

2年 家庭科 学習指導案

2年菊組（男子9人，女子20人）

授業者：有友 愛子・和田 早苗

1 題材名 お茶中秘伝“梅”レシピ ～Welcome Drink Project～

2 題材のねらい

本校家庭科では、“学ぶ・つなぐ・伝える”を軸として体験を取り入れた学習を展開し、CD基礎の学習で身につけたスキルを活用しながら課題解決学習における解決・探究を支える思考・判断・表現の力を高め生活を工夫し創造する資質・能力を育むことで、よりよい生活、サステイナブル（持続可能）な社会の実現につなげていきたいと考えている。

2年生の家庭科では、お茶中秘伝“梅”レシピの一つである“梅干し”を生鮮食品と加工食品の学習[B食生活の自立(2)ウ]として次年度中学校生活最後の体育大会の昼食で食べるために作っている。日本の伝統的な加工食品である“梅干し”について、梅仕事という実体験を通して食品の保存性を高めるための方法やその背景にある先人の知恵、それらの科学的根拠との関連性を学んだり、日本人の食生活の歴史と梅干しの関わりについて考えたりしている。梅干し作りの副産物である土用干し後の乾燥した赤しそは、サステイナブルクッキングとして“赤しそふりかけ”に加工しているが、新たなお茶中秘伝“梅”レシピの開発として“梅酢”に焦点を当て、Welcome Drink Projectとして“梅酢”を用いた飲み物作りに取り組むことにした。Welcome Drink Projectでは、家庭科の授業が始まったばかりの下級生とつながりのある授業デザインとし、下級生という相手意識のある取り組みにより生徒の主体性を高め、生活を工夫し創造する資質・能力の育成につなげていきたい。

本時は、下級生の中でも特に帰国生徒学級である1年竹組の生徒が、上級生が開発したWelcome Drink（以下、ドリンク）を選んだり、作ったりする際のレシピに添える紹介ムービー作りの最終段階である。完成した紹介ムービーは、デジタルテキスト『お茶中秘伝“梅”レシピ』として1年生がタブレットPC上で活用する。自分達が開発したドリンクを下級生に紹介する際の工夫の一つとして下級生の印象に残ると思う食感（食べたときの感じ）を表現する言葉を選び、その言葉を軸にドリンクの紹介文を考えさせ、紹介ムービーとして仕上げる。ドリンクに込めたねらいがより下級生に伝わる内容になるよう、班ごとに客観的な意見を述べ合う活動を取り入れた。食べ物にはそれぞれ好みがあり、表現の仕方も様々である。これからの時代を生きる生徒が食の多様性について考えるきっかけとなればと考えている。

3 「一人ひとりを支える・生かす・伸ばす」視点から

支える視点

学習班（3～4名）で取り組む“梅酢”を用いたドリンクの開発では、先の見通しを持って実習に取り組むことができるよう、1年生後期の自主研究ゼミの時間に「創作開発」として取り組んだ「オリジナルジュースの官能評価とその分析」での実験・実習のプロセスを応用した。酸味と塩味の強い“梅酢”をどのようにアレンジしていくかについて、好みの異なる者同士が意見を出し合い、帰国生も積極的に発言しながらドリンクのレシピ開発に取り組む様子が見られた。

学習全体を通して、考えを共有しやすいよう学習支援アプリケーション（ロイロノート）を活用し、学びの可視化を意識した授業づくりを心掛けた。作り方等を紹介ムービーとして動画化することで、文字中心のレシピの内容が可視化され理解の手助けのためのツールになると同時に、食生活の学習で得た知識や技術や味の調和の工夫や食材の科学的な変化を生かした点を、CD基礎の学習で身につけたスキルを生かして分かりやすく伝えるための工夫を考えることで、既習事項の理解の深まりにつながることが期待される。

生かす視点

Welcome Drink Projectの導入として、自分の好きな季節の飲み物を共有しあう学習に取り組んだ。帰国生が実体験をもとに紹介してくれた飲み物は一般生にとっては初めて目にするものも多く、学校にカフェがあったこと等、環境の違いも知ることができ、興味深かったようである。また、本時では、出身国の食感を表現する言葉を紹介する場面を設け、改めて日本語の食感を表現する言葉の種類の多さやその豊かさを一般生と共に確認したい。

