

中学校「家庭生活」領域の授業実践

——世界の朝食を視野に入れて——

一ノ瀬孝恵・日浦美智代

本研究では、中学校「家庭生活」領域の食事にかかわる仕事を生徒が主体的に学習し実践するために世界の朝食を視野に入れた指導を試みた。飽食の時代と言われる中で、米を主食としてきた私たち日本人の食の規則性が崩れた今、適切な食品の選択方法や家族との食事のとり方について「食物」領域との関連も含めて考えた。自己の朝食および世界の人びとの朝食の情景を調査することで、食生活を文化的な側面からとらえさせさまざまな食生活に気づかせた上で、私たち日本人に主食として慣れ親しんでいる「米」に注目し、中国では米がどのような食べ方をされているのかを知ることで、複眼的に自己の文化を見直し、生徒一人ひとりの家庭の食生活をよりよくしていこうとする態度を育むことをねらいとした。

本稿では、中学校第一学年を対象に「家庭生活」領域で、世界の朝食を視野に入れ家族のための朝食作りを考えていった授業実践の報告とその考察を行う。

1. はじめに

「家庭生活」領域は、「家庭生活に関する実践的・体験的な学習をとおして、自己の生活と家族の生活との関係について理解させ、家庭生活をよりよくしようとする実践的な態度を育てる」ことを目標としている。最近の生徒の生活時間を見てみると、家事労働にかかわる時間は年々減少しており、生徒たちの1日の大部分が学業にあてられ、家事労働やボランティア活動に費やされる時間は僅かである。かつては家事労働の重要な担い手であり、それらのなかで生活の営みを身につけた子どもたちが、今日では手伝いよりは勉強をという生活環境となり基礎的な生活力を身に付けることは難しい状況となった。食生活においても子どもたちがそれに関わる実践は少なく、食べ方の面でも大きく変容している。短い食事時間、家族ばらばらでの食事、夜遅い食事、朝食の欠食など。誰もが多忙になり、日本の食生活の規則性は崩れまるで義務的に食事をしているようだともいわれる。これでは、生徒一人ひとりの健康を維持していくことなど到底難しい。飽食の時代といわれるなかで、米を主食としてきた私たち日本人の食の規則性が崩れた今日、適切な食品の選択方法や家族との食事のとり方について「食物」領域との関連も含めて考えてみたい。

本授業では、まず生徒自身の朝食を5日間記録することを課題とし(表1参照)、現実の生活を見つめさせる。また世界の人びとは誰とどのような朝食をとっているのかを調査する(表2・図1参照)こ

とで食生活を文化的な面からとらえさせ、さまざまな食生活があることに気づかせる。続いて私たち日本人に主食として慣れ親しんでいる「米」に注目し、中国では「米」がどのような食べ方をされているのか、さらには食事の情景を知ることで、そこから複眼的に自己の文化を見直し、自己の家庭の食生活をよりよくしていこうとする態度を育てたいと考えた。

また、中国出身の方に御協力をいただき中国の食事の情景をお話いただいたり、中国南部の代表的な朝食であるお粥作り教えていただくことで、中国の家庭生活について理解を深めるとともに、日本の家庭生活の特徴を把握させたいと考えた。さらには、さまざまなお粥の栄養的な価値を知ることで、自己の食生活を見直し朝食作りに進んで参加するきっかけをつくりたい。

今回は、中学校第1学年の1クラスを対象に実施した、世界の朝食を視野に入れた家族のための朝食作りの授業実践報告を提示する。

2. 生徒の実態

1年A組40名(男子21名、女子19名)の生徒に朝食の調査をし、絵日記にまとめることを課題とするにあたり、表1に示したように「起床時間」「メニュー」「登校時間」等を記述させた。その結果を表3に示した。

