

家庭科

1 育成したい「思考力」

- a 生活事象を様々な観点から多面的に見直し，総合的に捉える力
- b 自分の生活とのかかわりで生活事象を考え，応用・転移していく力

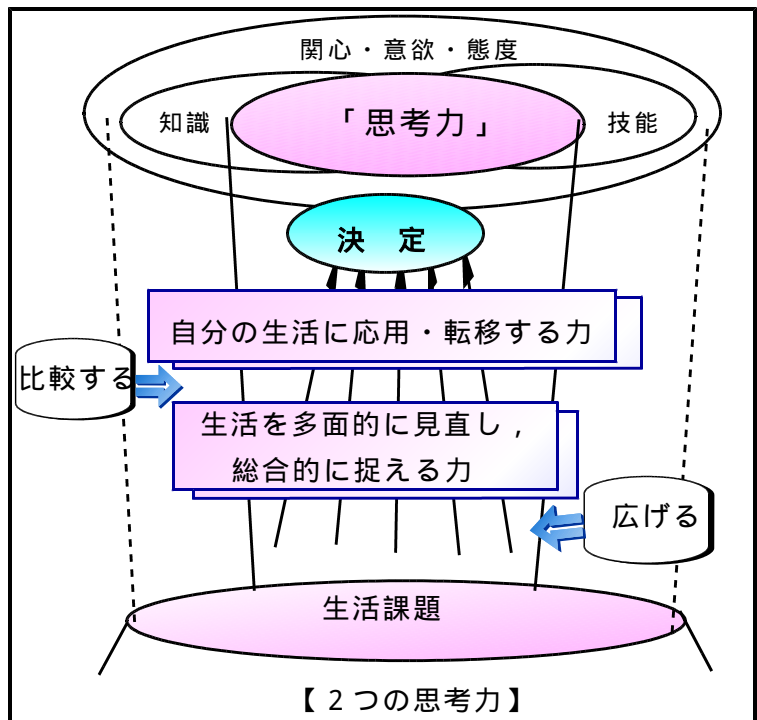
文部科学省は家庭科の学習において育成すべき「思考力」は「生活を創意工夫する能力」であり、「家庭生活について見直し，身近な生活の課題を見付け，その解決をめざして考え自分なりに工夫する能力」としている。すなわち，自分の課題を発見し，その解決に向けて経験を生かしたり他者とかかわったりしながら多様に解決策を広げていき，その中から自分や自分の家族の生活状況に合う方法を選択したり，新たな工夫を加えたりしていく能力であると考え。

本校家庭科では，これらの能力を「生活を多面的に見直し，総合的に捉える力」「自分の生活とのかかわりで考え，応用・転移していく力」と捉え，これらの「思考力」を育成することで様々な生活事象や他者と共生しながらよりよい生活を創っていくことができると考えた。

a「生活を多面的に見直し，総合的に捉える力」とは，1つの生活事象に対して，複数の課題や解決方法を見出し，それらを様々な観点から見直し，価値を捉えてよりよいものを見極めていくことである。よりよい決定を見出すためには，課題に対して生活経験や既習の学びを基に見通しをもち，他者とかかわり合いながら解決方法を「広げる」ことが求められる。そして，多様な解決方法の中からよりよいものを選び出すとき，長所・短所の両方から比較しながら分析していくことが要求される。

b「自分の生活とのかかわりで事象を考え，応用・転移していく力」とは，多様な価値を受け入れながらも，決定に当たっては自分の生活にとって最も適していると思われるものを選択したり，自分の家庭生活の状況と照らし合わせてよりよいものに工夫したりしていくことである。

例えば，飲み物を決定していく場合。果汁100%の飲み物は健康の観点を考えるといいと客観的に捉えることができる。しかし，これだけではなく，「自分の家族は人数が多いから，経済的で量の多い他の飲み物を選択しよう」「果汁に氷水を加えて量を増加させる工夫しよう」と状況を考えて決定していく様相である。



