

## 平成28年度家庭科教育にかかわる現状と課題

部長 輪倉 篤子

### 1 家庭科教育の現状

#### (1) 授業実践に基づく研究

長岡市立前川小学校では、「よりよい生活を創り出す児童の育成」を主題に、平井恵子教諭が6年「くふうしよう おいしい食事」の授業を公開した。バランス（食品数、栄養素、色どり、旬など）や調理の技術を考えながら話し合い、味噌汁の実を5品選ぶ授業を行った。子どもたちの話し合いが充実し、好み、食感、組み合わせなど新たな食品選択の視点を獲得した。

燕市燕南小学校では、「実践意欲を高める家庭科指導の工夫」を主題に、星野海帆教諭が5年「食べて元気！ごはんのみそ汁」の授業を公開した。新潟大学の高木幸子教授からは「家庭科の学習と家庭が相互に関わることが大切である」との指導をいただいた。

新発田市立御免町小学校では、「栄養士・栄養教諭と連携した食育指導」のテーマで、中野史子教諭と笹木美智子栄養士が6年「食と健康 わたしのプラン～おすすめ 私たちの新発田弁当～」の授業を公開した。栄養士から示された弁当づくりのポイントは、子どもたちが自分の弁当の献立を見直し検討するために有効に働いていた。

新潟市では、「できる喜びを感じ、生活をよりよくしようとする子どもの育成」を主題に、中野山小学校の中村庸子教諭が6年「暑い季節を快適に」、小合東小学校の高橋優美教諭が5年「寒い季節を快適に」の授業を公開した。2つの研究授業では、実験・実習を取り入れた授業を構成することにより、子どもたちが科学的根拠をもとに考え、主体的・協同的に学ぶ姿が見られた。

#### (2) 家庭科指導に生かすための実習、教材研究

- ・ 柏崎市刈羽郡：元JA職員講師による「さつまいもアラカルト&柏崎野菜のお味噌汁作り」
- ・ 南魚沼市：郷土料理「あんぼ」作り体験。授業の際は「材料・手順・ねらい」が大切。
- ・ 中魚沼・十日町市：「時短、簡単パッキングと身の回り品の製作」で災害時に活用。
- ・ 魚沼市：ミシンの使い方・指導法講習。ミシンの基礎を理解し明日からの授業に生かす。
- ・ 見附市：見附産ぶどうを使ったおやつ、卵や牛乳のアレルギー対応ができるおやつ作り。
- ・ 三条市：三条の特産品を使ったお弁当作りと郷土料理「ひこぜん」作りで弁当の日に活用。
- ・ 燕市西蒲原郡：「みそ汁の作り方、ご飯に合う手軽なおかず」のテーマで調理講習会。
- ・ 新潟市：「内容Cの実験実習」（①不感蒸泄を感じる②保温性③換気と通風）で授業に活用。
- ・ 阿賀野市：地元酒造工場（越後桜酒造）見学、調理実習「郷土料理に親しもう」
- ・ 新発田・北蒲：調理実習「お弁当作りやエコを考えた調理の仕方」で地産地消、旬のおかず。
- ・ 胎内市：「小国製麺工場見学」、「米粉を使った調理実習」で他教科との関連が可能。
- ・ 村上・岩船：「エプロン、ナップザック、手提げバックの教材見本製作」を活用し授業改善。

#### (3) 小・中連携による家庭科指導の工夫

- ・ 糸魚川市：糸魚川市立田沢小学校 権瓶望栄養教諭の提案授業を小中教員で参観し研修。
- ・ 妙高市：妙高市立新井中学校 陸川菜美教諭の指導案及び授業検討会を小中教員で実施。
- ・ 佐渡市：佐渡市立南佐渡中学校 川上英子教諭「健康と食生活」の授業公開。

### 2 家庭科教育の課題

家族の一員として生活をよりよくしようとする実践的な態度を育てることが教科の目標である。目標達成のためには、言語活動の充実を図りながら、生活に深く結び付いた実践、児童が関心をもつ教材の工夫と効果的な指導方法など、さらに授業力の向上を図る必要がある。しかし、授業研究や実習においては、内容B（日常の食事と調理の基礎）に関するものが多い。内容C（快適な衣服と住まい）の実践も見られたが、今後は、内容A（家庭生活と家族）や内容D（身近な消費生活と環境）についての実践研究にも期待したい。