2) 動画教材の開発

動画教材「里芋の煮物」について食文化の視点で開発されたもの（食文化編）の内容と特徴を表2に示した。また、資料1にA1が作成した動画教材を紹介する。

食文化編については、里芋の種類（A1、A2、A3、A5、A6、A7）、里芋の栽培過程（A3）、だしの地域性（A3、A4）、和食や郷土料理に込められた意味（A1、A6）などについて取り挙げられており、調理工程に加えてクイズや豆知識などを取り入れ、和食料理への関心を高めるための工夫がなされていた。例えば、A1は資料1①～⑤で里芋の煮物の調理工程について、一番だしをとる、里芋の皮をむく、里芋の加熱の流れを一通り説明した後、資料1⑥～⑧で和食について説明するコーナーを設け、一汁三菜や配膳位置などについてのイラスト¹⁰⁾を用いながら、日本型食生活となる献立事例や和食の基本的作法などを視覚的に伝える工夫をしていた。「四季折々、自然のめぐみをたいせつに、感謝の気持ち、昔から受けつがれてきた」など、食文化を意識させる語句を引用し¹⁰⁾、料理そのものに限らず、和食に込められた意味や背景について関心をひく内容となっていた。また、資料1⑦では愛知県の伝統野菜である“八名丸さといも”に着目して、「生産発祥地である旧八名郡八名村（現在の新城市）の地名と丸い形から、昭和20年頃に命名された」と名前の由来を紹介しており、それに加えて「粘りが強い、やわらかい、味食感ともに優れている」などの特徴についてテロップで簡潔に説明している。資料1⑧では、愛知県の伝統野菜の産地について紹介するため、西三河地域には碧南鮮紅五寸にんじん、金俵まくわうり、尾張地域には野崎中生キャベツ、渥美地域には渥美アールスメロンといったイラストが掲載された愛知県の全体地図¹¹⁾を引用し、視聴者の住む地域で栽培されている食材に関心が持てるような視覚的

表2 動画教材「里芋の煮物」(食文化編)の内容と特徴

グループ	視聴時間	動画教材の内容と特徴
A1	3分 2秒	調理工程ごとに番号が付けられており、手順が分かりやすくなっている。動画後半に和食についてイラストを用いて説明されている。「四季折々」、「自然の恵み」、「感謝の気持ち」など、和食に込められた意味を紹介している。一汁三菜や配膳例、愛知県の伝統野菜「八名丸さといも」について示されており ^{10、11)} 、視覚的に理解しやすい内容になっている。
A2	3分 46秒	八名丸さといものクイズを取り入れ、選択肢に5種類の里芋(八名丸さといも、セレバス、海老芋、京芋、ハコ頭)を用意している。「八名丸さといも」と名付けられた由来を写真やイラストを使用して紹介している。黒色のおたまを使用しており、あくを取り除く様子をはっきりと分かるようになっている。調味料を加える際、「料理酒」や「砂糖」など、テロップで示している。里芋に竹串が通る様子を拡大して撮影している。
A3	4分 58秒	計量カップを使用して水の分量を計っている。豆知識として「関西のだしは薄く、関東のだしは濃い」と説明しており、だし味の地域差があることを気づかせることができる。里芋の葉に関するクイズを取り入れ、栽培の過程から食への関心がもてるようにしており、食農教育への繋がりを意識している。
A4	3分 40秒	和食の基本である「だし」を取り上げ、昆布やかつお節、煮干し、干しいたけなどの材料からだしが取れることについて、イラストを用いて説明している。一番だしの特徴として、「透明感のある色合いと香りの高さ」を挙げている。塩味やうま味、苦味などの味覚を紹介し、「だしのうま味は和食の味の基本である」と伝えている。
A5	3分 17秒	八名丸さといもについて、「粘りが強く柔らかい」、「一般的な里芋に比べて形が丸い」などの特徴を説明している。「今回は一番だしを使いましたが、二番だしというものも存在する」のような、だしに関するクイズを出題し、一番だしと二番だしの特徴を箇条書きで示し、違いを紹介している。
A6	2分 11秒	郷土料理は家族円満、子孫繁栄などの縁起の良い意味が込められた食べ物であることを紹介している。使用する材料全てを動画の冒頭に示している。クイズの背景を黒板柄にしている。愛知県の地図を提示し、八名丸さといもの産地である新城市の位置がわかるように工夫している。白色のホーロー鍋を使用し、里芋の加熱具合が視覚的にわかりやすいようにしている。
A7	1分 44秒	「火傷に気をつけよう!」、「こげないように気をつけよう!」といった調理の際に気を付けるポイントを、ふきだしを活用して分かりやすく示している。「昆布のだしが海に溶け出さないのはなぜか → 昆布は自分の栄養が溶け出さないように生きているため、海ではだしが出ていかない」、「八名丸里芋は何と読むか → やなまるさといも」など興味をひくクイズを出題している。

