

## 郷土料理を通して思考力を育む

### ～郷土料理を使った授業の提案～

松伏町立松伏中学校 教諭 船生智子  
研修先 埼玉大学

#### 1 要旨

本研究では、郷土料理を題材として、習得した知識・技能を生かして生活や社会の中から問題を見だし、課題を解決する一連の活動を意識した授業実践を行い、家庭科における思考力を育てるための学習効果を検討した。その結果、授業での記述や質問紙調査から、地域の食材や教育資源を生かし、家庭科における見方・考え方を働かせて、郷土料理を考案する学習は、自分たちの住む地域とのよりよい関わり方や、生徒のよりよい生活への意欲向上に繋がることがわかった。

#### 2 はじめに

近年、核家族世帯が増え、ライフスタイルの多様化により、生徒を取り巻く食環境は大きく変化している。日本の食糧自給率の低さが問題とされている中、様々な国の食品があふれ、四季を問わずいつでもどこでも容易に食べ物が手に入り、食材の季節感や、地域ならではの食文化を感じることが薄れている。また、科学の発展により家事の簡便化が進み、情報技術の発展により SNS やテレビ、インターネット等でいつでも情報を手に入れることが可能となったが、生活スタイルの変容や、少子高齢化、コロナ禍の影響もあり、実感を伴う体験的な活動や、食文化に直接触れる機会が減少していることが危惧されている。地域で生産される食材を目にしたり、触れたりすることを通して、食材についての理解を深め、地域特有の食文化に関心を持ち、郷土料理に込められた先人の願いや人と人とのつながりについても再認識させたいと考える。これらの課題を踏まえ、郷土料理の学習を通じて、生徒の身近な生活から課題を発見し、生徒が自らの生活に目を向け、よりよい社会をつくりあげていくために必要な力を養うための授業づくりを目指す。

#### 3 研修(研究)目的・方法

##### (1) 研究の目的

本研究では、郷土料理を題材とし、習得した知識・技能を生かして生活や社会の中から問題を見だし、課題を解決する一連の活動を意識した授業が、家庭科における思考力を育てるために有効かどうか、また生徒の学習効果を検証することを目的とする。

##### (2) 研究の方法

- ア 中学校家庭科の学習指導要領の整理
- イ 実態調査のための質問紙調査の実施
- ウ 郷土料理の題材の魅力や、郷土料理の定義、学習効果を研究するため先行研究や先行実践の調査
- エ 文献や著書から資料の収集
- オ ア～エをもとに授業の提案、実践、分析

#### 4 研修(研究)内容

##### (1) 実態把握のための質問紙調査

対象は、市内中学校1校(1～3学年それぞれ1クラスずつ)、所属校の生徒(1学年1クラス、2学年2クラス、3学年1クラス)計217人である。調査のカテゴリーとして、[生徒の家族構成等の基本的な情報]、[食に関する生活の実態]、[郷土料理の認知]、[食事をする際と料理を作る際の思考]の4つの観点から調査を行った。

調査結果から、全体の32.7%の生徒が食材を自分で買いに行く経験がないことや、年間を通じて家庭で全く食事を作らないと答えた生徒が全体の28.1%いることがわかった。食に関する経験が乏しい生徒がいる状況も踏まえて授業を行う必要があると考えた。郷土料理の認知に関しては、埼玉県の郷土料理が紹介されている「聞き書き 埼玉の食事 農産漁村文化協会 出版」と「日本調理科学会 企画・編集 うかたま 伝え継ぐ日本の家庭料理 農産漁村文化協会発行」から代表的な郷土料理11品を取り上げ、それぞれの料理を埼玉県の郷土料理として生徒が認知しているかどうかを調査した。11品中、認知度が75%を超えた物は1品のみ(煮込みうどん)で、それ以外の料理は35%以下であるものがほとんどであった。認知度が低い要因として、郷土料理に直接触れる機会が少ないことが考えられる。食文化の伝承が希薄していることがうかがえた。また、家庭で食事をする際や料理を作る際の思考が、「おいしさ」「自分の嗜好」「簡単さ」に偏っていることから、授業の中で様々な見方や考え方を働かせることに気付かせ、更に生活をよりよくするための選択ができる授業構成が必要であると考えた。

