

小学校食生活学習における試食体験の意味に関する考察

—コロナ禍での実践を契機として—

The Examination of Tasting on Food Education in Elementary School Home Economics Education

石川 万記子*
ISHIKAWA Makiko

河村 美穂**
KAWAMURA Miho

【概要】家庭科では生活の自立の基礎を培うため、従来から実践的・体験的な活動を重視していることが学習指導要領で明記されている。本研究は、これまでに自身の食生活学習で取り入れてきた試食（食べて気づく）授業について振り返って整理し、さらに、2020年度にコロナ禍で調理実習ができない環境下で実施した試食授業について分析を試み、小学校家庭科の食生活学習における試食体験の意味を再考することを目的とした。その結果、試食には2つのはたらきがあることが明らかとなった。それは、「児童の題材への興味・関心を高めること」、「調理の広がりを実感させ、調理への意欲をもたせること」である。しかし、コロナ禍では実験して試食する体験は、制約があつてできなかった。創造的な調理への接続が上手にできなかったことから、段階的な試食や創造に繋がる調理実験等の必要性を一層強く感じるようになった。

【キーワード】小学校家庭科、試食、調理実習、食生活学習、コロナ禍 Home economic in elementary school, Tasting, Cooking training, food education, COVID-19 calamity

1. 研究の背景と目的

家庭科では、生活の自立の基礎を培うため、実習や観察、調査、実験などの実践的・体験的な活動を通して学ぶ学習を重視している。小学校の家庭科においても、調理実習はもとより、縫って製作する学習や清掃体験を組み入れるなど、体験して学ぶことを大切にしてきた。家庭科における体験は、「やってみてわかる」とよく言われ、実践力の向上を企図しているが、頭で理解していることを実際に体験して自分の言葉で記憶し、生活に有用な知識とすることに意味があるのではないかと考えられる（河村、2015）。また、特に食生活学習での試食体験は、児童生徒が五感を使って食物と向き合い体感したことを記憶することに重要な意味があるのではないだろうか。柳ら（2010）は、家庭科の調理実習の中で「試食」の意義を検討するために、授業の映像を分析した結果、授業設計において試食の位置づけが明確な授業と曖昧な授業があることを示唆している。「試食」の時間がとれず、授業終了後に食べさせるという授業行為は、何かを確かめるために行われるべき「試食」の意味を逸脱しているとも述べている。また、河村・里村（2013）は、ゆでた野菜をおいしそうに共有しながら試食する児童たちは、自分の調理活動を振り返り、おいしく野菜をゆでるための要点を実感として理解し、調理への関心を持続させる傾向があったとした。しかし、実際の試食体験で児童が何をどう感じているのか、どのような学びだったかを明らかにした研究はほとんどない。

そこで、本研究では、筆者の石川がこれまでに自身の授業で取り入れてきた試食（食べて気づく）授業について振り返って整理し、さらに、2020年度にコロナ禍で調理実習ができない環境下で実施した試食の授業について分析を試み、小学校家庭科の食生活学習における試食体験の意味を再考することを目的とした。

2. 研究方法

- (1) 石川がこれまで実施した試食体験を組み入れた授業①みそ汁のだし、実比べ、②いためた野菜と茹でて炒めた野菜の比較、③じゃがいもの調理方法の違いによる味や食感の比較の概要を示し、各試食体験の意図とその結果を授業の記録から整理する。
- (2) 2020年度にコロナ禍で調理実習を行えない中で再度実施した③じゃがいもの調理方法の違いによる味や食感の比較の試食体験を児童の授業記録をもとに分析する。これは、従来、1題材の中で2回以上取り入れていた試食（調理実験含む）を、コロナ禍においては、比較する種類を厳選した1回の試食体験にしたものである。
- (3) (1)(2)をもとに小学校の食生活学習における試食体験の意味を考察する。

