

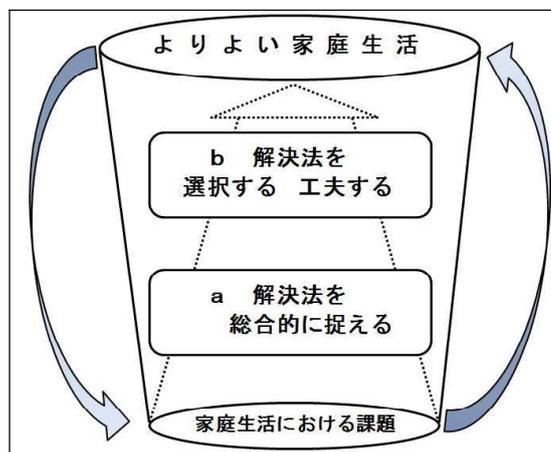
家庭科

育成したい「思考力」

- a 生活事象を多面的に見直し，解決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。そのためには、家庭生活について見直し、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「生活事象を多面的に見直し，解決法を総合的に捉える力」と「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法を選択したり工夫したりする力」の二つの段階に分けた。この二つの思考を通して、生活事象を見直し、他者と共生しながらより楽しく豊かな生活をつくっていく力を育成することができると考えた。



【家庭科「思考力」モデル図】

a 生活事象を多面的に見直し，解決法を総合的に捉える力とは

まず、一つの生活事象に対して課題を見だし、それらを自分や家族の家庭生活から多面的に見直していくのである。例えば、朝食について「毎日メニューが決まっている」や「野菜が少ない」等の課題に対し、それぞれ、栄養のバランス・色どり・量・時間・経費等の、さまざまな観点で見直していくのである。

次に、それらの観点で課題の解決法を多様に探り、その解決法を長所・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「種類を増やせばよい」や必要な摂取量の観点から「たくさん食べればよい」といった一般的な解決法が見えてくる。その際、「たくさん食べればよい」という解決法について、実際に食べられる量や調理にかかる時間という観点で比較・分析することで「いためたりゆでたりすると、生よりたくさん食べられるが、調理に時間がかかる」「生は簡単に調理できて、時間も短くてすむ」とより総合的に捉えていく。このような「思考力」 a の実践例を、以下に紹介する。

第5学年「冬の快適生活をプロデュース」の実践例より

【本単元で育成したい「思考力」】

衣服の暖かい着方や、暖かい住まい方を多面的に見直し，解決方法を総合的に見いだす力

衣服・住居のどちらも、外気を遮断し、内側に暖かい空気層を作って留めることで暖くなる。本単元では、まず、衣服の枚数や厚さを変えて保温効果と熱伝導の違いを実験で確かめた。衣服の枚数を多くしたり厚くしたりすることは、衣服と体との間に空気層を作り、断熱効果を上げていることに子どもたちは気付いていった。次に、空気層は風によって壊れやすいことを実験で確かめ、空気層を留めるための効果的な方法を考えた。このようにして、衣服の暖かい着方を多面

的に見直すための観点として、身につけている衣服の枚数・厚さ・順序・形・開口部等を見だし、「自転車に乗る時は、風を通さないジャンパーを着るといいね。」「ジャンパーの中には、もこもこした厚手のフリースを着よう。」とさまざまな解決法を総合的に捉えていった。また、住居気候でも同様にカーテンやカーペットの素材や厚さ、戸や窓等の開口部を小さくする工夫により空気層を暖めて逃がさないようにする方法を考えた。「戸を開け放さず、こまめに閉めるほうがよい。」「冬は早めにカーテンを閉めて、冷たい外気が室内に入らないようにしている。」等と生活の中の何気ない行動から解決法を捉えることができた。

このように、暖かく過ごすための着方や住まい方につながるさまざまな観点を見だし、「活動や目的に合わせて枚数や素材を変えながら着方を工夫する」等の解決法を総合的に捉える力が「思考力」aである。



【暖かい着方を見いだす】

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で見いだした解決法の中から、自分の家庭の状況に照らして、最も適していると思われる解決法を選択したり、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、それを必ずしも実生活に活用できない場合がある。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と卵等のおかずがよい」「みそ汁は調理に時間がかかるので、副菜は生野菜サラダにする」と、複数ある解決法から自分に実践可能なものを選択したり、「時間短縮のために、前日から煮干しを水につけておく」と自分なりの工夫を考えたりするのである。以下に、実践例を紹介する。

第6学年「家族の心も体もぽっかぽかーご飯のみそ汁に思いをこめてー」の実践例より

【本単元で育成したい「思考力」】

家族が喜び、健康に過ごせるよう、ご飯のみそ汁の材料や作り方を工夫する力

本単元では、「家族が笑顔になるオリジナルみそ汁」を各自で考えることを最終目標に学習を展開した。その実現のためには、だし、実、みそを何にするか、実の切り方や入れる順をどうするか等、工夫をより具体的にすることが必要である。そこで、わが家のみそ汁に関する情報やこれまでの学びを整理してまとめ、「わが家は煮干しでしっかりとだしをとって、みそを少なめにしている。」「実は、食べやすい大きさに切るとよかった。」等、取り入れたい工夫を選択できるようにした。また、点火→沸騰→消火を時系列に示し、工夫を記入できる「レシピ表」を活用した。この表に調理手順や自分の工夫を書き加えることで、「香りを大切にしたいから、みそは消火間際に、ねぎは消火後に入れよう。」「栄養満点になるように、タンパク質もビタミンも摂れる実の組み合わせにしよう。」と、オリジナルみそ汁を具現化するための工夫を詳細に吟味していくことができた。

このように、「よりおいしくなるように…」や「家族の健康を考えて…」等と、家族への思いをもちながら自分の工夫を明確にできる力が「思考力」bである。



【レシピ表や実物を基に交流】