

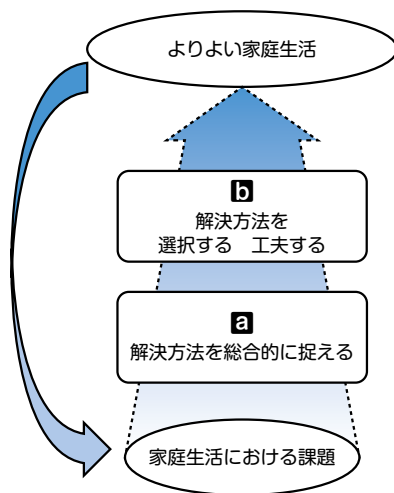
【 家庭科 】

育成したい「思考力」

- a** 生活事象を多面的に見直して課題を見だし、解決方法を総合的に捉える力
- b** よりよい生活づくりに向け、自分の家庭生活に適した解決方法を選択したり工夫したりする力

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」である。その育成のためには、既習の知識・技能や生活経験を基に家庭生活について見直して、身の回りの生活における課題を見つけ、その解決を目指し、家族の一員として自分なりに工夫していく必要がある。そこで、本校家庭科では、育成したい「思考力」を上記の2段階に分けた。

この2つの思考の過程により、自分にもできたという喜びや自信をもつことで、家族と共に生活をよりよくしようとする実践的な態度を育てたい。その際、生活事象を協力・協働、健康・快適・安全、生活文化の継承・創造、持続可能な社会の構築等の視点で捉え、「してもらおう自分」から「できる自分」へと成長し、「こうなりたい」という自立への願いをもって家庭実践に取り組むことで、家庭生活における課題を自分のこととして捉えられる主体性を育成できると考える。



a 生活事象を多面的に見直して課題を見だし、解決方法を総合的に捉える力

まず、自分や家族の家庭生活における1つの生活事象を多面的に見直していくのである。例えば、朝食について、既習の知識・技能を基に、栄養のバランス・色どり・量・調理時間・経費等のさまざまな観点で見直し、「内容がパターン化している」や「野菜が少ない」等の課題を見いだす。

次に、それらの観点で課題の解決方法を多様に探り、その解決方法を長所・短所の両面から比較・分析し、総合的に捉えていく。例えば、「野菜が少ない」という課題に対し、栄養バランスや色どりの観点から「おひたしを加えよう」や「トマトやレタスのサラダを付け足そう」といった一般的な解決方法が見えてくる。その際、量や調理時間等の観点でも比較・分析して、「おひたしはゆでているからたくさん食べられるけれど、調理に時間がかかる」と気付いたり、調理実習の経験や家族・友達のアドバイスから「野菜のためは短時間で作れていいよ。でも、朝ごはんには油っぽいかな」「サラダは生野菜でたくさん食べられないけれど、洗って切るだけなので簡単で時間も短い」と気付いたり、解決方法をより総合的に捉えていくのである。このような「思考力」**a**に重点をおいて本時を展開した実践例を紹介する。

第6学年「クールアドバイザーにまかせてね -暑い季節を快適に-」

【本題材で育成したい「思考力」】

涼しく快適に過ごすための衣服の着方や住まい方を多面的に見直し、解決方法を総合的に捉える力

本題材では、夏のくらしに焦点をあて、衣服の選択や着方、窓の開閉等、これまで何気なく行われてきたことについてあらためて考え、衣生活・住生活を快適にする工夫を探っていった。その際、家族や下級生にアドバイスをする活動を取り入れ、相手に応じた内容を分かりやすく解説する場を設けた。特に、衣服については、集団宿泊学習に持って行く衣服を5年生にアドバイスすることにした。子どもたちは、勧めたい衣服とその理由について自分たちの経験を基に話し合い、同じ活動でもさまざまな着方があること

を共有していった。そして、「いかに作りは砂浜でするから、暑い濡れる。体操服は汗をよく吸ってくれるけれど、涼しさや乾きやすさで考えたら、速乾性のあるメッシュ生地の白Tシャツがお勧めだ」や「長袖は半袖に比べて暑いけれど、濡れることと日よけを考えて、いかに作りには水泳用の長袖ラッシュガードを提案するよ。実際に日焼け防止に役立ったよ」等と、準備の際に役立つアドバイスをすることができた。このように、生地や厚さや乾きやすさ、袖・丈の長さや色等のさまざまな観点で比較して、衣服の選択や着方のよりよい解決方法を総合的に捉える力が「思考力」**a**である。さらに本時以降、自分自身の衣服のよりよい着方を考える場を設定し、「思考力」**b**を育成した。



【アドバイスの内容を話し合う】

b よりよい生活づくりに向け、自分の家庭生活に適した解決方法を選択したり工夫したりする力

たとえ一般的・総合的に解決方法を見いだしたとしても、個々の家庭にとっては、必ずしも有効とは言えない場合がある。そこで、「思考力」**a**で見いだした解決方法の中から、自分の家庭の状況に照らして検討し、最も適していると思われる解決方法を選択したり、よりよいものに工夫したりしていく力を「思考力」**b**として位置づけた。

例えば、よりよい朝食を考えていく場合、一般的には、ごはんのみそ汁を基本にして献立を作成すると栄養バランスが整うとされている。しかし、それは必ずしも実生活に活用できるとは限らない。そこで、「朝は忙しいので、我が家では手早く準備できるパンを主食にし、卵等のおかずを組み合わせる」「いためる調理は手早くできるけれど、油のとりすぎが気になるので副菜は生野菜サラダにする」と、複数ある解決方法から自分の家庭に適したものを選択したり、「前日から煮干しを水につけておくとすぐにだしが取れ、短時間でみそ汁が作れる」と自分なりの工夫を考えたりするのである。このような姿の育成を目指し、「思考力」**b**に重点をおいて本時を展開した実践例を以下に紹介する。

第5学年「にっこり ほっこり みそ汁を作ろう」

【本題材で育成したい「思考力」】

よりよいみそ汁を作るために、自分や家族の願いに合わせて材料を選択する力

本題材では、まずみそ汁の飲み比べや基本のみそ汁の調理実習を経験し、だしやみそについての知識や調理の技能を身につけた。そして、題材終末に「実を工夫したオリジナルみそ汁を考えたい」という思いを基に学習課題を設定した。「実を何にしようか…」と考えていく際には、まず、自分や家族の願いを基に、「誰に」や「〇〇なみそ汁にしたい」というイメージを思い描き、4種類の実を選んだ。そして、「私は野菜たっぷり色どりがよくしたいので、にんじん、白菜、大根、油あげを選んだよ」や「わかめやねぎを入れたらどう」等と、友達と考えを交流したり、既習事項や情報コーナーを参考にしたりしながら、栄養バランスや色どり、旬等の多様な観点で実を選ぶ必要性に気付いていった。再度、自分のイメージに照らし合わせて実を最終決定する際には、重視した観点を書いた付箋をケーキ図（だし・実・みそを3層にし、実を決定した理由を付箋に示して貼る）に示すことで、自分の思いが明確になり、作りたいみそ汁を具現化することができた。さらに、メッセージを添えることで、みそ汁に込めた思いや自分の工夫点を表現することができた。このように、栄養バランス、色どりや旬等に配慮しながら、作り手や食べる人の願いに応じて解決方法を選ぶ力が「思考力」**b**である。



【みそ汁に込めた思いをケーキ図に表す】