

研究のまとめ

1 成果

(1) 学習課題を意識させる手立て

- ・ 題材の導入で、手作りの食事の良さに気付かせるために、身近なもので手作りした食事とそうでない食事を比較提示して問題意識をもたせ、課題を設定させました。ワークシートや学習前後の意識調査の記述から、題材を通して繰り返し、手作りのよさを確認したことで、学習の目的が生徒たちの中に具体的に意識されたようです。食生活といじめアンケートの結果は、予想以上に生徒たちに印象深く残っていました。がんや糖尿病が急増している資料などを含め、統計資料の提示は効果的だったといえます（表4、図14、図15）。学習課題を意識させ、学習意欲を高めさせる鍵は、その学習の必要性を感じさせるための工夫だと考えます。

(2) 基礎的・基本的な技能を定着させる手立て

- ・ 中学生、高校生、大学生を対象とした「中学校の調理実習後の実践」についての実態調査の結果から考察した〈調理実習で扱う調理例の条件〉（表1）の、「調理時間が短いもの」「調理が簡単なもの」という点を優先して実習する調理を決めました。「学習約1か月後の調査」より、ホイル焼きの作り方は、ほぼ全員が習得したといえます（図16）。肉じゃがは87%の生徒が「1人で作れる」「多分1人で作れる」と答えました（図17）。調理を一品に絞り、繰り返し調理のポイントを確認したことは、基礎的・基本的な技能を定着させるのに効果的だったと考えます。
- ・ 2～3人組調理により調理の全工程を経験させることができ、いざ1人で作ろうとしたら作れなかったということへの対策にもなったと考えます。学習後の調査には、2～3人組調理は協力や分担などがしやすかったという感想が多くありました（図18）。
- ・ ワークシートや調理ポイントの確認カード等に、写真を多く使ったことは、調理経験が少ない生徒達の理解を助けたと考えます。

