

1 研究の内容

(1) これまでの研究と成果

令和元年度から4年間、本部会では「生活の探究からあみ直しへ」を研究テーマとしている。これは、研究主題「学びをあむ一新領域『てつがく創造活動』を中核とする教育課程の開発一」を受けて設定されたものである。「学びをあむ」とは、自分の思いを大切に、様々な人・もの・こととかわりながら自己を更新し、新たなものを創り出していくことを指す。このことから本部会では、子どもたちに家庭科の学習を通して自分自身の生活を見つめ直し、学習したことを生かして主体的に行動し、自分なりのめあてに向かって柔軟に修正を繰り返しながら、新たなよりよい生活を創造していける力を育みたいと考え、研究に取り組んだ。そして、この“主体的に行動し、めあてに向かって柔軟に修正を繰り返し創造する姿”を、生活をあみ直す姿と捉え、4年間の実践の中で具現化してきた。

令和5年度からは、それまでの研究を生かしながら、研究テーマを「生活の探究～暮らしを豊かにすること～」としている。生活を探究する姿とは、生活を見つめ、家族や地域・社会の人々と自分のかかわりを感じ、課題に気付く、課題解決のために試行錯誤し、子どもたちが価値観を問い直し更新する姿と設定している。そして、「生活の探究」を通して磨かれた感性をもとに、主体的に生活することが「暮らしを豊かにすること」に繋がると考え、実践に取り組んでいる。

令和5・6年度 持続可能な社会の構築を自分ごと化することを目指して

本部会では、長らく持続可能な開発目標（SDGs）やエシカル消費について、積極的に題材に取り入れている。特に、フードドライブは、令和4年度より本学と附属学校園が協同で実施しており、小学校では5・6年生が家庭科の学習の一環として取り組むこととして位置付けている。この継続的な取り組みから、持続可能な社会について考えることが、学校や教科の風土として根付き始めていると感じられる。このような背景を踏まえて、本部会では持続可能な社会の構築を目指すことと子どもたちの日々の生活の間にある距離を埋めることを意識し、子どもの実態に寄り添った学習が展開されることを目指し、令和5年度からは特に、「持続可能な社会の構築を自分ごと化すること」を願い、具体的には次の3つを軸として取り組んでいる。

① 食の感覚を豊かにすること

食領域では、食材の品種や切り方、加熱時間などの調理方法を変えたものを試食し、比較する場面や実験的な取り組みを意図的に繰り返し設定する（表1年間計画参照）ことで、食事や調理に対する科学的なアプローチを実践し、子どもの知的好奇心に触れられるようにする。その際、ジャック・ピュイゼ博士により1975年に提唱された「味覚教育」の理論を参考にしている。味覚教育では、子どもの味覚について、その閾値の高低の評価や味を識別できるかどうかの判定をねらいにするのではなく、子どもが何を感じているかを自ら認識することで、自分自身を理解することを目的としている。さらに、子どもが食と向き合い語り合うことで、子どもがもつ語彙力や表現力が発揮されることが望まれる。



加熱（ゆでる）時間が異なるほうれん草

銘柄の違うごはんを試食する様子



このような味覚教育の効果に加えて本部会では、食を通して感じたことを友だちと互いに語り合うことで、互いの理解も深め、その関係性を育むことを期待している。比較を通して子どもは、“あるもの”を単独で味わっただけでは得られない気づきを得て、より繊細な調理に関心を寄せ、食への意識や価値観を磨くことができるだろう。本部会ではこれを、「食の感覚を豊かにすること」と捉え、家庭科の学びを深める大切な力と考えている。そして、食への意識や価値観を磨き、

自分の食事を改めて考えることで、生活全般の在り方や行動が、他人や環境に影響を与えると気づき、自分と社会や世界が食を通して繋がっていることを認識し、生活の営みの中にある各自の行動を、意図的により良く取捨選択する姿に繋がられるようにしている。

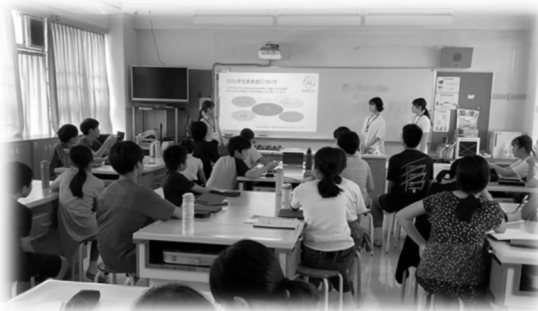
表1 年間計画（令和5年度 5年生）〔記号：◇比較や実験の場面〕

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
家庭科オリエンテーション	調理オリエンテーション ①お茶をいれる ◇A	ゆでる調理 ①ほうれん草のおひたし ②ゆでいも ③ゆで野菜スープ ◇C B	裁縫（手縫い） ①おたまじやくし ②マスコットづくり	夏休みチャレンジ	裁縫（手縫い） ②マスコットづくり ③針さしづくり 持続可能な社会 SDGs おいしいご飯を炊こう ①ピーカー炊飯◇ ②文化鍋→おにぎり アクション		整理整頓で快適に ①整理整頓チャレンジ ②整理整頓メソッド	整理整頓で快適に ①整理整頓チャレンジ ②整理整頓メソッド	みそ汁づくり ①基本のみそ汁 ②こだわりのみそ汁 ◇D SDGs	食品の組み合わせ ①栄養素とその働き ②食事の献立 ◇E SDGs	裁縫（ミシン） ①ミシンの使い方 ②台ふさんづくり

