

中学校 技術・家庭科 部会

部会長名 糸田町立糸田中学校 校長 縄田 哲也
実践者名 福智町立方城中学校 教諭 池田 さつき

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
～主体的で対話的な深い学びの場をとおして～

2 主題設定の理由

(1) 今日の教育課題から

私たちの食生活は豊かになり、飽食の時代といわれさまざまな食材や料理が季節に関係なく、購入できるようになっている。食べ物は自分たちの口の中に直接入れるもので、アレルギーなど食に対する安全性についても考えることが重要である。その中で、食材を安全に手に入れるためには、多くの情報の中から安全に物を選択し、調理していく力が必要と考える。

そこで、生徒たちは実践的・体験的な活動を通して、学びの中で基礎・基本的な知識・技術をもとに、ライフスタイルの変化に対応した生活の工夫ができることが大切である。

(2) 生徒の実態から

生徒はこれまでに、五大栄養素や6つの食品群などを給食の献立などと結び付け、食品の表示について実際の食品を見ながら自身の生活を振り返り学習してきた。食物の学習については、興味関心が高いが技術面などに不安があり、調理実習を行ったときの生徒の様子を見ると、食材の切り方や扱い方、器具の使い方に経験が少ない生徒が多くいた。食材では、肉や魚は好きなほうだが野菜はあまり好きではないという意見があった。その中でも魚については、家庭でも魚を使った料理は食べるほうで頻度的には週に3日程度という答えが最も多くみられた。しかし、「骨が多い」「好きだけど匂いが苦手だ」「調理が大変そう」などという答えも見られた。また、魚を実際に自分で触る・調理するという体験が少なく、魚のさばき方や味付けの仕方などを知りたいという意欲が見られるが、魚に対する知識や技術が少ないことが分かった。

そこで、本研究では、身近な食べ物の調理の学習を通して、食材の性質や特徴、調理の仕方などに着目し、実物を使った学習を観察・交流する場を設定することで、これからの生活に実践しようとする態度が育つと考え、本主題を設定した。

3 主題の意味

(1) 「よりよい生活を工夫し創造する生徒を育む」とは

生活に必要な基礎・基本的な知識や能力を習得させ、その力を生活や社会の中で適切に判断・活用するための実践する力、よりよい生活を行えるように工夫し改善しようとする姿を育むことをねらいとしている。

(2) 「主体的で対話的な深い学びの場をとおして」とは

ここでいう「主体的で対話的な深い学びとは」、学習の中で自ら課題を見つけ学ぼうとしていく姿勢のことで、さらに自分の考えを他者と意見交流しながら自分の考えを深めていくことである。自身の考えを多くの人と共有して行くことで、自己肯定感

が増していく。

このような場を多く設定していくことで、明確に自分の考えをもって判断し、根拠のある表現をすることができていくと考える。

4 研究の目標

習得した基礎的・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えることを究明する。

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、自らより良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 「調理をしよう」

（2）目標及び指導計画

単元	調理をしよう		総時数	4時間	時期	11月
単元の目標	○魚の性質や特徴に興味関心を持ち、学んだことを自分の生活に生かそうとする。 【関心・意欲・態度】 ○魚の性質や特徴をふまえ、安全に調理するための方法を具体的に考えることができる。 【工夫・創造】 ○魚を性質や特徴に合わせて、調理することができる。 【技能】 ○魚の性質や特徴に合わせた調理の方法を理解している。 【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 本時	○魚の性質や調理上の特徴や注意点について理解することができる。	○魚の調理上の性質を理解する。 ○赤身と白身の魚の実物を観察後食し、それぞれの違いを班で交流する。	○魚の調理上の特徴を理解できるように、赤身と白身の魚を用いて観察し食させる。			
2	○調理の手順を確認できるよう、タイムスケジュールを作成することができる。	○調理できるよう班でタイムスケジュールを作成する。 ○道具や注意点を書き当日に備える。	○調理のイメージがわくよう書き方のモデルを提示する。 ○調理の画像を見て、当日の作業について確認させる。			
3	○魚の特徴を考えて調理することができる。	○魚の特徴を考え、調理する。	○安全や衛生面に気を付け実習できるよう机間巡視を行			

			い、指導・助言を行う。
4	○調理実習を振り返ることで、家庭生活に つなげ実践しようと することができる。	○個人や、班で調理実習 について振り返る。	○個人や、班での振り返りだ けでなく、それぞれがどの ように役割を果たしていた のかについて、コメントを 書かせる。