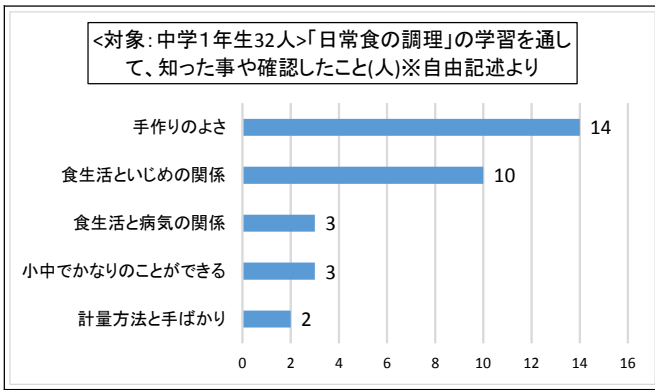


図14 第10時目のワークシートの記述より1

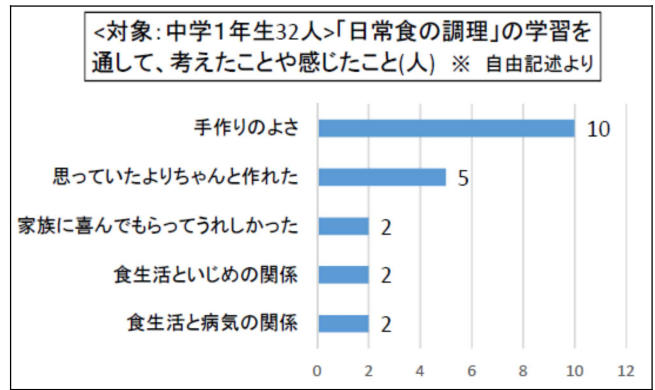


図15 第10時目のワークシートの記述より2

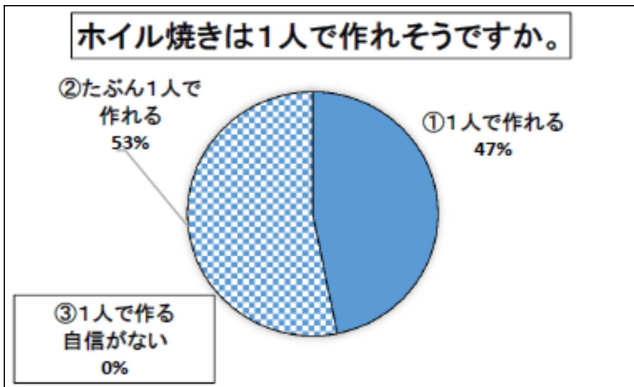


図16 学習1か月後の調査 結果1

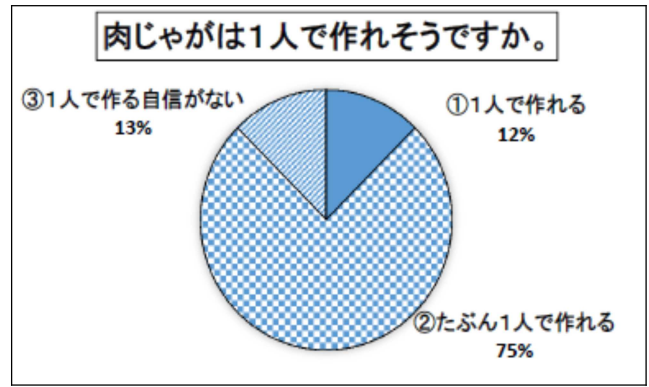


図17 学習1か月後の調査 結果2

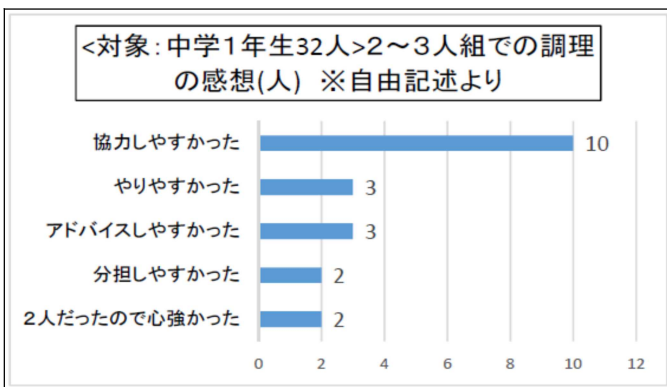


図18 学習後の意識調査 結果3

「※自由記述より」のグラフについて

- ・ 多いものから5つ挙げています。
- ・ 複数回答になっています。

(3) 学んだことを基に工夫して実践する場の設定と手立て

・ 調理実習後の家庭での実践課題として、調理実習を基に、家にある材料や調味料で工夫して調理する[あるものクッキング]を計画しました。これは、<調理実習で扱う調理例の条件> (表1) にも対応しています。まず、調理実習前の授業で応用調理例を示し、調理実習への意欲を高めようと考えました。また、[あるものクッキング]の実践報告を調理実習後できるだけ早い段階で全体で共有したことも、意欲につながったと感じます。「学習約1か月後の調査」では、課題以外で[あるものクッキング]をした生徒が69%いました(図19)。実際に調理したものは、「ホイル焼き」と「煮物」が多く、調理経験の少ない生徒は、一度調理実習をしたものは「できそう」「やってみよう」と、意欲につながりやすいと考えます(図20)。

- ・日常食の調理の学習後の家庭での継続的な実践の啓発として、引き続き、「あるものクッキング」を紹介する掲示物を準備しました。日常食の調理の学習の約1か月後のアンケートによると、8人の生徒が「あるものクッキング」の掲示物を参考に家庭で実践していました。「あるものクッキング」は手軽にできるのが特徴で、ほとんどの生徒が「あるものクッキング」に興味をもっていたようです（図21、図22）。

