

家庭科教師としての調理実習の課題 — レシピ交換方式からみた実習を営む力の育成 —

八尋 美希 秋武 由子 (近畿大学九州短期大学)

Issues in Cooking Practice for a Home Economics Teacher
— Developing the Ability to Manage Cooking Practice Utilizing the Exchanging Recipe Method —
Miki Yahiro, Yoshiko Akitake (Kyushu Junior College of Kindai University)

要旨

本研究では、家庭科教師として献立作成を題材とする 1 回の実習に相当した 1 枚のレシピプリントの作成を通して、調理実習を営む力を育成することを試みた。対象とする学生は家庭科を専門とする大学 3、4 年生の 87 名である。調理実習の一つの班員の人数は 4～5 人である。各班でレシピプリントを作成し、実習後に他の班にレシピプリントを渡し実習を行った。学生は教師と生徒の双方の立場からレシピプリントを評価する、評価されることで、準備段階を含む伝わりにくかった箇所や確実に進めるためのポイントの伝え方を予想する生徒の技術に合わせて、改良を行った。改良後に不十分である料理は、教員主導で調理技術を身に付ける時間を設けた。教師として実習を行うまでに必要な力を感想から分類したところ、教師としての指導面での気づきが全体の 6 割、教師としての心構えについても 2 割弱の学生が回答していた。

キーワード：家庭科，調理実習，献立作成，レシピ交換，調理教育

Abstract

In this study, as a home economics teacher, students attempted to develop the ability to operate in a cooking class through the creation of one recipe printout to be utilized for one practice class. The target students were 87 third- or fourth-year college students specializing in home economics. Each group consisted of four to five students. Each group prepared a recipe printout and exchanged recipe printouts with the other groups after the practical training. Students evaluated the recipe printouts from both the teacher's and student's standpoints, and by being evaluated, improvement was made to the students' skills in communicating the points that were difficult to communicate, including the preparation stage, and how to communicate the points to advance surely. Cooking time was set for students to learn cooking techniques with the content prepared by the teacher for dishes for which the students could not grasp the cooking points after the improvement. Categorizing the skills necessary before conducting practical training as a teacher based on their impressions, 60% of the students responded that they were aware of the teaching aspects of teaching, and less than 20% of the students responded about their preparedness as a teacher.

Keywords : home economics, cooking class, menu planning, exchanging recipe method, cooking education

1. はじめに

家庭内での食事作りやその役割、そして環境は時代と共に変化している。食事は栄養素を摂取することが大きな目的だが、近頃は空腹を満たすよりも、

インスタ映えする食べ物を選ぶ等、目的も幅広くなってきている。また、家族形態の変化から食事時間や一緒に食べる家族も変わりつつある。そのため、食べ物本来の特徴や季節に合う素材を選んで調理を行う経験が減ってきていることから調理技術へ

家庭科教師としての調理実習の課題

の影響もあると予想される[1]。令和元年国民健康・栄養調査によると一週間に1回以上外食する割合は男性で41.6%、女性で26.7%である。また、持ち帰り弁当や総菜のいわゆる中食の利用頻度は週1回以上では男性47.2%、女性44.3%であり、若い世代や子育て世代に高い傾向があると推察される[2]。総務省統計局令和3年社会生活基本調査によると6歳未満の子どもを持つ世帯の妻は、2001年から2021年の20年間で家事時間が1時間5分減少している[3]。これにより調理に費やす時間も短くなると考えられる。さらに調理時の煩わしさから時短調理が受け入れられていることがわかる。

家庭での食事作りについては多くの時間をかけず、複合調味料を使うことで調理工程を簡易化する傾向がある。また、味覚を学習する時期の子どもたちにとって食事は安心安全を獲得する上でも大切であるが家庭によっても食事作りの差が大きくなっていると考えられている。子どもたちが、将来自分で食を選び、自立した生活を行うためにも調理教育は必要であり、家庭科教師は知識や技術のレベルも学習指導要領の内容に合わせて十分に習得しておかなければならない。

家庭科の授業時間数は小学校では、5年生で60時間、6年生で55時間、中学校では105時間、高等学校の家庭基礎では70時間である[4][5]。いくつかの単元によって構成されているため、中・高等学校の調理実習はおおよそ3～4回程度となる[6]。調理の経験が少ない生徒にとって、知識や技術を定着させるためには十分な時間ではない。限られた時間の中で児童・生徒が調理を計画・実習し、楽しかった、美味しかった、また作りたい、と思う実習を行う必要がある。