資料1 動画教材「里芋の煮物」(食文化編グループA1)



工夫をしていた。

また、A2は八名丸さといものクイズを取り入れ、選択肢に5種類の里芋（八名丸さといも、セレバス、海老芋、京芋、ハコ頭）を用意していた（表2）。他県で栽培されている里芋の品種を提示することで、各地域で作られる野菜には独自の名称が付けられているということを知るきっかけとなる。また、だしに関する情報を示すグループが多く、A3においては「関西のだしは薄く、関東のだしは濃い」と説明しており、だしの味に地域差があることを気づかせるために豆知識を紹介していた。A4では昆布やかつお節、煮干し、干ししいたけなどの材料からだしが取れることや、塩味やうま味、苦味などの味覚を紹介し、「だしのうま味は和食の味の基本である」と伝えている。A5は一番だしと二番だしの特徴を説明し、A7では「昆布のだしが海に溶け出さないのはなぜか」とクイズを取り入れていた。筒井・井深（2022）¹²⁾が大学1年生を対象にみそ汁とすまし汁のデジタル教材を開発し、学習者には新鮮かつ、天然食材の喫食機会を増やし、日頃の食事により関心を持つことが味覚教育や和食継承に必要であると述べているように、若い世代において、煮干しやかつお節などの天然だしの風味を感じられる機会を増やすことは、食文化に対する意識を高めるために重要である。他にも、里芋の葉に関するクイズを出題し、栽培の過程から食への関心をもてるように食農教育への繋がりを意識している動画（A3）や、郷土料理は家族円満、子孫繁栄などの縁起の良い意味が込められた食べ物であることを紹介している動画（A6）も見られた（表2）。

根建ら（2014）¹³⁾は、高校生を対象に乱切り及び半月切りの動画教材を開発し、時間や場所を問わず視聴することで知識や技能技術の個人差の軽減に寄与できる可能性を示唆しており、技能の習得や定着、教育効果の向上を図ることが期待できると述べている。また、筆者ら（2022）^{5, 6)}は「いかと里芋の煮物」に関する動画教材を開発しており、大学生の調理技術や作業効率の改善に役立てるとともに、和食への関心を高めるための足懸りとしている。本調査で開発された動画教材は、調理作業の説明に限らず、食文化、調理の安全や衛生に関する内容も含まれており、教材の適切な活用方法を検討することで、技能技術の習得に加えた効果が期待できる。

次に、動画教材に対する大学生の自己評価と中学生による視聴感想について比較し、動画教材の有効性を考察する。

3) 動画教材（食文化編）に対する大学生の自己評価と中学生による視聴感想

動画教材（食文化編）に対する大学生の自己評価と中学生による視聴感想を表3に整理した。自己評価として“動画教材の内容を考えることで、和食について再確認するきっかけとなった”、“食文化についてあまり考えたことがなかったため、まずは自分がしっかりと理解することが重要だと感じた”、“食文化を楽しく伝えられる動画教材を作成することができた”といった感想が得られた（表3左○）。A4、A7はこれまで煮物料理の調理経験が皆無であったが、動画教材の開発を通して、“和食の基本である「だし」について説明するために、食文化に関わる様々な情報を調べる過程で、自身の理解につながった”、“愛知県の八名丸さといもについて取り上げたが、他県の伝統野菜や郷土料理についても調べてみたいと思った”といった感想を述べ、日本の伝統的な食文化に対する気付きが得られたといえる（表3左◎）。