それによると、起床時間はクラスの約30%にあたる14名の生徒が7時以降であり、登校時間においては7時以降8時15分以内の生徒が29名で、クラスの

約70%を占める。遠方から通学する生徒が比較的多い¹⁾ため、起床から登校までの時間が必然的に短くなり、起床後30分未満に登校する生徒が7名、起床後30分以上1時間未満に登校する生徒が23名おり、75%の生徒は起きてから1時間未満で慌ただしく学校に向かうことがわかる。

食事内容については、5日間の調査中3日以上主食がごはんであった生徒14名、パンの生徒19名であった。また、副食（おかず）は一品の生徒が14名、三品以上の生徒が11名であった。欠食をする生徒は対象クラスにはいなかったが、牛乳1杯のみやヨーグルトのみの生徒がいた。

表1 生徒への課題（朝食絵日記）

朝食絵日記をつけよう
 () 組 () 番 名前 ()

自分が食べた5日分の朝食を絵日記にしてみましょう。その際に、次のことを必ず書くこと。

- 食事をした日時（曜日）
- 起床時間
- メニュー（何を、だれと、どのくらい）
- 朝食前後にしたこと
- 登校時間（家を出た時間）
- 自分の食べた朝食に対する感想

() 月 () 日 ()

表2 生徒への課題（世界の朝食調べ）

世界の朝食を紹介しよう
 () 組 () 番 名前 ()

- 自分の調べた国の名前
- 代表的な朝食のメニュー
- 朝食を紹介するための資料（題名や著者やアドレスなどを書く）
 - 本
 - 写真
 - インターネット
 - 新聞の切り抜き等

表3 生徒の朝食に関する実態（人）

①起床時間		②登校時間	
5時30分～5時59分(3)	6時00分～6時29分(1)		
6時00分～6時29分(9)	6時30分～6時59分(7)		
6時30分～6時59分(11)	7時00分～7時29分(9)		
7時00分～7時29分(13)	7時30分～7時59分(15)		
7時30分～	(1)	8時00分～	(5)
記述なし	(3)	記述なし	(3)
③起床から登校（家を出る）までの時間			
～30分未満		(7)	
30分以上～1時間未満		(23)	
1時間以上～1.5時間未満		(7)	
記述なし		(3)	
④朝食の内容（5日間で3日以上）			
主食について			
ごはんを食べた(14)			
パン(菓子パン・ホットケーキを含む)を食べた(19)			
餅を食べた(1)			
コーンフレークを食べた(2)			
主食なし(2)			
副食（おかず）について			
一品(14)			
二品(10)			
三品(11)			
主食なしで牛乳・ヨーグルト(2)			
⑤誰と食事を食べたか（人数）			
一人で(13)			
二人で(7)			
三人で(4)			
四人以上で(2)			
記述なし(9)			

(アメリカ)の朝食

アメリカでは、朝食は栄養学的に「昼食より重要で、朝たっぷり食べて、昼は少し食べて眠くならないようにし、夕食はあと残るのみだから食べ過ぎないようにするのがよいとされている。

Menu *

foods

① トースト (toast)



- ・日本よりはるかに薄くて小さいパンを使用する。
- 【パンケーキ (pancake)、ワッフル (waffle)、フレンチトースト (french toast) もよく食べられる。

② シリアル (cereal)

- ・コーンフレークのように冷たいミルクに浸して食べる。(→ cold cereal)
- ・オートミールのように料理したり、お湯をかけて作る。(→ hot cereal)

③ 卵類

- ・目玉焼 (sunny-side up)
- ・レタリ卵 (scrambled eggs)
- ・ゆで卵 (boiled eggs)



④ 肉類

- ・ベーコン
- ・ソーセージ
- ・ハム



※ 卵、肉類はコレステロールのために、省略されることが多い。

drinks

① フルーツジュース (fruit juice)

- ・オレジンジュースが一般的。
- ・他にグレープフルーツ、アップルジュース、グレープフルーツジュースを飲まれることがある。



② コーヒー (coffee)

- ・日本のコーヒーより、はるかにうまい。
- ・子供には別の飲み物でない。



③ 牛乳 (milk)