2 「思考力」を育成する単元編成

前記の a・b の「思考力」育成において、2 年間では「比較して選択する」「いくつかの要素を組み合わせる」「新しいものを創り出す」という段階があると考えている。家庭科における「思考力」を段階的に身に付けさせていくためには教材開発・単元配列が重要となってくる。

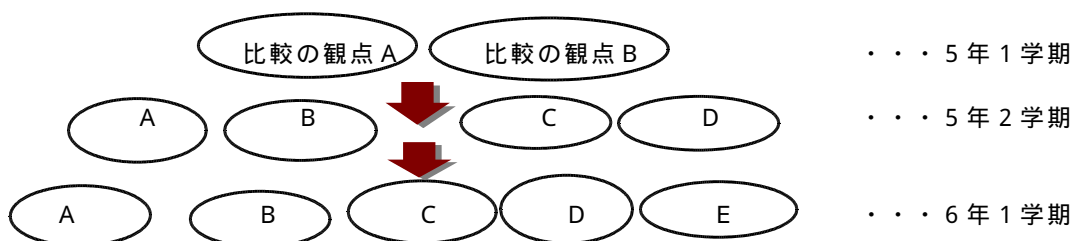
(1) 比較の観点が増えて判断が複雑になっていくような段階的配列

事象を比較し、よりよい意思決定をするためにかかわってくる思考は、以下のように単元配列に段階性をもたすことによってより効果的に高められると考える。

基礎・基本的事項が増えていくように、選択肢を増やしていく

自分や家族に合った選択ができるように、自分や家族に関する要素を増やしていく

選択肢が増えていくことで、比較する観点が増えて判断が難しくなる。ここに、意思決定するための比較という思考が働く。数少ない視点から、次第に自分や家族の好み、健康状況など新たな観点が加わってくるように単元配列を考える。



例えば、生活に役立つ物の製作における「布の選択」場面を例に挙げる。

5年1学期の「ランチョンマット作り」では、初心者にも縫いやすい布を教師が選択しておき、縫いやすさを考える必要がないようにする。つまり、ダイニングの「雰囲気合う色」とか「皿が映える色」という1つの観点到絞ってから選択できるようにする。

5年3学期の「袋」作りでは、「丈夫さ」と「縫いやすさ」という観点を新たに加える。

6年1学期の「サマ - ワ - クウエア - 」では、さらに「通気性」や「吸収性」という科学的な見方や考え方、家族の が使う「家族の好み」という観点を加えるなど、柔軟性をもたらせていく中で、判断・意思決定がより複雑になるようにする。

(2) 具体的な生活場面で決定場面が生じる教材の開発

生活場面において、どれかに決定しなければならない場面では、必然性が生じ思考の活性化が期待できる。すなわち、「思考力」を育成するためには、子どもたちにとって身近で具体的な場面を取り上げ、選択しなければならない状況に出合わせることが大切である。

例えば、何かを比較して選択する場をシミュレーションできるような買い物模擬体験、それぞれのメニューを選択し、組み合わせながら献立を創り上げていく活動、さらに食品から何か料理を創り出す活動、自分のこれまでの生活実態と新しい情報の双方でジレンマに陥るような活動等が適していると考えられる。

すなわち、その状況を創り出す教材の開発が必要となってくる。価値観が多様であり、選択肢が広がるような教材、自分の生活とのジレンマが起きるような教材、経験を基にどうそれを生かすといいかを考えることができる教材が適している。これらの教材を核として単元を編成し、重点的に思考力を育成する単元を構想し、2年間を通してその配列を考える。

(3) 個に応じた指導の充実 経験を補う・発展的な学習

家庭科においては、生活経験が異なるので、技能など個人差が見られる。また、生活経験の少ない子どもは、どう考えたらいいのかわからない場合が多く、思考活動に大きく影響していると考えられる。すなわち、「思考力」を育成するためには、思考するための材料である経験を積ませることが必要となってくる。そこで、「家庭ウォッチング」や長期の休みには、調べ、調理を共通課題として与えることとしている。

