「あたたかみのある男女共同参画」に向けての家庭科教育

家庭科　栗　原　恵美子

目　次

Ⅰ　はじめに……14

1．授業実践・研究への継続的な想い（夢：ビジョン，ゴール）……14

2．社会的なニーズに関して（使命：ミッション）……14

Ⅱ　実践例……15

1．年間計画……15

2．１学年での実践「生活の自立１～家事全般～」……16

3．２学年での実践「生活の自立２～健康・食～」……21

4．３学年での実践「人と関わって生きる～家族・保育・ジェンダー～」……25

5．OWN プラン「我が家の自慢スープ・おにぎり紹介」「電子レンジについて」「消費者センターの方に学ぶ」……27

6．産学連携，附属小学校から大学までの連携研究「食教育～調理技術～」……28

Ⅳ　成果と課題……31

1．実践の振り返りアンケート調査結果から（評価１：生徒による評価）……31

2．成果と課題（評価２：発信活動，及び今後の方向性）……34

要　旨

男女共同参画を社会に広めるには様々なアプローチが在ろう。学校教育の一教科がどこまでその一翼を担うことができるか？今回，過去の実践を振り返り，男女共同参画推進の視点で各学習をあらためて見直し，授業を新たに提案する。「生活の自立」の視点で一学年では，家事全般と消費者生活の面から学習。二学年では「食」の面から「生活の自立」を時間をかけて学習。一・二年の学習を活かし，三学年では家族・保育・ジェンダー・男女共同参画を扱い，「人と関わって生きる」を学習。現在進行中であるが，生徒の取り組みはよく，手応えを感じるものである。家庭科教育を通して①課題発見力②見通す力③課題解決力④情報収集・判断力⑤生活技術・生活力が付き，そして①協働の意識②生命の尊さへの意識③健康への意識⑤思いやりを持って生きる姿勢が高まると考えている。また，同じキャンパスにある小学校から大学までの連携研究を過去に何回か行ってきたが，家庭科では初めての試みである産業界との連携研究を中心に実践研究，テーマ「食教育～調理技術～」の一部を報告する。アンケート調査で生徒の実態を明らかにし，児童・生徒の調理技術を発達段階に分けビデオで比較検討し，家庭科教員による調理実習授業の実態を分析し，調理実習メニュー等の視点で提案を行った研究である。

I　はじめに

1. 授業実践・研究への継続的な想い（夢：ビジョン，ゴール）

公立校を2校経験し，本校に着任して早12年が経過した。着任時，恩師の島田淳子先生（元お茶大教授，現在昭和女子大教授）から，「あなたは，お茶の水でどんなことに取り組みたいの？」と聞かれ，「ホームフリージングを活かした中学校調理実習メニューの開発，ホームフリージングのテクスチャー研究，保育学習の充実，現代父親考，働くママさん考，共働き考……，あれもこれもやりたい。」と答えたのを覚えている。今でもその気持ちは変わらず，「食」と「男女共同参画」の二本のテーマに対する研究への力の入れ方は，この12年間，平均ではなかったものの，ずっと想い続けてきたテーマである。公私ともに忙しく，振り返ることを充分にせず日々の事に追われてきたが，本校での生活にもやっとある程度慣れ，お陰様で研究図書など充実し，ここ数年は想いを形に表すことが少しづつできてきたように思う。さて，温かみのある男女共同参画を実現化していくには，生活を大切に考え，生活の自立や，それに基づく意識を育む事が大切であると考える。そして，それは，生活を切り口として総合的に学びを構築していく家庭科の学びそのものではないかと考える。

今，将来の子ども達，私達，日本社会，世界全体，が幸せであるよう，研究・発信していけたらと願うのである。

2. 社会的なニーズに関して（使命：ミッション）

少子・高齢化時代に向けて様々なことが言われている。例えば「働く女が増えたから子どもを産まず少子化が進んでいる」とか。それに対し，「賃金労働（主婦も働く女。ただしアンペイドワーク）している女が産んだ子供の数は平均値より多い」と，議論が展開されたり，例えば，「ジェンダーフリーはいけない，世の中を悪くしている」に対し，「ジェンダーフリーという言葉は誤解が多く，ジェンダーエクィメント・ジェンダー平等を使おう」と大きくなりすぎた誤解に，新たな言葉が広がってきたりしている。現代を取り巻く社会問題は数知れないが，それに対する意見の真偽や関わって展開する価値観は，本当に様々である。

であるから，社会問題に対して，私の捉え方は思いこみなのかもしれない，と自省しながらより多くの情報を収集し，実践研究の足場（ニーズ）にしている。私が注目している社会問題としては①少年犯罪の増加②幼児・児童への虐待増加③働き盛りの中高年の自殺④崩壊家族の増加⑤環境破壊。新聞に載るのは前記と比べると希ではあるが，例えば，男に生まれての苦労，賃金労働している母親の苦労，女性政治家の数の少なさ，国際的に見て異常な日本の性関連の商売，セクハラ，DV等も問題であろう。

そこで考えるに，男女共同参画の視点での学びは，そういった社会問題を減少させる一翼を担うのではないだろうか。生活を大切にする姿勢が身に付いたことで，男女互いに思いやりを持って共に仕事（ペイドワーク）ができたり，男女ともに生活技術が有ることで，家事育児分

担にしろ，口だけではない思いやりのある家庭生活が営める（アンペイドワーク）方向に動いていくのではないだろうか。ゴミの行方まで考えるといった『生活感』が男女共に身に付くことで，環境を考えた企業生産活動が行える方向に動くのではないだろうか。子どもは社会の宝，社会全体（心とシステム）で子どもを育てる意識の高い企業・政策が増えるのではないだろうか。

勿論，中学生の発達段階を充分配慮し，中学生にあった内容で授業を展開するので，深まりきらず，気付き学習に終わることもある。特に，ジェンダー学習では先ずは「気付き」が初等中等教育では大切なのではないだろうか。

中学校教育への社会のニーズは沢山あろう。新しい知識を学ぶ喜びを与える場，新しい技術を身につける喜びを与える場，社会に役立つ視野を身につける場，国際的に貢献する姿勢を身につける場等。そのニーズの一つとして，社会的な問題を減らす方向の授業も行いたいと考えて来たのである。従来の男性社会で働くように女性が，賃金労働に加わっていくのではなく，男女互いに思いやりを持って，言動・行動・生活して生きていくことができる，そんな長期的な視野での豊かさをねらった家庭科学習。生活の技術や知識が無ければ，男女共同参画は絵空事になるかもしれないと，考えるのである。教科だけでなく一人ひとりの芽を大切に育てるべく学級経営・担任業の手を抜かず，学校全体の仕事を行う，それもミッション。教育は即効性をねらってのものでなく，様々な場面で長い目で見た効果を見据えることも必要であろう。家庭科授業直後からの変身も期待し，以下に実践研究報告を述べる。