一方、中学校や高校の家庭科の授業において、調理実習という時間は楽しみの時間でもある生徒も多い。ところが、家庭での調理経験不足や生徒の調理技術に合う料理の内容を組み立てなければ、時間内に終わらない、安全に作れない、失敗してしまうなどの問題が起これば、調理実習が美味しくないと、楽しくない記憶となってしまうこともある。調理実習を成功に導くためには教師が品数や調理作業の計画（以下作業計画）を生徒に合わせて適切に教材を準備、工夫ができる力を習得する必要がある。

そこで、本研究では調理実習において伝えたい事柄を1枚のレシピプリントとし、プリントを一から作成する能力を育成することを目的とした。レシピプリントの作成は作成、実習、評価、検討、改善を繰り返しながら、他の班とレシピプリントとを交換して作り上げるレシピ交換方式を取り入れた。教師、生徒の立場から伝えたい、伝わるレシピプリントを作成することを通して実習を営む力を養うことを検討する。

2. 方法

1) 調理実習の対象と実施方法

①対象と実習の実施期間

家庭科を専門とする県内の実習年度の異なる大学3～4年生の87名に対して2008～13年の4月～8月の「調理実習」の時間に実施した。実習における1つのグループの人数は4～5人である。

②課題および実践の流れ

表1に課題および実践の流れを示した。課題は4つあり、課題1～課題3を進めることで一つの献立を完成させるものである。課題のテーマは「中・高等学校用の家庭科の教科書から料理を選び献立を作成する」である。課題4は感想および反省とした。課題の作成条件を以下に示す。

条件1：献立は1. 主食、2. 主菜、3. 副菜、4. 汁、5. デザートの形式（一汁二菜+デザート）をとるものとする。ただし教科書の中ですでに完成している献立は除く。各自の献立は班で和・洋・中のいずれかに統一する。

条件2：材料は季節のものを取り入れる。地元の材料を採用してもよい。

条件3：このレシピを使った実習日の1回目は○月○日、2回目は○月○日とする。（おおよそ4週間ほどの間であり、あらかじめ知らせておく）

条件4：料理名と材料・分量および調理手順を詳細（教科書にないポイントも含めて）に記入しなさい。計量が正確にできるように分量の計量法については工夫しなさい。

条件5：参考及び引用した教科書の出典を提出する。

条件6：実習の時間は80分とする。

③実践の手順

家庭科教師としての調理実習の課題

表 1 課題と実践の流れ

授業回数 (回)	課題と内容
1	課題 1 : 説明 (各自調理 (個人))
2	実践 1 課題 1 : 提出
3	課題 1 : 返却、課題 2 : 説明 (各自調理 (班))
4	課題 2 : 提出 (各自調理 (班、1人分))
5	実践 2 課題 2 : 返却
6	
7	1回目 各班調理
8	課題 3 : 提出 (B4版実習時配布用プリント1枚)
9	実践 3 課題 3 : 返却
10	
11	レシピ交換を行う (実習してもらった班にプリントを渡す)
12	実践 4 2回目 各班調理
13	2回目 各班調理後の評価を提出
14	実践 5 復習の実習の説明
15	復習の実習 課題 4 : 提出 課題 3 ; 最終版提出

実践 1 : 中・高等学校検定教科書より献立作成のための料理を選択する。献立の構成は一汁二菜とデザートとし、作業計画を含めた献立を作成する。献立は和食・洋食・中国料理のいずれかとする。(年度によっては折衷型)

実践 2 : 班で一つの献立を作成する。各自で作成した献立を元に、話し合いを行い作成した。

実践 3 : 1回目の各班調理実習(5月下旬)を行う。実習中にポイントなる点および出来上がりをデジタルカメラで作成し、実習後に修正点を含めたB4版のレシピプリント1枚を作成した。

実践 4 : 2回目の調理実習(7月下旬)に他の班より渡された(実践3で作成した)、レシピプリントを元に実習を行う。調理台(コンロ、流し)の実習の様子を10分おきにデジタルカメラ(Nicon COOLPIX P330)で撮影(2011年以降実施)する。実習後、レシピプリントを提供してくれた班へ撮影記録も活用しながら評価を行い、レシピプリントを修正および改良の検討を行った。

