

# 調理実習を中心とする食育(食教育)実践プログラムの開発

## Design of practical nutrition education focusing on cooking classes

河村美穂（教育学部・准教授）

Miho KAWAMURA

本研究は、地域の実態に即した食教育実践のプログラムを提案することを目指して実施した。1960年代の職業・家庭科から技術・家庭科への移行期における取組状況を背景として、食に関する教育がどのように行われてきたかについて検討を加えた。さらに、2006年度のI市H町中学校での給食時における問題状況を実践的に解決する取り組みとして、汎用性の高い授業を提案し、実践・検証を踏まえて今後の方向性を示したという点が本研究の大きな成果である。以下にそれぞれの成果と課題を列記する。

### 1. 教師経験のある方への聞き取り

家庭科教育は、小・中・高校と連続して実施されているが、歴史的な経緯から中学校における技術・家庭科の位置づけが長く問題とされてきた。とくに、職業・家庭科（1951～1961年実施）から技術・家庭科（1958年告示学習指導要領にて設置。1962年～現在）に移行した1960年前後の状況を知ることは、家庭分野の歴史的把握において、重要な意味をもつ。そこで、職業・家庭科および技術・家庭科の移行期の状況について、埼玉県在住の元技術科教師に聞き取りを行った。

職業・家庭科は、男女ともに学ぶ教科として位置づけられたが、実際には職業・家庭科の教師養成が充分でなかったことから、その学習形態は地域・学校によって様々であった。聞き取り調査をお願いしたI教師によれば、1950年代当時の職業・家庭科においては、学校によって学習内容には大きな違いがあったという。歴史的には、這い回る経験主義として批判されている地域に根ざした職業に関する学習内容の中には、地域のニーズを勘案し、中学生にとって必然性の高い授業実践もあったという。とくにこの時代は、産業技術の発展に期待がかけられていた社会背景の中で、技術について学ぶことが大きな意義をもち、一方、多数の中学生が中学卒業後に職業に就くことから、職業について学ぶこと自体が必然性の高いことであった。その後、技術教育の拡充・発展を目指して技術科が設置され、諸経緯から技術・家庭科という教科として設置されたが、家庭科教師にとってはそれまで、職業の一分野として位置づけられていた食物・被服に関する分野の学習が、生活者として必要な知識・技能の学習として再定義されたことによって、学習内容の精選が行われやすくなった。とくに、技術科と家庭科を一つの教科として積極的に位置づけた産業教育連盟の実践の多くは、技術をすべての基礎教養として学習させることを目指した点で、技能・技術教育の意義を検討する際に重要な歴史的意義があると考えられる。しかし、一般には、生産技術を扱う「技術科」＝男子向きと生活技術を扱う「家庭科」＝女子向きという区分けが技術・家庭

科を学ぶことの本質からかけ離れたものとなっていた。I教師への聞き取り調査からも、技術教育を中核とした技術科と家庭科の学習内容を模索する実践がころみられていたことが明らかとなった。食教育の実践としては、技術と家庭科が一体となった実践は、カリキュラム上困難である場合が、ほとんどであったようだ。このように、この時代は、学習内容が生徒たちの現実生活にとって身近であり、食を確保するというニーズを十分に満たすものであったが、その後、子どもたちの直面する問題は、食の確保そのものではなく、家族の中での食の軽視や、孤食のような家族関係としての問題が多くなってきたために、生徒たちの問題状況を十分に解決することが難しくなったといえる。

## 2. H中学校での食育実践プログラムの実施

I 市立H中学校は、埼玉県西部 I 市の中心に位置し、新興住宅地を抱えた都市型の中学校である。学業成績が生徒たちの最大の関心事となっており、3年生は受験のストレスから食行動にも問題が現れやすいことが、担当教師に認識されていた。2006年度には給食時に食物を粗末に扱うという問題状況が顕著になり、本研究代表者が家庭科担当教師、3年担任教師とともに、改善のための実践プログラムを考案し、実施・検証を行った。なお、本実践の実施に当たっては、研究代表者指導のもと、教材の作成やTeaching Assistantとしてゼミ学生を参加させ、教育学部学校フィールドスタディの事例研究としての試行も兼ねた。

対象校の生徒たちについての実態（担当教師らに対する聞き取りによる）は、食べ物自分たちのもとにやってくるまでのプロセスを理解できないことが要因と考えられた。そこで、給食がどのように、だれによって作られるのかということを理解するプログラムを提案・計画した。その際に、情緒的あるいは道徳的な実践に陥らないように、生徒たちの給食に対する感想や、食の嗜好を把握する調査を事前に実施したうえで、正確な情報に対して生徒たちの思考・判断を促すような教材を工夫して作成した。作成した授業案・教材は対象クラスだけでなく、すべての3年生のクラスで実践され、汎用性が確認された。

具体的には、給食委員による給食センターでの調理の様子の報告を行い、給食を作る側の方たち考えを理解することを重視した。給食は、栄養バランスからみると栄養素・カロリーが充分含まれており、外食やコンビニ食では得られないものがある。また、現在の中学生の嗜好を勘案して、ドレッシングの工夫などを施してあることも紹介された。対象クラスの授業には、給食センターの栄養士さんも特別参加されたことから、効果的な授業実践となった。なお、授業実施後の調査からも、本プログラムの効果は明らかであった。

本研究の成果については、引き続き改良を加え、次年度以降も実践・検証のプログラム検討を行う予定である。