

家庭科教科主張

1. 家庭科における学び

何気なく過ごしている生活の中に家庭科の学びは存在する。ただ、その生活について立ち止まって考えることは少ないだろう。しかしその何気なく過ごしている生活に目を向けた時、子どもは「なぜこうするといいのだろう」「もっといい方法があるのではないか」「もっとよくしたい」などの思いをもち、そこから解決したい課題を見つけていく。そして、その課題解決に向けて、既存の知識や技能、生活経験を基に解決方法を考え、実践や評価、改善を重ねていく。このように自分なりの見方や考え方を働かせながら課題解決に向かって試行錯誤する中で、子どもは、他者の思いや見方や考え方、実践における結果などにふれることで様々な価値観と出会い、自身の思いを広げたり深めたりしていく。こうした課題解決の過程を通して何気なく過ごしている生活を見つめ直すことで、自分の見方や考え方を広げ、考えを再構築したり最適解や納得解を見つめたりしていく。このような学びをくり返していくことは、その時々状況を考えて意思決定する姿や、家庭や地域などにおいてよりよい生活を営もうと工夫する姿につながっていくだろう。

2. 本校家庭科部が考える『その子らしく学ぶ』

子どもは、日常生活の中の事象に目を向けた時、既存の知識や技能、これまでの生活経験を基に自分なりにその事象に関わっていく。例えば、ポテトサラダを作るためにじゃがいもをゆでようと考えた時、自分好みの食感を目指して思いもつ。そして、実際にじゃがいもをゆでる際には既存の知識や技能、これまでの生活経験、さらには教科書の情報も活用して調理を進める。しかし「鍋に入れるタイミングは水からとお湯から、どっちがいいのかな」「レシピの時間だと少し柔らかすぎる」など、実際に調理を行うことで疑問が生じたり新しい視点に出合ったりして戸惑うこともあるだろう。そのような時、自分の思いを実現するために「おいしくゆでるための鍋に入れるタイミングを知りたい」「ちょうどいい時間を探したい」とその子なりの課題を設定し解決方法を考え追究していく。

課題解決に向けて試行錯誤する中で、自身の思いや考えに向き合うだけでなく、他者の思いや考えにふれることで様々な価値観と出合うこともある。冬のパジャマには通気性は不要だと考えている子どもが、多少の通気性があることで気持ちよく眠ることができるという友達の考えに出会うと、「たしかに冬も汗をかくから通気性が少しは必要かもしれない」と自身の経験も踏まえ、改めてその課題について考える。そして、新たな視点として今後の自身のパジャマ選びに取り入れていくこともできる。このように自分にはなかった考えや価値観に出合うことは、自分自身の行動を見つめ直すきっかけとなり、新たな課題を追究したい思いにもつながっていく。

様々な価値観に出合うきっかけは他者との関わりだけではない。例えば、既製品のおにぎりには様々な添加物が入っていることに驚き、「添加物って体に悪いんじゃないの?」「何でこんなにたくさん入っているの?」「それぞれに意味があるはず」と添加物についての既存の知識を用いながら考える中で、もっと知りたいという思いが生まれる。その思いの基、調査しその内容を友達と共有すると「既製品だからこそ必要なもの」「安心して買ってもらおうという製造者側の努力」と、添加物に対する見方や考え方を広げたり深めたりしていく。その中で「既製品には必要なものだが、自分で作るおにぎりはその日に食べるから、やっぱり添加物が少ない方が安心」と自身の思いや考えを広げていく。子どもが日常生活では立ち止まりにくい事象に目を向けることも様々な価値観に出合うきっかけとなる。

こうして、他者の思いや考えにふれたり、様々な事象に目を向け知識や技能を得たりする中で出合った価値観と自身の価値観とを照らし合わせることで、自分なりの思いを広げたり深めたりすることができる。このように、それぞれが自身の思いを基にした課題を設定してその解決に向けて試行錯誤する『その子らしく学ぶ』子どもは、「同じ食材でもゆで方で食感が変わるから、料理に合わせた調理方法がありそうだ」「服の生地を工夫することで快適に過ごすことができるんだ」などと日常生活を見つめ直していく。さらに、「お母さんが作るポテトサラダのじゃがいもはどのくらいゆでているんだろう」「家の布団やカーペットの生地は何を考えて選んでくれたのかな」と家庭生活に対する見方や考え方を広げていく。このように、自身の日常生活に還る経験を通して得たものは、その子自身を形成する一部となっていくだろう。

