

「家庭科教育法Ⅱ」における授業内容の改善

大 井 加壽子

I はじめに

筆者は長年高等学校教諭として、高校生に対する家庭科教育に携わった。家庭科教育で「自立した生活者」を育てたいと考え、生徒たちに衣食住に関する知識を修得させるとともに、自らの生活に関心を持たせその中から課題を発見し解決を図る力を培うことに腐心した。現在、小学校教員を養成する学部で「家庭科教育法Ⅰ」、「家庭科教育法Ⅱ」の授業を担当し、小学校家庭科についての指導を行っている。

小学校家庭科は、平成 23 年度から 8 つの内容から 4 つの内容へ内容構成を改善して実施されている。これは中学校技術・家庭科の内容との系統性や連続性を重視し、生涯にわたる家庭生活の基盤となる能力と実践的な態度を育成する観点からの改善であり、中学校での内容を見通して、小学校の学習に求められる基礎的・基本的な知識及び技能や、生活をよりよくしようと工夫する能力と実践的な態度が着実に育まれることを目指している。また、改善の基本方針として「体験から、知識と技術などを獲得し、基本的な概念などの理解を深め、実際に活用する態度を育成するために、実践的・体験的な学習活動をより一層重視する。」⁽¹⁾と述べられている。

筆者の担当する「家庭科教育法Ⅰ」、「家庭科教育法Ⅱ」の授業を通して、受講学生が小学校教諭として児童に家庭科を適切に指導できる知識・技能を身に付ける必要がある。そこで「家庭科教育法Ⅰ」、「家庭科教育法Ⅱ」の授業内容は、本学で従前から教授され成果を上げている学習内容をベースに実験項目を含む何点かの新しい内容を加え、「快適な衣服」の学習分野（製作実習）と「日常の食事と調理の基礎」の学習分野（調理実習）を学習内容とする「家庭科教育法Ⅱ」において平成 25 年度に実施した授業内容を取り上げ、学生アンケート結果にも言及し今後の授業内容の改善の方策について考察する。

II 研究方法

「家庭科教育法Ⅰ」、「家庭科教育法Ⅱ」の授業は、受講学生が小学生に家庭科教育を適切に指導することができる知識・技能を修得すること、すなわち小学校教諭として家庭科教育を担当できる能力を磨くことを第一義として行っている。また、合わせて受講学生が自らの家庭生活にこれまで以上に興味を持ち、その改善に積極的に関われる自立した生活者に育つことも重要だと考えている。

1 授業方法

「家庭科教育法Ⅰ」、「家庭科教育法Ⅱ」の科目概要と到達目標は次の通りとした。

(1) 「家庭科教育法Ⅰ」の科目概要

- ① 小学校学習指導要領に基づく教科の目標・内容を概説する。
- ② 学習指導計画の立案、学習指導案及び教材教具を作成する。
- ③ グループでの学習指導案作成、授業づくりや模擬授業の実践および検討会を通して授業研究を行う。

(2) 「家庭科教育法Ⅰ」の到達目標

- ① 小学校家庭科の必要性和役割を理解し、積極的に授業に参加している。
- ② 学習目標に応じた教材及び教具を選定することができ、学習指導案を作成できる。
- ③ 模擬授業及び授業検討を実施し、授業を行うための実践的知識・技能を体得している。

(3) 「家庭科教育法Ⅱ」の科目概要

- ① 小学校家庭科教科書に掲載されている調理実習や生活に役立つ小物の製作をする。
- ② 実験・実習・製作を通して、題材の特徴や課題を検討し、教材研究を深める。

(4) 「家庭科教育法Ⅱ」の到達目標

- ① 実習及び製作の意義と役割を理解し、積極的に本授業に取り組んでいる。
- ② 素材の性質や調理特性を理解し、授業方法を計画できる知識・技能を有している。
- ③ 授業を実施するために必要な知識・技能を有している。