実践 5 : 2回の各自調理(1回目は各班の反省、

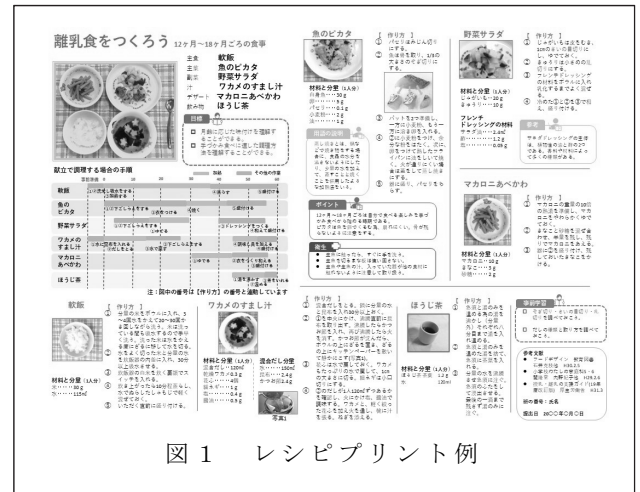


図 1 レシピプリント例

2回目は他班からの評価)後に最終的なレシピプリントを作成するが、教員側から十分な改善ではない内容については復習を行う。

図 1 はレシピプリントの完成例である。

2) 実践の経緯

表 2 に実践の経緯を示した。実践 1 の 2008～2009 年では和・洋・中を決定していなかったが、それ以降は調理のジャンル(和・洋・中)を決めてから実習を行った。調理台撮影は、実践 3 および実践 4 において各自の行動を振り返る時に、作業計画に合った活動であるかを確認するためである。撮影は教員が撮影し、実習後に班員へ写真を返却し、振り返りを行っている。実践 5 は実習において教員はあらかじめレシピプリントや実習において気になる点があったが学生が自ら改善できなかった内容について、再度復習した実習である。

3. 結果

1) 献立作成とその実践

①個々の献立作成から班の献立作成へ

課題 1 の条件に合う献立を作成するための料理の組み合わせを決定時に教科書から選んだ。生徒がつまずきやすいポイントを教科書の作り方に追筆してもよく、生徒が理解しやすくなるように伝える方法を検討するように学生へ説明した。その結果、課題 1 (実践 1) で提出されたレシピプリントにはそれぞれの料理についての切り方やポイント、アレンジなどの、説明を加えたものもあった。しかし、その料理に対してのポイントが不足している不十

家庭科教師としての調理実習の課題

表 2 実践の経緯

年	実践 1	実践 2	実践 3	実践 4	調理台撮影	実践 5
2008 2009	検定教科書より 1 人分作成 (課題 1)	実践 1 をも とに作成 (課題 2)	各自献立の 調理実習 (各班実習) (1 回目) B4 1 枚のレシ ピを提出 (課題 3)	他の班からの レシピを受け 取り、調理実 習 (くじ引き) (各班実習) (2 回目) (課題 3 の 修正と完成)		
2010						
2011	検定教科書よ り、各班で和洋 中を決定して各 自作成 (課題 1)					
2012 2013				流し、コンロ (10 分ごと)	実習 (復習) (改善出来な かった内容のみ)	

分なものも見られた。課題 2 (実践 2) に向けて教員側から行ったアドバイスを表 3 に示した。アドバイスした主な項目は、割合の高い順に「時間配分(調味や盛り付けのタイミング)」が 18%、「作業工程」が 18%、「だしの種類と取り方」14%であった。だしの種類が不明瞭であり、だしの取り方についても明確ではないものがあった。実習においてはいくつかの料理を並行して作るため、時間配分を間違えると、教師が予定している仕上がりの時間よりも「和える」、「焼く」などの最終段階まで仕上げてしまい、料理が水っぽくなる、冷たくなる等が起り、美味しさを左右することになる。したがって、時間配分については作業計画を作成する時点で十分練って

おかねばならないことに気づかせた。

課題 2 (実践 2) は課題 1 で作成した献立を班で一つの献立に作りかえることである。一人で献立を作成する経験を積むことで、班での作りかえの時に材料や分量の妥当性、作業計画についても考えが深まると考えた。調理実習は時間内に完結するには洗う、切る、炒めるなどの作業の他に試食や片付けの時間も含めなければならない、実習中、何度も生徒に注意等を行うと安全の問題や全体の進捗が遅れることにもつながる。献立作成を通して作業計画のシミュレーションは教師が実習室において実習を確実に進めるために必要な力となると考えた。