3. 『その子らしく学ぶ』を支える環境設定

子ども一人一人が自分なりの課題をもち、その課題の解決に向かっていくことができるよう、

- ・実生活ではあまり立ち止まることがない事象との出会いの場を取り入れた題材の設定をする
- ・思いを明確にもつことができるような材との出会いの場と解決に向けて見通しをもつことができる場の設定をする
- ・課題解決に向けた試行錯誤の場で、実践的・体験的な活動とそれらを評価、改善する時間の設定をする
- ・様々な価値観と出合えるように他者との対話場面の設定をする
- ・題材内に実感を伴って学んだことを実践する場の設定をする

1. はじめに

子どもは、当たり前前の生活に目を向けた時「もっとよくしたい」「なぜこうするといいのだろう」「もっといい方法があるのではないか」などの思いをもち、それをもとに課題を設定していく。また、これまでの生活経験をもとに、自分なりの見方や考え方を働かせながら課題解決に向かって試行錯誤する中で、他者の思いや考え、実践における結果などにふれることで様々な価値観と出会い、自分なりの思いを広げたり深めたりする。そして、自身の考えを再構築したり最適解や納得解を見つけたりしていく。家庭科では、このような子どもの姿を願い、日々の実践を重ねている。

ここまでの研究で、実感を伴った活動から生まれた思いや課題、課題解決のプロセスやサイクルが『その子らしく学ぶ』を支える重要な要素となっていることが明らかになった。さらに、その子の学びには、「ある事象に対する最適解」をただ得るのではなく「その子なりの意思決定・納得解」があることや、その子が自分の見方や考え方を十分に働かせることのできる題材や活動の場が設定されることで、納得解を得やすくなるのではないかとということが見えてきた。

このようなこれまでの研究を踏まえながら「心の動きを伴う経験によってその子に還るもの」という視点で『その子らしく学ぶ』をよりつぶさに見とることで「家庭科における学び」や『その子らしく学ぶ』可能性を広く深く探り、価値を見出していきたい。

2. 研究の目的と方法

本研究は、家庭科の授業において、どのような『その子らしく学ぶ』が見られるのか、また『その子らしく学ぶ』にどのような可能性や価値があるのかを、「心の動きを伴う経験によってその子に還るもの」という視点で目の前の子どもの姿をもとに広く深く探り、見出すことを目的とする。その子の思いや課題がどのように生まれたのか、それらをどのように解決していくのか、材や友達などの対象とどのような関わりをしているのかなどの学びのプロセスを分析していく。そのために、抽出児をおき、動画記録による子どもの発言や動き、振り返りカードを用いた分析を行う。

3. 研究の内容

(1) 5年「おいしさのひみつ『だし』」(食生活)

①題材の概要について

本学級の子どもは、5年生から始まった家庭科という授業に対して非常に期待感をもち、前向きに取り組んでいる。中でも、特に調理に対しては関心が高く、家庭科で楽しみなことやできるようになりたいことを聞いたアンケートでは33人中31人が調理を挙げ、家庭科の授業を通して自分で様々な料理を作ることができるようになりたいという思いを多くの子どもがもっていることが分かった。家庭生活では、洗濯物をたたむことやお風呂掃除、配膳を家庭の仕事として行っている子どもが多く、食事を作ることを家庭の仕事として担っている子どもはほとんどいなかった。そのため、調理の経験がない子どももいるだろう。子どもにとって食自体が意識を向けやすく興味をもちやすいものだからこそ、家庭科の授業での調理に対する期待が高いのではないかと考えた。

そんな子どもの「食」に目を向けてみると、給食の時間を楽しみにしている子どもがいる反面、苦手なものが多く、給食の時間を楽しめない子どももいる。特に和食は残量が増える傾向にあるのが現状だ。これは、家庭において、和食を食べる機会が減ってきていることも背景としてあるだろう。しかし、和食は日本の伝統的な食事であり、大切に残していきたい文化である。