(5) 「家庭科教育法Ⅱ」の授業は15回実施し、第1回目のガイダンスと「快適な衣服」の学習分野（製作実習）、「日常の食事と調理の基礎」の学習分野（調理実習）各7回で構成した。第1回目のガイダンスでは、シラバスと到達目標についての説明を行なうとともに、「快適な衣服」の学習分野の製作実習で用いる用具と布地について実物を提示しながらその扱い方等の説明を行った。小学校の家庭科は生涯にわたる家庭生活の基盤となる能力や態度を育み、児童が自立の基礎を培うことをめざしたものである。そこで指導者を目指す受講学生に現時点での自己の自立度について「自立度チェック表」⁽²⁾を用いて確認させ、自立についての認識を深めさせた。その後、指導の参考とするために受講学生が小学校時代の家庭科で製作した作品名や実習名、一番印象深かった学習内容についてアンケートを行った。

2 授業内容

(1) 「快適な衣服」の学習と指導内容

「快適な衣服」の学習分野の製作実習では、受講学生が小学校教諭として児童に衣生活分野の指導ができる知識・技能を身に付けられるよう、小学校家庭科教科書に掲載されている「フェルトの小物入れ」、「ティッシュペーパー入れ」、「きんちやく袋」、「エプロン」を製作題材とした。第1回フェルトの小物入れ（手縫い）、第2回ティッシュペーパー入れ（手縫い）第3回きんちやく袋（しるしつけ、ミシン縫い）第4回きんちやく袋（ミシン縫い、仕上げ）、第5回エプロン（型紙作成、布の裁断、縫製）、第6回エプロン（縫製、仕上げ）、第7回製作題材のまとめである。

受講学生は小学校、中学校、高等学校で家庭科を学んでいるが、各学校段階で製作実習にかける授業時間数は年々減少傾向にあり、また、日常生活の中で「ぬう」経験も減っているため、これまでの学習内容を完全に修得しているとは言えない状況にある。そこで第1回目は、まず針と糸を使って玉結び、玉止め、なみ縫い、半返し縫い、本返し縫い、ボタン付けなどの基礎縫いの学習を行った。その後、「フェルトの小物入れ」の製作に取り掛かったが、3分の1程の学生は時間内に完成させることができず宿題となった。なお、基礎縫いの練習布は配布し、授業終了時に提出させ、採点コメントを付けて返却した。第3回の授業から2人で1台のミシンを使用して製作実習を行った。まずミシンの操作をマスターさせるために練習布を配布し、上糸、下糸の準備、縫い始めと縫い終わりなど基本的なミシンの操作を学習させた。練習布は提出させ、採点コメントを付けて返却した。製作実習の学習期間中「介護等の実習」等で公欠となる学生もおり、計画通りに作品製作が進行しないこともあったが、ほぼ全員が「快適な衣服」の製作実習の作品を完成させることができた。材料の木綿布(1m)は受講学生各自に準備させ、「ティッシュペーパー入れ」、「きんちゃく袋」、「エプロン」の作成に用いた。また、小学校や中学校の被服製作では布などの製作材料が一式になっているパターン型紙を使用することも多いと聞いていたが、本製作実習では、受講学生がペアになって採寸のうえ製図し、各自の体に合うエプロンを製作させた。

(2) 「日常の食事と調理の基礎」の学習と指導内容

「小学校家庭科には、生涯自分の健康と深くかかわる食生活を自己管理する能力の基礎を身に付けるという大きな役割がある。」⁽³⁾とされている。そこで「日常の食事と調理の基礎」の学習分野の実習内容は、受講学生が児童を教育するのに必要な知識・技能の修得に加えて、指導者である自らの食生活を自己管理し設計できる力を体得させたいと実験実習内容を加えた構成とした。

学習指導要領に記載されている調理法「ゆでる」、「炒める」を中心とした構成であり、第1回「ゆでる」(卵)、第2回「ゆでる」(野菜)、「炒める」(卵)、第3回炊飯とみそ汁、味覚テスト(塩分)、第4回「蒸す」(カスタードプディング)味覚テスト(甘味)、商品テスト、第5回おやつ作り(ロールケーキ)と朝食の計画、第6回「炒める」(野菜)、「ゆでる」(いも)、第7回おやつ作り(白玉団子とウサギリンゴ)である。なお、「ゆでる」、「炒める」の調理については教科書記載の内容で実施した。以下に教科書記載の内容以外で実施した実験・実習の内容とその目的について概略を述べる。