一方、問題解決を図るためには、質的に高い「思考力」が必要になり、発展的な学習を導入する場合もある。例えば、家族の健康状況を考えたメニューを考える学習の場合、そのための情報として小学校段階の内容「3つの栄養バランス」からだけの思考では不十分なため、中学校の内容である「その年代に応じた栄養摂取」を取り入れながら解決に向かうようになる。それは、家族を思い、それを形にしたいという子どもの願いを実現せんとする学習である。

3 「思考力」を育成する学習指導の実践

6年生 単元 「まかせて！わたしは和食メニュー作りの達人（みそ汁編）」

【育成したい「思考力」】

みそ汁のだし、みそ、汁の実について、これまでの家庭の味と健康の視点の双方を調整しながら、自分の家族に合うみそ汁を決定できる。

(1) 教材開発について

本単元では、題材指定である「みそ汁」を扱うが、みそ汁の作り方だけでなく「健康」「和食」「郷土料理・家庭の味」という視点を加味して単元を構成した。

まず、「健康」という視点においては3段階に分けて以下の要素に出合わせることにした。

だしに関する学習・・・食品添加物と天然原材料の比較

みそに関する学習・・・塩分濃度の測定

汁の実に関する学習・・・栄養のバランス

このように「みそ汁」作りという活動に段階的に「健康」の視点を取り入れることによって「みそ汁」の構成要素を多面的に捉える力を育成できると考える。

また、我が家の「みそ汁」を改善して家庭に発信していく学習や、洋食と比較させて「ごはん・みそ汁」をベースとした和食の一食分の献立を考える学習を組むことで、食材の豊かさ、食品の組み合わせ方や多様な調理法も学んだり、「みそ汁」「和食」のよさを見直したりすることができる。すなわち、この学習を通して、自分の生活を見直すことで、これからの自分の食生活に摂取栄養の仕方等を応用・転移していく力を育成できると考える。

また、「みそ汁」の学習を生かして「雑煮」の学習に取り組むことで、「普段の生活食」と「行事食」との違いや、歴史、地域、家庭における食の違いを学ぶことができる。すなわち、作り方の学習だけでは望めなかった「みそ汁」に対するイメージも広がり、多面的に捉える力や基本の調理をアレンジしていく応用・転移の力の育成も期待できる。

(2) 単元の流れ

単元計画 (総時数 9 時間)