身近にあるものに改めて出合うことが、家庭科においてまず大切なことであると考えている。そのため、和食のうまみを支えているもののあまり目を向けることのないだしにじっくりと向き合うことのできる題材を設定し、わずかな味わいの違いやうまみに気づきながら調理をする姿を期待した。さ

らに、和食の基本を知ること、今後の食事や調理の幅を広げていくことを期待した。

そこで、本題材では、和食の基本となるだしに焦点を当てて味噌汁を作った。味噌汁は、日本の伝統的な料理であると同時に給食でも提供される汁物である。味噌汁に使用されるだしは、かつお節やにぼし、昆布や干しいたけなど様々な材料からとられる。さらには、合わせだしとして複数の材料が使用されることもあり、材料の組み合わせや分量、とり方により一重にだしといっても、風味のバリエーションは非常に豊富である。

同じ味噌を使っているけどだしによってその味わい（風味）は変わり、そこには作り手の意図や好みが大きく関わるだろうと考え、今回は種類の味噌と複数のだしを提示し、だしの味わいにこだわった味噌汁づくりを行った。その際、実(具)は入れずに調理をすることで、わずかな味の違いにこだわりの自分好みの味を追究した。子どもはだしに焦点を当てた味噌汁作りにおいて、それぞれで好みの味になるよう課題を設定し、その解決に向かって調理をくり返す中で、だしの材料やとり方によって風味がかわることを実践的・体験的に学んでいった。好みの味は子どもによって異なり、一人ひとりが思いをもって取り組んだ。

このように、普段何気なく口にしている味噌汁のだしの味わいに焦点を当てて活動し、課題や疑問の解決に向けて試行錯誤していくことは、和食の基本となるだしの奥深さや役割について考え、味噌汁や和食に対する見方や考え方を広げる機会となった。また、その中で自分の見方や考え方を確かにして、家庭での調理に生かす姿も期待した。日常の食事に何気なく使われているだしに目を向け、そのよさについて感じられるようになることを通して、より彩り豊かな食生活を送ることを願った。

②題材の実際（全 10 時間）

第①時	味噌汁を飲み比べて、気付いたことを共有しよう ・だし汁に味噌を溶いた味噌汁とお湯に味噌を溶いた味噌汁を飲み比べ、なぜ風味が違うのかを考え、だしが入ることによる違いを感じとった
第②③時	だしの材料によって味や香りがどう変わるか確かめよう ・にぼし、かつお節、昆布、しいたけのだしをとって味噌汁を作った ・だしの材料によって味や香りが違うことに気付いた
第④時	実験を振り返ろう ・だしの材料によって風味が大きく変わることを全体で共有した
第⑤⑥時	だしのとり方による違いを確かめよう ・煮干しを水出しや煮出し、さらにそれらを組み合わせた方法を使ってだしをとり、味噌汁を作った ・同じ材料でもだしのとり方によって風味が変わることに気付いた
第⑦時	実験を振り返り、自分好みのだしで味噌汁を作る計画を立てよう ・だしのとり方によって同じ材料でも風味が変わることを全体で共有した ・2回の実験を踏まえて、自分好みのだしで味噌汁を作るために材料やだしのとり方を計画した
第⑧⑨時	自分好みのだしで味噌汁を作ろう ・各自で選んだ材料とだしのとり方を用いて味噌汁を作った ・自分好みのだしで作った味噌汁を友達とお互いに飲み合い、感想を伝え合った
第⑩時	家での味噌汁づくりの計画を立てよう ・前時までで得たことを踏まえて、家庭で家族に振舞う味噌汁の調理計画を行った ・自分がおいしいと感じただしに合う実を考えたり、家族が好きなものを考えたりして計画を立てた