① 包丁を安全に上手に使いこなそう。(第1回の調理実習時に実施)

最近ではインスタント食品やレトルト食品、また、弁当や総菜といった「中食」を利用する家庭が増加し、「カット野菜」も人気と言われている。「家に包丁やまな板がない家庭」のことが話題に上がる時代でもある。筆者が以前調査・報告⁽⁴⁾した高校生・大学生の料理する頻度については、高校生60.8%、大学生36.8%が「まったくしない」と回答しており、受講学生の中にも普段ほとんど包丁を握らないものもいると推測した。そこで第1回の実習時に、包丁の使

い方の基本を学ばせ、包丁使いに慣れさせるために 2 人 1 組で行うきゅうりの輪切り実習⁽⁵⁾を取り入れた。全員が正しくできることを目標に、受講学生がペアになり、ペアの学生同士が交互に作業の各段階で包丁の持ち方や手の当て方が正しくできているかを観察し評価するとともにアドバイスを行った。

② うす味の食習慣を身につけよう。(第 3 回の調理実習時に実施)

我が国の平均寿命 (WHO 世界保健統計 2013 年版) は男性 79.94 歳、女性 86.41 歳である。少子高齢化が進み平成 25 年度版高齢者白書では総人口に占める 65 歳以上の割合 (高齢化率) は 24.1% になっている。平成 24 年 (2012 年) 1 月に国立社会保障・人口問題研究所が公表した「日本の将来推計人口」では、高齢者人口は今後、「団塊の世代」が 65 歳以上となる平成 27 年 (2015) 年には 3,395 万人となり、「団塊の世代」が 75 歳以上となる平成 37 年 (2025) 年には 3,657 万人に達すると見込まれている。平均寿命と健康寿命との差は、平成 22 年で、男性 9.13 年、女性 12.68 年である。⁽⁶⁾ 高齢化社会の進展と平均寿命の延伸に伴い健康寿命の延伸が課題となってきている。厚生労働省が定めた「日本人の食事摂取基準」(2010 年度版) では食品摂取量の一日あたりの食塩摂取の目標量は男性 (12 歳以上) が 9g 未満、女性 (10 歳以上) が 7.5g 未満である。ところが平成 22 年度国民健康・栄養調査結果では成人の約 7 割が目標値より多く食塩を摂取している。然るに日本人に多い胃がんや循環器疾患の最大の原因は高血圧であり、それらに密接に関係しているのが塩分である。塩分を減らすことが食生活改善の最大のポイントであり、健康寿命の延伸にも効果がある。そこで塩分濃度の味覚テストとみそ汁の塩分濃度測定を体験させた。受講学生がこの体験をきっかけとして望ましいみそ汁の塩分濃度を知り、うす味調理を実践し塩分の摂取量を減少させることを願った取り組みである。

i) 塩分の味覚テスト

塩分濃度の区別ができる能力を身につけることを目的とした味覚テストを行った。ステンレスボールに試料として塩分濃度 0.8%、1%、1.2% の塩水をそれぞれ 1.5L ずつ用意し、サンプル A、サンプル B、サンプル C とした。味覚テストをする際の注意事項として、その開始時とテスト用の試料と試料の間には水でうがいをするよう指示をした。受講学生には実習時間中の適当な時に各自がコップに試料をとり、それぞれのサンプルの塩分濃度を推定し記録用紙に記入するよう指示した。塩分濃度の推定を的中させた受講学生が多かったが、塩分濃度の違いが判らないと答えた受講学生も若干名いた。

ii) みそ汁の塩分濃度測定

みそ汁の適切な塩分濃度は現在 0.8%~1% と言われていることを紹介し、各班が調理実習で作ったみそ汁の塩分濃度を塩分濃度計で測定させた。次に受講学生が家庭で日常食べているみそ汁と調理実習で作ったみそ汁の塩味を三段階 (・濃い・同じ・薄い) で比較させ、日常の食生活の塩分濃度について考察させた。