中学生の視聴感想では、“特産品の紹介部分で食文化について興味をもつことができた”、“調理の合間に食文化に関するクイズがあり、興味を持ちやすかった”、“里芋の剥き方がわかりやすく、挑戦してみたいと思った”、“イラストがあり、楽しく視聴することができた”のように、調理意欲や食文化に対する興味の高まりが感じられる記述が見られた（表3右○）。その一方で、“日本の食文化についての情報が少ないと感じたため、もっと詳しく知りたい”、“包丁の使い方に慣れていないため、自分で作るの少し不安である”、“里芋の皮むきが

表3 動画教材（食文化編）に対する大学生の自己評価と中学生による視聴感想

グループ	大学生の自己評価	中学生による視聴感想
A1	○和食についての特徴や愛知の伝統野菜「八名丸さといも」についてイラストを用いて視覚的に分かりやすく説明できた。 ○自分自身が伝統野菜のことを知らなかったため、日本の食文化について調べながら動画教材の内容を考えることで、和食について再確認するきっかけとなった。	○特産品の紹介部分で食文化について興味をもつことができた。 ○イラストがあり、楽しく視聴することができた。 ▲包丁の使い方に慣れていないため、自分で作るのは少し不安である。
A2	○八名丸さといもについて、クイズ形式で分かりやすく伝えることができたと思う。 ●視聴者が分かりやすいように食文化の伝え方を考えるのが難しかった。	○煮汁についての説明やあく取りの仕方が分かりやすい。 ○クイズが出てくるのが楽しい。 ▲煮詰める時間を詳しく知りたい。 ▲包丁の使い方が難しくてわからなかった。
A3	○東日本、西日本のだしの違いについてクイズを出題し、だしの味は地域によって差があることを伝えられたと思う。 ○食文化についてあまり考えたことがなかったため、まずは自分がしっかりと理解することが重要だと感じた。	○里芋をピーラーで剥いていたため、自分にも出来そうと感じた。 ○調理中に注意することが書いてあり良かった。 ▲あく取りの様子が分かりにくかった。 ▲煮込む際に画面に手が映り込み、食材の様子が見にくい箇所があった。
A4	○包丁を使う時の留意点、材料の洗い方を丁寧にする方法を分かりやすく説明することができた。 ○和食の基本である「だし」について、楽しく伝える工夫ができた。 ●視覚的な効果を考えながら動画を作成するのが難しかった。	○導入が良く、絵がかわいく、手順もわかりやすい。 ○画面が動画と文字説明とに分けられており、文字の背景が白で見やすい。 ▲調味料をどれくらい入れるのか別容器に取り分けて示してほしい。 ▲里芋を包丁で皮むきするところが見にくかった。
A5	○代表的な日本の食文化の一つである「だし」についてクイズを用いて伝えることができた。 ○一番だしだけでなく、二番だしについても扱い、食文化を楽しく伝えられる動画教材を作成することができた。	○料理が美味しそうに見え、作り方もわかりやすく、自分でもできそうだったため、家で作ってみたい。 ▲日本の食文化についての情報が少ないと感じたため、もっと詳しく知りたい。
A6	○八名丸さといもを題材としたクイズを取り入れ、愛知県の伝統野菜に関心をもてるような内容に仕上げられた。 ◎食文化に関する情報が不足してしまったため、詳しい内容をもっと取り入れられるようにしたいと思った。	○里芋の剥き方がわかりやすく、挑戦してみたいと思った。 ○最初の出来上がり料理の写真がおいしそうで期待できる。 ◎里芋のクイズが楽しくて、もっと食文化のことを知りたいと思った。 ▲動画が速く進み、一部、文章が読み取れないところがあった。
A7	○煮物の材料である里芋に関するクイズを出題し、楽しく視聴できる動画教材を作成することができた。 ◎愛知県の伝統野菜である「八名丸さといも」に着目して食文化を伝えたが、他県の野菜や郷土料理についても学べる内容にしたいと思った。	○調理の合間に食文化に関するクイズがあり、興味を持ちやすかった。 ◎完成した煮物の写真が美味しそうに見え、自分でも作ってみたいと思った。