③抽出児の『その子らしく学ぶ』

ア.「おいしい味噌汁を作りたい」という思いを基に対象と関わる姿

A 男は第②時の1度目の実験から手順が書かれた紙を調理中に何度も見る姿が見られた。それは実験の回数を重ねるごとに顕著になり、既に2回実験を終えている第⑧⑨時にも自分が立てた計画をこまめに確認しながら調理を行っていた。これは、だしをとるという初めての調理に対して「おいしく作りたい」と考えていたために見られた行動であろう。最後の実験でより顕著となったのは「おいしだろう」と自分で立てた計画だからこそ、その通りに作りたいと考えたからであろう。さらに、最後の実験の際に複数のだしの材料を組み合わせ、「合わせだし」を自分で考えついたことも、おいしさを追究したからこそ見られた姿だと考える。A 男は1回目の実験で「昆布でとっただしの味噌汁がおいしい」という結果を得た。しかし、最後の実験では昆布とかつお節を用いてだしをとっている。かつお節は第①時や第②③時に材料として出合い「香りがよい」と発言していたものである。どの材料を選んでもよい状況下において、昆布とかつお節を選択し「合わせだし」を自ら生み出した姿はA 男にとっての「おいしい味噌汁」を追究したからこそ見られたものだろう。

このような、説明通りに作ろうとする姿や、最後の実験の際に自分で材料や方法を選び、自分が立てた計画を基に調理を進める姿に共通していたのは「おいしい味噌汁を作りたい」という思いだろう。食の好みがはっきりとしているA 男にとって、身近な料理を扱い、だしの種類が変わるだけで味わいに変化するという特性をもつ材は、より思いをもちやすいものだったのかもしれない。題材全体を通してこの思いをもっていたことが、その達成のために自分と対象とを結びつけながら試行錯誤する姿につながったのではないだろうか。

イ. 材と関わる中で思いを明瞭にしていく姿

題材を通して「おいしく作りたい」という思いをもち、調理に向かう姿が見られたA 男だが、題材冒頭から「これがおいしい味噌汁である」という具体的なイメージがあったわけではなく、題材が進むにつれて彼にとっての「おいしい味噌汁」は明瞭になっていった。第①時の飲み比べの際には、自分なりにおいしいと思う方を考えつつも、友達の意見を参考にしている姿が見られた。しかし、その後の、だしの材料を変えて味噌汁を作ったり、同じ煮干しという材料のだしのとり方のみ変えて味噌汁を作ったりする実験を経て、A 男は「昆布がおいしい」「混ぜるのもおいしい」「だしの味がはっきりとするとおいしい」「時間を長くすると濃いだしになる」という自分なりの結果（納得解）を得ていく。そして、3回目の実験では「昆布だしを味が濃く出る方法で、かつお節も加えて」だしをとった。さらに、その3回目と同じ方法で家庭でも作る姿があった。おそらくA 男は実験をする中で、味噌汁のおいしさの秘密を「だし」と理解した上で、A 男の選んだ昆布や実験を行った煮干しにおいて時間をかけてだしをしっかりととることが、だし自体のおいしさ、ひいては味噌汁のおいしさにつながるという納得解を得たのだろう。題材の中で複数回実験を行い、材と深く関わることでA 男の中の味噌汁やだしに対する思いは明瞭になっていったのではないだろうか。

ウ. 他者と関わり考えを深めていく姿

A 男は題材を通して教師や友達の意見をよく聴きながら考える姿が多く見られた。上述したように、自分の中でおいしさの順位等がはっきりしない時は友達の感覚も自分と照らし合わせながら「あー確かに」と聴き、それを踏まえて考えていた。自分の中で考えがはっきりしているものは、友達のものを「いいね」と聴きながらも、それを踏まえて「俺は」と続ける姿があり、関わりによって思いを強めていることがうかがえた。さらに第⑧⑨時において、自分にとって苦手だとわかっているしいただきだしの味噌汁を友達からもらって飲み、その上で「やっぱり無理だ」と自分の好みを再確認する様子も見られた。また、自分が計画して調理した味噌汁を友達に飲んでもらった際に「おいしい」と言われたことを自信として「家族に振舞う時のだしも同じようにしたい」という考えをもった。このように、他者の考えを一度自分の中に落とし込み、その上で自分はどうかと考える姿はA 男の「その子らしさ」であると言えるだろう。本題材においてA 男の歩みの中に他者がいることは、その事象をより深く自分事として捉えることにつながり、納得解を得たりそれを家庭に持ち帰ろうとしたりするため

に必要不可欠なものであったのではないかと考える。

(2) 5年「おいしいごはん」(食生活)