- ・コップが飲まれることが多い。



fruits

- ・フルーツジュースのかわりに食べる。
- ・グレープフルーツが辛くて、オレンジもよく食べられる。
- ・いちご、ブルーベリー、バナナはシリアルと一緒に食べる人が多い。



～調べた感想～

私の家の朝食と似ていた。でも、「卵、肉類を省くことがある」ということに、ちょっとびっくりした。シリアルを食べることは少ないけれど、「バイキングなど」に行くとよくあるので、「なるほど」と思った。

～調べたもの～

インターネットホームページ (「アメリカの朝食」で検索するとこのページが見つかる。)

アドレス <http://ilc2.doshisha.ac.jp/users/khikao/japanese/library/kyozuu/culture/b/breakfast.htm>

《主な朝食のメニュー》

- ・白いご飯
- ・焼き魚 (ミルクフィッシュ・イワシ)
- ・野菜 (山菜が多い)
- ・果物 (ドリアン・マンゴー・ヤシの実・ココナツミルク)

シンガポールの朝食のし方と日本との共通点 & 相違点

- ★ シンガポールでも日本でも箸を使う
- ★ 日本では器を持って皿を回すのが一般的だが、シンガポールは器をそのままで食べる
- ★ 日本の器は軽くて小型であるが、シンガポールの器は重くて大型である

米料理のいろいろ

1. ブラウフ …… インド西部からパキスタンそれから西アジア、ヨーロッパにわたる伝統的な作り方。標準的な炊き方は釜の中に油を入れて、夕飯米がニンニクをきく水色になるまでいためた後、そこに洗った米をぐちゃぐちゃに入れて、それから水を加えて煮たててご飯にするが、この時に、肉や干果物、場合によってはサフランのめしやを焼いたものを加える。これはクワカスロー一種で、秋に薄紫色の花が咲く、このサフランを入れたら、黄色のおどろき色になる。このブラウフはシンガポールではブラウオと呼ばれている。
2. おこわ …… おこわは、米を蒸して作り出す。上におこわあり、下は水を蒸して湯気をして米を蒸す作りかた。シンガポールでは、おこわは、モチ米を使って作り出す。モチ米はワカサギのように白く、煮ていると粘りがあります。
3. 竹飯 …… 日常食ではあまり食べないが、弁当などによく作る。作り方は、モチ米の中に洗ったモチ米とココナツミルクを入れたら、その中に水を入れ、竹筒を斜めに置き、下で火をたいて炊く。

(シンガポール)の朝食

『アジアの食文化』 著者：周連生 & 鄭大賢 & 中尾俊助 大阪書籍

主にシンガポール(東南アジア)では米・魚・野菜を食べる。

1. 稲作

郊外では稲作物や他の作物を栽培している所は非常に少なく、ほとんどが水田である。日本と違うのは、水田の近くにヤシの木が生えていたり、農家の庭先にバナナが育っているということが多いである。

東南アジア(シンガポールもふくむ)の人はその稲を収穫して白米にし、ご飯を炊いて食べる。また、ご飯を主食とし、何ほ何かのおかずを添えて、味つけているご飯を、おかずといっしょに食べる。

2. 魚

シンガポールでは、たんぱく質の摂取が大豆もあるが、主に魚ばかりです。非常に養殖が盛んで、特に海岸に近いところは、飛竹堤の上から見ると、大きな水田のように見えるそうです。シンガポールの朝食は魚ばかりではありません。

3. 野菜

主に、トウモロコシ・コウリヤン・納豆・大豆(しょう油)

- トウモロコシ …… とても広い面積で農産物として、作っている。
- コウリヤン …… トウモロコシほおひではないが、たくさん作っている。
- 納豆 …… シンガポールの納豆というのは、大豆を塩気なしに発酵させた黒塩納豆のことである。(主にチナネという大豆を使用している)