II　実践例

1．年間計画

本校は，授業時間を１コマあたり45分で設定している。指導要領では，１コマを50分で設定しているので，本校では総コマ数が増えている。また本校では8：55から１時間目が始まるが，8：30～8：45までの時間を教科や総カリにあて，その後６時間の授業が行われる。朝の15分間を入れれば，毎日７時間の授業で，１時間目のみが15分，その後45分の授業が６時間ある，と説明できる。週あたり時間数の少ない教科としてはコマ数が増えるので，これは有難い運用である。実際の所，次のように実施している。

〈実施期間〉

学年　／　月	4	5	6	7	8	9	10	1	12	1	2	3
1学年	技術　週1回　2コマ							家庭　週1回　2コマ				
2学年	家庭　週1回　2コマ							技術　週1回　2コマ				
3学年	技術・家庭　週1回　1コマずつ											

〈実施内容〉

1学年	気持ちの良い住まい・掃除・洗濯・ほころび直し・環境に配慮した生活消費者教育（選択するという意識，様々な商法）
2学年	栄養・調理実習・食品（流通）・食文化・食生活・環境に配慮した食
3学年	家族・幼児の生活や発達や触れ合い・ジェンダー・男女共同参画・消費者教育（情報について・若者を取り巻く消費者問題）

2.　一学年での実践「生活の自立１〜家事全般〜」

家庭科の指導要領で大きく「生活の自立」が謳われている。その下に，科学的にアプローチしたり，文化的な流れの基にアプローチしたり，題材によって様々な授業を展開している。授業がきっかけになって家で，家事を行う生徒もいる。しかし，年々子ども達の生活体験が薄れる現在，教育現場が意図して家での実践に対し，もっと働きかけをすべきである。以下にここ10年近く形を変えながら実践してきた，実践カードについて述べる。

①　実施上の留意点

○家庭での実践に入る前に，方法や手段，考えられる危険性等充分に確認する。
　（クラスメートの実践例紹介，混ぜてはいけない洗剤を試験管上でデモンストレーション等）

○保護者へ趣旨説明を，プリントや保護者会などで丁寧に行い，協力を求める。

○長期休みをはさんで実施期間を設定する。(例えば11月から始め，冬休み後まで)

○取り組みが定着するよう，カードを毎週班毎に回収し班長がチェックしすぐに返却する。
　（カードは特厚紙で作成し，クリアーケースにはさんで持ち帰りをさせる。）

○１つの内容を１回だけ実施するのではなく，３回繰り返すようカードの記入欄を工夫する。
　（３回やればコツや流れが解り，短時間で比較的上手に行うことができるようになる。）

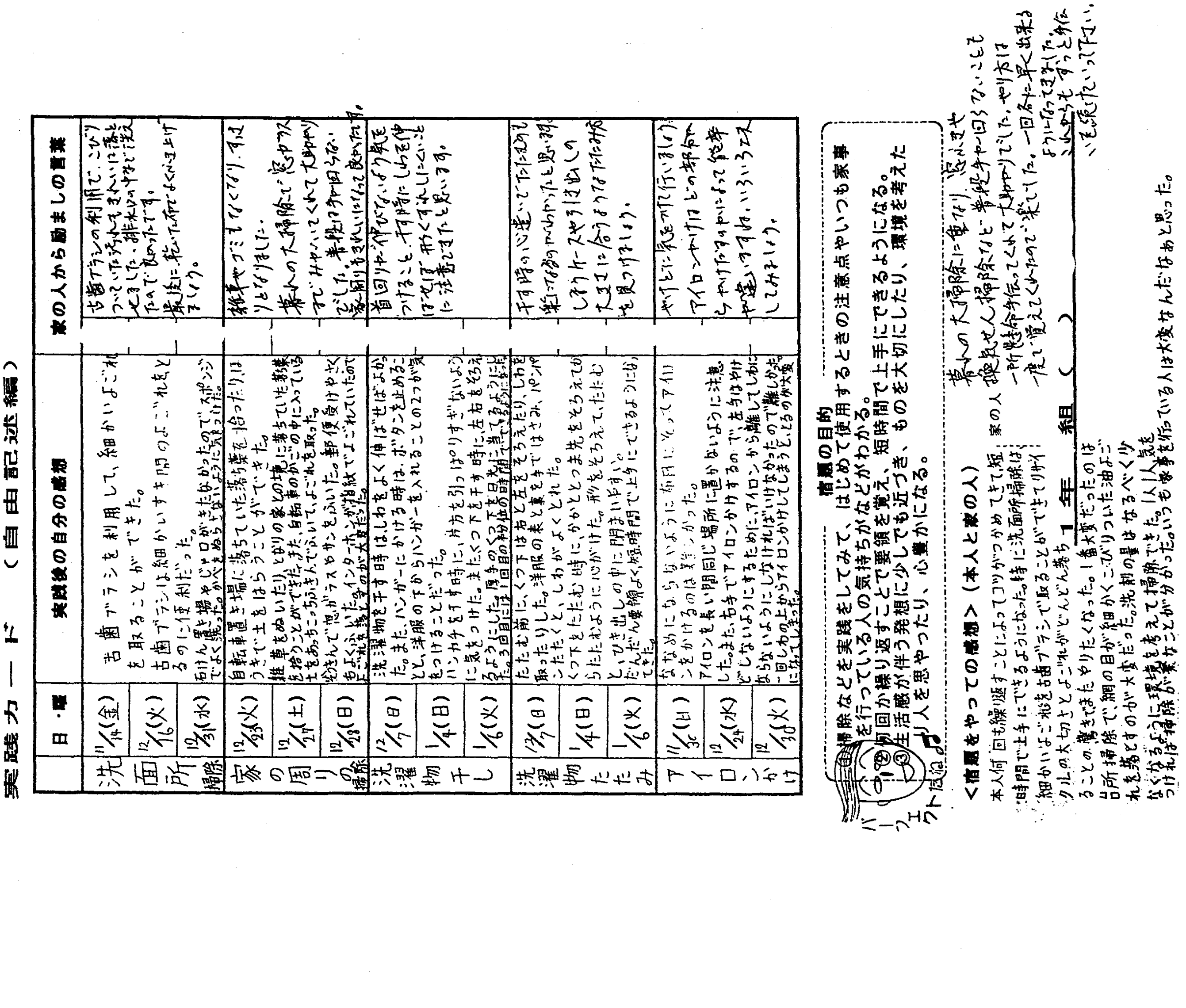
○保護者の方からのお褒めの言葉（子どもの実践を認める言葉）を記入する欄を設ける。

