

I 家庭 研究テーマ

よりよい生活を創り出すために、学んだ生活の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

II 研究の重点

次の学びや家庭での実践につながる、自分の生活を見つめ直す視点を明確にした授業づくりの手立て

III 2年次の成果と課題

1 成果

(1) 体験的学習を重視した題材構成の工夫と「学びのものさし」を用いた省察場面

5年「解き明かせ！みそ汁の謎」の実践では、題材の導入で「みそ汁について知っていること」を取り上げ、子どもの学びの現在地を明らかにするとともに、どのようなことを学べば理解が深まるのかを確認した。そこで生まれた「出汁の役割とは何か」という疑問点や、みそ汁を始めとする和食について今まで知っていたつもりは本当に正しいのかという思考を基に課題設定を行った。既習の「ゆでる」調理と異なり、「煮る」調理方法では複数の材料を順序に加熱する。水から湯に加熱する中で沸騰させるタイミングや材料の扱い方、加熱する順序や時間、そして出汁の役割とや調味の仕方など、新たな「学びのものさし」を働かせる必要がある。そして調理の手順の根拠を考えることで、他の調理方法や材料を扱う際にも適用できる概念を形成することを目指した。

「出汁はどうして必要なのか」という課題をもとに、複数の出汁で調理したみそ汁の味覚実験を行った。出汁の違いのみではなく、みそ汁の中での出汁の役割に着目できるように、みそを加えた試料を用意した。また、出汁の入らないみそ汁を試料に加えておくことで、素材に依らず出汁には役割が存在することに気付くことができるようにした。子どもたちは出汁の違いを見極めようと、色やにおい、舌触りや塩味に着目して思考していた。そして多くの子どもが「出汁を入れることで味を濃くしたり、中に入れる実の味を支えるような役割があるのではないか。」「出汁は味を濃くしたりみそ汁ならではの風味をもたせたりするためにも大事だと思った。」と出汁の役割について省察することができた。

実験前には、味を想像するだけの限られた表現にとどまっていたが、体験的に味と出会うことで、みその旨味と合わさって引き立つ出汁の味わいに気付き、出汁の役割について理解を深めることにつながった。

(2) 課題解決において最適解を導く授業の展開

味覚実験を行う目的は味を判別することにあるが、どれも「おいしい」などの判断となると出汁の役割について理解が及ぶことは考えにくい。そこで、比較対象として複数の出汁を用意したことと、出汁のないものをシークレットとして混在させ飲み比べることでその違いやよさに気付くことができるようにした。加えて出汁のみの試料とするのではなくみそ汁として提示することで、みその旨みと合わさったときにどのような味わいとなるのかを捉えられるようにした。このことにより、自分の予想が当たるかどうか、ということよりも、出汁自体の味わいや役割について考えが至ったと考えられる。子どもに提示した課題は「出汁の違い」であったが、多くの子どもがその違いからみそ汁、和食における出汁の役割について考えを広げることができた。

2 課題 クラウド型協働学習支援ツールの効果的な活用

クラウド型協働学習支援ツールのノート機能を使うことにより、個人の考えを即時的に共有することができた。実験のように時間差が生じやすい活動内で用いることで、全員の進捗状況や考えを把握することができ、有効であった。しかしながら、自分の考えを整理するまでに時間を要する場合などには必ずしも最適とは言えない。子どもにどのように考えをもたせ、どのようなツールで発信させることが学びを深めることになるのかを模索する必要がある。