しょう油 …… 昔は魚類を使って、しょう油を作っていたが、今は植物性の材料で作ったしょう油に人気がある。

図1 生徒が調べた世界の朝食の一例

3. 授 業 実 践

(1) 指 導 計 画

「家族のための朝食作り」の題材目標および時間配当を表4に示す。

表4 「家族のための朝食作り」の目標と指導計画

目標	① 家庭生活をささえる活動を理解し、計画的に食生活の仕事を実践することができる。
	② 家族や社会の一員として助け合い協力しあう必要性に気づき、より快適な家庭生活を営むことができる資質を育む。
	③ 世界の人びとや文化に対する関心や理解を深め、これらを尊重することのできる態度を養う。
配当時間	① 食事をととのえる仕事のすすめ方 …………… 1
	② 米食と人びとの暮らし …………… 2
	③ 中国の代表的な朝食を作ろう …………… 4
	④ 家族の朝食・世界の朝食を調べよう…………… 2
	⑤ 家族と一緒にこんな朝食を食べよう…………… 1

(2) 指 導 の 展 開

生徒40名（男子21名，女子19名）を対象に行った授業の実際を以下に示す。

時間	学習内容	学 習 活 動	指 導 上 の 留 意 点	教 材 ・ 教 具
1	食生活の仕事 食事をととのえる仕事 材料の購入 課題	<ul style="list-style-type: none"> 食生活の仕事内容を考えて、発表する。 食生活の仕事进行分类し、そのサイクルを理解する。 食事にかかわる仕事の基本的なすすめ方を知る 家族の協力について考える。 食品を購入する場合、どんな点に注意しているか発表する。 適切な食品の選び方を考える。 自分の食べた朝食を5日間記録するとともに、世界ではどのような朝食が食べられているのかを次週迄に調べることを知る。 	<ul style="list-style-type: none"> 予想される仕事内容の項目を書いたカードを用意する。 発表された内容を分類する。 計画から見直しまでを、カードを使用して考えさせる。 食生活の仕事を能率よく行うにはどのようにすればよいかを考えさせる。 品質表示・価格・旬についてさまざまな食品から考えさせる。 朝食絵日記のつけ方を説明する。 世界の朝食の調べ方を説明する。 	<ul style="list-style-type: none"> 食生活の項目カード 食事をととのえる仕事のカード 野菜・肉・加工食品を準備 朝食絵日記のつけ方、世界の朝食の調べ方のプリント1枚 記録用紙5枚×40人分 調査用紙40枚
2	課題提出 穀類を食べてみよう 穀類を観察しよう	<ul style="list-style-type: none"> 朝食絵日記および世界の朝食の用紙を提出する 2つの釜で炊き分けたご飯を味や香に注意しながら試食し、何を食べたのか考える。 袋に入った10種類の穀類を観察する。 	<ul style="list-style-type: none"> 課題を提出させる。 2種のご飯を試食することを知らせ、班ごとに取りにくるよう指示する。 試食の際、味や香に注意させる。 かごに入った10種類の穀類を、班ごとに取りにくるよう指示する。 試食した穀類が含まれているので注意して観察させる。 また、米つぶを1～2つぶ食べてみるようにさせる。 	<ul style="list-style-type: none"> 図1参照 箸・皿・おぼん・2種のご飯用意 ①赤米と白米を混ぜて炊いたご飯 ②きびを白米を混ぜて炊いたご飯 袋に入った10種類の穀類²⁾ ①玄米 ②精白米(うるち) ③胚芽精米④赤米(うるち) ⑤黒米(もち) ⑥きび ⑦あわ ⑧緑米 ⑨ワイルドライス⑩精白米(もち)