子ども達は，塾や部活動など，家庭外で過ごす時間が長い。また家庭内でもTVやゲームやインターネット(メール)，等に多くの時間が費やされている。家事を面倒だと捉えている子どもが多い。一方中学１年生になり，親と同じくらいの身長になり，高い所に手が届いたり，重い荷物も持てるようになったり，親が行っていた仕事の肩代わりができるようになり

つつある。プライドも出てくる。そこで上記のような留意点をおさえながら，充分に子どもを認めながら進めていくことが中学１年生という発達段階ではとても大切であると考える。過去こういった取り組みを繰り返した中で，失敗と感じたのは，中学２年生での実践である。中学２年生になると，自分の好きなこと嫌いなことが更にはっきりしてきて，好きなことに時間を多くかけるようになる為，実践時間がとれなかったり，また所謂反抗期真っ只中であることが多いし，また，保護者の負担が大きすぎたりして提出状況が悪かった。まだフレッシュな気持ちが残る１年生の発達段階が実践をする上で大切であり，必要であると考える。

② 保護者への説明プリントと，実践カード

ご家庭に目的がきちんと伝わり，ご協力を得ることができないと，家庭での実践の意味が半減してしまう。また，各家庭の暮らし方により，様々な家事の方法があるので，授業だけではカバーしきれない部分がある。そこで説明プリントを必ず配布するので，プリントを通して，家族との会話が，子どもを大きく成長させる事もねらっている。



以下が，保護者へのお便りの一例である。

お茶中1年家庭科　実践カードについて

1年　　組（　　）

＊生徒の皆さんへ（実物の「実践カード」と共に読みましょう。）

・実践をしてはじめてわかる事がたくさんあります。前向きに考えましょう。
・自分と，家の人の都合の良いときに，家族のために行って下さい。
・２学期中と冬休みに全部の欄をうめましょう。
・毎回持ち帰り，次の授業までに最低１つはするように心がけましょう。
・裏面の項目を決めましょう。いつもやってる人はそれを書きましょう。家の人と話し合って決めましょう。
・最終〆切は，来年の１月８日（始業式の日）です。

＊保護者の方へ（実物の「実践カード」と共にお読みください。）

家庭科では現在と将来の子ども達の幸せを願い，知識だけでなく技術・技能を生徒が身につけ，総合的な学びができることをねらっています。１学年では「生活の自立 VER １」，２学年では「生活の自立 VER ２（食物）」３学年では「保育・家族・ジェンダー（社会的・文化的に作られた性別役割）」等を学習する予定でいます。

さて，今回の宿題の目的はたくさんありますが，

①　掃除などを実践をしてみて，はじめて使用するときの注意点やいつも家事を行っている人の気持ちなどがわかる。
②　何回か繰り返すことで要領を覚え，短時間で上手にできるようになる。
③　生活感が伴う発想に少しでも近づき，ものを大切にしたり，環境を考えたり人を思いやったり，心豊かになる。

この宿題を進める上で，小学校や中学校で習った知識だけでは不足な点があるかと思います。各ご家庭にあった方法を生徒にお伝えいただけると大変有り難いです。なお中学校の授業ではこの宿題に入る前に洗剤の便利な面だけでなく危険性等注意点を押さえ，掃除に便利な小道具についても様々な学習（ex 古歯ブラシの利用，金だわしの特徴）をいたしました。また，クラスメートの家事分担や掃除実践についても情報交換をしました。

ご面倒をおかけしますが，今回の宿題（子どもが家事を行う。保護者がカードにコメントを記入する）にどうぞご協力お願いします。

この宿題に対してのご意見をお寄せください。（無し，でも結構です。）

このプリントの提出は，次回の授業です。

保護者名　　　　　　　　　　　サイン

以下が，特厚紙に両面印刷した実践カードの１例である。

実践カード　お茶中　１年　家庭生活　2003年11月～2004年１月７日

	日　・曜	実践後の自分の感想	家の人から励ましの言葉	
ご飯炊き	／(　)		印	
	／(　)		印	
	／(　)		印	
食器洗い	／(　)		印	
	／(　)		印	
	／(　)		印	
トイレ掃除	／(　)		印	
	／(　)		印	
	／(　)		印	
浴室内掃除	／(　)		印	
	／(　)		印	
	／(　)		印	
玄関掃除	／(　)		印	
	／(　)		印	
	／(　)		印	
台所掃除	／(　)		印	
	／(　)		印	
	／(　)		印	
自分の場所の掃除	／(　)		印	
	／(　)		印	
	／(　)		印	

☆毎回授業に持参。　最終提出日：３学期始業式の日１／８。

毎回，授業時に班長が「見たよサイン」をし，本人にすぐ返却する。

実践カード　　　　　（自由記述編）

	日　・曜	実践後の自分の感想	家の人から励ましの言葉	
	／(　)		印	
	／(　)		印	
	／(　)		印	
	／(　)		印	
	／(　)		印	
	／(　)		印	
	／(　)		印	
	／(　)		印	
	／(　)		印	
	／(　)		印	
	／(　)		印	
	／(　)		印	
	／(　)		印	
	／(　)		印	
	／(　)		印	

宿題の目的

① 掃除などを実践をしてみて，はじめて使用するときの注意点やいつも家事を行っている人の気持ちがなどがわかる。
② 何回か繰り返すことで要領を覚え，短時間で上手にできるようになる。
③ 生活感が伴う発想に少しでも近づき，ものを大切にしたり，環境を考えたり人を思いやったり，心豊かになる。

〈宿題をやっての感想〉（本人と家の人）

本人

家の人

1年　　組（　　）

3. 二学年での実践「生活の自立２～健康・食～」

① 実施計画

以下生徒に配布した半年間の実施予定である。調理実習は45分間×２コマの中で，座学を約20分，残りの約70分で調理・試食・片づけを行う。ただし作る量は１人分ではなく，原則，半人分である。切ることに不慣れな生徒が多く，材料を半量にすると時間的に短縮され，また「あぁ美味しかった，もっと食べたい，また作りたいなぁ」といった感想に至ることが多いのである。座学では調理方法だけでなく，栄養や食品のことを再度実践的に押さえることができ，より必要な知識が定着しやすいと考える。