* 伊奈町立小針北小学校

** 埼玉大学教育学部生活創造講座

3. 結果

(1) 試食体験を組み入れた授業の実際

①みそ汁のだし、実比べ

対象とした授業は、2021年1月から2月に埼玉県公立小学校第5学年32名(男子16名、女子16名)の授業実践「みそ汁をつくろう」である。

本題材「みそ汁をつくろう」は、旧学習指導要領家庭編の内容B「日常の食事と調理の基礎」における(1)「食事の役割」、(2)「栄養を考えた食事」、(3)「調理の基礎」を関連付けて構成している。五大栄養素の種類やはたらきなどの基礎的事項について学び、食品を組み合わせることで食べることの必要性について理解できるようにすること、また、日本の伝統的な日常食である「ごはんとみそ汁」に関心をもち、調理ができるようになることをねらいとしている。試食は、全8時間の授業実践プログラムの中で、第1時の食味体験、第3・4時の調理実験による試食、第6・7時の調理実習による試食を組み入れた。(表1)

【表1 みそ汁授業実践プログラム】

①	食味体験	・だしの違いをみそ汁(4種類)で飲み比べる。(教師が調理)																				
②	講義1	・我が家のみそ汁について、実・みそ・だしを共有し合う。																				
③④	調理実験	<table border="1"> <tr> <td>・実の組み合わせを実験的に試食して学ぶ。(abcdをグループで調理して試食する)</td> <td>大根</td> <td>油あげ</td> <td>吸い口ねぎ</td> </tr> <tr> <td>a</td> <td>○</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>b</td> <td>○</td> <td></td> <td>○</td> </tr> <tr> <td>c</td> <td>○</td> <td>○</td> <td></td> </tr> <tr> <td>d</td> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> </tr> </table>	・実の組み合わせを実験的に試食して学ぶ。(abcdをグループで調理して試食する)	大根	油あげ	吸い口ねぎ	a	○			b	○		○	c	○	○		d	○	○	○
・実の組み合わせを実験的に試食して学ぶ。(abcdをグループで調理して試食する)	大根	油あげ	吸い口ねぎ																			
a	○																					
b	○		○																			
c	○	○																				
d	○	○	○																			
⑤	講義2	・みそ汁の調理計画を立てる。																				
⑥⑦	調理実習	・みそ汁を一人で調理する。 ・調理実習のふり返しをする。																				
⑧	講義3	・題材を通してのふり返しをする。																				

1) 第1時 みそ汁は、だし汁+みそ+実が組み合わさってみそ汁となる。まず、だしの違いをだし汁にみそを溶いた汁(4種類)で飲み比べた。④にぼしだし、⑤市販の顆粒いりこだし、⑥カツオと昆布の混合だし、⑦市販の顆粒合わせだしである。顆粒だしを試飲の対象としたことは、家庭で広く使われており、多くの児童にとって馴染みのある味であると予測して準備した。4種類のだし汁にみそを溶いた汁を50mlずつ試飲させ、児童に味の好みについて1位から4位の順位をつけさせた。どれもおいしく試飲することができ、特に正解はないが、順位をつけさせることで、子どもたちはより真剣に味の違いを感じながら試飲することができた。その結果、好みでいえば、⑦市販の合わせ調味料が一番の支持を集め、⑥カツオと昆布の混合だしの支持が少なかったが、それほど大差はなかったといえる。また、表2に示したように、児童一人一人のワークシートの感想から、味や香りの違いを自分なりに気付き、記述できていたことが分かり、試飲の意義を感じることができた。にぼしの苦み、かつお節の香り、みその甘みといった記述は、真剣に味わったからこそその感想であると捉えた。