##### (2) 実践研究

思考力を育むための題材の提案として、実践研究を行った。12月7日～1月18日までの期間を使い、所属校の中学2年生を対象に8時間構成で、食生活の学習を扱う授業を行った。また、授業を実施した63名の生徒を対象に、授業前と授業後に[知識の習得状況]、[習得に関する認知]、[活用への意欲]、[料理を作る際の思考]をみる質問紙調査を実施し、変容を検証した。毎授業での振り返りの記述を使って、分析も行うこととした。生徒が思考力を育むための授業の提案を表1に示す。生活の中から課題を見だし、よりよい生活の実現や課題を解決するために必要な知識は2時間で修め、知識・技能を活用し、料理を生み出すための活動を4時間設定した。生徒の成果とする発表や学習のまとめとしてパンフレットを作成する時間を最後に2時間設定した。

【表1 実践授業の授業構成】

	第1時、第2時	第3時、第4時	第5時、第6時	第7時、第8時
授業の流れ	①郷土料理について知ろう ②松伏町について知り、更に松伏町の実態を探ろう (宿題) 松伏町の食に関する調査をする	③④松伏町についての実態を知り、料理開発のイメージをつかもう	⑤⑥料理開発の企画書を作成し、計画を立てよう (長期休み中の課題) 開発した料理の調理と、レポートの作成	⑦開発した料理の発表をしよう ⑧開発した料理をパンフレットにまとめ、全体の取り組みを振り返ろう
研究の視点	《問題をつえる》 知識・技能の習得 ・郷土料理を知り、松伏町の特徴を捉え現状を知る	《情報収集》 情報を集めることで問題を焦点化する ・松伏町の調査・発表	《分析・思考・創造》 新しい料理の開発、分析 ・郷土料理の開発 ・協働学習による修正	《表現・評価》 自分の開発した料理を表現し他者評価・自己評価 ・開発料理の発表、評価 ・まとめ、振り返り
授業内容	・郷土料理を知る ・埼玉県の郷土料理の特徴を考える ・いがまんじゅうの試食 ・だしの役割や種類を知る ・松伏町の特産品や農産物の紹介(現状を捉える) ・松伏の食に関する疑問と、課題設定	・松伏町の食に関する調査で調べたことをまとめる ・同じテーマ⇒異テーマごとにグループ内(3~4人)で発表する ・相互評価をする ・料理開発に必要な情報を整理し、料理づくりのイメージを膨らませる	・郷土料理の開発のための企画書作成(ワークシート) ・使用する食材・調味料、作り方、開発のポイントなどを決める ・グループで検討し、個人で再企画、修正 ・冬休み中の活動の計画	・開発した料理の発表 ・同じグループ内での発表 ・代表者による全体での発表 ・自己評価と他者評価 ・全体の活動の振り返り ・活動の最終まとめとして、パンフレットの作成
ICTの活用	授業で習得させたい知識はいつでも振りかえられるよう使用した教材(動画やカード)をロイノートで共有した。	自分の興味ある情報だけでなく、地域の情報を総合的に得られるようロイノートで共有した。	発表するスライドをロイノートで製作させた。レイアウトの見本を用意し目的に沿った活動を目指した。	パンフレットの作成もロイノートを活用し、学習全体のつながりを意識させた。
思考力を働かせるための工夫	・題材に興味をもたせるよういがまんじゅうを試食し、作り方や供食場面を確認しながら、なぜ郷土料理が受け継がれにくいのかについて考え、郷土料理開発の条件につなぐ材料とした。 ・教師だけの教授でなく、町の魅力を周知している松伏町役場の方の協力を得ることで、より知識を印象付けて習得できるよう工夫した。町役場(教育文化振興課、環境経済課)や商工会議所、JA さいかつ松伏支店、春日部保健所等、それぞれから得た細かな情報はデータで共有できるようにした。	・調査したことの発表でロイノートを活用することにより、意見を交換したり、調べた情報を繋いだり、情報を精選したり協働的な学習の場面を設定した。 ・自分が調べた狭い情報だけでなく、テーマごとや発表を自分で選んで聞き合うことで、より深い情報を得ることができるようにした。 ・自分の活動を振り返り、評価する時間と、他者評価をする時間を設け、修正した内容が次の活動につながるよう授業の流れを工夫した。	・松伏町には郷土料理がない現状から、未来の松伏町に永く伝え継がれる料理について想像し、新しい料理を創造する活動により、今までの知識や情報を活用して思考を働かせることにつなげた。料理を作る条件を4つ指定した。①松伏町の食材を使い地産地消を心がける②旬のものを扱う③だしを工夫して使う④永く食べ継がれていく理由を考える ・情報収集、食材の選択、調理計画、実践、評価、発表までの流れが円滑に行え、それぞれの場面での生徒の思考がわかるようワークシートを作成した。	・調理したものを試食する場面で、第三者に試食してもらい、味と行程をみながら未来へ受け継がれていくかどうかの評価をしてもらった。 ・授業の始めから最後まで自分の活動の振り返りができるよう、自身の取り組みをロイノートを使って振り返らせ、2度の他者評価の内容を比較させ更に探求につながるよう工夫した。 ・パンフレットにまとめ活動内容を掲示することで、生徒の活動内容を可視化し、他の授業に繋がるよう工夫した。