回	テーマ	内容	備考
1	ガイダンス１ ザ・『食』	学ぶ意味・流れ等内容確認 興味あるページのまとめ学習	新クラス番号記入
2	ガイダンス２『栄養って？ どう食べると体に良いの？』	栄養の働き・五大栄養素・ 六つの基礎食品群	
3	『何をどのくらい食べると 体に良いの？』栄養所要量	栄養バランス １日分の献立 スポーツ栄養学・ダイエット	はさみ カード作成
4	『食品の安全性？』 次回は調理実習！	衛生・新製品・調理の基礎 （資料集等），班分け（８班）	
5	実習に慣れよう 『簡単クッキング　チーズポテト』	安全な調理実習・調理室の 使い方 フライパンの扱い・火加減	エプロン 三角巾
6	料理に慣れよう（みじん切り等） 『ミートソース・パスタ』	鍋の扱い・火加減 乾麺の茹で方・ひき肉	エプロン 三角巾
7	料理に慣れよう（和食の基礎） 『炊き込みご飯・すまし汁』	マナー（和風） だしの取り方	エプロン 三角巾
8	料理に慣れよう（とろみ・火加減） 『ホワイトシチュー』	ルー・火加減・マナー（洋風）	エプロン 三角巾
9	流通と保存 『一粒の米ができるまで』	生産・生鮮食品と加工食品 添加物・ホームフリージング	
10	料理に慣れよう（魚料理） 『照り焼き風煮魚・お浸し』	切り身魚の扱い，葉物の茹で方， 微量栄養素頭の良くなる食事！	エプロン 三角巾
11	よりよい食生活 夏休み課題について　食物繊維	夏休み実技テスト内容紹介 ★エコ調理実習に向けて	
12	夏休み明け『料理腕自慢コンテスト』 『ベーコンスープ・タマゴ巻き巻き』	薄焼き卵・千切りの実技テスト栄 養バランスのとれたスープ	エプロン 三角巾
13	料理を楽しもう（様々な切り方） 『さつま汁』食文化って？	みそ味汁物・郷土食・会食 ・災害時食	エプロン 三角巾
14	『エコエコクッキング』	環境を考えた料理作りの視点	エプロン 三角巾
15	頭の中も賢くなったでしょう紹介 『食に関する生活レポート』	エコエコクッキングのまとめ これからの「食」	

② 調理実習に入る前に

食中毒や事故が無いのが普通なのではなく，調理実習には多くのリスクが伴う。充分に安全指導を事前・当日・事後，行うのが大切であろう。以下生徒に配布したプリントである。

第4回目授業　　お茶中家庭科調理実習について

WADA CHIBA KURIHARA

☆☆☆安全に，おいしく，楽しくをモットーに以下のちょっとした約束事を守って下さい。

1、身支度・手洗い

上着は脱ぎ，エプロンと三角巾（バンダナ等）を付け，長袖の場合は袖をきちんと肘まで折ろう。

消毒セッケンで丁寧に手を洗おう。

理由：髪の毛をおおうことで，毛が落ちるのをくい止めたり，ガスが万が一爆発しても髪の毛が焦げないように。

洋服を汚さないためと，洋服に付いている細菌や汚れが食物に移らないように。

袖口に引火しないように，洗い物で水跳ねを気にしないように。

2、道具や用具について

1）調理台に関して

水は30秒出しっぱなしにしてパイプに残った水を除いてから使う。台布巾で調理台を拭く。

カラーリング（色テープ）してある器具は各調理台で保管・使用する。

使用後は流し台内の水気も丁寧にふき取り，台布巾を縁に掛けておく。

まな板は台の上に乾燥させて置くか，窓際へ。計量カップスプーンは1組。

2）食器に関して

洗って使用し，洗ってよく拭いてからしまう。種類別に丁寧にしまう。

3）泡立て器と粉ふるいとゴムべらとはかり等お菓子作りに使う特別な器具は，調理台にしまわず，教卓に使用後戻す。

4）布巾は乾燥器内又は横のものを使う。（クラスカラー）使用後洗濯機内へ

5）電子レンジは合計3台，冷蔵庫と共に許可をもらって使用しよう。

3、布巾・台布巾・雑巾の区別

布巾は皿など食器を拭く。　→洗濯機へ

台布巾は鍋のそこや調理台の上流しの中を拭く。→流し台のふちへ

雑巾は床を拭く。　→窓際の桟に　　でしたね。

4、最後の片付け（調理台が綺麗になったら）

班カードにチェックし，班長が先生に連絡しチェックを受け（調理台流しには米粒半分でもゴミが残っていない状態。特に三角コーナーや流しの目皿），黒板の全体片付けカードに班の黄色いカードを貼る。全体片付けが終了後先生に報告し教室に戻る。

5、実習後のプリントは終礼までに家庭科係が集める。

6、応急手当

もし火傷したら本人はすぐに水で冷やす。（できればボールや鍋に水をため，水を流しながら）同じ班の友人が先生に連絡。

もし切ったら，すぐその部分を指で押さえ，（圧迫止血）心臓より高くし先生に連絡。

ひどい場合は友人がすぐ先生に連絡。

7、ゴミの始末

原則として，紙系統，生ゴミ系統，ビニールなど溶けるゴミ系統，ビンかん系統に分ける。

教卓横の机の上の入れ物に，仕分けして捨てる。

③　料理腕自慢コンテスト

所謂，実技テストである。「テスト」に対し多くの生徒が敏感に反応する現代，調理技術の定着のきっかけになるように実施してきた。以下は夏休み前に配布するプリントである。

〈宿題内容〉　実際に授業でやり方を見ています。よく見えなかった人もいますのでこのプリントを参考にしてください。

①　せん切り：今回はできるだけ細く。
にんじんやきゅうりは，薄切りしたら，斜めに重ね切ると楽ですヨ。

●にんじん硬いので，注意して切ろう。大きさに合わせ工夫して薄切りにし，ふつうにせん切り。

●きゅうりは両端に緑が残るようにせん切りしよう。斜め薄切りにし，ふつうにせん切り。

●きゃべつはできるだけ高さ（厚み）を低くし，ていねいにせん切りしよう。

②　薄焼き卵：色よく，うすく。弱火で。

●卵液を作る（卵をほぐし，好みで少量の砂糖や塩を入れてもよい）

↓

●フライパンを温め油をなじませる。余分な油はペーパーなどで拭き取る。

↓

●フライパンの底から5 cmぐらいの所に手をかざし，温かいと感じたら，フライパンがあたたまった証拠。さいばしの先に卵液をつけて，ジューッと音がするのを確認しよう。熱しすぎてもまずいところ。焦げてしまうので。何回か試して感覚をつかもう。

