

中学校 技術・家庭科 部会

部会長名 川崎中学校 校長 縄田 哲也
実践者名 川崎中学校 主幹教諭 長畑 理恵
方城中学校 講師 桑野 春香

1 研究主題

「よりよい生活を工夫し創造する生徒を育む技術・家庭科教育」
～アクティブ・ラーニングの具現化を目指して～

2 主題設定の理由

(1) 今日的教育課題から

これからの生徒は、生産年齢人口の減少、グローバル化の進展や絶え間ない技術革新等により、社会構造や雇用環境は大きく変化し、職業のあり方についても、現在とは様変わりする世の中に直面することになる。

生徒たちはこうした新しい時代の変化を乗り越え、他者と共同しながら価値の創造に挑み、未来を切り拓いていく力を身につけることが求められる。

新しい時代に必要となる資質・能力の育成に共通しているのは、ある事柄に関する知識の伝達だけに偏らず、学んだことと社会とのつながりをより意識した教育を行ない、子どもたちがそうした教育のプロセスを通じて、基礎的な知識・技術を習得するとともに、実社会や実生活の中でそれらを活用しながら、自ら課題を発見し、その解決に向けて主体的・協働的に探究し、学びの成果をまとめたり、他者へ発信するために表現したりするなどの活動を通して、実践に活かしていけるようにすることである。

そのために必要な力を子どもたちに育むためには、「何を教えるか」という知識も質や量の改善はもちろん、「どのように学ぶか」という、学び方の質やその深まりを重視することが必要である。課題の発見と解決に向けてアクティブ・ラーニング（主体的・協働的な深い学び）や、そのための学習の方法を充実させていく必要がある。

(2) これまでの研究の成果と課題から

平成26年度の技術・家庭科研究会九州大会（福岡大会）では、問題解決型の学習の各課程の中で、「思考・判断、表現する場」を明確にし、その思考の過程や判断した要素などを生徒に記録させる場を設定した。さらに、生徒の思考過程を明らかにし、それらの評価方法を明確にした授業提案ができた。しかし、少ない授業時数で学習指導要領の目標を達成するためには、教材研究及び課題設定や授業内容の工夫が必要であるというのが授業者や参観者の実感であった。

田川郡の教科等研でも同じような話題が挙げられる。そこで、今回の研究では、引き続き学力の3要素である「思考力・判断力・表現力」の育成について、「アクティブ・ラーニング」を授業の展開部に組み込むことを試みることにした。

3 主題の意味

(1) 「よりよい生活」とは

「よりよい」とは大きく2つの意味で考えている。1つはPDCAサイクルを活用した自身の生活の振り返りよる試行錯誤や改善である。もう1つは、環境、安全性、

利便性、効率、経済性など様々な指標のバランスをとり、最適解を導き出すといったトレードオフの概念である。また、「生活」とは、衣食住といった「家庭」生活だけでなく、諸々の生産活動や技術を活用する活動を含む「社会」生活、更には「職業」生活をも含む「広い意味での『生活』」を意味する。

(2) 「工夫し創造する」とは

「工夫し創造する」とは、生活する上で直面する様々な問題の解決に当たり、今まで学んだ知識や技能を活用した解決方法を探究したり、それらを元に自分なりの新しい方法を導き出したりすることを意味する。

(3) 「よりよい生活を工夫し創造する生徒」とは

自身の生活において、今まで学んできた知識や技能を活かした課題の解決方法を導きだし、よりよい生活を工夫し創造しようとする生徒を意味する。

(4) 「アクティブ・ラーニング」の具現化とは

課題の発見と解決に向けてアクティブ・ラーニング（主体的・協働的な深い学び）や、そのための学習の方法を充実させていく必要がある。例えば、教室内でのグループ・ディスカッション、ディベート、グループ・ワーク等も有効なアクティブ・ラーニングの具現化と考える。

4 研究の目標

既習の基礎的・基本的な知識・技能を活用するために、情報を収集し、必要なものを取捨選択することで、自身の生活を総合的に評価することは、よりよい生活を工夫し創造する生徒を育む有効な手立てになり得ることを究明する。