③ 手作りプディングと市販品との比較 (第 4 回の調理実習時に実施)

「カスタードプディング」は調理法「蒸す」、たまごの調理性 (熱凝固性)、砂糖の加熱によ

る変化（カラメルソース）についての理解を深める学習として実習した。実習で出来上がったカスタードプディングと世界一売れているとギネス認定された市販のプリンについて試食させ、原材料、外観、口触り、価格について比較検討させた。商品についている品質表示で原材料名を確認した受講学生は、市販のプリンには添加物が多く使用されていることに気づき、口触り、価格面など総合的に判断して手作りの良さを再確認したようだった。また、市販のプリンを購入した場合、プリンの容器、プラスチック製のスプーンなどのごみが発生することも示唆し、消費者として商品を選択する際の留意点についても考えさせた。

④ 市販の清涼飲料等の甘味度調べ（第4回の調理実習時に実施）

若い世代にスポーツドリンクや清涼飲料水などを大量に飲み続けることによっておこる急性の糖尿病であるペットボトル症候群が増えていると報じられている。受講学生の中にもジュースや清涼飲料水の入ったペットボトルを持ち歩き、水代わりに飲むものも見受けられる。そこで清涼飲料等に含まれている砂糖量を実感させるために甘味度調べを実施した。ペン型糖度・濃度計を用いて、5種類の試料（コーラ飲料、コーラ飲料（カロリーゼロ）、缶コーヒ（加糖）、缶コーヒ（微糖）、清涼飲料水（ミネラルウォーター＋果汁エキス））の糖度を測定した。測定した糖度をもとに一缶に含まれている砂糖量を計算し、実際にその砂糖量を計量して目視することで、清涼飲料水に入っている砂糖量を実感させた。また、原材料名、栄養成分表示についても確認させ、健康に過ごすために日頃どのようなことに気を付けるとよいかを学ばせた。

3 対象者

アンケート実施当日の「家庭科教育法Ⅱ」の授業出席者をアンケート対象者として質問紙を配布し、記入後回収した。アンケート内容は第1回の授業時に「小学校時代に実習した衣生活分野の作品の内容等について」、第8回の授業時に「快適な衣服の学習分野の製作実習後のアンケート」、第15回の授業時に「授業目標到達度について」である。

Ⅲ 結果

1 小学校時代に実習した衣生活分野の作品の内容等について

アンケートの対象者は本学教育学部2年生57名（男子22名、女子35名）である。

本講座の受講学生が小学校時代に実習した衣生活分野の作品についてのアンケートの結果は表1の通りであった。かばん類については全員が作成したと回答しており、ナップサックの製作（89.5%）が多い。エプロンについても82.5%の学生が作成したと回答している。また、一番印象深かった家庭科の学習内容としては、児童自らが実習計画を策定し材料の購入も班ごとに実践した調理実習を挙げたものが多かった。

表1 小学校時代に実習した衣生活分野の作品の内容

かばん類 57名 (かばん4名、きんちやく袋 2名、ナップザック 51名)、エプロン 47名、ティッシュペーパー入れ 10名、小物入れ 8名、雑巾 3名、その他各1名の作品 (バンダナ、コースター、クッション、ファイルカバー、フェルトの壁掛け、クッションカバー、ランチョンマット、イチゴ、犬のぬいぐるみ、雑巾、抱き枕、カバーなべつかみ、裁縫箱入れ) (調査人数 57名)
--