	<p>ジャポニカ米とインディカ米</p> <p>タイのゴーさん一家の食事</p> <p>次時の予告</p>	<ul style="list-style-type: none"> それぞれの穀類が何であるかを知る。先ほど食べたご飯はどの米かを考える。 観察した穀類をもとに、ジャポニカ米とインディカ米についてまとめる。 タイの北部に住むゴーさん一家の食卓と暮らしをみる。 感想を書く。 今回は中国出身の方より中国の食卓と暮らしについてうかがい、一緒におかゆを作ることを知る。 	<ul style="list-style-type: none"> 穀類の名前を知らせる。 ジャポニカ米とインディカ米の特徴を黒板にまとめる。 視聴メモ用紙を配布する タイに住む人の食事風景を次の点に注意して視聴させる <ul style="list-style-type: none"> ①どのような過程で朝食が作られているか。 ②誰と一緒に食べているか。 ③朝食では米をどのくらい食べているか。 ④気候と風土とのかかわり。 視聴メモ用紙を提出させる。 中国出身の方へのおみやげ作りを提案する。 	<ul style="list-style-type: none"> インディカ米のサンプル 視聴メモ用紙 40枚 VTR「人間は何を食べてきたかー米ー」NHK
4	<p>中国の食事</p> <p>中国のおかゆ作り 1</p> <p>中国のおかゆ作り 2</p>	<ul style="list-style-type: none"> 中国出身の周霜先生より中国の生活習慣や、朝食の情景のお話をうかがう。 メモをとる。 質問する。 エプロンをつけ、手を洗う。 4種類のおかゆを周先生に教えていただきながら仕上げる。 試食する。 片付ける。 周先生へお礼のあいさつをする。 エプロンをつけ、手を洗う。 班ごとに8種類のおかゆと中国の団子を作る。 ①豚ミンチ入り ②緑豆入り ③大黄米とくこ ④高菜入り ⑤ザーサイ入り ⑥卵・ねぎ ⑦野菜ミックス 入り ⑧ワカメ・ねぎ入り 片付ける。 感想を書く。 	<ul style="list-style-type: none"> メモ用紙を配布する。 周霜先生を紹介し、中国の朝食の情景を中心にお話をさせていただくことを知らせる。 具を調理台に分けておく。 おかゆを鍋に分けておく。 おみやげを渡す生徒を呼ぶ。 安全に配慮する。 感想を書く用紙を配布する。 	<ul style="list-style-type: none"> メモ用紙 40枚 おかゆを煮ておく。 具の準備 豚ミンチ・ピータン・緑豆・実たくさん(くこ・あわ等) おみやげの用意 おかゆと団子の材料準備 感想用紙 40枚
2	世界の朝食のまとめ	<ul style="list-style-type: none"> 8つの班に分かれ、世界の朝食を模造紙にまとめる。 各班でまとめたことを発表する 発表に注目する。 わかったことを記録用紙に記入する。 	<ul style="list-style-type: none"> 各自で調査した世界の朝食を、同じ地域毎に8つにグループ分けする。 記録用紙を配布する。 	<ul style="list-style-type: none"> グループ分けを書いたプリント 模造紙 8枚 マジック・クレヨン 記録用紙 40枚

	課題	・冬休みに家族に食べさせてあげたい朝食を考えて実習を行うことを知る。	・課題用紙を配布し、課題を指示する。	・課題用紙 40枚
1	課題の発表	・評価用紙を受け取る。 ・8つの班に分かれ、作った朝食を班内で発表し合う。班ごとに評価する。 ・班ごとに優秀賞を決定し、全体に紹介する。	・評価用紙を配布する。 ・評価の方法を説明する。 ・なぜよかったのかを、明確にさせる。	・評価用紙 40枚

今回の「世界の朝食を視野に入れた家族のための朝食作り」は中学校家庭生活領域で試みた題材であり、指導は1999年10月22日より11月19日までの9時間と2000年1月の1時間の計10時間で行った。

まず、朝食絵日記をつけることおよび世界の朝食を各自ひとつの国に絞って調査することを課題とし、記録用紙5枚と調査用紙1枚を生徒一人ひとりに配布した。続いてさまざまな穀類の試食や観察をさせることで、何気なく食べている米に注目をさせた。赤米やきびの試食は、教師側の予想とは裏腹に2名を除き「とてもおいしい」との反応で、穀類を深く見つめるきっかけとなったと考える。