2) 各班で計画した実習後の課題

実践 3 においては課題 2 で作成した献立を一人分の材料と分量、および作り方、作業計画を明記したレシピプリントを元に実習を行う。このレシピプリントは実際に授業で行うレシピプリントとして採用可能かを検討するものであり、班で作成したレシピプリントは作成班が実習を行う。実習の後にもレシピプリントの修正は可能である。課題 3 のレシピプリントは、MS-Word または PowerPoint で作成するように指示した。

表 4 は実践 3 において各班で計画した実習後の反省をその内容からカテゴリーに分類し、反省の文章に対しての割合を示した。実施年により献立の内容は異なっているため、反省を時系列に比較することはできないが、実習時の事前準備や時間配分、計画性の高いことへの割合が高かった。実践 3 は計画

表 3 教員からのアドバイス (課題 1)

項目	割合 (%)
時間配分 (調味や盛り付けのタイミング)	18.0
作業工程	18.0
だしの種類と取り方	14.0
ポイントの表記	12.0
調理の知識	10.0
食材に関すること	8.0
献立に関すること	6.0
材料と分量	4.0
調理技術	4.0
盛り付け	4.0

注) データは 2010 年、2011 年、2013 年より

家庭科教師としての調理実習の課題

表 4 実践 3（各班調理実習）後の学生の反省（％）

順位	2009 年		2010 年		2011 年		2012 年		2013 年	
	1	事前準備	26.7	事前準備	29.5	時間配分	17.2	調理理論の説明不足	44.4	正確な作業
2	時間配分 レシピ改善	20.0	計画性がない	18.2	計画性がない	17.2	作業に関すること（手順、動線）	22.2	作業手順	20.8
3	献立について	10.0	調理の基本	11.4	洗い物	6.9	食材に関すること	33.3	献立について	16.7
4	見た目	6.7	時間配分	9.1	班員とのコミュニケーション	6.9	計画性がない	11.1	事前学習	16.7

を立てた班と実習の班が同じであるため、「これくらいだったらできるだろう」という反省が見られた。これは実習までに何度も検討しているため、作り方も十分に把握してしまっていることから教師が生徒へ教える立場からの味方ではなく、学生としての献立の調理をする実習の行動であると推察された。また、教員は実践 3 の実習を提出されたレシピプリントに添って内容を確認したところ、レシピプリント通りに作り進めた場合に時間配分が予想より早くなってしまい、作業をしない時間が過ぎてしまうことやプリント上の写真が調理操作を説明するために必要であるものかを判断できない箇所があった。さらに提出された課題 3 のレシピプリントは掲載した写真の大きさが小さいため、何を伝えたいのか判断が困難であるものもあった。表 4 の 2013 年の 4 位である「事前学習」の詳細は、調理理論の説明と確認が不足していたため、調理について迷うことになったことを反省点としてあげられていた。生徒は迷った時にすぐ質問ができる環境であればよいが、実習中に教師は 1 人であることがほとんどであるから、生徒自身が臨機応変に対応するには困難がある。そのため、レシピプリントは実習中の混乱を招かないようにするためにもポイントとなるところを正確に伝え、導くことができる内容でなければならないと考える。

3) レシピ交換後の実習（実践 4）

各班からの評価は次の「献立」について、「材料・分量」について、「献立で調理する場合の手順例」について、「各調理手順」について、「プリントのわかりやすさ等」についての 5 つの項目に対して行わ

れた。それぞれの項目に対する主な評価を示す。文章の主旨は変わらないようにしたが、表現を変更しているものもある。

①「献立」について

栄養素や食材のバランス、彩について評価されている。その他、詳細な内容になると調理法や量についての意見もあったが、ほとんどが肯定的な意見が多かった。

②「材料・分量」について

ここでは、マイナス面を述べる。実習日に入手困難な材料、分量が不明である箇所の指摘があった。その他、分量通りに調理したが、仕上がりに疑問がある、同じ食材でも種類を指定した方がよい（木綿または絹ごし豆腐といったという）レシピプリントの検討を求められるものがあった。