2 「快適な衣服」の学習分野の製作実習後のアンケートについて

エプロン製作後に①製作中に苦勞した点、②製作中に工夫した点、③製作中上手くできた点、④「快適な衣服」の学習分野の実習の感想、⑤児童を指導する際の留意点と育みたい力についての項目で自由記述のアンケートを実施した。アンケートの対象者は本学教育学部2年生66名(男子26名、女子40名)である。①から③のアンケートの項目に対する回答の記載内容を要約すれば、①製作中に苦勞した点は、製作の最初の頃はミシンをかけるのに苦勞したこと。②製作中に工夫した点は、ミシンの縫い方を工夫したこと。③製作中上手くできた点は、ミシンを上手に使うことができたこと等であり、ミシン操作に関連した記述が目立った。④「快適な衣服」の学習分野の実習の感想、⑤児童を指導する際の留意点と育みたい力の項目についてはアンケートの自由記述の内容を同一語句・内容、類似した語句・内容に着目して、表2、表3のとおりまとめた。

表2 「快適な衣服」の学習分野の実習についての感想(複数回答)

感 想	n=66
製作の楽しさ	34
作品への愛着	16
達成感	15
製作の喜び	13
一枚の布からの作品作りの楽しさ	12
満足感	10
今後の製作への意欲	10
教え合う協調性ができた	9
技術が身についた	5
活用することの楽しさ	5
指導に生かせる	5
物を大切に作る心構えの芽生え	3
難しかったが完成してよかった	3
考えることの楽しさ	2
基礎が学べた	2
製作できないのではないかと危機感	2
集中して取り組む	2
今後も技術の向上を目指す	2
納得のいく作品ができた	2

「快適な衣服」の学習分野の実習の感想では、製作の楽しさ（34名、51.5%）、作品への愛着（16名、24.2%）、達成感（15名、22.7%）、製作の喜び（13名、19.7%）を実感した受講学生が多いことが分かる。受講学生の感想『一人で作業しながらも、仲間と教え合う協調性を感じることができ、そのような協力があり、自分の努力があつて完成した作品にはとても愛着がわいてくる。達成感をものすごく感じることができ、喜びをとっても感じることができた。』からも自分の力で努力して作品を完成させ、達成感を味わった様子が伝わってくる。

「快適な衣服」の製作実習の授業では、作り上げた時の感動や喜びが大きく、授業を通して自己の成長を自覚することで、学習意欲をより高めることもできる。『家庭科で学習したことを応用してもっといろいろのものをつくりたい』と今後の製作への意欲（10名、15.2%）を示すものもある。また、本授業では、各自が用意した1枚の布から3つの作品（「ティッシュペーパー入れ」、「きんちゃく袋」、「エプロン」）を製作したので、一枚の布からの作品作りの楽しさ（12名、18.2%）を実感した受講学生も多い。一方、受講学生の中には家庭科に苦手意識を持っている者もある。苦手意識は基礎的なことがマスターできていないことから生じることがあるが、本授業の受講学生の中には「玉結び」など初歩的な技術をマスターできていない者も見受けられた。そこで手縫いとミシンを用いた直線縫いの基礎学習を事前学習として実施した。『正直今まで家庭科が大の苦手だったのですが、授業も休まず、遅刻せず頑張ったので、進度もよく自分でもものづくりができるんだという達成感があり、本当に嬉しかったです。改めて、大学生になって家庭科の基礎が学べてよかったです。』と受講学生が感想を記したことからも基礎学習を実施した効果が窺える。また、『学んだことを指導の際に役立てたい』などの記述もあり、教える視点を持ちながら製作実習に取り組んだ様子も推測できた。

表3 児童を指導する際の留意点と育みたい力（複数回答）

	回 答	n = 66
留意点	安全面での指導	36
	計画的に作業できるように指導する	5
	取り組みやすい雰囲気づくりをしたい	2
	意欲的に作業できるように指導する	1
	机間指導をする	1
育みたい力	物づくりの楽しさを教えた	15
	ミシンの使用法を教える	15
	物づくりの技術を教えた	14
	教え合う協調性を付けさせる	10
	達成することで自信を持たせたい	8
	身の回りのことができるように指導したい	7
	物づくりの喜びを感じさせたい	5
物の大切さを教えた	5	