①題材の概要について

本題材は、7月に行われた学校行事で飯盒炊爨に苦戦したり、そこで炊けたお米に芯が残っていてもある程度食べられる状態ならば「おいしい」と言ったりする姿から、炊飯やご飯本来のおいしさに対する見方や考え方をさらに深めていける余地や可能性があると考え、構想したものである。

本題材では、お米の状態の変化やよりおいしい炊き方に目を向けて鍋での炊飯を行った。お米は昔から大切にされてきた日本型食生活の主食であり、炊き方ひとつで感じられるうまみが大きく変わる食材である。さらに、その炊き方の中には、計量や火加減、時間の調節など調理の基本が詰まっている。火加減や水加減を誤るとお米本来のうまみは発揮されにくくなってしまいが、しっかりと調理工程を管理することで炊飯器では味わうことのできないうまみを感じることができる。鍋で炊くことは容易ではないが、上手に炊くことができた時に感じられるうまみは子どもにとって大きな達成感となるだろうと考えた。そこで、本題材では鍋内部を見ることができるガラス鍋を使って調理する場面を設定した。普段炊飯器で炊くことの多いお米をガラス鍋で炊くことで、加水や加熱によるお米の変化を実際に見ながら火加減や水加減、時間などの様々な視点で調理を工夫することができる。そして、その活動を複数回行うことができる場面を設定することで、よりおいしいお米を炊くための方法を追究する姿につながると考えた。前題材で「だし」という一つの対象に対して、様々な材料や方法を用いながらわずかな味わいの違いを追究できた子どもだからこそ、お米という対象に対しても本来のうまみに気付きながら調理方法を工夫することができたのだろう。

米離れが進む現代、当たり前にあるものとして食べていたお米とその調理に焦点を当てて活動し、課題や疑問の解決に向けて試行錯誤していくことで、日本の伝統的な主食であるお米やその調理に対する見方を広げて理解を深める機会にするとともに、家庭での調理や今後の食生活にいかしてほしいと考えた。そうして日常の食事で何気なく食べるお米のうまみについて感じられるようになったり、様々な調理工程のコツを理解したりすることで、その子がより彩り豊かな食生活を送ることを願った。

②題材の実際(全9時間)

第①時	おにぎりⅠとⅡを食べ比べて、気付いたことを共有しよう ・Ⅰ【芯が残った状態のご飯】とⅡ【芯のない状態のご飯】で作られたおにぎりを食べ比べた
第②③時	実際にご飯を炊いてみよう ・食べ比べの際に気になった視点(炊飯時間・水の量等)を基にガラス鍋で炊飯を行った ・食べられはしたもの、焦げや炊き具合のムラなどを課題としてもった
第④時	実験を振り返って次の炊飯計画を立てよう ・前時の炊飯を振り返り、課題から次の実験への計画を立てた
第⑤⑥時	おいしいご飯を炊くための秘密を探ろう ・前回の実験での課題(焦げ等)を基に火加減や時間、吸水などの視点を持ち、ガラス鍋で炊飯を行った ・課題を解決するために考えた方法を実践したことで、1回目の実験よりもおいしく炊けたという実感を得た
第⑦時	実験を振り返って、おいしいご飯を炊く計画を立てよう ・前時の炊飯を振り返り、他の班の結果や2回の実験結果を基においしいご飯を炊くための計画を立てた
第⑧⑨時	これまで見つけてきた秘密をいかして美味しいご飯を炊こう ・これまでの実験を基にした炊飯でおいしくご飯を炊けたことに満足感を得ていた

③抽出児の『その子らしく学ぶ』

ア. 自分なりに解釈しようとしながら、おいしいご飯の炊き方を得ていく姿

普段の生活から自分が抱いた疑問を解決するために行動できる B 子は、本題材においてもその姿を見せていた。炊飯計画の際の B 子は、初めての鍋での炊飯に不安を抱き、教科書を基に比較実験を行おうと計画を立てていた。班で水の量と吸水時間を変えて実験をしようという話になった後に、両方とも吸水時間が 30 分に設定されていることに気付いた B 子は「え、待って。さっきの 30 分ってなに？」と班の友達に聞いた。そして「A (とする鍋) は普通。平均」と返されると教科書を見ながら「A (とする鍋) は 30 分？ (B とする鍋にも 30 分って言ってたけど) あれ？」と言った後、教科書の記述を見せながら再度班員に確認をして一定の納得を得ようとしていた。