○：良かった点、◎：発展的な意見、●：反省点、▲：不明点

難しくてわからなかった”などの指摘もあった（表3▲）。自己評価において、“愛知県の伝統野菜に関心をもてるような内容に仕上げられた”、“食文化を楽しく伝えられる動画教材を作成することができた”、“クイズを出題し、楽しく視聴できる動画教材を作成することができた”など、動画教材の作成を通して達成感を感じている者も見られたが（表3左○）、中学生からの指摘を真摯に受け止め、対象者の発達段階に合わせた動画教材の開発のためにさらなる改善が必要であることが示唆された。

筆者ら（印刷中）⁶⁾はペア学習には学習効果を高める利点があることを報告しており、本調査においても動画教材の開発を二人組で行った。自分の考えを相手に言葉にして伝える経験や試行錯誤を重ねる取り組みを通して、開発者自身の学びの深まりへとつなげていくことが期待できる。各グループが里芋の煮物の調理工程を分かりやすく、楽しく視聴できるように動画教材の開発に取り組んだが、視聴者である中学生の特性や持っている視点の理解が不十分な点もあった。食文化や調理技術についての伝わり方が十分に意識できていなかった点として、調理作業中に手が映り込み、食材の様子が見にくい箇所があったことや食文化への関心を高めるための働きかけが欠如していたことなどが挙げられる（表3▲）。本研究の対象者は大学1年生であり、教育実習の経験がなく、煮物調理の経験も少ないため、対象者の特性を把握した「煮物」に関する動画教材の開発は、調理実習Ⅰの初回課題としては難易度が高かったかもしれない。しかし、動画教材の開発を行う過程で、ペア同士で教材内容を推敲して案を出し合い、郷土料理や伝統野菜などの食文化について調べ、自らが伝えたい内容を理解することによって、指導者としての立場から学びを多く得られたはずである。開発者自身がまず食文化について興味関心を持って和食調理の経験を増やし、創意工夫を凝らして授業構想に取り組んでいくべきであると考えられる。

また、開発した動画教材をどのような場面で活用したいかを開発者に問うと、“調理実習の事前学習として、地域の料理について考える際や、日本の食文化について考えてほしい際に活用したい”、“調理実習の事後学習として家庭でも視聴してもらい、自分で調理に挑戦するときに活用してもらいたい”など、授業の事前、事後学習での活用方法をほぼ全員が記述していた。また、“調理実習室でプロジェクターを使用しながら動画を流し、調理工程をイメージしやすくするために使いたい”、“調理実習当日に動画を流しながらポイントを確認し、口頭でも説明を付け加えたい”といった、調理実習の場における活用方法を挙げている者も存在した。筒井・綱木（2018）¹⁴⁾は、小学校高学年家庭科のみそ汁を題材として動画教材を開発しており、示範と動画の両方を活用して授業を行いたいと回答した大学生は70%であったと報告している。また、子どもの能力や経験により理解度は大きく異なるが、教具の特長をいかして授業で活用することで教育効果を高められると述べており¹⁴⁾、学習者の特性に合わせて臨機応変に教具を選択していくことが重要であるといえる。他の活用方法として、“QRコードを配布し、家庭学習に役立ててほしい”、“社会科の授業で視聴してもらい、教科等横断的な視点を意識できるようにしたい”などの案が挙げられていた。鈴木・山崎（2009）¹⁵⁾は、調理頻度が高い中学生ほど郷土料理の認識と調理意欲が高いことから、郷土料理の学習には調理実習が有効であると報告しており、家庭における調理の経験に加え、学校教育での学習内容の充実が必要であると考えられる。