	「衣」について自立できるよう指導したい	5
	製作する計画力を身に付けさせたい	5
	自分の工夫技術を教えたい	3
	諦めずに取り組む姿勢	3
	想像力を付けさせる	2
	個性に合わせてレベルを上げて指導したい	2
	手作りの暖かさを感じさせたい	1

「家庭科は実践的・体験的な活動を通して学習することを特徴としているので製作実習を安全かつ効果的に進めるために事故防止に留意する必要がある。」と実習指導の配慮事項で述べられている。⁽¹⁾ 受講学生(36名、54.5%)が児童を指導する際の留意点として安全面での指導を記述していたことから、受講学生の多くが実習指導の配慮事項を的確に把握していることが分かる。また、児童に育みたい力としては、物づくりの楽しさを教えたい(15名、22.7%)、ミシンの使用法を教える(15名、22.7%)、物づくりの技術を教えたい(14名、21.2%) 教え合う協調性を付けさせる(10名、15.2%) 達成することで自信を持たせたい(8名、12.1%)と考えた受講学生が多いことが分かる。ある受講学生は児童を指導する際の留意点と育みたい力について『安全面に注意し、自分で作り上げる喜びを児童に感じさせたいです。座って授業を受けるのとは異なる実践という形での授業は、仲間との協力や自分の力を試させる機会でもあるため、一つの作品を作ることで何らかの自信を持てるようにしたいです。』と記している。

3 学生の授業目標到達度について

第15回目の授業時に実施したアンケート調査の結果を以下に述べる。アンケートの対象者は本学教育学部2年生61名(男子25名、女子36名)である。

(1) 授業方法の計画について

「家庭科教育法Ⅱ」の授業を通して、素材の性質や調理特性を理解し、授業方法を計画できるようになったかの問いには表4の通り、「計画する自信がある」と回答した者が6.6%、「計画できる」と回答した者が65.6%であり、受講学生の7割以上の者が授業方法を計画できると肯定的な回答をしている。

表4 授業方法の計画について

計画する自信がある	計画できる	不安がある	計画できない	無回答
4 (6.6)	40 (65.6)	15 (24.6)	0 (0)	2 (3.3)

() は%

(2) 授業実践に必要な知識・技能の修得について

授業を実施するために必要な知識・技能の修得については表5の通り、「すべて修得した」と回答した者が27.9%であり、「ほとんどが不十分」、「身につかなかった」と回答した者はいなかった。

表5 授業実践に必要な知識・技能の修得

すべて修得した	不十分なものが若干ある	ほとんどが不十分	身につかなかった	無回答
17 (27.9)	40 (65.6)	0 (0)	0 (0)	4 (6.6)

()は%

(3) 授業方法の計画と必要な知識・技能の修得について

授業方法を計画する自信度と授業実施に必要な知識・技能の修得に対する自己評価の関係をクロス集計の結果から見ると表6の通り、授業を実施するために必要な知識・技能をすべて修得し授業方法を計画できると回答した者が全体の約25%を占めている。一方授業方法を計画する自信がある・計画できると回答した者の内、授業を実施するために必要な知識・技能の修得が不十分なものが若干あると回答した者は約48%であった。

表6 授業方法の計画と必要な知識・技能の修得(クロス集計)

	計画する自信がある	計画できる	不安がある	計画できない	無回答
すべて修得	2(3.3)	13(21.3)	2(3.3)	0(0)	0(0)
不十分なものが若干ある	2(3.3)	27(44.3)	11(18.0)	0(0)	0(0)
ほとんど不十分	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)
身につかなかった	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)
無回答	0(0)	0(0)	2(3.3)	0(0)	2(3.3)

()は%

なお、同一のアンケート用紙に設けた「児童を指導するにはまだ不十分だと考えている知識・技能について」の記入欄には、「快適な衣服」の学習分野では「ミシンの取り扱い方」、「ミシン縫いの技術」「手縫いの技術」が、「日常の食事と調理の基礎」の学習分野では「調理の技術」「包丁の使い方」が記載されていた。

