

本実践・研究から見えてくること

研究協力者 堀江 さおり

(秋田大学教育文化学部教育実践講座)

1. 本実践がめざすもの

本実践は「よりよい生活を創り出すために、学んだ知識と技能を用いて自ら実践しようとする子どもを育む学び」を研究テーマに、学校で学習したことを家庭生活に活かすだけでなく、児童が自分自身の生活を見つめ直す手立てとすることを目指している。

小学校家庭科では日常食である米飯とみそ汁の調理を取り扱うことになっているが、家庭において鍋で米を炊いたり、煮干しなどからだしを取ってみそ汁を作ったりしている光景を見ることは少なくなっている。炊飯器や市販だしの利用は生活を便利にするが、少し手間をかけて丁寧に調理すると食材そのものもつ美味しさを再発見しやすいという利点がある。鍋を使った米飯や煮干しなどの食材からだしを取ってみることは、児童の生活経験を増やすだけでなく、「もっと美味しいものを家族にも食べさせてあげたい」など、学習意欲の向上と家庭生活への実践につながることを期待できる。

小学校家庭科ではだしの飲み比べは自体は題材としてよく取り扱われているが、日常生活において、だし汁をそのまま味わうこととは稀であるし、これらのだし汁が必ずしも単独で美味しいというわけではない。だしはうま味成分を含むと学習すると「だし汁そのものが美味しい」と思ってしまうやすいが、組み合わせる食材がもつそれぞれのうま味との相乗効果で美味しくなることを誤解なく学習させる必要がある。また、家庭では特定のだしを使う傾向にあるので、保護者が好むだしが児童の好みのだしになってしまいやすい。異なるだしのみそ汁を飲み比べる中で、児童自身の好みのだしを知り、自分の好きな味でみそ汁を調理してみたいといった実践欲が高まることも期待できる。

2. 本実践から見えてきたもの

前時までみそ汁やみそ汁の調理方法について学習しているため、みそ汁を飲み比べてだしの違いや特徴を知ると聞き、児童たちのワクワクしている様子がうかがえた。

A～Dの4種類のみそ汁を暖かい状態で飲み比べさせるために、教員の指示のもと順番に飲み比べていった。みそ汁は冷めてしまうと味が変わったように感じたり、味噌が沈殿して味がわかりにくくなることに配慮した工夫である。大きめの容器にグループ分のみそ汁を入れて渡し、飲み比べる方法自体は児童に考えさせていた。煮干し、昆布、かつおの食材のもつ特徴を考えながら、ちょっとずつ口に含んだり、ある程度の量を飲み下したり、色を見比べるために並べてみたりなどグループによってさまざまに、使われているだしの判定に取り組んでいた。昆布はとろみがあったりちょっとしょっぱくなったりするのではないかと、煮干しやかつおは沈殿物や魚臭さがあるので区別できるのではなど活発な意見を出し合っただけでなく、自分の家庭の味に近いみそ汁や気に入ったみそ汁についても相互に伝えあっていた。

だしの入っていないみそ汁については、どのグループも「しょっぱく感じる」「薄い（おそらく風味がよくないといったニュアンスと思われる）」「他の3つとは明らかに何かが違う」など、だしの有無の違いを確認できていた。使われているだしの判定そのものが十分にできたわけではなかったが、だしの入っているみそ汁は美味しいことを確認できていた。

本実践を通して児童は、だしには食べ物を美味しくする働きがあることを理解し、人それぞれ好きなだしの味があることに気づけており、教員の意図が十分反映された実践となっていた。

3. 今後の展望

みそ汁には具材を入れるのが一般的である。今回は、具材の入っていないだしと味噌のみのみそ汁でうま味の確認をしたが、具材それぞれにもうま味があり、だしと合わせることによってより美味しく味わい深くなる。「煮干しだしには、これを入れるともっと美味しい！」などそれぞれの児童の好みのだしにあう食材を見つけ、家庭での積極的な実践につながるような応用的・発展的な授業実践にも期待したい。