7 授業の実際

(1) 本時の主眼

- 加熱した魚を実際に食べることで、赤身と白身にはそれぞれの調理上の性質があることに気づくことができる。

(2) 本時の指導観

- 生徒はこれまで、食物の栄養素、生鮮食品・加工食品の特徴と選び方、食品の表示の意味と必要性、肉の性質と調理について学んできている。そこで本時では、家庭でも触る機会が少なくなり、魚についての特徴や家庭でどのような料理方法が多くなっているかを振り返りながら、魚の特徴に合わせた料理が選択できる力をつけることをねらいとしている。

本時では、前時で学習したプリントを見ながら肉の特徴や調理実習について振り返えさせる。次の実習である魚についての実習に着目させる。

展開では、個人で知っている魚の名前を出すことで魚について興味・関心を持たせる。個人で魚を分類し全体で確認することで魚には大きく2つの種類に分かれることに気づかせる。調理した赤身と白身の魚を食べることでそれぞれの味や身の堅さの違いなどに気づくことができる。

まとめの段階では、本時で学んだ魚の特徴や調理方法の違いについて考え、自分でまとめる時間を設定する。また、次時の学習では、魚を使った料理の実習計画を行うことを伝える。

(3) 準備

生徒：教科書、ファイル、

教師：ワークシート、魚・切った断面・切り方の写真、ふせん、

A3用紙1枚

(4) 本時の展開

	学習活動・内容	指導上の留意点
導入	1 前時の学習を振り返り、本時学習のめあてを知る。	・前時の、肉の学習についてプリントを見ながら振り返る。
展開	<p style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 5px;">めあて 魚の調理上の性質について考えよう</p> <p>2 よく食べる魚の名前を考え、発表する。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>知っている魚の名前</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鯖・鯔・鯛・鮪・鮭・鰯 ・秋刀魚・鰯など (魚介類) ・烏賊・イクラなど </div> <p>3 白身の魚と赤身の魚に分ける。分けた種類を発表する。</p> <div style="text-align: center; margin: 10px 0;">  </div> <p>4 赤身と白身を食べ比べ、それぞれの特徴を考える。</p> <div style="text-align: center; margin: 10px 0;">  </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin-top: 10px;"> <p>赤身：身が赤い、味が濃厚、加熱すると身が硬い、脂肪が多い。</p> <p>白身：身が白い、味が淡泊、加熱すると身が崩れやすい。</p> </div>	<p>・個人で考え、知っている魚の種類を発表させる。</p> <p>・出てきた魚の姿・切った身の断面の写真をしながら、それぞれ分類させ、用紙に記入し発表させる。</p> <p>・焼いた魚を食べ比べさせることで、味や身の堅さなどの特徴を考えさせる。</p>

	<p>5 班で考えた特徴をまとめ発表する。</p>  <p>6 身の特徴に応じて切り方の違いがあることを知る。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <p>魚のさばき方</p> <ul style="list-style-type: none"> ・二枚・三枚おろし ・手開き </div>	<ul style="list-style-type: none"> ・考えた特徴を、班で話し合いまとめたことを付箋に書き、用紙に貼らせる。 ・魚の特徴だけでなく、栄養についても触れさせる。 ・身の特徴に応じて魚には切り方が違うことを、写真などを使い知らせる。 	
<p>終 末</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 0 auto; width: 80%;"> <p>まとめ 魚には赤身と白身があり、それぞれ色や味、身の堅さに特徴があることが分かった。</p> </div> <p>7 まとめを記入し、次時の学習を確認する。</p>		<ul style="list-style-type: none"> ・本時で学んだ魚の特徴と調理の方法の違いについて自分の考えをワークシートにまとめる場を設定する。 ・次時の連絡をする。

8 研究のまとめ

○ 魚の学習に関する授業後の感想

- ・魚の種類がよくわかった。
- ・魚の種類によって、味やにおいが違うことが分かった。
- ・魚は種類や調理の方法が変わると、味や食感が変わることが分かった。
- ・魚はあまり得意じゃなかったけれど、調べることで少し好きになれた。

9 成果と今後の課題

- 食生活に関する学習で、食べるだけでなく食材について調べたり、調理の仕方を学んでいきたいという興味・関心が高まり、家庭でも学んだことを実践したいという態度がほとんどの生徒に見られた。
- 現在、食物アレルギーを持つ生徒が増える中、教材として実物提示には改善の余地が見られる。命の危険性を考える中で、食材を自分の生活とつなげていけるのが難しいため用意するものを工夫する必要がある。