(4) 日常の食生活を振り返るきっかけについて

「日常の食事と調理の基礎」の学習分野で実施した実験(・みそ汁の塩分濃度の測定と塩分濃度の味覚テスト、・清涼飲料水等の甘味度調べ)についてその効果を尋ねた。みそ汁の塩分濃度の測定や塩分濃度の味覚テストが食生活の味付けを振り返るきっかけになったかの問いには、表7の通り、「大いになった」(52.5%)・「まあまあなった」(45.9%)と肯定的意見が98.4%であり、「あまりならなかった」と回答した1名の回答欄には「もともと薄味なので…」のコメントが記されていた。

表7 食生活の味付けを振り返るきっかけになったか。

大いになった	まあまあなった	あまりならなかった	全然ならなかった	無回答
32 (52.5)	28 (45.9)	1 (1.6)	0 (0)	0 (0)

()は%

清涼飲料水等の甘味度調べについての実験が日常生活で摂取する飲み物について考えるきっかけになったかの問いには、表8の通り、「大いになった」(75.4%)・「まあまあなった」(21.3%)と肯定的意見が96.7%であり、「衝撃的でした」とコメントした学生もいた。

表8 日常生活で摂取する飲み物について考えるきっかけになったか。

大いになった	まあまあなった	あまりならなかった	全然ならなかった	無回答
46 (75.4)	13 (21.3)	2(3.3)	0 (0)	0(0)

()は%

IV まとめと今後の課題

平成25年度冬学期の「家庭科教育法Ⅱ」を受講した学生のアンケートの結果から、本授業の到達目標としている「素材の性質や調理特性を理解し、授業方法を計画できる知識・技能を有している。」については、「知識・技能をすべて修得、計画する自信がある。(3.3%)」「知識・技能をすべて修得、計画できる(21.3%)」「知識・技能に不十分なものが若干あるが、計画する自信がある。(3.3%)」「知識・技能に不十分なものが若干あるが、計画できる(44.3%)」と受講学生の72.2%が授業方法を計画できると肯定的な回答をしている。「授業を実施するために必要な知識・技能を有している。」については、受講学生の約3割が「すべて修得した」と回答するなど良好な結果が得られた。しかし、授業方法を計画できると回答した者の内、授業を実施するために必要な知識・技能の修得が不十分なものが若干あると回答した者は約48%であった。このように自らの技能が児童を指導するにはまだ不十分だと考えている学生も多い。小学生に家庭科を指導するためにあなたが身につけなければならないものは何かの質問に対して「衣生活分野と食生活分野、どちらにおいても、まず自分自身がしっかりと知識を身につけ、児童たちに見本を見せられるレベルの技能が必要だと思う。家で料理をするなどして今回学んだことを自信を持って使用・応用できるようにします。」「たくさんのことをこの授業で学びましたが、包丁の使い方やミシンの使い方など基本的な技術をさらに上達させ、自信を持って子どもたちに安全に楽しく教えられるようにしたい。」と回答している。

受講学生が児童を指導するにはまだ不十分だと考えている「ミシンの取り扱い方」、「ミシン縫いの技術」、「手縫いの技術」については、事前学習として手縫いとミシンを用いた直線縫いの練習を実施し、「大学生になって家庭科の基礎が学べてよかった」の感想も寄せられた。しかし、ミシンがない家庭も多く受講学生がミシンを思い通りに練習することができていないことも推測できる。このような状況が受講学生の児童を指導するには自分の力量はまだ不十分だと考える原因の1つになったと思われる。今後の課題は、大学の被服実習室の使用可能な時期・時間の設定を検討し、受講学生が希望すればミシンを使用できるようにすることである。

製作実習では新しく布を購入して製作するのが一般的で、「家庭科教育法Ⅱ」の授業でも第一回目のガイダンス時に布の購入についての説明を行っていた。ところが今回、作品の提出用紙の製作費を記入する欄に、「0円」と記入した学生がいた。家庭にあった布で製作したことが製作費「0円」の理由であった。この事例のように製作実習の材料として、家庭に眠っている布の活用や使わなくなった衣服のリメイク・リサイクルを取り入れることも持続可能な社会の構築⁹⁾という観点から大切である。今後、製作に必要な布の説明はこの観点を含めたものとする。