みそ汁のだしを選ぼう (1 時間)		展開の工夫
<p>風味調味料, 昆布といりこ, いりこ, 昆布とかつお, かつおといりこ, いりこと昆布とかつおぶしの 6 種類のだしを飲み比べて, 材料の違いによる味の違いや合わせだしの相乗効果に気付き, 自分のだしを決定する。</p>	<p>組み合わせると相乗効果でおいしいだしができるんだな。どんなだしにしようかな。我が家はどんなだしかな。ぼくが新しいだしにチャレンジして食べてもらおうかな。</p>	<p>6 つのだしの試飲比較という体験的な活動を取り入れ, 決定場面を出合わせ, 自分の選択決定の根拠を明確にさせる。</p>
みそ汁のみそを選ぼう (2 時間)		<p>各家庭のみそでみそ汁を作り, 試飲比較という体験的な活動を取り入れる。そして, 自分の家庭のこだわりに気付かせたり, 新たなみそに変更した場合には選択決定の根拠を明確にさせたりする。</p>
<p>だしを取り, 家庭のみそを使ってみそ汁を作り, 自分の家庭と他の家庭のみそ汁を飲み比べる。(汁の実・・・油あげ・大根・万能ねぎ)</p>	<p>各家庭によってずいぶん選ぶみそが違うんだな。みその種類はいろいろだな。それに塩分濃度も違うんだな。どんなみそにしようかな。</p>	<p>みそ汁作りの構成要素に「健康」の視点を段階的に加味させた学習を取り入れ, だし・みそ・実を決定していく場面を出合わせることで, みそ汁作りを複合的に捉えさせていく。</p>
みそ汁の実を選ぼう (2 時間)		<p>みそ汁の実等をどのようにして決めかかを情報交流させ, 実の選び方を吟味し, 修正する場をとる。</p>
<p>みそ汁の実の組み合わせを考えて, 家族にすすめる体にいいみそ汁を決定する。</p>	<p>家族におすすめのみそ汁の実を何にしたらいいのかな。塩分控えめで栄養たっぷりのみそ汁にしたいな。たくさん野菜を入れてみようかな。季節感を出すために旬のものを使う。彩りも考えるととなると難しいな。ととに決めていたけれど, を加えるとよさそうだな。</p>	<p>実際に作ってみて, 改善したいことはないか, 改善点を洗い出させ, レシピを修正させる。また, モデル家族のみそ汁について考える場をとり, 思考様式を活用させる。</p>
秘伝のみそ汁を作ってみよう (1 時間)		
<p>実の切り方や実を入れる順序を考えて, 自分が考えた秘伝のみそ汁を作る。</p>	<p>こだわって作ったみそ汁はそれぞれの家庭の味なんだな。今度は なみそ汁を作ってみたいな。</p>	
和定食のレシピを考え, 作ってみよう (3 時間)		
<p>ごはん, みそ汁を基本とした和定食のレシピを作成し, 材料購入し実際に作る。</p>	<p>健康や好みと栄養を考えて和定食メニューができあがったよ。食品表示をよく見て購入するよ。でもこれらを同時に完成させるためには, どんな調理手順にすればできるのだろう。</p>	

(3) 学習レベルでの支援と評価

食生活を中心とした学習では、家庭での経験という個人差が影響してくる。そこで、みそ汁を家庭ではあまり作らず自分の家の味にこだわりをほとんどもっていない児童 M 児と、ほとんど毎日みそ汁を食し、作った経験もある児童 N 児にスポットをあて、支援と変容、評価を述べる。

【「経験」との結び付け】

一人一人が課題に対する自分の曖昧な考えを明確にできるように、比較調理実験等自分の考えを試す体験的な活動の場を保障する。
(第3次 1/2)

「塩分控えめで栄養たっぷりの体にいいみそ汁を作ることができるかどうか」という課題を解決することは、調理経験の少ない子どもにとって困難であるため、曖昧な考えを試す場を保障することにした。考えの拠り所は、5年生の時の栄養バランスの食品の選び方、この時間までの既習内容であるだしとみそなどの選び方という要素である。どれにスポットをあてるとういかに予想する際、これまでの学習を想起して多面的に捉える考え方が必要となってくる。そこで、栄養バランスの考え方など既習内容で発見したコツを学習環境として掲示しておいた。

自分の考えに自信がもてるように、比較して実験することも必要だということに気付かせた。子どもたちは塩分濃度計を片手に実験を行い、修正しながら自分の考えを確かなものにしていった。以下の表は子どもたちが比較して提示したみそ汁である。

水・だし	みそ	汁の実
だしをこくし：だしはふつうで みそを少なく みそもふつう 水で薄める：薄めない	白みそ：赤みそ 減塩みそ：その表示のないみそ 規定量：好みの味の量	野菜をたっぷり：少なめ 塩分の少ない食品：多い食品 栄養バランスのとれた食品： 好みの食品

試す場を保障（経験を補う）したり、既習の学びの記録を学習環境としてデザインしたりすることで、M児はこれまでの学習内容から「みそを少しだけ入れる」「野菜を入れる」という2つの工夫を考え、比較実験の結果として試飲できるように準備していった。N児は、「白みそにして塩分控えめにする」「だしをこくして、みそを少量にする」という工夫を考えた。



