

平成 27 年度 妙高市 家庭・技術家庭部 活動報告

部長 岡村 芳恵

1 研究主題 一人ひとりに「生活に生かす力」を育てる指導の工夫 ～3年次～

2 研究の概要

妙高市は、小学校と中学校がともに教育研究会を組織している。一昨年度からこの研究主題で、授業研究、レポートによる実践交流、講演会、講習会を実施している。3年目となる今年度は平成 29 年度に行われる関ブロ研究大会を見据え、成果と課題を踏まえ、「生活に直結する郷土の料理」食育という観点から、市教育研究会栄養士・栄養教諭部会とともに郷土のお雑煮比べ研修等を行った。

3 研究の実際

(1) 春の研修（平成 27 年 4 月 22 日）

今年度部員が顔合わせを行い、役員選出、研究主題検討、年間計画立案、研修内容、研修会講師等の検討を行った。

(2) 夏の研修（平成 27 年 8 月 20 日）

部員がそれぞれに 1 学期の実践レポートを持ち寄り、レポート検討会を行うことで、日ごろの情報交換や課題、成果について話し合うことができた。秋の研修内容の打合せや役割分担も行った。

(3) 秋の研修（平成 27 年 11 月 10 日）

妙高市栄養士・栄養教諭部会と共催し、合同で実施した。

○ご講演

「地域の食材を授業・給食で活かす教材・レシピづくり」

講師 上越教育大学大学院教授 野口 孝則 様

プレゼンテーションやたくさんの資料をご用意いただき、学校・家庭・地域ですすめる食育～子どもの身体と心のために～食育を学ぶ→考える→実践する→改善する→続けることの大切さを改めて認識することができた。

○調理実習

杵と臼を借り入れ、地元のもち米を使った餅つきに始まり、地元の食材を使った上越地区（上越市）と下越地区（村上市）のお雑煮づくりを行い試食することで、県内でも食材や味に大きな違いがあることを知る機会となった。



4 成果と課題

今年度の大きな成果としては、秋の研修会を栄養士・栄養教諭部会と合同で実施したことにより、ご講演、餅つき体験、地域の食材を生かした調理実習、県内のお雑煮比較と多様な内容で有意義な活動を実施することができたことである。

また、それぞれに持ち寄った実践レポート検討会では、授業に生かしたいことを参会者一人一人が振り返ることができた。

家庭・技術家庭は、生活とのつながりが密接であり、「生活に生かせる授業」にならないといけないと感じた。そのために、子どもの「やってみたい」「自分ならできる」という意欲を引き出すことや、食育等の正しい知識を指導することで、実践力を培っていけるように育てていくことが必要である。