③「献立で調理する場合の手順例」について

よい手順であったという意見が約 3 割あったが、反対に「コンロが重なっている」、「作業が早く終わってしまい何もすることがない時間があった」、「表記を統一した方がよい」という意見を得た。やはり手順は進める上で、的確な方向へ導くための大切な要素となる。

④「各調理手順」について

各料理手順の意見は以下に示すように様々なことがあげられた。材料を切るための時間やだしをとるための時間などがある。包丁の技術は経験に比例することが多く、また、切る時間によって全体の進み具体も変わってくる。また、火加減は難しい調理の操作の一つであり、具体的に示しておくことで、仕上がりが変わる。学生は食材の知識を学ぶことで

家庭科教師としての調理実習の課題

表 5 復習のスケジュール

タイム スケジュール	フルーツ入り大福		きのこスパゲッティ(各班4人分)	
	活動内容	所要時間	活動内容	所要時間
事前準備～0分	① 食器を出しておく。蒸し器、布巾の準備をしておく。 ② 材料を量っておく。		① 食器を出しておく。 ② 材料、調味料を量っておく。(2人分×2セット) ③ ベーコン、きのこ、にんにく、しそを切っておく。	
0～30	お菓子の作業(上記2つとは別の料理)			
30～40	③ 蒸し器をあたためる。 ④ 大福の説明を聞く。	約10分		
40～45	⑤ 大福生地を作る。	5分		
45～60	⑥ 大福生地を蒸す。 ⑦ キウイフルーツの皮をむき8等分に切っておく。 ⑧ キウイフルーツをあんでくるむ。 ⑨ パットに片栗粉を広げておく。	15分		
60～75	⑩ 蒸しあがった大福生地を布巾ごと出し、パットに移し粗熱を取る。 ⑪ 片栗粉を手につけ、人数分に分けた大福生地でキウイあんを包み、盛り付ける。	15分		
75～90			④ お湯を沸かしておく。 ⑤ スパゲッティの説明を聞く。	約10分
90～100			⑥ スパゲッティを茹でる。(ゆで時間11分の場合) ⑦ 具材をいためる。(3分 スパゲッティの茹で上がりを逆算して始めること)	10分
100～			⑧ 茹で汁とスパゲッティを⑦に加え炒め合わせて仕上げ、盛り付ける。	2分

調理法をあらかじめ確認できる内容もあり、実習中のポイントとしてあらかじめ理解しておくことと実習をスムーズに進めることができると再認識できる。

⑤プリントのわかりやすさ等について

プリントの作り方やポイントとなる写真により実習がわかりやすくなったことが述べられていた。疑問になった箇所の説明や写真が記載されていることについて評価があった。

上記①～⑤の評価から、学生は改めてレシピプリントを見直す大切さを感じ取っていると推察された。さらにデジタルカメラで実習中の様子を振り返り、作業の無駄を確認できていた。また、自分たちが立てた献立を他の班が行っている動きを見ることで、自分たちの作業よりも優れている点に気づき、レシピプリントへの改善につなげることが出来た。

4) 振り返りの実習と到達目標

学生はレシピプリントを交換した班からの指摘によりレシピプリントを見直し、必要場合は修正するが、教員が身に付けてほしい調理理論および技術を習得するために適した表現ではない場合は、学

生と教師の到達目標に差があると判断した。具体的には「ひとつまみ」、「一束」、「1個」など、計量に差がみられると予想される時、一度実習した場合でも復習としてクラスで実習を行い、教員が伝えるべきレベルまでの実習内容を習得するようにした。

これまでに復習を行った料理は、2013年では「フルーツ入り大福」、「きのこスパゲッティ」である。「フルーツ入り大福」は大福の生地、「きのこスパゲッティ」はパスタの扱い方(人数の多い実習を進める場合)を復習した。理由は以下のようなものである。大福の生地は流れるように柔らかい状態であったが、間違っていると思い、粉を足してしまったことや、蒸すときに生地が流れないようにする手順の理解が不十分であった。パスタは量に合わせた加熱調理を行うことが出来ず、パスタが水を吸って膨らみ、見た目の量も増え、コシがなくなってしまった。レシピプリントは一人分であるが、人数が多くなる場合には調理器具や調理のタイミングをどのようにすればよいのかを具体的に知り、指導出来る能力が必要である。2012年は「野菜グラタン」のホワイトソースに適した調理器具の扱い方と調理技術、