【思考様式の意識付け】

みそ汁の工夫を黑板のみそ汁椀図や座席表に記入し自分の考えを表出するとともに、気になる他者の考えを集団吟味する場をもつ。

さらに、これまで導いてきた解決方法にゆさぶりをかけるために「自分の家に合った」という視点を投げかけ「自分の家に合う」と「体にいい」とのジレンマの中で自分の生活に生かす方法を再度決定していく。
(第3次 2/2)

子どもたちが考えたおすすめの方法に着目し、自他の考えを見直すことができるように、板書や座席表を媒介物として準備した。座席表は交流前に配布しておき、事前にそれぞれの考えを知り、特に気になる交流相手を決定させておき、目的をもって交流に臨ませることにした。

友だちとの交流で新たに取り入れたい工夫を見つけた子どもたちは、板書された方法の中で自分の考えも含めて取り入れてみたい方法に名前磁石を貼り、全体の場で発表し合う。

ある程度よさが紹介されたころ、「では、それは自分の家に合うか」と聞くと「手に入れにくい・毎日ではない」「長年のこだわりや味を捨てられない」「毎日手軽にできるようにす

るべきであるから，「さんの方法はできない」という考えと「身近にあるものを使えばできる」「毎日替えていくとできる」という考えが出てきた。

こだわりを捨てられないという思いと健康にいいみそ汁に変えたいという願いの中でのジレンマが生じた。そして、「伝統」(その家のこだわり)と「新技術」(子どもが考えた家庭に発信したいみそ汁)を調整しようとする過程で、みそ汁の味を「健康」だけでなく「家庭のこだわり」という視点からも捉えようとし始めたのである。新たな視点が加わり、自分の考えを吟味することが思考を定着させていると考える。その結果、自分の考えに修正をかけ名前磁石を移動させる子どももいた。

こだわりがほとんどないM児にとっては、自分が我が家のみそ汁文化の創造者なのであるから、ジレンマはなかった。しかし、白みそを使うといいという友だちの考えを取り入れた。こだわりのある家庭に育ったN児は「みそを白みそにするといい」と考えを提案していたが、「我が家に合った」という視点から考えると困った。N児の家庭は、合わせみそである。白み



その味とはかなり異なる。確かに塩分濃度計で測定した結果からは白みそが適切と考えていたが、それは自分の家庭とはかけ離れた決定であったことに気づき、みその変更は取りやめることにした。

このように、交流を行ったり、子どもの今の生活と願いの中にジレンマを起こさせたりすることで、自分とは違った考え方を知り工夫が広がったり、自分の考えが明確になったりしていく。

また、評価にあたっては、自分の生活と新たな考えをどのように調整して決定したかどうかを、ワークシートや子どもの行動観察、発表内容などから評価した。

【評価】

方法 お椀図の説明と言葉式(総括的評価は実施しない)

A：我が家に合う2つ目のみそ汁・お家の方へのメッセージ(量的レベル)や6つの栄養群に分類して家族の健康に合ったみそ汁図・言葉式(中学校の内容を加味した質的レベル)を書くことができる。

【白みそを多めに合わせみそ+季節の野菜をたっぷり(言葉式)】

お母さん、みそ汁の実を工夫したらいいよ。野菜を多めに入れることで、減塩にもなるし、季節のものを入れると栄養もたっぷりで健康にいいのでちょっとチャレンジしてみようよ。白みそを今より少し多くするのも体にいいね。

【思考様式の転移・活用】

あるモデル家庭のみそ汁を提示し、それを基にその家にあった体にいいみそ汁を考案していくことで、「思考力」の強化を図る。(第3次 2/2)

その家庭の味、好み、塩分や栄養バランスという多様な視点を調整しながら、決定していく考え方をこれから出会う様々な相手や状況の中でも生かすことができるように、モデル家族を提示して、考える場を設ける。

今回は、本時学んだことを生かすことができるように、家庭の味のだし、みそは変えずに食材のみを変える方法を導く条件を提示することにした。食材だけを考える方が小学校で身に付けておくべき栄養バランス、野菜の分量についての定着を図ることもできるからである。

