

## I 家庭科 研究テーマ

よりよい生活を創り出すために、必要な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

自分の課題を次の学びや家庭での実践につなげるための手立て

## III 研究の実践

### 1 成果

#### (1) 試行錯誤から生まれるもの

稲垣実践では「条件制御」を軸にした実験方法を考え、その実験結果から考察していく理科での学び方を用いることにこだわった。二種類のゆでたじゃがいもを試食するところから始まった「はじめの一步～ゆでマスターへの道～」の学習。どちらが好きかを尋ねると、それぞれの特徴を根拠に好みのじゃがいもについて語っていく子どもたちの表情は真剣そのものであった。ゆでたじゃがいもの「やわらかさ・硬さ」「味」「舌触り」の違いを挙げつつ、その感じ方は同一とはいかなかった。しかし、そこから「じゃがいもの料理の仕方を変えるとどうなるのか」という問いが打ち出され勢いよく問題解決に向かう子どもの姿があった。授業者が予測していた「条件制御」に即してポイントは「ゆで時間」「ゆでる温度」「ゆでる水の量」であった。変えない条件は何か、変える条件は何かを授業者は丁寧に、そして確実に確認していった。ところが、火加減は中火に揃えることを伝えたのだが、あるグループがどうしても気になり始めたのが「火力」だった。強火と弱火と比較するためにどちらも水からゆでることは同じにしたのだが、片方が沸騰した段階で一旦火を止めてしまった子どもたちであった。じゃがいもの芯まで火が通らず何度か温め直す羽目になった。比較するという点からは失敗だったかもしれない。しかし、子どもたちの表情が生き生きとしていたのは、脇道に逸れたのも自分たちが決めたことであり、納得にもとづいた失敗だったことと推察する。

研究協力者の池本先生から教えていただいた専門的なデータとつながってくる。65度～75度の時間が長いほど甘みが増すというデータである。強火で一気にゆであげるより弱火でじわじわ時間をかけてゆでた方が甘みが増す温度で長く保てることになる。よって、火力を弱火と強火での比較に途中から始めたグループの直感、まさにじゃがいものおいしいゆで方に通じる重要なポイントであったのだ。

この情報を後から知った子どもたちは「根菜類は水からゆでるとよい」ことの裏付けとなり、調理の仕方によって味に違いが出ることへの興味関心が広がっていった。今回は偶然から生まれたものだったかもしれない。しかし試行錯誤する自由度に支えられたことも否めない。

#### (2) 子どもの見取りから生まれた単元開発

本単元における「学びのものさし」を働かせている姿とは、ゆでる調理において材料の切り方や加熱の仕方などの調理の仕方と、硬さ、色、味などの調理後の食品の様子を関連付け、材料に応じてよりよい調理法を選択・決定していく姿と捉えた授業者であった。家庭科の学習への意欲は強いものの、教科の知識が生活の舞台へと広がっていくことを期待し、7月に予定されている自然体験学習の野外炊飯でのカレーライス作りや家庭での実践にもつながる単元の開発を試みた。ダイナミックな単元構想は、知識と技能を習得する中で問いが生まれ、子どもたちの「食」に関する興味・関心に火をつけていった。「なぜじゃがいもは水からゆでるの?」「私のお湯でゆでたじゃがいもの方が好きなんだけれど…」「カレーライスに合うじゃがいもって何だろう」疑問は膨らんでいった。

確かに教科書などには「根菜類は水からゆでるとよい」とある。ところが、A：水からゆでたじゃがいもと、B：沸騰した状態でゆでたじゃがいもを実際に食べ比べをした子どもたちの間では、好みは半々に分かれた。Aの場合、形がしっかりしていて歯ごたえと甘みがある。Bの場合、ほろほろと口の中ですぐ崩れ舌触りがいい。どちらを選択するかは、人それぞれの好みであるという着地になりかけたとき、「僕、肉じゃがだったらBがいいな」と料理によってゆで方を変えることへ思考へとつながっていった。それを踏まえ「カレーライスを作るとき、じゃがいもをどのタイミングで入れたらいいだろうか」と悩み始めた子どもたち。もちろん、根菜類は水からゆでるこの家庭科で学ぶ一般的な知識は根底に据えた上で沸き上がった問いである。人それぞれの感覚や好みの違いがあること。自分だけではなく複数の人がおいしく食べる場面であること。ゆで方によって味に変化をもたらすこと。「じゃがいもをゆでる」実習だけでは恐らく見えなかったであろう子どもたちの学びの逞しさを感じた実践であった。

### 2 課題 新たな気づきや問いにつながる試行錯誤の場づくり

比較検討したり、真偽を抱いたりすることから浮かび上がってくる疑問をどのタイミングでどんな形で授業に組み入れていくと効果的なのか。吟味し直したりやり直したりできる自由度も保障しながら試行錯誤の場を模索していきたい。