「日常の食事と調理の基礎」の第1回目の実習時に「包丁を安全に上手に使いこなそう。」をテーマに包丁の使い方の基本を学ばせる企画を取り入れた。そして、各班4人体制で合計7

回の調理実習を行った。しかし、自分の「包丁の使い方」が児童を指導するにはまだまだ不十分な技能と認識している学生が多数いる。下宿生や調理関係のアルバイト経験者等を除いた日常的に包丁を手にする機会が少ない者にとって、調理実習で「包丁の持ち方・使い方」を修得することはできるが、調理実習だけで「包丁の使い方」に熟練することは難しいと考える。最終回のワークシートに「うさぎりんごがきれいにできない。悔しいので家で練習します。」と記載した学生がいた。今後、2人1組のペア学習で包丁の使い方を完全にマスターさせるとともに包丁の実技テストの実施など受講学生が自ら積極的に家庭で包丁を握る機会を増やす仕掛けづくりに取り組む必要がある。

「日常の食事と調理の基礎」の学習分野で実施した実験（・みそ汁の塩分濃度の測定や塩分濃度の味覚テスト、・清涼飲料水の甘味度調べ）については、受講学生が自らの食生活を振り返るきっかけとして一定の効果が認められた。今後「だしのうま味と塩分」の関係についても取り上げ、学びの深化を図っていきたい。

2013年12月「和食」がユネスコの世界無形文化遺産に登録された。食生活の多様化がすすむ現在の日本においては、和食の魅力を次世代に伝える取り組みをすすめることが必要である。小学校学習指導要領（家庭編）には、調理の基礎として『米飯及びみそ汁の調理』を指導することが明記されている。今後、受講学生に『米飯及びみそ汁の調理』の指導を通して、和食の魅力を次世代に伝える手立を考えさせたい。

V おわりに

受講学生が小学校教諭として児童に家庭科を適切に指導できる知識・技能を身に付けるために、「家庭科教育法Ⅱ」の授業において実験項目を含む何点かの新しい内容を加えた授業を実施するとともに、学生によるアンケート結果について考察を行った。

その結果、受講学生の約3割が授業を実施するために必要な知識・技能をすべて修得したと答え、受講学生の72.2%が授業方法を計画できると答えている。また、新たに加えた実験については受講学生のほとんどが日常の食生活を振り返るきっかけになったと肯定的にとらえていることが分かった。その反面受講学生の65.6%のものが授業を実施するために不十分な知識・技能が若干あると答えている。小学校における家庭科の履修時間は、第5学年60時間、第6学年55時間であり、カリキュラム上の特性の1つとして、学習内容が幅広く指導事項が多いことがあげられる。特に「日常の食事と調理の基礎」の調理実習や「快適な衣服」の製作実習では、児童が初めて扱う道具を用いての学習であり、指導事項や留意事項も多い。小学校教員を目指している受講学生が授業を円滑に実施するために必要な知識・技能を習得できるよう、今後も授業改善について研究を深め、より主体的に、意欲的に学べる授業を提供していきたい。

参考文献

- (1) 文部科学省：小学校学習指導要領解説 家庭編 東洋館出版社 平成 24 年
- (2) 牧野カツコ編著：人間と家族を学ぶ・家庭科ワークブック 国土社
- (3) 加地芳子・大塚真理子編著：初等家庭科教育法 ミネルヴァ書房
- (4) 大井加壽子：高校生・大学生の食生活の実態と意識について 四天王寺大学紀要第 54 号
- (5) 図解家庭科の実験・観察・実習指導書 開隆堂
- (6) 「健康日本 21」（第二次）の推進に関する参考資料
- (7) 櫻井順子・内野紀子・鳴海多恵子監修：初めての家庭科指導 開隆堂