

平成25年度 新発田市総合学習部 活動報告

部長 飯塚 進

1 研究主題

「子どもの思いを大切にした総合の在り方」

2 研究の概要

第1回〈4月11日〉研修テーマ・活動計画立案

第2回〈6月14日〉調理実習

第3回〈11月15日〉授業研究

3 研究の実際

(1) 第2回部会（調理実習）

第2回部会は、有機の里交流施設協議会会員 石木 公様を講師としてお迎えし、もち米を使った料理の実習を行った。第3回部会で授業を行う湯浅 要教諭の「子どもたちの思いを大切にする」授業を見越して私たち自身が学ぶために行った。石木様からは、もち米を使った料理をはじめ、新発田市の特産物を使った料理や郷土料理等についても紹介していただいた。実際に実習を行ったのは、「おはぎ」と「おこわ」作りである。「おはぎ」にはごまや塩、きな粉やあんこ、またその組み合わせの工夫など、絶妙な料理作りを経験させていただいた。「おこわ」はその下準備の大切さやポイントについてご指導をいただいた。

石木様の手際のよい料理方法と、温かいお人柄、さらに大変おいしい「おはぎ」「おこわ」をいただき、参会者全員は充実した時間を過ごすことができた。

(2) 第3回部会（授業研究）

第3回部会は、新発田市立東豊小学校 湯浅 要教諭による授業研究を行った。単元名は「私たちの『食』を考えよう」である。自分の「食」について調べた資料を基に、自分の食生活の実態を振り返った。そこから、個々に課題を見つけると共に、全体として、「郷土料理をあまり食べていないので、今度は食べるようにしたい。」という意見が多くみられた。



協議会では、子どもたち一人一人によって「思い」や「課題」は異なるので、それぞれの解決に向かって追究していくことの重要性や、郷土料理を実際に食べるという学習過程の有効性について話し合われた。指導者の新発田市立二葉小学校教頭 土田利康様からは、探究スパイラルによる「自己の生き方を考える」ことの重要性や、課題意識と教師の思いの強さの大切さを中心にご指導をいただいた。

4 成果と課題

第2回部会の調理実習では、新発田市の特産物を使った料理や、郷土料理のすばらしさ、また、実際にもち米を使った料理方法等、私たち自身が知らなかった多くのことを学ぶことができた。子どもたちの思いを重視したもち米の活用についての知見を高めることができた。

第3回部会の授業研究では、郷土料理や特産物の調べ活動で得た情報と、自分たちの食生活の調べ活動で得た実際の情報とを比較することが、自分たちの食生活を見直すことに有効であることが分かった。一方、子どもたち一人一人によって「思い」や「課題」は異なるので、それぞれの解決に向かって追究していく方策を考えることの重要性や、郷土料理を実際に食べてみるという学習過程の工夫について課題が残された。