【表2 だし汁にみそを溶いた汁(4種類)の試飲による感想】

④	・少し苦かった。かおりがいい。 ・魚の本来の味が引き出されている。 ・煮干しの味がしっかりする。おいしい!飲んだことがある味。すっきりしている。
⑤	・いりこのだしの味がしっかりあって美味しい。 ・少しさけかすの味がして甘みがある。 ・味が少しこいように感じた。
⑥	・こんぶとかつお節の味がからみあって美味しい。 ・みその甘みを感じる。 ・最初にかつおの風味があったけれど、最後に昆布の味がした。
⑦	・後からかつおの味がほんのりくる。飲みやすい。 ・いりこだしより甘みが少ない。 ・すなおにおいしい。味がシンプルだけどうまい。

2) 第3・4時 実の組み合わせを実験的に試食し、実の組み合わせによる味の違いを理解することをねらいとした。具体的には、みどりとかかの食品の実の組み合わせによって、味や風味の違いを体感させる調理実験を行った。2つの班を1セットとし、一方の班は、④だいこんのみ、⑤だいこんに吸い口ねぎを加えたものを調理し、もう一方の班は、⑥だいこんと油あげ、⑦だいこんと油あげに吸い口ねぎを加えたものを調理した。④~⑦4種類の試食は、全員で食べ比べをして、その感想をワークシートに記入した。先述(石川・河村, 2020)の通り、大根だけのみそ汁を好む児童もいたが、多くの児童は、大根と油あげの実の方をコクが出ておいしいと実感していた。また、吸い口ねぎは好みが分かれる結果となった。「ねぎを入れたら一気に味が変化した」と肯定的に捉える児童がいる一方で、「ねぎが辛い」と香味に否定的な児童も少なくなかった。



【図1 実の組み合わせによる味の違いを比較】

3) 第6・7時 調理実習では、第5時の調理計画の際に組み合わせた実を各家庭から持参し、一人調理で1食分のみそ汁を作り、試食をした。にぼしで出汁をとることは、5~6人のグループで大きな鍋に一括して行い、そこから小鍋に一人分のだし汁を取り、実を煮て、みそを溶かし、みそ汁を完成させる。表3は、第5時に児童が計画した実の組み合わせの例である。実に野菜のみ用いている児童もいるが、図2の写真からも分かるように多くの児童は、野菜とタンパク質を多く含む食材を組み合わせていた。これは、試食の経験が生きているものと考えられる。

【表3 実の組み合わせ例】

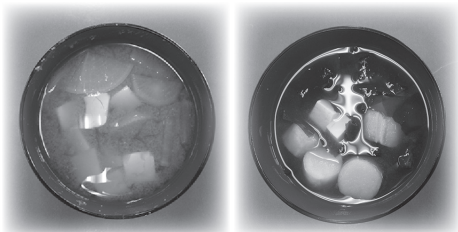
児童	実の組み合わせ		
a	大根		
b	白菜		
c	わかめ		
d	大根	にんじん	ねぎ
e	にんじん	大根	ほうれんそう
f	大根	ねぎ	キャベツ
g	大根	豆腐	
h	ねぎ	油あげ	
i	豆腐	油あげ	
j	大根	油あげ	
k	玉ねぎ	わかめ	油あげ
l	ねぎ	わかめ	油あげ
m	大根	わかめ	豆腐
n	大根	ほうれんそう	油あげ
o	にんじん	大根	油あげ
p	大根	ねぎ	ちくわ
q	わかめ	豆腐	麩
r	ねぎ	豆腐	油あげ
s	大根	豆腐	じゃがいも
t	大根	わかめ	さつまいも
u	大根	わかめ	じゃがいも
v	にんじん	油あげ	じゃがいも

(石川・河村、2020)

- みどりの食品
(主にビタミン)
- あかめの食品
(主にタンパク質)
- きいろの食品
(主に炭水化物)