次に穀類について興味をもった生徒たちは、タイのあか族の食事をVTR「人間は何を食べてきたか—米—」を視聴することで、また中国南部の代表的な食事を中国出身の方からお話をいただくことで、実習3時間を含め計5時間の学習を行った。なお、VTR視聴後の感想を表6に、中国南部の代表的な食事であるお粥作りの感想を表7に示す。

最初に課題とした世界の朝食の調査は、調べた地域が同じ生徒をひとつの班とし、8つの班に分かれてそれぞれ模造紙にまとめ、代表者が全体に発表した。

表6 「人間は何を食べてきたか—米—」を視聴した感想

- ①米がこんなに人の生活とかかわりがあるなんてびっくりしました。米は絶対に欠かせないものなんだとすごく感じました。
- ②朝食作りに3時間半もかかるのはきつい。
- ③米はもみすりをするのが大変だと思った。糠ともみがらをリサイクルしていて驚いた。正月がバラバラな日なので驚いた。アカ族には日本とよく似たところがあるなと思った。
- ④15人分の米をもみすりするのは大変。
- ⑤もみがらなども使ってしまうからすごい。どうして米を蒸すのだらうと思った。
- ⑥米をいつも普通に食べているけど、米を食べるだけでも大変だなと思った。
- ⑦日本の二期作のようなものが他の国にもあるんだなと思いました。
- ⑧いくら同じ米でも、いろんな食べ方があるのだなと思った。
- ⑨なんか私たちの普段の生活とまったく違い、毎日忙しそうにしているところを見て驚いたいろいろな自然との関わり方があるんだなと感じた。
- ⑩アカ族はぼくたちぐらいの年齢でもう大人なんだな。家族で朝食を食べるのは、日本と同じだ。

表5 生徒に配布した感想用紙

おかゆを食べた感想
() 番 名前 ()

中国のおかゆを作ってみよう

①豚ミンチ ②緑豆入り
③大黄米とくこの実 ④高菜入り
⑤ザーサイ入り ⑥卵・ねぎ入り
⑦野菜ミックス ⑧ワカメ・ねぎ入り

おいしかったおかゆベスト3

1
2
3

中国の朝食を食べた感想

表7 中国のおかゆ作りの感想

- ①中国の朝ごはんはおいしいんだな。パンとか牛乳よりずっとおいしいぞ。教えてもらってよかった。日本より種類が多くて、すごいと思う。
- ②中国の人と日本人はとてよく似ていると思っていたけど、違うところがたくさんありました。周さんから教えてもらったのでよかったです。豚ミンチ入りがおいしかった。
- ③おかゆが苦手な私でも、おいしいおかゆがありました。いっぱい中国のおかゆが食べれてうれしかったです。
- ④口に合わないものもあった。でも豚ミンチ入りはおいしかったです。
- ⑤甘いおかゆが気に入った。
- ⑥まずかった。私の口にはあわなかった。
- ⑦どのおかゆも、とてもおいしかった。
- ⑧ピータンを食べたのははじめてだった。

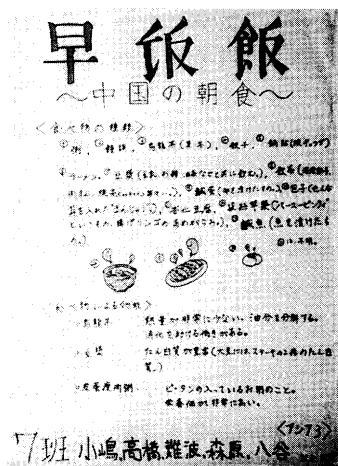


写真1



写真2

表8 世界の朝食発表時の評価用紙

	自分の食事と同じ点	自分の食事と異なる点	感想・気づき
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			