家庭科教師としての調理実習の課題

表 6 実践終了後の感想

項目	献立作成とその実習を終えての感想	キーワード	割合
指導についての気づき	教科書の通りに作っても上手くいかないことが良く分かり、何度も作ってみることが大切だとわかった。	教科書 事前準備 作業計画 安全 伝える手段 適切な調理 的確な調理への導き	56.7%
	1つの教科書だけではなく色々な教科書をみて同じメニューでも分量や作り方を比べ、どれが一番適しているのか実際に作ってみて検討する必要があることも学んだ。		
	教科書のように作るころや教科書のようにわかりやすく説明することが相手に伝わらず難しいものだと思うなかった。		
	どこまでわかりやすくするのか、シンプルでわかりやすいものにするのかという度合いが難しかった。		
	いろいろな教科書をみて調味料の分量についても検討すべきと思った。		
	教師は1回の調理実習を完成させるために出来る限り分かりやすく説明するための最大限の努力を必要がある。		
	時間内に実習を終わらせるために何を学ばせたいのかを考えるには調理の出来上りを逆算して、作業計画を考えなければならないことが重要である。		
	献立ではバランスだけではなく、作業が適切に行えるか、献立作成の難易度は適切であるかも考えなければならない。		
	コミュニケーション能力も調理実習を効率的でスムーズに行う大切なスキルだと強く感じた。		
	教師の立場として計量を正確に指導しなくてはならないと感じた。		
	授業を行う側として、刃物や火の取り扱いなど安全に関わることについての適宜指示をだしたり状況判断ができるようになることは大切であり、全体を見渡ししながら進めることができるようにしたいと考えた。		
	市販の加工食品からなる料理との比較ができ、その違いについての知識を得ることができた。		
	教師はわかっているも生徒にはわかりにくくなっていることがあることが他の班のレシピを実習したことで気づいた。		
	やりなおして味が全くちがっていた。作る順番やスピードをかえただけでこんなに味がかわるのかとおどろいた。		
	興味を持って実習を行うことで時間内に終わらせる工夫をする。例えば色を付けるなど。		
すべてを紙面に入れ込むのではなく、口頭で伝える箇所も分けてもよいと思った。			
わかりにくいところは絵や写真を参考にして調理をしていることに気づいたため、これらを取り入れたいと思った。			
教師は的確な出来上りを分かっているが、それに導く指導にたとえ失敗してしまっても、そこから生徒が学ぶことができれば成功しているのだろうと思った。			
教師としての心構え	正しい器具の使い方を身に付けて、指導に役立てたい。	調理の知識 技術と技能 実践への準備と心構え	16.7%
	材料を不足しないよう必要量準備できるようにしたい。		
	実践することで、出来るという自信につながった。		
	パスタについての正しい知識がなく、やり直しの実習で味やかたさを学んだ。		
	実習をするまでに、教師は何回も納得のいくまで作ってみる必要があると学んだ。		
	自分で作り実習までにわからないところを無くしておく。教師がわからなければ、生徒にもわからないまま伝え、理解してもらいにくくなる。		
	教師は教室に1人しかおらず、聞く人がいない。だからこそ、内容を完ぺきしておかなければならない。		
	事前の準備が大切である。		
パソコンでのプリントを作る技術。			
作業の計画および手順	実習をスムーズにすすめるには正確さ、計画性、協力が大切であると思った。	計画性 時間配分 手順	10.0%
	時間配分や調理手順を考えながら調理する難しさがわかった。		
	常に時間を意識し、時間の使い方が大切であることがわかった。		
	献立作成の課題の各段階が大切であるかを感じた。調味料の分量や作業計画、バランスがしっかりとれていないと、実際に調理して行くときに影響が出てくると考える。献立作成の段階で調理する時にイメージが明確に持てるとういと感じた。		
	どのようなところで気を付けて作成したらよいのか、手順をわかりやすくするためにそのような写真が必要なのかといった細かい配慮についても考えることができた。		
調理理論	自分では正しいと思っていたことが間違っていることがわかった。	調理理論の知識不足 知識と技術	6.7%
	自分たちではわかっているも他の人に手順が伝わらなかったため、わかりやすく説明するのが一苦労であった。		
	調理理論を理解して実習を行いたい。		
計量	材料を購入するときに必要な分を見極めないと大量に余ることがあった。	材料購入 計量技術の習得	5.0%
	材料を正確に計量することなど、細かい所にまで気を配らなければならない。		
	正確な計量を行うことで基礎を身に付けることができた。		
調理への積極性	実習ではただ料理を作っているような適当であったため雑になったり、基本とは異なる切り方で調理をしていた。適当ではきちんと実習を教えることができない。 料理を作る機会が日常ではあまりないことから、献立を作成することで材料や調味料の把握ができるようになった。	調理への意識 調理への関心	5.0%