【図3 千切りキャベツの試食】



【図2 大根と豆腐 わかめと麩】

②炒めた野菜と茹でて炒めた野菜の比較

対象とした授業は、2016年6月から7月に埼玉県公立小学校第6学年69名(男子41名、女子28名)の授業実践「いためる調理」である。

本題材「いためる調理」は、旧学習指導要領家庭編の内容B「日常の食事と調理の基礎」における(1)「食事の役割」、(2)「栄養を考えた食事」、(3)「調理の基礎」を関連付けて構成している。食事は、健康を保ち、体の成長や活動のもとになること、朝食を食べることによって学習や活動のための体の準備ができることを学び、日常の食事が大切であることに気付くようにすること、また、調理に関心を持ち、必要な材料の分量や手順を考えて、調理計画を立て、いためる調理ができることをねらいとしている。試食は、全8時間の授業実践プログラムの中で、第1時の食味体験、第3・4時の調理実験による試食、第6・7時の調理実習による試食を組み入れた。(表4)

【表4 いためる調理授業実践プログラム】

①	食味体験	・野菜摂取量をビジュアルに理解する。 ・生の野菜の試食を通して、調理の必要性を理解する。 (一人70gの湯通した千切りキャベツを試食)	
②	講義1	・家庭でのインタビュー結果を共有し、いためる調理法の特徴を理解する。	
③④	調理実験	・調理手順を変える調理実験で、味や食感を試食して比較する。	キャベツ ニンジン ホウレンソウ
⑤	講義2	・家によくある野菜で、野菜いためを作る計画を立てる。	
⑥⑦	調理実習	・調理計画に沿って、一人で調理を行い、試食をする。	
⑧	講義3	・題材を通してのふりかえりをする。	

1) 第1時 いためる調理は、野菜の消費量の少なさから導入した。厚生労働省の「健康日本21」が推奨している1日当たりの野菜の目標摂取量350gにどの世代も届いていないという調査結果やファイブアデー運動の話から一皿分である70gの湯通した千切りキャベツを試食させた。キャベツそのものに甘みを感じて、「おいしい」と話す児童もいたが、「ドレッシングが欲しい」、「味を付けたい」と多くの児童は感想を述べていた。千切りキャベツは、口の中でモサモサして、調理しないまま一日350gの野菜を食べることは難しいと気付くことができた。野菜は、調理することによりかさが減り、たくさんの量を食べることが可能になる。つまり、この試食によって、より美味しく食べるためには、調理が必要であると気付くことができたと言える。

2) 第3・4時 調理実験では、食材の切り方や調理法による味や食感の違いに気付くことをねらいとした。一口に野菜を調理するといっても単に炒めればよいということではなく、調理の仕方によって味や食感が変わる面白さ、広がりを実感させたかった。

【表5 食材の切り方や調理法の違いによる調理実験】
(いためる調理 ver.)

	キャベツ		ニンジン	ホウレンソウ
いためる+ 千切り+		いためる+		
いためる+ 短冊切り+		いためる+		

まず、キャベツについては、炒め方のデモンストレーションも含め、教師が準備をして行い、子供たちには試食のみさせた。千切りキャベツを炒めたものは食感も味も短冊切りよりも劣ると実感することができた。ニンジンとホウレンソウについては、班ごとに調理して試食をさせた。試食する時のポイントとして、「見た目」、「味」、「食感」、「生の時との比較」、「下ゆでの効果」、「切り方の違い」を挙げた。生のまま炒めたものと下茹でしてから炒めたものでは、味や食感が異なることに気付くことができた。下茹でをしたニンジンやホウレンソウは甘みが出ることを実感した。また、ホウレンソウは、えぐみが薄れることにも気付いた。これらの経験から、