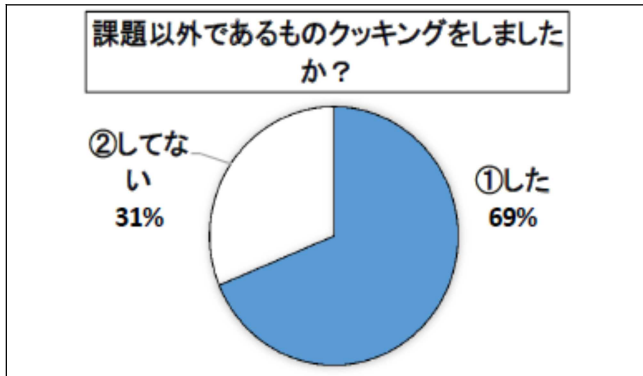


図19 学習1か月後の調査 結果4

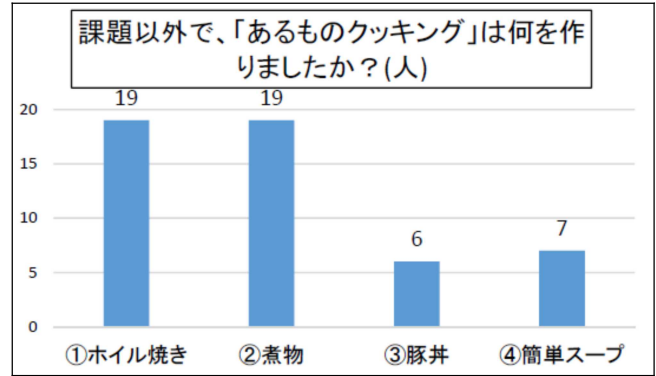


図20 学習1か月後の調査 結果5

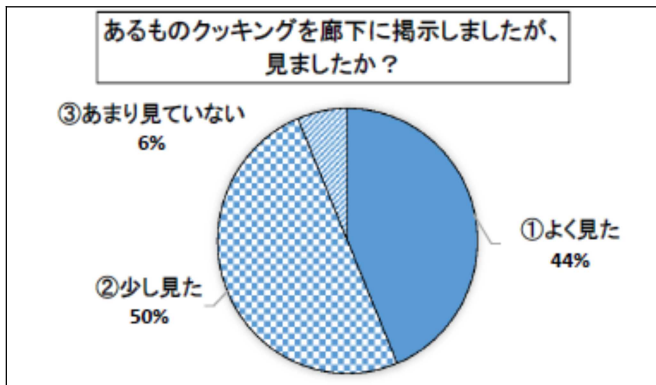


図21 学習1か月後の調査 結果6

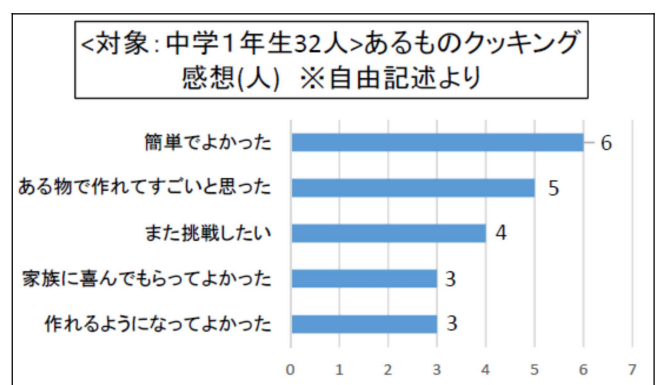


図22 学習1か月後の調査 結果7

以上のことから、「学習課題を意識させる手立て」「基礎的・基本的な技能を定着させる手立て」により、調理の基礎・基本を身に付ける意義を理解して調理実習に取り組むことができたといえます。更に「学んだことを基に工夫して実践する場の設定と手立て」を取ることで、学習したことを基に自分ができることから実践していこうとする意欲が高まったと考えます。

2 課題

- ・「日常食の調理」の学習直後は、家庭での実践への意識は高まっていますが、時間が経つとともに意識が低くなる現状があります。家庭での実践を継続させるには、引き続き啓発を行うことが必要となります。中学校3年間を通して、家庭での実践を啓発する手立てをとることが必要だと考えます。
- ・2回の調理実習で、1品ずつを扱いました。学習指導要領解説には、「特に調理については、小学校の学習を踏まえ、1食分の献立を手順を考えながら調理ができるよう配慮する」⁽³⁾とあります。このことに対する対策についても研究していきたいと思えます。

(3) 文部科学省 『中学校学習指導要領解説 技術・家庭編』 平成20年9月 p.54