↓

●卵液を多めに流し込み，底面にはりつけ，余分な卵液を容器に戻す。

↓

●フライパンの柄（え）を持って，フライパンを傾けて，薄焼き卵のまわり（はじ）を加熱する。

↓

●フライパンをコンロの上に置いて，まわりが少し内側にはがれかけてきたら，ひっくり返す。さいばしや水でぬらした指先で。火が通ったら，OK。

以下は，当日使用する採点表である。教育実習生が4名ほど関わり，実際実物でお互い評価基準を相談し，共通理解した上で，担当班を採点するのである。

〈実技テスト評価用紙〉
教生一人が2班担当，

始めの回で，判断基準を相談する。
生徒に評価中はその評価を伝えない。終了後まとめをしてから生徒に伝えるのは可

★皿に盛りつけて終了

終了時間	開始後　何分か	
手際の良さ	10点満点	(きれいで早い，丁寧だが遅い)
薄焼き卵の焼き具合	10点満点	(フライパンの扱いが適切で綺麗にきちんと焼けている)
揃っているか	5点満点	(太いのや細いのや色々，揃って細い，揃って太い)
太さ・細さ	10点満点	(太い，細い)
片づけなど気配り	5点満点	(散らかさないよう作業しているか，片づけながら作業しているか，他の班員への配慮はあるか)

班

氏名：	終了時間：　　　分
手際：　10　8　6　4　2　0	揃い具合：　5　4　3　2　1　0
細さ：　10　8　6　4　2　0	気配り：　5　4　3　2　1　0
卵の焼き：　10　8　6　4　2　0	総合　A　B　C　D　E
コメント	

④　食教育の様々取り組みから
（ホームフリージング・電子レンジ・手作り保温鍋・野外キャンプ料理）

A．ホームフリージング

以前は五目寿司の具や錦糸卵で実施していた。何回か試したところ，食の安全や生徒の好み，また缶詰やレトルト品などとの比較しやすさ，冷凍後食材の味が落ち着き長く加熱したようなメリットが加わる，等の理由からミートソースを題材とした。実習後，フリーザーバッグを使用して班ごとに冷凍させる。解凍は小鍋に入れ少量の水と共に焦がさないように気をつけながら充分に加熱する。実習した日に食べることができず，多少クレームも出たが，翌週解凍し試食するとその美味しさに満足げな様子であり，ホームフリージングを体験的に学べる。短時間で味わえる手作り料理の学びとして，有効である。

B．手作り保温鍋

カレー等で５分間充分加熱後，新聞紙でくるみフリースやミニ毛布で更にくるみ約１時間放置する。その前後に温度を計測し，温度降下が少ない（約75～80度）ことを確認し，食材が柔らかくなっていることを体感する。燃料節約や災害など非常時に有効であること等，ディスカッションの中で出てくる。

C．野外キャンプ料理

敷地内で風がない日に消防署等諸方面に届けを出して，実施。一学年では枯れ葉を利用してたき火を作り，マシュマロを焼く。２学年では枯れ葉と小指より細い枝のみでたき火を作り，空になった１ℓ牛乳パックにチーズホットドッグを入れた物やアルミ箔で包んだポテトを焼いた。生徒の日常の状況や当日の天気，関わる教員数等よく考えて実施を決定した。

4. 三学年での実践「人と関わって生きる～家族・保育・ジェンダー～」

今は中食（購入したお弁当やお総菜を家で食べる）・外食等，手作り料理以外の食事を選べる。今は掃除をプロに依託することを選べる。今は既製品の衣類，クリーニング等衣生活面でも選ぶ範囲が広がっている。

しかし，「子どもを育てる」視点に立つと，如何なものであろうか？選ぶ範囲が広がっているとはいえ，乳児・幼児は「待つことができない」ので選択幅は限られることもある。「買って来るから待っててね，」というわけには行かない場合もでて来るであろう。また，子どもは物質的な豊かさだけでなく精神面での豊かな環境の中でこそ，思いやりがあり心温かく育まれていくのではないだろうか。「子育て」は，即効性で説明されるものではなく，長い目で見て結果が現れるものなのであろう。だからこそ，選択肢が多くあり，状況によって，様々な生活手段を選ぶことが大切なのであろう。一・二学年での学習は「手作り」の視点での学習。手作りは一つの生活手段である。「手作りできる技術知識はあるが，今日は時間がないから，中食にしよう。」といった選択は現代の社会，より現実的で無理なく，自然であろう。手作りできるからこそ選択の幅が広がるのであろう。そして，より思いやりのある子育てを行うことができたり，人との関わりを円滑にしたりするのではないだろうか。義務教育を終え，社会にでる前に必要な学びとして，一・二学年での学びを総合的に扱っていくのが三学年での学びではないだろうか。（義務教育に関しては最後の課題の所で詳しく述べる。）そして，男女共同参画について触れていくのは，中学三学年といった発達段階がふさわしいと考えるのである。

① 実施上の工夫点

〈家族〉

○「我が家ならでは」の紹介から互いに家族についての学習を深める。例えば我が家のスープ紹介から，「フーン，父親好みのトマト味クラムチャウダーね，」「我が家ではお父さん料理しないよ」といった風に会話が続いていく。

◯現在，様々な家族の形態があることを確認し，家族に共通する内容(思いやりがある等)に触れる。授業後，自分の家庭を肯定感持って考えることができるような展開を心がける。

◯保護者の立場をより理解する為，「例えば，◯◯◯◯って，家の人に言われたら，どう答える？どうリアクションする？」といったソーシャルトレーニングを取り入れる。

〈保育〉

◯幼児の自然の姿の観察（スーパーのお菓子売り場，乗り物の中等）や幼児の頃を振り返る（有れば衣類・絵本・おもちゃ・母子手帳・園との記録帳・園からのお誕生カード等。様々な理由があるので，強制して持参させないことは大切な留意点)の導入。プライベートな内容なので，小グループ（４～６人）での班内発表が効果的。

◯幼児と楽しく触れ合うことを念頭に置き，幼児の生活・発達段階等の学習を進める。例えば「幼児って汗をかき易いんだって。水分を回数多く欲しがり，待てないからさー，遊ぶときは水筒持参がいいんだね。」「幼児は眠くなると，ぐずることが多いんだよねー，だから何言われてもヨシヨシ，あーそうかと言いながら，お年寄りが寝かしつけている事って有るんだ，さすがだよねぇ，人生のベテラン」といった風に展開できたらと心がける。

◯幼児の保護者の了解を得て，幼児と遊ぶ。できれば，幼児の保護者がすぐ側にいるような環境で。具体的に言えば，親戚の集まり。また，ご近所さん。児童館や公園。現代，園の負担を考えると，中学生が幼児と楽しく遊ぶ体験を園に求めるのは難しいのではないだろうか？園で行えることは，第１に幼児観察と考えるのが無難なのではないだろうか？園からの申し出や園に幼児を預けている保護者の方々の了解を得られたら，共に遊ぶことも可能であろうが。もし万が一の事故などが起こったら，それは中学生の心に大きなトラウマとして残ることも有ろう。設定した側にとっても。