5 研究仮説

基礎的・基本的な知識・技能を明確にし、グループで交流する場面を設定し、複数の異なる意見を聞くことで自分の考えを広げたり、同じ意見を聞いて自分の根拠をより明確にし考えを深めたりすることで、自らよりよい生活を工夫し創造することができるようになるであろう。

6 研究の計画（授業の計画）

(1) 単 元 「地域の食文化を知ろう」

(2) 目標及び指導計画

単元	地域の食文化を知ろう	総時数	4 時間	時期	1 月
単 元 の 目 標	○自身の食生活を取り巻く問題に関心を持ち、食生活をよりよくしようとしている。 【関心・意欲・態度】 ○自分や家族の食生活について課題を見つけ、解決のための方法を工夫し創造しようとしている。 【工夫・創造】 ○食品の安全性や食糧資源の大切さについてまとめることができる。 【知識・理解】				
時	具体的な目標	学習活動・内容		指導上の留意点(援助・支援)	
1	○戦後、日本の食生活の変化が、食料自給	○日本の食生活の変化と食糧事情について知る。		○戦後の食生活の変化について、理解しやすく	

	率低下を招いたことを説明することができる。		するために、パネルや写真を準備しておく。
2	○日本の食料自給率の向上の必要性を複数の視点から説明することができる。	○食料自給率を上げるために様々な方策を考える。	○話し合いの焦点をしばり、交流を効率よく進めるために、①世界との関係②経済③安全面④環境の4つの視点から考えさせる。また、4つの視点から考えさせることで、地産・地消について導き出させる。
3 (本時)	○地産・地消の利点について理解し、自分にできることを考える。	○加工して市販している野菜と採れたまま販売している野菜の食べ比べをすることで、味の違いを感じ、自分にできることを考える。	○地産・地消の利点を理解し、地元の食材を利用した食生活の送り方を考えさせる。また、地産・地消にかける思いを知ることで実践への意欲付けを行なう。
4	○自宅でできる、地産・地消による調理計画を立てることができる。	○食料自給率を向上させるための方法を考え、地域の食材を使った調理計画を立てる。	○食料自給率につながる地産・地消が自分たちにもできることを感じさせるために、地域の食材を使った調理の計画を立てさせる。その際、自宅での実践が可能なものを考えさせる。

7 授業の実際

(1) 本時の主眼

地産・地消の特徴を知り、食料自給率の問題や環境の問題、生産者の思いなどから地域の食材を用いることの必要性を考えさせる。

(2) 本時の指導観

生徒達は調理すること、食べることに對して高い関心を持っており、調理実習にも大変意欲的に取り組む。しかし、食品を選択する経験が少なく、「よりよい食品を選ぶ力」が不足しているのも事実である。確かな目で食品を選択する力をつけさせるためにも、地産・地消の良さに気づかせ、地域の食材を使う意義や必要性を感じさせたい。また、実社会や実生活に生かそうとする意欲や態度も育てたい。そこで、本時では、加工済みの市販の野菜と採れたままの野菜の食べ比べをさせること

によって、新鮮な食材の良さを実感させる。また、資料から「安全性」「価格」「環境への影響」にも気づかせたい。さらに、農家の方の声をDVDで聞くことにより、地産・地消の背景や農家の方の地産・地消にかける思いを知り、深い学びへとつなげ、実践的な態度を養いたい。