A お茶 B ほうれん草のおひたし C ゆでいも D みそ E 米

② 持続可能な社会に関する具体的な取り組み

私たちは、気候変動や生物多様性の喪失、資源の枯渇、貧困の拡大等、社会的な課題の存在を知っていても、持続可能な社会の構築に向けて、自分一人の行動が及ぼす影響力は、認識しにくいと考えられる。そこで子どもたちには、具体的な取り組みを実際に経験することが大切だろう。また、持続可能な社会に対する意識やその価値判断のもととなる感性を育むには、一度きりのイ



本学 SDGs 推進研究所学生委員交流授業

フードドライブ回収の様子



イベントではなく、くり返し意識づけを行いながらカリキュラムを構成していくことが有効と言えるだろう。活動を通して、自分も社会や組織の一員であることの自覚を促したり、人から人へ伝わるエネルギーを肌で感じたりすることで得られる高揚感や達成感も味わってほしい。

そこで、本部会では、持続可能な社会の実現にむけた具体的な取り組みとして、まず、「フードドライブ」と「おにぎりアクション」への参加を続けている。その過程で本学 SDGs 推進研究所学生委員の皆さんとの交流授業を行い、フードドライブの注意点や、回収された食品がどのような流れで必要な方へ届くかを学んだり「おすそわけのフードドラ

イブ」という本学フードドライブのキーワードを教えてもらったりして、理解を深められるようにしている。

おにぎりアクションは、日本の代表的な食文化である“おにぎり”の写真を送付することで、NPO 法人 TABLE FOR TWO を通して、写真1枚につき給食5食分を、協賛企業がアフリカやアジアの子どもたちに寄付する取り組みである。5年生で米や炊飯について学ぶ際の学習に関連させて、炊飯の調理実習でおにぎりを作り、写真を撮影しておにぎりアクションに参加する。活動の輪を広げるために、小学生から附属学校園と大学にも呼びかけ、さらに多くのおにぎりの写真を集めるようにしている。



フードドライブ、おにぎりアクション以外にも、「ふくろの製作」では防災リュックづくりを行い、「1食分の食事の工夫」では規格外野菜を使用し、持続可能な社会に関する学習を、各題材に度々関連づけて扱うことで、子どもたちの生活にも身近な課題となるようにする。

③ 家庭科におけるプロジェクト型活動

家庭科の教科内で取り組むプロジェクト型活動を6年生に設定する。題材名を「持続可能な社会と私」とし、プロジェクトのテーマを家庭科に関するものと、持続可能な社会に関するものの両方を含むことを条件とし、各自の関心や課題意識に沿った探究的な取り組みを行う時間にする。導入として「もったいない」を

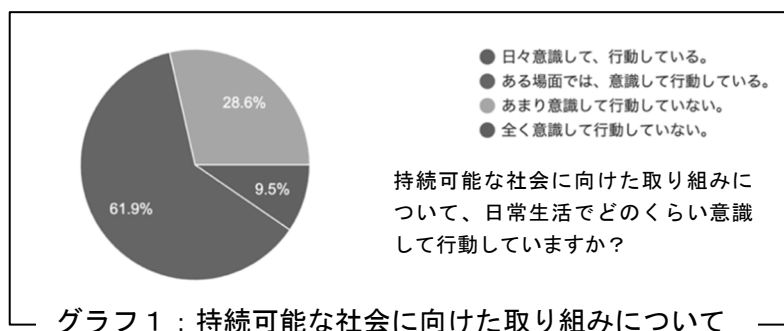
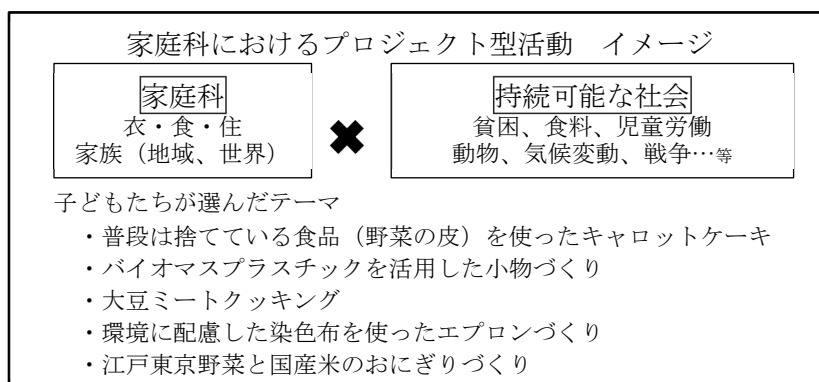
キーワードに、「もったいないばあさん」に関わる書籍やDVDを扱う。（導入を含めて全8時間実施）