◯幼児との遊びを体験的に学ぶ。

昔やったであろう遊びを，授業で再体験。あやとり，折り紙，絵本読み，新聞紙遊び等。

〈ジェンダー・男女共同参画〉

◯ジェンダーの定義を「生物学的なものではなく，社会的文化的に作られた性別役割」としている。以前は生物学的を入れていなかったので，誤解を招くことがあった。

◯ジェンダーを女性差別の視点から扱うのではなく，「男は◯◯であるべき」といった，男の立場からの例を多く取り上げる。

◯ジェンダーを学習するにあたって，生徒同士の気付きを深めることに留意する。少しでも価値観を押しつけるようなアプローチには敏感に拒否してくる生徒もいる。

◯テーマを自主的に選び，調べ学習（書籍やホームページの情報発信源を明らかにする）を生徒が紹介する授業を中心に進める。知識が増え，意見交換のきっかけとなる。しかし，生徒が気付きにくいであろう部分は意識的にこちらからアプローチする。例えば，

ジェンダーが多少関わっているであろう社会問題や，ジェンダーに縛られない様々な生き方を紹介する。

◯男女共同参画を国際的なデーターや法律や条例を基に示していく。

◯男女共同参画を意識して，日本人の働き方，生き方を考えるような題材（例えば新聞記事）を提示する。

◯ジェンダーに対する誤解やジェンダーフリーに対するバッシングに触れる。

〈消費者教育その２〉

◯自分の情報は自分で守る。（例えば，塾から新年度の提出書類として求められ，不用意に家族のことを塾へ伝えると？妹や弟へダイレクトメールが来ることも）

◯「情報源は多く，広く。」の確認。レポート紹介でも，その情報源をはっきりさせる。

◯クリティカルシンキングの紹介。いい大人もいれば，商売を考えれば儲かればいい，の大人も。企業から出される情報と，公的機関から出される情報と。

5. OWN プラン「我が家の自慢スープ・おにぎり紹介」「電子レンジについて」「消費者センターの方に学ぶ」

本校ではここ数年，生徒がマイ時間割を作る週間を設定している。生徒の立場からいえば，自分の興味関心を深めることができる内容が選択でき，クラスの壁を超えた友人と少人数で授業を受けることができ，自由度が増した充実感が得られる。教員の立場からいえば，１クラスの人数が少なく設定でき，深まりのある授業が開発できる反面，その週は持ち時数が増え，空き時間がほとんどなく負担がかかる。実習作業などで準備片づけに多くの時間を割かれる教科としては更に辛いところがあるが，一方授業後の満足げな生徒の顔から，大きな喜びを感じる。以下実践例を幾つか紹介する。

① 我が家の自慢料理シリーズ

はじめ，３学年で実施した。２年での食に関しての基礎基本ができた段階で行う方が，スムーズであると考えたからである。流れは，事前に調べ学習を課題として伝え，当日そのレポートの発表会後，調理実習を行い，互いに試食し意見交換を行う。おにぎり紹介にしたところ，生徒には好評で，こちらとしても，食の歴史や食衛生だけでなく家庭文化にも話が展開でき，大変有意義な題材であることが解った。そこで次にスープ・汁物・鍋物に広げ，実施したところ，栄養バランスや，現代の生き方や前述した話の展開ができ，これまた大変有意義であった。有志が集まった授業なので，片づけなども丁寧に行われ，授業者にとっても楽しい時間であった。

② 電子レンジ

電子レンジに対しては，体に良くないとの声がここ数年耳にして驚いている。大学の研究室に問い合わせたところ，今の所科学的に実証されていないとのことである。ここ10年を振

り返ると，全員必修で電子レンジの授業を進めたこともあったが，今は，有志の集まるOWNに設定して行っている。電子レンジの仕組みや活用上の注意点や便利な使用法を体験的に学ぶのである。内容は，大さじ１杯の水の入った直径15cmぐらいの膨らました風船と，水無しで同様に膨らませた風船を電子レンジに入れ，加電し，少し離れた所から様子を見る。マイクロ波が水の分子に当たることで，摩擦熱が発生し，食品が加熱されることを実感。また，方位磁石を電子レンジの表扉に近づけて針の動きを観察したり，電子レンジは壁を背に置く必然性を知ったりして，電子レンジの加電中の注意点を学ぶ。活用面では加電時間を変えて，ふっくらロールパンや焦げロールパンをあえて作ったり，卵を軽く破裂させたりしながら，活用上の注意を学ぶ。また，お一人お手軽朝食メニュー「ココット，ミルクティー，焼きたて風ロールパン」を調理実習し体験的に簡便さを学ぶ。

③　消費者センターの方に学ぶ

文京区の消費者センターの方にご協力いただき，40分の講義を設定できた。以前，お出でいただくことの負担など心配面も多く，行いたいと考えていたものの先送りにしていた内容だった。センターの方が「こちらとしても直接学生さんにお話しできればと考えていたのです」との有難い言葉に，今までの杞憂していたことが吹っ切れた気持ちにさえなったのである。実施後，生徒が，「今まで情報を守る大切さは聞いていたが，今日の話は実際にあったことで，聞いていてストンと今まで勉強したことが理解できたよ」といった声が多く寄せられた。とはいえ，伸びやかな生徒の姿に講師の方が困惑されたのではないかとの反省がこちらにあった。外部講師の方をお招きしての授業は気疲れするもので，今後の課題が残っている。

6.　産学連携，附属小学校から大学までの連携研究「食教育～調理技術～」

児童・生徒の現在や将来の生活を考えるとき，食生活の自立が欠かせないものであろうことは繰り返し述べてきた。自立のための食教育を，家庭科はどのように扱えばよいか。調理実習をはじめとしてどのような働きがけが有効なのか。児童・生徒に家庭科教員がより効果的な指導・支援を行えるかを探り，提案することを目的とした。