実験の際にも同様の姿は見られた。第②③時の炊飯の際の B 子は、強火から中火に移行するタイミングである「蓋がゴトゴト動く」という教科書の記述に対して、その様子がイメージできず火加減をどう調整するか困る場面があった。その際、まずは班の C 男に「どういのがゴトゴトなの？ どうする？ わかんないね」と相談し、その後に来た他の班の友達に「ねえゴトゴトって何かな？」と尋ねた。自分の納得できる回答が得られず、B 子はさらに同じ班の D 子にも「ゴトゴトってなに？」と聞き、一緒に教科書を見た後「鍋の蓋が揺れている状態」というある程度の回答が返ってきたが「なるほど。じゃあまだゴトゴトしないのかな。わかんない」と言って、教師のところへも聞きに行った。

自分の中に生じた疑問をそのままにせず、積極的に友達に聞いたり教科書を読んだりして一定の納得を得ようとするこのような姿は B 子の「その子らしさ」の一つであると言えるだろう。そうして『その子らしく学ぶ』B 子は、得られた情報や経験を基においしいご飯の炊き方を追究し、その方法を実感を伴って獲得していった。

イ. 「知りたい」「考えたい」という自分の軸をもって追究し、最適解や納得解を得る姿

B 子は題材を通して自分の興味や考え方を大切にしながら追究をしていた。第①時で「Ⅱ (芯が残ったご飯) は粒の大きさが小さい」という友達の発表を聴くと、すぐに手元のⅠとⅡのおにぎりを見比べて「ほんとだ。Ⅱの方が硬いし小さい」と発言している。そこから加水や加熱によるお米の変化に興味をもったのか、その後の実験では、自分たちの比較実験や課題とする内容とは別に、吸水から加熱後までのお米の変化を動画 (タイムラプス) に収めたり、第⑧⑨時では調理前のお米と吸水後のお米の大きさや柔らかさを確かめたりする姿があった。

また、事象に出合った際に「どうしてだろう？」と疑問を抱くと、即座に自分なりの予想をする姿も見られた。第②③時の最初の炊飯で鍋の底を焦がしてしまった際には「水分量を変えたから、炊く時間が長かったのか？」とその原因を予想している。第⑤⑥時では、時間と火加減に目を向け、さらに「一度に多く炊くことで焦げを減らせるのではないか」という仮説も立てながら、どうしたら焦がさずに炊けるかを追究していた。2 度の実験を終え、第⑧⑨時の炊飯でほとんど焦がさずに炊くことができた際には「吸水や水の計量は大切」という最適解や「焦げなくおいしくするためにはずっと見ていることがよい」という自分なりの納得解を得た。

このように B 子は、気になった事象に対して、自分なりの考え方やアプローチで追究し、解を得ていった。上述した姿はすべて B 子の「知りたい」「考えたい」という気持ちが基になっているものだろう。実際に見たり触れたり食べたりして関わることもできた材だからこそ、B 子はより自分の軸をもって追究でき、最適解を得たり納得解を得たりすることができたと考える。

ウ. 友達の価値観にふれることで「ほんと？」と立ち止まって考える姿

B 子は他者と関わる中で自分が知っている情報や考えていることとずれると、それをそのまま受け入れるでも否定するでもなく「え、そうなの？」と立ち止まって再度自分の感覚を使って考える姿が題材の中で多く見られた。第①時でおにぎりを食べ比べた際には、おにぎりⅡに対して非常に肯定的な意見を明瞭にもち、おにぎりⅠに対しては「食べたくない。硬い」と発言していた B 子が「Ⅱ (のおにぎり)の方が好きかも」という D 子の言葉を聴き、「ほんと？ どっちがおいしいんだろうか」と言いながら再度両方のおにぎりを食べて確認する姿が見られた。そこまでにはっきりとおにぎりⅠがおい