子どもたちの活動は、ニンジンで皮ごと使ったキャロットケーキづくりや、澱粉からバイオマスプラスチックをつくるものなどがあった。テーマや活動計画を自ら立てることで、主体的で意欲的な取り組みになるようにする。

(2) 今年度の研究

前述のように、これまで本部会では持続可能な社会の構築を自分ごと化することを目指して授業実践と研究に取り組んできた。昨年度の6年生に行ったアンケート調査（12～1月実施）で「持続可能な社会に向けた取り組みについて、日常生活でどのくらい意識して行動していますか？」という質問の結果を、グラフ1に示す。最も多い回答は「ある場面では、意識して行動している」の61.9%であり、2

番目に多い回答は「あまり意識して行動していない」が28.6%である。行動の具体は、「エコバックを持参する」「箸やスプーンを受け取らない」が多く目立った。このことから、本校の子どもたちにとって持続可能な社会を意識して行動することは、特定の場面に



限定されていて、意識づけはされていたとしても、自分ごとにはなり得ていないと感じられる。

そこで本部会では、持続可能な社会の構築と本校子どもたちの間にある距離をさらに埋めるために、継続的な取り組みと改善が必要だと判断する。今年度からは、子どもにとってより身近な事柄にも触れられるようにすることと、食領域に比べると持続可能な社会との関連付けが少なくなっていた衣領域の取り組みを増やしていくようにする。

2 授業実践からみた子どもたちの学び姿

① ねらいと概要

「給食から学ぶ食品ロス」

本部会が題材とする衣食住や家族・家庭生活の領域の中で、最も子どもの関心が向きやすく、子どもにとって身近な題材となりやすい内容は食領域だろう。さらに、小学校では日々の給食が食育的な視点からも

身近な教材になり得る。ただ、本校の高学年の子どもたちの実態は、給食を残さず食べる子があまり多くないと感じられる。昨年度の6年生を対象としたアンケートで「給食は残さず食べられますか？」という質問に対して「いつも残さず食べられる」という回答は全体の15%程で、「残してしまうことがよくある」という回答は25%を超える。このような実態から、給食という身近なものを通して食品ロスについて学び、持続可能な社会について触れられるような時間を設定する。その内容は、栄養教諭や調理員さんへのインタビューを動画にまとめたものを含め、給食の献立や調理に関する工夫や残量の実態を知ることができるものとする。

② 子どもの姿と教師のみとり

授業後の子どもたちの感想は次のようなものが見られた。

- ・一口でも食べてみるのが大切。おしゃべりして残してしまうのは良くないので、ちゃんと食べる。
- ・食材の残が多いと申し訳ない気持ちになって心が傷ついてしまうという栄養教諭の先生の言葉が心に残った。今度からはこれまで以上に頑張って給食を残さず食べようと思いました。
- ・今日学んだことを生かし、目の前にある給食を作ってくれた人に感謝しながら食べる。
- ・学校で作られている給食は結構捨てられているもの多くてびっくりしました。
- ・今までずっと普通だと思っていたけど、9人に一人が貧困なんて、驚いた。

子どもたちは、給食の献立や調理上の工夫、栄養教諭や調理員さんたちの思い、本校の給食残量の実態、日本における食品ロスや貧困の状況等を知り、驚いたりもったいないと感じたりする様子が見られた。この後決めたクラスの係活動を決める際には、給食の残りやおかわりを担当する給食係設置の案が出て採用されたことから、子どもたちに課題意識が芽生えつつあると感じられる。

3 今後に向けて

子どもたちが生きる未来は、一人一人にますます持続可能な社会を考えることが求められる。しかし本校の子どもたちは、家庭環境に恵まれているからこそ、社会的・現代的な課題を自分ごととして捉えるには距離のある生活を過ごし、課題を自分ごとと認識し、行動をよりよく変容させようという気持ちが芽生えにくいことも考えられる。家庭科は、生活そのものを教材として扱う教科だからこそ、本部会は子どもたちの実態を把握しつつ、持続可能な社会に関する具体的な活動を継続的に取り入れたカリキュラムを構成し、子どもたちの社会的・現代的課題に対する意識を高め、よりよい行動を判断できる市民性を育む存在でありたい。家庭科の限られた授業時間数では、その課題を網羅し解決するに至るには限界を感じるが、引き続き効果的に題材の関連を図り、題材構成の工夫を続けていくことを使命とする。