はじめに，家庭科教員が児童・生徒の実態をどう捉えているかを明らかにし，その指導・支援の内容を分析することを目的とした。

そこで首都圏の家庭科教員対象にアンケート調査を実施し，分析・考察した。

実施時期：平成14年７月　　　　回収率　　　：69％

回答数　：小学校　67人，中学校　36人，高校　139人（計242人）

内容　　：①家庭科教員から見た児童生徒の「食」「調理」に対する関心，及び関心の変化や，関心への影響力

②意識して行っている食教育の項目

③調理実習の困難点と工夫
④児童・生徒が家庭で実践できるような手だて

結果は，家庭科教員が捉えている「食」や「調理」に対する児童・生徒の関心や興味は，小学校では93.4%の教員が「非常にある・ややある」と答えている。中学では75.4%，高校では67.6%と，校種別にみると小学校の教員が一番関心が高いと捉えている。これは年齢が小さいほど家庭生活の時間が長く，食関係への関心も新鮮であり，調理への期待感が高いから，また学年があがるにつれ興味関心の幅が「食」以外に広がるからなどが考えられる。「調理」に対する関心はどの校種も「食」に関する関心を上回ってかなり高い数値が上がっている。この結果から，「調理」を切り口とし「食」や生活全般を身近に考える生徒を育てたいと考える。次に家庭科教員が実際，食教育や調理実習をどのように実施しているかを明らかにした。食教育で意識している事柄としてどの校種も基本的な栄養知識や調理技能に力を入れている。加熱方法や切り方や修得料理数も段階的に増えている様子がわかった。栄養面では小学校は，３色の食品のはたらき，中学は５大栄養素・６つの基礎食品群，高校で摂取量の分量のめやす，４分類が加わっていることがわかった。また，衛生面・安全面での指導では調理器具・添加物・保存方法や期間・食中毒等かなり力を入れている。調理実習で困っている点として，狭いとか調理専用の部屋がない等施設設備面が第１位，次に児童生徒の体験不足や技能の貧弱さがあがり，時間内に収めるため食材用具の準備・片づけなど教員側でかなり時間をかけ，負担が大きいことがうかがえた。小学校や中学校では給食との関連もあがっている。実習の工夫としては，手作りVTRや，役割分担・時間配分等記入しやすいワークシートや班分けのコツなど事前指導に力を入れている様子が分かった。メニューを決めるポイントや児童生徒を上手に動かし準備や片づけを行う等，具体的な工夫がわかったので，実践研究につなげたい。家庭科の実習だけでは技能の定着は難しい。そこで家庭実践を支援する手だてを探った。長期休暇中の課題を位置づけ，保護者のコメントの欄を設けたり，１回だけでなく数回の実践を記入できる実践カード形式にしたり，工夫を加えたアレンジメニュー実践を課したり，課題の出し方も様々な工夫がなされている様子がわかった。その他家庭科通信や保護者会等で直接保護者に伝える等，多岐に渡る内容があがった。家庭実践を支援する様々な工夫点をまとめて公にすることで，より調理実習が安全に行われ指導が深まると考える。また問題点を行政面やマスコミ等社会へ発信することで，改善されるきっかけになるのではと考える。今後の課題としては，家庭科の中だけでなく広く外部に発信し，更に情報収集し，実践を繰り返して，よりよい教育活動につなげることである。

家庭科教員から見た生徒の様子であるが，生徒自身はどう答えているかを以下，データーで紹介する。(集計は本校の講師の和田早苗氏・千葉悦子氏)

実施時期	：2003年9月，（家庭科授業時間内，クラス毎）
対象	：中学2年生
人数	：137人

Q1　食全般の学習が

好き56.9%　　普通36.5%　　その他6.6%

Q2　調理の学習が

好き78.8%　　普通17.5%　　その他5.7%

Q3　食全般の知識はどこから？（複数回答137名中の%）

家庭科教師19.7%　親37.2%　家族24.1%　友人7.3%　TV 39.4%　雑誌12.4%
インターネット0.0%

Q4　調理の知識はどこから？

家庭科教師46.7%　親38.7%　家族24.1%　友人0.7%　TV 30.7%　雑誌13.9%
インターネット8.0%

食全般の学習より調理の学習が56.9%→78.8%と上がっている事は，家庭科教師が同様に捉えているのと一致している。また，家庭科教師から，食全般の知識より調理の知識は19.7%→46.7%と上がっている。これらのことから，調理実習が本校では肯定を持って受け止められていると考えられる。他校でも似たような結果ではないだろうか。

ちなみに同じ調査で聞いた内容を以下に紹介する。

Q5　調理実習のメニューで好きなのは？

第1位　豚汁　　第2位　ホワイトシチュー　　第3位　チーズポテト
第4位　スパゲッティー

Q6どうしたら，調理の技術が身に付き向上するのか？

○練習有るのみ
○親の手伝い・教えてもらう・味見して味を覚える
○失敗から学ぶ
○料理教室

Q7中学生が家で料理するのは？

○親ができない時（病気・外出）
○夏休みなど時間があるとき
○危ないからやらないでと言われる
○部活・習い事で忙しいからできない

以上アンケートからわかった実態を大切にし，ビデオによる調理技術を各校種毎に分析したところわかった，調理技術の定着が良くないことを踏まえ，現在メニュー（ミニマムエッセンシャル料理）等開発を進めているところである。

Ⅳ　成果と課題

1．実践の振り返りアンケート結果から

自分の授業実践を，アンケート調査による結果で，評価・分析してみた。

実施時期	：2002年２月，（家庭科授業時間内，クラス毎）
対象	：中学３年生
人数	：男子37人　女子81人　計118人[注1]

★注１…本校では女子生徒と男子生徒の人数比が２：１

①　１学年での実施から

			YES（%）
Q１	実践カード（11月から１月まで家庭での実践記録カード）は家庭科の学習を深めるのに効果があったか？	男子	62.2
		女子	80.2
		全体	74.6
Q２	学習以前より家事についての知識・技術は増えたか？	男子	83.8
		女子	95.1
		全体	91.5

②　２学年での実施から

			YES（%）
Q１	学習以前より栄養の知識が増えたか？	男子	89.2
		女子	100.0
		全体	96.6
Q２	学習後，以前より調理のレパートリーが増えたか？	男子	67.6
		女子	95.1
		全体	82.2

③　３学年での実施から

			YES（%）
Q１	授業前にジェンダーという言葉を聞いたことがあった	男子	24.3
		女子	30.9
		全体	28.8
Q２	授業前にジェンダーという言葉の意味を知っていた	男子	8.1
		女子	12.3

		全体	11.1
Q 3	ジェンダーについての考えが授業後深まったか？	男子	91.9
		女子	100.0
		全体	97.5
Q 4	幼児を観察することで以前より幼児を知ることができたか？	男子	73.0
		女子	90.1
		全体	84.7
Q 5	幼児についての学習で，自分の幼い頃を振り返ることができたか？	男子	73.0
		女子	90.1
		全体	84.7
Q 6	幼児についての学習で，自分の家族に思いを馳せることがあったか？	男子	59.5
		女子	66.7
		全体	64.4
Q 7	幼児についての学習で，命の大切さに思いを馳せることがあったか？	男子	81.1
		女子	81.5
		全体	81.4
Q 8	幼児についての学習で以前より幼児が好きになったか？	男子	75.7
		女子	92.6
		全体	87.3
Q 9	幼児と遊んで，温かい気持ちになったりかわいいと思った遊んで良かったか？	男子	81.1
		女子	93.8
		全体	89.8
Q10	社会全体が子育てをもっと真剣に考えるべきである。	男子	94.6
		女子	96.3
		全体	95.8

