

令和7年度 家庭科実践・研究計画

部 員	○小室真紀
-----	-------

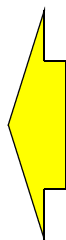
1 昨年度の成果と課題

昨年度の実践を通して、家庭科における自律した学習者の姿が見えてきた。

- ① 5年「はじめの一步～ゆでマスターへの道～」の実践では、じゃがいもの種類は同じだがゆで方を変えた二種類を試食した際、「やわらかさ・硬さ」「味」「舌触り」の違いを挙げつつ「じゃがいもの料理の仕方でこんなにも違ってくるのか」と驚いた子どもたちであった。さっそく「条件制御」を軸にした実験方法を考えていった。ポイントは「ゆで時間」「ゆでる温度」「ゆでる水の量」であった。火加減は中火に揃えることを変えない条件としつつも、どうしても「火力」という点で気になったグループが強火と弱火で比較するためにどちらとも水からゆで始めた。片方が沸騰した段階で一旦火を止めたことで、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のだが、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（65度～75度）を長く保てるという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たことに大いに驚き、納得した。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、納得に基づいた失敗だったことと推察する。そして、実験と専門的見地から知り得たことを擦り合わせた気付きは「根菜類は水からゆでるとよい」ことの裏付けとなるに十分だった。今回は偶然から生まれたものだったかもしれない。しかし食欲に学ぼうとする子どもの熱意は、科学的な目で試行錯誤する自由度に支えられたことも否めない。
- ② 5年「はじめの一步～ゆでマスターへの道～」の実践では、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・決定していく姿を期待した。教科書などには「根菜類は水からゆでるとよい」とあるのだが、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。ここで「果たして、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では、どのゆで方にすべきなのか」という問いが浮上した。根菜類は水からゆでること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に加え、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を理由に挙げる子どもが多い中、A児が、じゃがいもをどのくらいの大きさに切るといいのかと投げかけた。「野外炊飯だから火加減の調整って難しいのでは…」という理由は、まさに調理方法と食品の様子を関連させた思考であった。ゆで方によって味に変化をもたらすことを考えた上で、どんな切り方にするのか、ゆで時間を考慮した大きさはどうするのか「じゃがいもをゆでる」実習だけでは恐らく見えなかっただろう子どもたちの学びの逞しさであった。

2 家庭科における自律した学習者の姿

- ① 科学的な目で生活を見つめ直し、五感を働かせながら得た知識や技能を支える背景や意味を探っている姿
- ② 自分の生活をよりよくするための方法を選択・決定し、獲得した知識や技能を自分の生活の舞台へ広げていく姿



3 授業デザインの具体的な取組

- 日常生活に必要な知識や技能を支える背景や意味にこだわりをもって探究できるよう、吟味し直したりやり直したりする自由度を保障した実験等の体験的な活動場面を工夫する。
- 多様な視点から自分の生活を見つめ直し、これからの生活をよりよくしたいという意識につながる選択・決定を積み重ねていくことができる単元を構想、展開する。