子供たちは、他の野菜はどうだろうという好奇心、応用することへの関心・意欲が増した。



【図4 炒めたキャベツの試食とニンジンとホウレンソウの調理】

3) 第6・7時 第5時は、それまでの試食等の経験をもとに野菜炒めの一人調理を計画した。子供たちは、下ごしらえのことまで視野に入れて調理計画をしていた。下ゆでをした方がよいか、切り方は千切りやみじん切りはどうかなど試行錯誤する様子が見られた。実際の調理実習では、食材や調味料を各自持参し、全工程を一人で調理した。3人一組で1つのコンロを使用。まず、3人とも食材を切る。切り終わったら、順番に炒める。それぞれ盛り付けて、試食をする。友達が作った野菜炒めがおいしそうだと感じられ、少し味見をさせてもらう場面も見られた。調理実習後のふりかえり記述からは、「前と違って考えながら食べるようになった」、「野菜を気にして組み合わせを見るようになった」など応用していこうという気持ちが育ったと言える。また、何よりも「皆で作った料理を見て、よい組み合わせや工夫、切り方など様々なことを見たり、試したりして、その食材に相性のよい材料、食材などが分かった」とあるように、学校での調理実習において、子供たち同士が学び合っていることの価値は大きいと感じた。

調理実習後の
ふりかえり
記述から

- ・皆で作った料理をみて、よい組み合わせや工夫、切り方など様々なことを見たり、試したりしてその食材に相性のよい材料、食材などが分かったので家でも試してみたい。
- ・料理に入っている野菜を気にして組み合わせを見るようになりました。
- ・野菜の切り方を気を付けるようになりました。
- ・前と違って考えながら食べるようになりました。
- ・食感や味の変化が分かるようになりました。ゆでていた方がおいしくなることが分かりました。

【図5 調理実習後のふりかえり記述例】

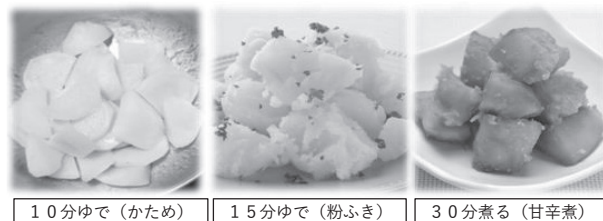
③じゃがいもの調理方法の違いによる味や食感の比較
対象とした授業は、2018年1月から2月に埼玉県公立小学校第6学年38名（男子22名、女子16名）の授業実践「くふうしよう おいしい食事」である。
本題材「くふうしよう おいしい食事」は、旧学習指導要領に示されている「B 日常の食事と調理の基礎」と「A 家庭生活と家族」との関連を図り構成した。自分の食生活をふり返るとともに、今までの知識や経験に基づいて1食分の献立を考え、日常の食生活に生かせるようにするとともに、身近な食品を用いて調理計画を立て、

おかずを作る。ここでは、五大栄養素の中では炭水化物に分類されているが、ビタミンCが豊富で野菜のような栄養素も合わせもっている「じゃがいも」を用いたおかずを調理することができるようにすることをねらいとした。試食は、全8時間の授業実践プログラムの中で、第1時の食味体験、第3・4時の調理実験による試食、第6・7時の調理実習による試食を組み入れた。（表6）

【表6 じゃがいも調理授業実践プログラム】

①	食味体験	・ゆで方と味の相性を確かめる。 ・ゆでた／煮たじゃがいもの試食を通して、じゃがいも料理を想起させたり、広がりを実感させたりする。	
②	講義1	・じゃがいもを科学する。 (歴史や種類、調理方法等について多角的に理解する。)	
③④	調理実験	・じゃがいも料理の基本をマスターする。 ・じゃがいもの切り方や調理法を実験的に変えたためものを試食して学ぶ。	
⑤	講義2	・オリジナルじゃがいも料理の調理計画 ・じゃがいもと身近な食品を組み合わせでおかずを作る計画を立てる。	
⑥⑦	調理実習	・じゃがいも料理を一人で調理 ・調理実習のふりかえりをする。	
⑧	講義3	・題材を通してのふりかえりをする。	




