

I 研究の内容

1 年間指導計画の見直し

- (1) 新学習指導要領の全面実施に向けて、これまでの教育課程との比較
- (2) 新たに取り込まれる学習内容と指導方法、教材教具の研究

2 授業実践（「食生活の研究」として昨年度からの継続）

(1) 食生活アンケート調査（中学1年生対象）

結果： 家庭での調理は洋食が多く、短時間でできる一品メニューも多い。和食は好きであるが、メニューの品数が多く調理に手間がかかるイメージがあることや共稼ぎで皆が忙しい生活環境等も「洋風時短型料理」の傾向につながっているようだ。また、食材で「だし」をとるよりも「粉末風味調味料」を利用する家庭が多いことも調査結果よりうかがえた。

(2) 「だし」についての学習と実習

和食に注目をし、「だし」の種類やとり方、料理への利用方法を生徒たちに理解させるために、「昆布」「かつお節」を使い「だし」をとる実習を行った。「だし」の種類やとり方の違い、調理への利用方法など体験的に学習することで、家庭で「すまし汁」「おでん」「鍋料理」等、日常の食生活に生かすことができた生徒も増えた。

(3) 「だし」を使った調理実習

「魚の調理」に添える「蒸し野菜（カブとニンジン）」に使用した「蒸し器」の熱湯を利用して「かつおだし」をとり、「カブの葉」「麩」を入れ「すまし汁」を作り添えたり、だし汁に地域の季節の野菜を入れて「すいとんの調理」などを実施することができた。

II 成果と課題

1 成果

- (1) 和食に焦点をあて授業実践につなげていくために、これまで研究してきたことが研究授業や日々の授業の場で生かすことができ、新指導要領の実施に向けて一歩前進したように感じている。

授業で「だし」について学習し、実際に昆布やかつお節を使ってとることで、「だしの種類」による「色」「香り」「味」の違いを知り、特徴を生かした料理を考えることができた。また調理実習により、生徒たちの体験的な学びが日常の食生活につながっていく手応えを感じることができた。

- (2) 県教研に参加し、本支部の研究を発表する中で、他支部や助言者の方々より評価、指導をいただくことができた。各支部の新学習指導要領に対応した指導内容や、教材教具等、工夫された実践や取り組みに触れ、日々の授業実践や今後の研究の充実につなげることができた。

2 課題

- (1) 限られた時数の中で新たに入ってきた学習内容を、いかに効果的に生徒たちに理解させ、日常生活の中で生きる力として実践できるように指導していったらよいか苦慮しながら研究をしている。学習したことを日々の生活にすぐに使うことができ、将来に向けての自立の力となる教科であることを念頭に、身近な材料を工夫しより生活が豊かになるような学習内容、指導方法、実習内容、教材教具等々、さらに研究していく必要があると思う。
- (2) 「他教科」や「総合的な学習」等と連携をし、「地域人材の活用」なども考慮しながら、学習内容がより広い視野で行われるような工夫も必要であると考え。例えば地域の食文化に関わる人材をゲストティーチャーに招いたり、食生活以外の学習では地域の保育園や老人介護施設への訪問、消費者教育に関わっては「消費生活センター」から講師を派遣していただくなど、少ない時間数の中で効果的かつ効果的な学習時間の確保を検討することは、今後益々必要になってくると思う。

Ⅲ 成果物

○食生活アンケート

- ・その1：食生活全般
- ・その2：和食について（「だし」について）

○「だしについて調べよう」授業案（山梨南中学校 鈴木美奈子 教諭）

[本授業使用資料]

- ・「だしのとり方」映像資料
- ・ワークシート「だしについて調べよう」

○「食生活」調理実習ワークシート（各校）

- ・「肉の調理」…「肉の調理（ハンバーグステーキ）」と「蒸し野菜添え」
- ・「魚の調理」…「魚の調理」と「蒸し野菜添え」
- ・「郷土料理」…「すいとん」
「いももち」
- ・「だしを使って」…「すまし汁」（「魚の調理」に添えて）
「すいとん」（郷土料理）