しいと判断していた B 子が、再度おにぎりⅡを食べて確認するに至ったのは、D 子との関わりがあったからである。また、その後の実験の際にも、硬さについて「いつもより柔らかい」と感じた B 子が「いつもより硬めだよ」という友達の感じ方に出合った際には「もう一回食べてみる」と再度確認していた。また、鍋の底が焦げてしまったご飯に対して「おいしい」と感じた後に「焦げの味がする」と友達に言われた際も、同様に再度確認して「たしかに」と言う姿があった。B 子は題材の中で自分の感覚や納得を大切にしてい進むことが多かった。しかし、自分が一度判断をしたことでも他者との関わりの中でズレを感じると、再度その事象に立ち返り、考えを自分の納得のいくものへ変容させていった。自分の考えをもち追究することができる B 子だからこそ、他者の存在がその追究をより深くしていると言えるのではないだろうか。

4.「家庭科部が見出した『その子らしく学ぶ』研究の価値や可能性」～心の動きを伴う経験によってその子に還るものを視点として～ (1) 成果

①自分なりの見方や考え方を働かせることができる場を設定することでその子なりの思いが生まれる

実践(1)において A 男は、題材の冒頭では「どの材料のだしも味噌汁にしたら意外とおいしそう」と考え、どのような味わいの味噌汁が作りたいかという具体的なイメージはなかった。しかし、第②③時で複数の食材(だしの材料)や、それぞれの食材のだしから作った味噌汁の香りを嗅いだり飲んだりする中で、「かつお節は調理前から香りがいいな」「昆布だしの味噌汁がおいしい」と自分のだしの好みを自覚した。さらに第⑤⑥時の同じ材料を違った方法でだしをとり味噌汁を作った際には「だしの風味が濃いのがいいな」と感じ、迎えた単元終盤では「一晩水に浸けた昆布とかつお節でだしをとったらおいしい味噌汁ができる(はずだ)から、それを作りたい」という A 男ならではの思いをもって、それを家庭での実践でも生かす姿が見られた。

実践(2)における B 子は、題材冒頭のおにぎりの食べ比べの際に芯が残ったご飯で作られたおにぎりⅡを「おいしくない」と感じていた。そして、その後の1度目の実験では鍋底が焦げてその風味がついてしまったご飯を「おいしい」と言う姿があったことから「とにかく食べられる状態に炊きたい」という思いをもっていたことがうかがえた。この時の B 子の思いは、試食の際に自分がおいしくないと感じる食感や味を知ったからこそ生まれたものだろう。さらにその後、他の班の様子や片付けの際に焦げが取りきれなかったことから「焦げてしまうのは失敗で、焦げの味がするものはおいしいご飯ではないかもしれない」と気づき「焦がさずにおいしいご飯を炊きたい」という思いをもった。

このような姿を見せたのは、実践的・体験的な活動の場がくり返し設定されたことで、自分の見方や考え方を働かせて対象と向き合うことができたからだろう。今回はどちらの題材も、食べ比べという形で材と出合い、実際に食材に触れ調理をし、試食をしている。食べるという行為は私たちにとって非常に身近なものであり、そこで感じたものや得た経験は全てその子の一部となっていくはずだ。また、感じたことや得た情報を踏まえて再度試せる場があったことは、その子が最適解や納得解を得ることに寄与しただろう。

家庭科は普段の生活に密接に関係しているため、今回のような食生活だけではなく衣生活や住生活など様々な題材で、材に実際に触れたり見たりする場やくり返し試す場を設定することができる。実物が目の前にあることで、見る、香りを嗅ぐ、触る、食べるなどのその子がもつ五感を働かせることができ、そこから感じたことを踏まえて自分なりに考えを巡らせ、くり返し実践することのできる環境をつくるのが、その子の思いの醸成やより実感を伴った学びを得ることに繋がるのではないだろうか。

②他者との関わりによってその子は自分の思いを明瞭化する

実践(1)において A 男は、他者の考えも受け入れながら自分の考えを深めていった。作りたい味噌汁について思いが漠然としている時は、友達の意見を「たしかにそうだ」と受け取っていたが、自分の感覚と友達の感覚とがずれた時「いや、俺は」と自分の好みを再確認する姿が見られた。そして、そのような関わりを経て「一晩水に浸けた昆布とかつお節でだしをとったらおいしい味噌汁ができる