開発者それぞれに活用場面を想定していたが、前述したように、中学生の視聴感想では動画教材に対する鋭い意見も見られた。本調査で開発された動画教材は、中学生にとって身近であるとはいえない「煮物」を題材としており、食文化に対する興味関心を十分に引き出す要因となり得る教材開発には至らなかったと考えられる。身近な野菜であるじゃがいもと比較しながら里芋を紹介し、中学生の日常生活に関連付けた内容を取り入れるなど、動画を楽しんで視聴してもらうための工夫や食文化の魅力に引き込ませる方法は他にも考えられるはずである。大学1年生を対象に、筆者ら（印刷中）⁶⁾が「いかと里芋の煮物」の動画教材を活用し、筒井・浅野（2021）¹⁶⁾は蛇腹きゅうりの動画教材を調理技術の習得に役立てているように、学習者の理解促進を助け、

授業の予復習での活用が期待できるが、本調査で明らかとなったように、対象者の関心に合わせた題材や内容を設定していくことが欠かせない。また、筒井・綱木（2018）¹⁴⁾は、野菜の固さや加熱中における変化、みそ汁の塩加減などの情報は動画教材で伝えることが難しく、教具としての限界があると述べており、今後は、中学生から得た感想を参考に、実践的な活用が期待できる動画教材の改良のために取り組んでいく必要がある。

動画教材の開発においては、活用場面を考えることに加え、視聴者の年齢や理解力を把握し、伝えたい想いを明確にすることが重要である。また、新型コロナウイルスが流行している現在の学校現場において、オンライン授業、対面授業ともにデジタル教材を柔軟に扱う能力を養っていくことも求められる。筆者ら（印刷中）⁶⁾は、大学生の場合、動画教材の視聴によって調理技術の向上や作業効率の改善、和食料理に対する関心へとつながられると報告しており、今後、本調査においても教材を活用した調理実習を実際に行い、教材の有効性を検証していくことが急務の課題である。

日本の食文化は世界に誇れる産物であり、次世代に受け継ぎ、残していくことは私たちに与えられた使命である。本来、食の伝統は人から人へと直接伝え受け継がれていくことが理想であるが、動画教材を駆使して日本の食文化に込められた想いを伝えていくことも、現在の形に合わせた伝承手段の一つであると考えられる。動画教材の活用によって和食の良さに触れる機会とし、和食文化の継承につなげることに加え、視覚的な理解の促進や学習意欲の向上に結び付けたい。今後は、未来を担う子どもたちの食生活を豊かにするための方法を学校教育の観点から検討し、家庭科教育における学習の質の向上に寄与していきたい。

4. 要約

里芋の調理を題材に、中学校家庭科の動画教材の開発に取り組んだ。事前に紙面調査を行うと、教育学部の大学1年生は、いもや根菜類をはじめとする煮物調理の経験が少なく、母親から一度も教わったことがない者が8人存在した。中学生向けの動画教材「里芋の煮物」の開発における取り組みによって、食文化に関する内容を分かりやすく伝えようとするための視覚的な工夫により、調理意欲の向上や和食への関心を高める効果が期待できる教材を完成させることができた。しかし、実際に中学生に視聴してもらおうといくつかの改善点が挙げられた。食文化に対する関心をより高めるために創意工夫を凝らし、包丁の扱いや加熱などの調理操作における理解促進のために、動画教材のさらなる改良が必要であると考えられた。学校現場でデジタル機器の活用が進んでいる現在、教員養成課程の学生には、ICT機器を実用的に活用する能力を養うことが求められる。先代から作り伝えられてきた日本伝統の食文化を守るために、未来を担う次世代への和食伝承は欠かせない。今後は、動画教材の内容推敲を重ね、視聴者の特性に合わせて効果的に活用する方法を模索し、子どもたちに食文化を伝承するための方法を学校教育の実践的活動から検証していきたい。