## 5 成果(結果)と考察

授業の効果を検証するため授業前後に行った質問紙調査を比較した。[知識の習得状況]は、10項目中9項目が有意に高くなった。課題の解決に向けて習得した知識・技能を生かし、繰り返し活用する場面を多く設定した成果だと考える。体験的活動が多いものは数値が高く、学習した内容の活用度が低いものほど数値が低いことが改めて結果となって表れた。[習得に関する認知]は、8項目中全ての項目が有意に高くなった。課題解決に向けた主体的な活動が充実していたことや、地域との交流ができるよう体験的活動の場面を意図的に設定したこと、タブレットPCを使い協働的な学習を設定したことが結果に繋がったと考える。[活用への意欲]は、4項目中全ての項目が有意に高い結果となった。身近な地域の中から課題を見つけ、地域の現状や実態を知り、食材に直接触れることや人との交流を深める学習を重ねたことで、自分たちの生活や行動を見つめ直すことに繋がり、意欲向上に影響したのではないかと考える。[料理を作る際の思考]は14項目中12項目が有意に高まった。中でも「生産地や生産者」「環境への影響」「文化や歴史」の項目が大きく向上した。生

徒の記述にも、食材の作り手の存在を知り、自分たちが食材を消費することと環境への繋がりに気付き、先人たちの努力や想いを想像する等の内容が多くあったことから、郷土料理の題材の魅力が生徒に伝わったのだと考える。

家庭科の学習は、地域の実態を把握し、地域の食材を生かした題材づくりや、生徒の生活の中から課題を見つけ解決していくプロセスを取り入れることで、知識・技能の習得だけでなく生徒の思考力を育み、よりよい生活への意欲向上に効果的であるということがわかった。今後、地域とのつながりを考えた題材を更に効果的に生かすため教科横断的指導を目指し、教員間の情報共有を課題とし研修内容を生かしていきたい。

## 6 おわりに

1年間充実した研修ができたのも、懇切丁寧に御指導くださいました埼玉大学島田玲子教授、河村美穂教授をはじめ、埼玉大学の先生方のおかげです。また、研究のためにご指導、ご助言いただきました皆様方に、厚く御礼申し上げます。