(はずだ)から、それを作りたい」というより具体的な思いをもった。また、ズレだけではなく、自分が「おいしい」と感じた味噌汁を友達にも認めてもらった時「この味噌汁を家でも作りたい」という思いをもつに至った。

実践(2)においても、B子は友達と関わる中で立ち止まるきっかけを得て、自分の思いを確かなものにしていった。題材冒頭の食べ比べでは自分が「Ⅱは硬くて食べたくない」と考えていたおにぎりを「好きかもしれない」と言うD子に出合ったことで、再度食べ「やっぱり私はⅠのおにぎりがいい」と判断する姿があった。また、鍋の底が焦げてしまったご飯に対して「おいしい」と感じた後に「焦げの味がする」と友達に言われた際も同様に再度試食を行い「たしかに」と言っていた。このように、基本的に自分の軸をしっかりともつB子だが、自分とは違う価値観と出合った時には、自分の価値観や感覚を見つめ直していた。そして、その上でより自分が納得できるものを選び取る姿が見られた。

このような姿は、『その子らしく学ぶ』他者がいるという環境の影響が大きいだろう。誰しも事象に出合った時、自分の中に思いが生じる。そんな時に他者の見方や考え方にもふれることで、自分やその思いというものはより明瞭なものとなるのではないかと考える。そして、自分という軸だけでなく他者の見方や考え方も踏まえたうえで導き出した解は、その子にとってより深まりのあるものになっているのではないだろうか。

(2) 課題

①他の領域においても実践を行い、検証をしていくこと

家庭科の領域には「家族・家庭生活」「衣食住の生活」「消費生活と環境」がある。今回は「衣食住の生活」の中の食生活を2つの実践で扱った。同じ領域で異なる抽出児の『その子らしく学ぶ』を追究したことで見えたこともあったが、家庭科という教科の領域は前述したとおりそれだけではない。その子の価値観や生活経験が発揮されやすい家庭科における他の領域で今回見えたことが成果として得られるのかを検証することで、より家庭科における『その子らしく学ぶ』が見えたとともに、『その子らしく学ぶ』の新たな価値や可能性を見出していきたい。

②今の自分自身の生活から課題を設定できるような題材を構想すること

今回の題材は、身近で当たり前となっている食材や料理を改めて見つめ直し、それを知っていくことでこれからの生活につなげていくという構成になっていた。しかし、その子自身の生活の在りようも、家庭科という教科で見つめていける事象である。そのため、今後の研究で今の自分自身の生活を改めて見つめて、そこから「自分の生活を変えよう」「もっとよくしよう」などの思いをもって追究できるような題材を構想していきたい。今の自分の生活に対する思いから課題が生まれ、それを解決するための試行錯誤をする中で解を得ていくことで、そこでの経験は今のその子の生活により還るものになるのではないだろうか。また、自分の生活に目を向けると、家族という他者に対しても思いをもつことがあるだろう。家庭生活を共にする家族は子どもやその生活において、大きな影響力をもつ存在である。自分へ矢印を向けた思いだけでなく「家族にとって」「家族のために」という家族に矢印を向けた思いをもって追究をすることで、子どもの生活はより豊かになっていくのではないだろうか。

5. おわりに

今年度の実践の中では『その子らしく学ぶ』その子にとって、他者や実物に触れることのできる場がもたらすよさが見えてきた。今回の実践では、食生活という同じ領域の2つの実践において違う抽出児を追ってきたが、どちらも共通して言えるのはA男、B子それぞれの『その子らしく学ぶ』に、他者や実物との関わりが大きな影響を与えていたことだろう。そしてそれは、教室にいるすべての子どもに起こっている可能性があると考えられる。多くの子どもがともに学ぶ教室という場所で、家庭科ではその子の生活経験や価値観が交じり合ったり、時にはぶつかり合ったりしながら、それぞれのその子が解を得ていく。その子の背景にある生活経験や家庭、そして今のその子をもつ価値観が表出しやすい家庭科という教科だからこそ、より目の前のその子をとらえ続けることを大切にして『その子らしく学ぶ』の可能性や価値を見出していきたい。