

循環型地域社会形成への関心を高める中学校家庭科における授業づくり

福田典子，長谷川美紀，小林里美

研究概要

本研究では、家庭生活に密着した指導内容や実践的体験的な、問題解決的な学び方を重視した家庭科の独自性を生かし、「D消費と環境」領域の授業研究を行った。

食生活と環境・文化、衣生活と環境・文化の連携を図り、中学生向けの教材開発および授業研究（食生活と環境・文化2年、衣生活と環境・文化1年）を行った。

食生活と環境・文化領域では、生徒が林檎の素材を生かしながら、信州の粉食文化を継承し、かつ廃棄物の減量化を推進するための創作レシピをグループで考案し、その幾つかを実際に調理実習により試作・試食し、生徒相互に出来映えを評価する授業を考案した。

衣生活と環境・文化領域では、生徒が紬着物の試着体験や絹生地への叩き染め体験を行い、さらに身近な厨芥物から得られる色素を活用した染色体験および自らの手で染色した糸を利用しタッセルづくりの授業を考案した。紬着物数点は、松本市在住のキルト作家の徳嵩よし江氏の個人所蔵品を授業のために特別貸与いただいた。

事後生徒意識調査の結果により肯定的な回答を得たことから、一定の教育効果は認められたと解釈できる。食生活の方がより教育効果が高い傾向であったが、この根拠はどのような要因なのかについて今後慎重に研究を進める予定である。

研究目的

本研究では、中学生の地域環境や伝統文化への関心を高めることをねらいとした教材開発および授業研究を目的とした。食生活と環境領域を融合させた計画では、レシピ開発を通して林檎の特性を生かしながら粉食文化の良さを知るだけでなく、廃棄物の減量化を推進することの大切さを理解させることをねらった。衣生活と環境領域を融合させた計画では、着物試着や染色体験を通して紬織物（絹生地）の軽さや紬糸の手触りの良さを体感し、その価値の重さに気づかせるだけでなく、調理時に排出される厨芥物から得られる植物色素の利用を通じて、資源の有効活用の重要性を理解させることをねらった。これら2つの教材開発および授業開発をすることを目的とした。

計画・方法

衣生活と環境・文化の実践では附属松本中学校1年生1クラスを対象とした。食生活と環境・文化の実践では附属長野中学校2年生1クラスを対象とした。実践時期は平成29年2月～3月であった。

いずれの教材および指導展開においても、その効果を検証するために授業中の生徒の観察記録、生徒の考案したレシピ、生徒に対する事前事後意識調査、生徒に対する事後知識理解調査を分析対象とした。すなわち、授業中の生徒の発言をとらえた記録、授業中に生徒が作成した計画表（文字や絵）、学習カードの記録などであった。これらの開発教材および指導展開によって得られた成果物を基礎的資料として共同研究者相互に議論を深め、成果と課題の検討を行った。

これらの研究成果は平成29年度日本家庭科教育学会例会にて発表を予定している。