伸ばす視点

食感を表現する言葉をイメージしやすくするために専門家が作成したリスト(早川他「テクスチャー用語一覧」)を提示したり、参考資料として様々な書籍を紹介したりした。書籍の中には、英字新聞に掲載されていた日本語の擬音語・擬態語を紹介したものも用意した。本時の活動ではなじみのない言葉に戸惑うことが予想されるが、自分達が考えた食感を表現する言葉に対する意見を共有する活動を通して、様々な言葉にふれる機会にしたい。

4 題材の展開

- 第1次 お茶中秘伝“梅”レシピ ～梅干し作り～ [生鮮食品と加工食品 加工の知恵] (3時間)
 第2次 お茶中秘伝“梅”レシピ ～Welcome Drink Project～ (4時間、本時4/4時間)
 第3次 食感の表現について考える (2時間) ※国語科との教科横断的な学習として実施

5 本時の学習

(1) 本時の目標

- ①自分達が考えたドリンクに合う食感を表現する言葉を、様々な意見を参考にして決定する。
- ②食生活の学習で得た知識や技術、味の調和の工夫や食材の変化を取り入れ、自分達のドリンクのねらいが伝わる紹介ムービーになるよう工夫する。

(2) 本時の展開

	主な学習内容と活動	指導上の工夫・配慮
課題設定	(1) 日本語の食感を表現する言葉の多様性について考える。 ①帰国生が出身国の食感を表現する言葉について紹介する。 ②日本語の食感を表す言葉の特徴を確認し、専門家からのアドバイスを確認する。 ③一般学級の1年生がドリンクを試飲した感想として選んだ食感を表現する言葉とその理由を確認する。 (2) 下級生の印象に残る食感を表現する言葉を選び、紹介ムービーを完成させることを確認する。	<ul style="list-style-type: none"> ・食感を表現する言葉に対する捉え方が国によって違うことに気付き、日本語は他言語と比較して食感を表現する言葉が多い言語(445語)であることを確認させる。 ・ロイロノートの資料箱から1年生が送ってくれたカードを開き、ドリンクに込めたねらいが下級生に伝わったかという視点で確認するよう促す。 ・自分達が選んだ食感を表現する言葉や紹介文等について客観的な意見をもらい、内容の改善に取り組むことを伝える。
課題追究	(3) 各班が考えたドリンクの食感を表現する言葉とその理由について意見交換をする。 ①ドリンクの紹介文、作り方、選んだ食感を表現する言葉についての説明を聞き、試飲する。 ②試飲して感じた感想を食感を表現する言葉で伝える。 (4) 意見交換により得られた感想を整理する。 ①集まった食感を表現する言葉を整理する。 ②自分達の班のドリンクに適した食感を表現する言葉を決定する。 ③②で決定した言葉をもとに紹介文の内容を再確認し、紹介ムービーを完成させる。	<ul style="list-style-type: none"> ・味の調和の工夫や食材の変化を生かした自分達のねらいを具体的にイメージしてもらえよう、ロイロノート上のカードやウェアラブルカメラ等で撮影した作り方の動画の提示の仕方を工夫するよう促す。 ・食感を表現する言葉をロイロノートのカードに記入して各班の班員に送らせる。 ・集まったカードの傾向を整理し、ワークシートにまとめさせる。 ・改めて自分達の班のドリンクに適した食感を表現する言葉について考えさせる。 ・食感を表現する言葉と関連付けて自分達のねらいが伝わる内容になるよう促す。
省察	(5) 最終的に選んだドリンクに適した食感を表現する言葉とその理由を班ごとに発表しあう。	<ul style="list-style-type: none"> ・班ごとに共有することで、お互いの考えや工夫点に気付けるよう促す。

(3) 本時の評価

- ①友だちの意見を参考に下級生の印象に残る食感を表現する言葉を選び、後輩への紹介ムービーの完成に向けて工夫したり、創造したりすることができたか。 [生活を工夫し創造する能力]
- ②食生活の学習で得た基礎的・基本的な知識をもとに、意見を述べたり、整理したりすることができたか。 [生活や技術についての知識・理解]

[参考・引用文献]

- ・早川文代(2006)『食べる日本語』, 毎日新聞社. ・早川文代(2004)『食語のひととき』, 毎日新聞社.
- ・早川文代他(2005)日本語テクスチャー用語の収集, 日本食品科学工学会誌, 52巻8号, 337-346.
- ・農林水産技術会議 Web サイト (http://www.affrc.maff.go.jp/docs/youth/agri_science/as201407.htm) 他