香川県中学校教育研究会技術・家庭（家庭分野）教育研究大会

事前研究の手引き

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　香川県中学校教育研究会技術・家庭教育研究部会

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　さぬき・東かがわ支部

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　（さぬき市立長尾中学校）

１　研究主題

社会の変化に対応し、よりよい生活を工夫する技術・家庭科教育

～和食に視点を置いた主体的な学びの工夫～

２　主題設定理由（主題の分析）

テーマを「和食に視点を置いた主体的な学びの工夫」とした理由は以下の４点である。

１つ目は、令和３年度に全面実施となった学習指導要領である。学習指導要領の「Ｂ衣食住の生活」においては、「和食、和服など、日本の伝統的な生活について扱うこと」とある。家庭分野では学ぶ内

容として明確に取り上げられていることが挙げられている。

２つ目は、和食の良さが世界的にも認められていることである。日本人の伝統的な食文化である和食が無形文化遺産として2013年に登録されたことは周知の通りである。

３つ目は、本支部のこれまでの研究の積み重ねである。本支部では、「日本人として和食文化を見直し、よさを伝えていくことは大切である」と考え、令和２年度より「和食に視点を置いた主体的な学びの工夫」を主題とし、研究を進めてきた。ただ、新型コロナウイルス感染症拡大の影響から、調理実習が実施できないという制限の中での研究であったことは否定できない。

４つ目は、生徒の実態である。嗜好としては、子どもたちは和食よりも洋食を好む傾向にあり、世界的にも注目されている和食ではあるが、そのよさについて実感しているといえる状況にはない。

以上のことから香川県大会のテーマを「和食に視点を置いた主体的な学びの工夫」に設定した。

本大会で研究の対象とするのは、中学２年生である。小学校での家庭科の調理経験が非常に少ない学年である。調理実習を伴う指導を継続的・計画的に実践することで、子どもたちが実感をもって、より和食のよさを味わい、理解を深めることができると考えた。

３　研究概要

（１）和食の献立作成を取り入れた主体的な学びにつながる学習指導計画の工夫

　　①　系統立てた学習のつながり（小中一貫校による小学校・中学校連携）

　　②　さぬき・東かがわ支部作成による和食検定の実施

　　③　だしの飲み比べなどによる体験的な活動

　　④　技術分野で栽培した食材を利用しての調理実習

（２）問題解決的な学習の工夫

　　①　課題意識を持つ場

　　②　課題解決の場

　　③　新たな課題に向かう場（家庭実践報告会・家庭実践レポート）

（３）家庭や地域との連携

　　①　家庭との連携（吹き出し形式のワークシート）

　　②　地域との連携（給食だより・食生活改善推進委員との調理実習）

４　研究授業（授業の視点）

・魚や野菜・いもの種類と調理上の性質を理解し、既習事項を生かしながら和食献立作成をする。

・和食のよさを理解し、自分のレベルにあった課題を作成し、その献立を工夫してまとめたり、友達と意見交流したりする。

・和食に関心を持ち、自分一人で作る和食献立を作成し、実践例を具合的に提案できる。

５　今後の研究課題・

・問題解決的な学習の工夫として、生徒自らが問題を見つけて自分の課題を解決していく流れを教師側で整理しておく必要がある。

* 課題のとり方として、グループで1つの献立作成では、一人では献立作成できにくい生徒もグループ内で協力して作成することができるが、自分自身の課題だけを解決することができにくい場合もある。
* 振り返りシートの効果的な活用を研究して、更に生徒が自分の学びを振り返りながら課題を解決していく力を身に付けさせたい。
* 「主体的に学習に取り組む態度」の評価では、これまでの「関心・意欲・態度」の観点よりも更に詳しくよりよく学ぼうとする意欲を持って学習に取り組もうとしているかを評価しなければならない。そのため「粘り強く学習に取り組む力」「自らの学習を調整しようとする力」の評価について研究を進めていきたい
* ICT の活用については、学校の環境により差が見られるが、今後も情報の収集や活用、発表など様々な場面においてICT機器を授業で活用できるよう環境を整えていく必要がある。
* 家庭での調理実践の課題は、生徒個々の家庭状況など配慮すべき点があるため、丁寧な準備や事後指導を行う必要がある。