(3) 授業実践の結果

朝食絵日記を5日間つけた生徒は、その感想として「野菜をもっと食べなくてはいけない」「栄養バランスのとれた食事である」というような栄養に関して意識して書いているもの、「朝はあまりお腹がすかないので、いつもほんの少ししか食べれない」といった体調について書いたものが多かった。世界の朝食の調査はほとんどの生徒が意欲的に調べた結果、10名の生徒がヨーロッパの国を、17名がアジアの国を9名がアメリカを、1名がロシアをまとめた。これらは、生徒の実体験に基づくものから本やインターネットから参考資料を得たものがほとんどである。その一例は図1に示している。一人ひとりが調査した世界の朝食をヨーロッパ1・2、アジア1・2・3、アメリカ1・2、ロシアとモンゴルの8つの班に分かれてポスターにし、発表を行うことで、生徒はさまざまな国の食生活を知ることができた。8つの班に分かれた都合上、自分の調べた国

表9 家族のための朝食作りの実施計画用紙

家族に食べさせてあげたい朝食
() 組 () 番 名前 ()

メニュー

参考にした食事

作り方を考えよう

実施予定日 () 月 () 日

以外の国の紹介ポスターを作らねばならない生徒が5名いたが、他の人の資料を借りたりして上手にまとめた。

また日本の食事の中心である米を取り上げ、10種類の穀類を観察させることで、生徒は何気なく食べていた米をさまざま角度から見つめていくことができた。

VTR「人間は何を食べてきたかー米ー」の視聴では、表6の感想③、⑩「アカ族には日本とよく似たところがあるな」というように共通点を指摘したものの、感想⑧、⑨「いろんな食べ方があるんだな」「私たちの普段の生活とまったく違う」というように

相違点を書いたもの、感想⑤「もみがらなども使ってしまうからすごい」というように感動を表した生徒がいた。

中国出身の方にお話いただいた中国の食事の情景や生活の様子およびお粥作りの実習は、表7の感想からもわかるように中国の食文化に対する関心や理解をかなり深めることができたと考える。

今回の実践を通し、お粥作りをしてみようと思った生徒が13名さらに家族のために朝食を作ってみようと思った生徒が24名いた。

表10 中国のお粥作りを終えてのアンケート (人)

・お粥は食べたことがありましたか。	はい (39)	いいえ (1)
・中国のお粥をたべたことがありましたか。	はい (1)	いいえ (39)
・自分の家でどのくらい朝食作りをしますか。	毎日 (0)	週に5回くらい (0)
	週に3~4回 (0)	週に1~2回 (7)
	ほとんどしない (33)	
・今回の実習を通し、お粥を作ってみようと思いましたか。	はい (13)	いいえ (10)
	どちらともいえない (17)	
・家族のために朝食を作ってみようと思いましたか。	はい (24)	いいえ (16)

4. お わ り に

今回の実践では家族のための食事作りを考えるために、まず世界の食事の情景を知ることから始めて

いった。一人ひとりが調べた世界の朝食は、全体でまとめる際にさまざまな角度から見つめるための資料となったが、インターネットからの資料収集が多く、その資料の確実性の問われるものがあった。正確な資料の集め方が課題であろう。

中国のお粥作りについては、「中国の人と日本人はとてもよく似ていると思っていたけれど、違うところがたくさんありました。教えてもらってよかったです。」と感想を書いた生徒が多かったこと、家族のために朝食を作ってみようと思った生徒が全体の半数以上にあたる24名もいたことからわかるように、中国の文化と日本の文化を比較し、生徒一人ひとりの家庭の食生活を見つめなおすための非常によい体験になったといえる。可能なかぎり、さまざまな国の方と生徒たちが交流する機会をつくっていきたいと考える。

この授業は「家庭生活」領域で行ったが、我が校では中学1年生で「食物」領域を10時間行うことから、栄養面での指導も含めて総合的に授業を進めていくことができた。本実践で、家族のために食事作りをしようとする主体的な態度が芽生えことは確かであるが、今後、家事の意義および必要性を深く掘り下げて考える学習の計画を検討していく必要がある。

注

- 1) 1年A組の生徒のうち10名が片道1時間以上かかって通学している。
- 2) かじわら米穀(京都市、電話075-561-4583)より購入。