(3) 準備物

- ・千切り状態で市販されているキャベツ
- ・地元産キャベツの千切り
- ・読み取り用の資料
- ・地産地消に関する資料
- ・農家他の声を納めたDVD

(4) 本時の展開

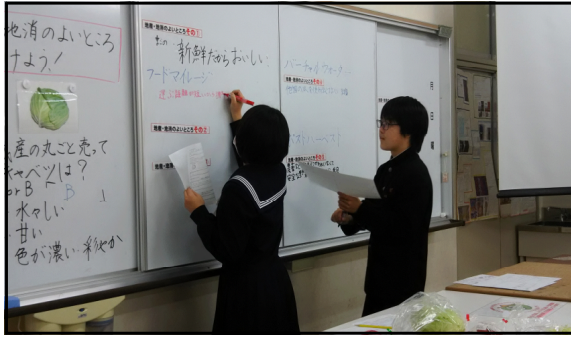
	学習活動・内容	指導上の留意点・◇評価
導入	<p>1 地産・地消の推進を呼びかける資料を見て、地産・地消の良いところについて考える。</p>	<p>○地産・地消の良いところを見つけたいという意欲を高めさせるために、資料を提示し、地産・地消が推進されている理由について考えさせる。</p>
	<p>めあて</p> <p>地産・地消の特徴を知るとともに、地域の食材の良さを考えよう!</p>	
展開	<p>2 キャベツの食べ比べをし、違いを感じる。また、どちらが地元産のものかを理由もあわせて考える。(写真1参照)</p>	<p>○地元産の新鮮な野菜のおいしさを実感させるために、千切りされた状態で市販されているキャベツと丸のまま販売されている地元産の野菜の食べ比べをさせる。</p>
	<p>・採れたてキャベツの方が臭いが強く、味も濃く甘みが強い。</p> <p>・市販の千切りキャベツは、みずみずしくない。</p> <p>・市販の千切りキャベツは、野菜の臭い以外の臭いを感じる。</p>	
閉	<p>3 資料から、地産・地消の良いところを探す。(写真2・3参照)</p>	<p>○千切り済みのキャベツ</p>
	<p>①新鮮で、おいしい。</p> <p>②地球温暖化の防止になり、環境に良い。</p> <p>③価格が安い。</p> <p>④水=資源が無駄にならない。</p> <p>⑤残留農薬が少なく、安全である。</p>	



【写真1】



【写真2】



【写真3】

4 農家の人が考える地産・地消の良さについて知る。

- ⑥お互いの顔が見え、作る方の喜びや食べる方の安心がより感じられ、温かな交流となる。
- ⑦町が元気に、より素敵な町になることによって、地域の活性化につながる。

まとめ
5 地産・地消の良さを確認し、地産・地消を推進するために、自分たちにできることを考え、次時は自宅でできる地元の食材を使った調理計画を立てることを知る。

- 色が異常に白い
- 殺菌プールで消毒されている。
- ・地元産のキャベツ
 - 色が濃く、鮮やか
 - 甘みが強く、おいしい
- 今後の自分の生活につながりやすくするために、はじめに個人で資料を読み取りをさせ、地産・地消の良いところに気付かせる。

○自分では、気づかなかった意見や視点を持たせるために、班での交流をさせる。

○生産者の地産・地消にかける思いや地産・地消の背景について知るために、農家の方々の立場からみた地産・地消に関するDVDを視聴し、更に学びを深いにする。

◇地産・地消の特徴を知り、多くの利点があることを理解する。その結果、地元の食材を利用した食生活を送るよう努力する。

8 研究のまとめ

○地産地消に関する授業後の感想

- ・地元でできたもののほうが、安心・安全で、しかも環境によいことがわかった。
- ・遠方と地元では、全然味が違うので驚いた
- ・できるだけ地元でとれた野菜を食べるようにする。
- ・スーパーの地産地消のコーナーを利用する。
- ・食材選びは賞味期限を意識していたが、これからは地元のものを選ぼうと思った。
- ・これまでは、地元の食材を買うことの良さがわからなかったけれど、今回の授業でよくわかった。

9 成果と今後の課題

- エネルギー消費をはじめとする環境教育については、今回の授業実践によって省エネルギーに対する理解や、そのために地産地消を実践していこうという態度がほとんどの生徒に認められた。
- 教材として使用した資料やワークシート、実物提示には改善の余地がある。特に考えさせたり、意見交流させたりするためのグラフや資料は、官公庁発行のものでは難しいので工夫する必要がある。