概ね，実践してきた内容は，生徒に評価され，こちらの意図するところも伝わっていることが解った。これらの結果から継続していく方向を読みとることができた。一方自由記述では改善点等も見えてきた。以下はアンケートをまとめ，生徒に渡したプリントである。

3年生家庭科　3年間のまとめ1　2003年2月　生徒皆の意見から

1，参考になった意見の一部（教科書）

①家族論は保体の教科書に載っているように，反抗期を意識すべき。建て前論だけでは×。共感し，乗り越えるアドバイスを。

②被服は家で着る動きやすい作品を。
③旬の食材の料理を。
④調理途中の写真を。
⑤用語辞典を。

被服は古い，上下二冊→技家一冊ずつ
カラー　多く

2，引き続けようと思ったこと

①半年間の学習計画表
②調理実習前のレシピプリント
③実践カード
④家庭科ファイル

3，反省しやり方を変えようと思ったこと

①２年の調理実習をゆとり持ってできるようにする。
→調理実習の回数は減るかもしれないが，栄養知識をまとめて座学。実習の前には実習に必要な確認と食品の分類確認。
②黒板を整理して，見やすく書く。ノートが大切に思えるように。
（みんなが写しやすく，テスト前勉強がしやすいように）
③後半の調理実習から，作った料理を皆で批評しあう。
（教卓にできた料理を，班毎に置く。皆で見てコメントメモを置く）
④住居領域（安全・健康）をさらに押さえる。
⑤教科書をもっと使う。
⑥教室で実験実習をするとき中央で行い，見やすい位置に動くように伝える。
⑦授業中（特に３年）のディスカッションを増やす。
⑧科学的アプローチを多くした授業。

4，検討中

①調理実習前に作り方の取材宿題？
②授業時間内に赤ちゃんと触れ合う。
③材料を渡してその中で創作料理
④実技テストを多く。例：１食分献立作成・栄養解説・調理も。
⑤３年で行う調理実習の回数を増やす。
⑥家で覚える・まとめるホームワークを出す。
（授業でディスカッションの時間を確保するため）
⑦授業での配布プリント一覧表をテスト前に配布。または配布プリントにナンバリン。
⑧「やって try」のように１時間で自由に作らせ，次に正しい（ふさわしい）作り方教えて作る。
⑨食材に栄養素名と食品群名を添える。
⑩調理室に大型スクリーン（作り方を流す。）

⑪半日又は１日家庭科の日。（自分で買い物）
⑫一人分100円とか，予算制限付き自由メニュー実習。
⑬１クラスを半分にした授業。
⑭幼稚園・保育園見学。
⑮評価の観点を示す。
⑯毎授業はじめに確認テスト。
⑰ジェンダーの専門家や苦しんだ人の話。

2．成果と課題（評価２：発信活動，及び今後の方向性）

東京都男女平等参画関連のVTR作成に2003年２月に少しだけ関わることができ，東京ガスのセミナーで保護者や家庭科教員を対象に2003年３月調理技術関連連携研究の一部を報告し，家庭科教育学会の秋の例会で大学教員や家庭科教員を対象に2003年10月に調理技術関連連携研究を報告することができた。また2004年６月に味の素のセミナーで食教育関連の実践報告をする機会を与えられた。今後も幅広く発信できたらと思う。一方，男女共同参画の視点を強く打ち出した実践を発信する準備が不充分なことと，状況が変化しつつあることなど，発信するには課題が多くある。状況をしっかり見ながら実践研究を進めていきたいと考える。また，一つの教科としての立場ではなく，日本の教育を考えて少し意見を述べたい。義務教育は今後９年間ではなく12年間に延びる？のでは無いだろうか？昔と比べ，子供も親もある意味幼くなっている現在，将来の日本を考えると要検討であろう。思春期時代，学ぶ権利や学ぶ義務が確保されていることが，様々な安定感に結びついていくのではないだろうか？在学12年間の間で，社会にでる前に，必要な学びを，時間をかけてしっかり行うことができる。現在の小学校・中学校のイメージで高校を作るのではなく，現在の高校の形態を，それぞれ更に特色あるものにし，生徒が選びやすく，入りやすくしていく。社会にでる前の最低限の学びを必修とし，選択の幅を大きく広げ，総合的で実践力につながる様々なカリキュラムが用意されている高校，如何なものであろうか？

思いやりが感じられ，温かみのある男女共同参画型社会へ向けて，一教科として，一教員として何ができるのか。今後も追求していきたい。

〈参考文献〉

神奈川県立かながわ女性センター編　2002年　10月
「かながわの女と男の20世紀～そして21世紀へ」
小西雅子等（東京ガス株式会社　食情報センター都市生活研究所）2003年３月
「子どもの食教育を考える～食生活の自立をめざして～」
村上祥子等　講談社　2003年３月

『さすが電子レンジ　料理大全集』
浅井春夫等　大月書店　2003年12月
『ジェンダーフリー・性教育バッシングここが知りたい50のＱ＆Ａ』
牧野カツコ等（日本家庭科教育学会）2004年３月
「全国調査からみた家庭科の学習効果と家庭科カリキュラムへの提言」
内閣府編　ぎょうせい　2003年～
『隔月刊　共同参画21』

家庭科
「男女共同参画
について」の
レポート…

No.4

調べてみての感想
まず、私は「男女共同参画」というものを良く知らなかったので
意味が分かって良かったと思います。そして男女共同参画の内容
の中の④に目を向けてみるとやはり、私の家でもそうですが
やはり、男は「仕事」女は「家事」というきまりみたいになってきているの
だなと思いました。しかし、今の女性は働く人が多く、共働きも
あたり前になってきています。
だから、私たちが大人になるときには、男女関係なく手に職を持っ
ている方が有利で、逆にもっていない人の方が厳しいのかなと少し
思いました。そして昔は違っていたけれども、男の人も、女の人と結婚する
上で、手に職をもっているか、何か、特技な事や仕事になるような事が自分
に身に付いているかを結婚条件として重視する人がこれから先増えて
くるだろうなと思いました。
男女差別をなくし、男女平等な社会がこれからも保っていけると良いです…