謝辞

本調査にご協力いただいた大学生の皆様ならびに関係者の方々に深く感謝申し上げます。また、データ整理にご協力いただいた愛知教育大学 教育学部 4年生の杉浦美音さんに厚く御礼申し上げます。

引用文献

- 1) 文部科学省：「中学校学習指導要領」平成29年3月公示（2017）
https://www.mext.go.jp/component/a_menu/education/micro_detail/_icsFiles/afieldfile/2018/05/07/1384661_5_4.pdf
（アクセス日：2022年1月27日）

- 2) 西川和孝：中学校家庭科における郷土料理の実習と生徒の意識調査、鳴門教育大学研究紀要 29、p.385-391 (2014)
- 3) 横井由利子：郷土料理三平汁の教材化に関する研究 - 函館市内の中学生の実態調査を通して -、函館短期大学紀要 43、p.23-31 (2017)
- 4) 石垣和恵・山岸あづみ：山形県の中学校および高等学校の家庭科における調理実習指導の実態、山形大学紀要 (教育科学) 17 (4)、p.65-80 (2021)
- 5) 筒井和美・田岡奈々・杉浦美音：魚介類の煮物料理に関する動画教材の開発、愛知教育大学研究報告 芸術・保健体育・家政・技術科学・創作編 71 (2022)
- 6) 筒井和美・田岡奈々・杉浦美音：和食伝承のための動画教材の活用とペア指導 - 魚介類を用いた煮物料理を題材として -、食生活研究 (印刷中)
- 7) 筒井和美・田岡奈々・杉浦美音：大学生の魚介類の煮物料理に関する実態調査、愛知教育大学家政教育講座研究紀要 50、p.1-11 (2021)
- 8) 日本調理科学会近畿支部・煮る研究分科会：関西地区の家庭における煮物料理の実態調査、日本調理科学会誌 41 (6)、p.383-389 (2008)
- 9) 福島洋子・田島真理子：中学生の保護者の食育に対する意識と取組について、鹿児島大学教育学部教育実践研究紀要 22、p.37-44 (2012)
- 10) 愛知県 水産局農政部園芸農産課：あいちの園芸農産 (あいちの伝統野菜：伝統野菜マップ) (2021)
<https://www.pref.aichi.jp/engei/dentoyasai/map/index.html>
(アクセス日：2022年1月27日)
- 11) 愛知県 農業水産局農政部食育消費流通課：食育ネットあいち | あいちの郷土料理
<https://www.pref.aichi.jp/shokuiku/shokuikunet/mind/local.html>
(アクセス日：2022年1月27日)
- 12) 筒井和美・井深美咲：天然だしを用いた汁もの料理に関するデジタル教材開発とその活用を通じたうま味認知への働きかけ、食生活研究 42 (2)、p.106-113 (2022)
- 13) 根建洋子・仲 阿貴・吉水千夏：鹿児島県における高等学校家庭科教育への ICT 活用の実態調査及び動画教材の作成、鹿児島純心女子大学看護栄養学部紀要 18、p.26-40 (2014)
- 14) 筒井和美・綱木亮太：家庭科の調理実習における教具と教育効果、愛知教育大学研究報告 芸術・保健体育・家政・技術科学・創作編 67 (1)、p.43-49 (2018)
- 15) 鈴木洋子・山崎翔子：中学校家庭科における郷土料理を取り入れた調理題材の選定 - 奈良県を例として -、奈良教育大学紀要 人文・社会科学 58 (1)、p.139-145 (2009)
- 16) 筒井和美・浅野友花：調理技術の習得のための蛇腹きゅうりの動画教材の開発とその活用、食生活研究 41 (4)、p.211-219 (2021)