「大学いも」のあめの作り方の習得を目指し、復習した。調理はまとめて行わず、調理技術の習得のため一人もしくは二人ずつの調理とした。

表5は2013年の復習の作業工程を示している。同時にお菓子の実習もしていたが、お菓子の作業工程は削除している。レシピプリントの調理工程以外は学生が作成した材料や分量で準備し、全体の流れのタイムスケジュールは教員側であらかじめ作成したもので行った。

5) 教師としての実習を行うまでの準備

課題4においては、この課題を通しての反省や感想を自由記述の回答を求めた。回答数は60である。同じ内容と判断できるものは一つの項目として修正をし、6つの項目に分類した結果が表6である。「指導についての気づき」と「教師としての心構え」が全体の7割を占めた。この課題を進めていくことで、学生は調理をする時間ではなく教師として実習を進めるようとしていることが明らかとなった。

4. まとめ

家庭科の調理実習は同じ料理を何度も作る機会がなく、1度の調理実習の成功体験がもう一度作ってみたいという食行動につながる。楽しく美味しい調理実習を行うためには実習を上手く進めることが出来る教材を準備する必要がある。それには生徒の知識や技術に合わせた献立を計画しなければならないが、実習を行うクラスに対して的確なポイントとなる箇所を確認および、把握しておくことが重要になる。

そのためには家庭科の調理実習は教師の事前の計画的な準備と実習時の生徒の活動を把握しながら判断できる能力、失敗させないようにする見極めと安全や衛生への配慮等、その活動内容は多岐にわたる。本研究においては計画どおりの実習を進めるには教師側の生徒の技術や能力に合わせた指導のために時間配分や作業工程を組み立てる能力が実習時に重要であると推察されたことから献立作成とその実践、実習に活用できるレシピプリントの作成とレシピプリントを交換することで客観的に評価を行ってもらい、家庭科教師として実習を営む力の育成を目指した。

学生は「計画性がない」を挙げていたことから、

教員側では、計画性を持って実習に臨む手段として作業計画の実践を兼ねて振り返りながら見直すよう促したところ、「指導についての気づき」が約6割であった。これは家庭科教師としての意識を高め、計画する力を備えるべきだということに影響を与えたと推察できた。また、学生は自主的に何度も試行錯誤を繰り返しながらレシピプリントを作り上げていたことが反省からも明らかになった。

教科書通りに作ってもポイントがわからなければ失敗することは復習した料理からも明らかではあったが、筆者らが目指した料理の完成度と学生がめざした料理の完成度に差があり、家庭の調理体験による影響も考えられた。家庭での食事が簡略化される近年、家庭科の授業は生活するための基本を学ぶ役割を持つことから、調理教育について家庭科教師に必要な力を育成し、調理実習の質を維持・向上させたい。

注

本研究は2011年、2013年に日本家政学会九州支部第62回大会および第64回大会にて発表した内容にデータを追加、集計したものである。

文献

- [1]八尋美希:学生の調理経験と調理実習における自己評価との関連性, 近畿大学九州短期大学研究紀要, 第45号, pp.1-9, 2015年
- [2]厚生労働省:「令和元年 国民健康・栄養調査結果の概要」, p12, 令和元年
- [3]総務省統計局:「令和3年社会生活基本調査 結果の概要」, pp.4-5, 令和4年8月31日
- [4]長澤由喜子 編著:「小学校新学習指導要領の展開」, 明治図書, 2017年
- [5]古川 稔・杉山久仁子:「平成29年改訂 中学校教育課程実践講座 技術・家庭」, 株式会社ぎょうせい, 2017年
- [6]福永 佳奈・湯川 夏子:「高等学校家庭科における効果的に調理実習を指導するための要点 —初任者教員の視点から—」京都教育大学教育実践研究紀要, 第18号, pp.83-92, 2018年