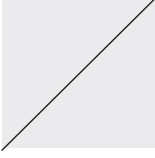


1) 第1時 じゃがいもは、味が淡白であり、繊維質も少なく、切り方、調理法、味つけ、他の食材との組み合わせによって様々な料理を生み出すことができるという広がりを実感させることをねらいとした。そこで、導入として、ゆで時間と味付けの相性について確かめることにした。教師が準備したゆでたじゃがいもに、塩コショウ、ケチャップ、マヨネーズの調味料を好みで付けて試食した。色々な味を試しながらじゃがいもの試食をさせた。「固めにゆでたじゃがいもは、塩味が合う。」「やわらかくゆでた粉ふきいもは、マヨネーズがよくなじむ。」など、味の相性に気付くことができた。また、30分煮た甘辛煮は、肉じゃがを連想させた。



【図6 ゆで時間と味つけの相性】

2) 第3・4時 第2時にじゃがいもの知識を押さえ、第3・4時は、子供たちにじゃがいも料理の基本であるゆで方やいため方をマスターさせながら試食をさせた。具体的には、千切りでいためたものと、拍子木切りでかためにゆでてからいためたものの二種類である（表7）。味は塩味で統一した。試食する際のポイントとして、「見た目」、「味」、「食感（シャキシャキ／ホクホク）」、「下ゆでの効果」、「切り方の違い（千切り／拍子木切り）」を提示した。切り方や調理の手順の違いが食感の違いをもたらしことに気付くことができた。シャキシャキが好み、ホクホクが好みと子供たちの好みは分かれた。（図7）

【表7 食材の切り方や調理法の違いによる調理実験】
(じゃがいもの調理 ver.)

食感	調理法	千切り	拍子木切り	加熱後
シャキシャキ	生+いためる			
ホクホク	7分ゆで+いためる			



【図7 調理実験での試食の様子】

3) 第6・7時 第5時に子供たちは、2回の試食の経験を生かし、じゃがいも1個を使った料理の調理計画をした。ゆでる調理、炒める調理、ゆでてから炒める調理など調理方法はバラエティーに富んでいる。レシピ本なども参考にしながら調理計画をした。そ



【図8 試食の様子(左)
ふりかえりカードの記入(上)】

調理実習後の
ふりかえり
記述から
【じゃがいも調理】

< A児童の記述から >

- ・じゃがいもの芽取りや切り終わった後の行動(水につける)が分かった。
- ・切り方によって、じゃがいもがホクホクになったり、シャキシャキになったりすることが分かった。
- ・ホクホクのやわらかさに合わせて、ゆで時間をちょうどさせることができた。
- ・じゃがいもは、いろいろな料理にできるので、家でじゃがいも料理を作ってみようと思った。
- ・ポテトサラダを作るとき、この前は、野菜を薄切りにしたので、今度は厚く切ろうと思った。

【図9 調理実習後 A児童のふりかえり記述】

の調理計画をもとに、第6・7時では、各自材料を持参し(じゃがいも1人1個は学校で一括購入)、調理実習を行って試食をした。いためる調理と同様、3人で1つのコンロを使用。一人一人が違う料理を作っていたため、友達の料理がおいしいそうに見えるのかもしれない。やはり、少し味見させてもらう場面が多く見られた。試食後は、実習でできたこと、改善点について考えたこと等について、ふりかえりカードに記入をした。(図8) また、図9に示したA児童のふりかえりカードにある「切り方によって、じゃがいもがホクホクになったり、シャキシャキになったりすることが分かった」、「ポテトサラダを作るとき、この前は野菜を薄切りにしたので、今度は厚く切ろうと思った」などの記述から、いためる調理と同様、もっとこうしてみたいという意欲や創造性を高めることができたように感じられた。

(2) 3つの事例のまとめ

3つの事例の試食のねらいは異なっていたが、第1時と第3・4時の試食の意味については共通していた。第1時は、児童の題材への興味・関心を高めるための試食である。第3・4時は、知識や技能を押さえ、調理の広がりを実感させ、調理への意欲をもたせるという意味をもった試食である。(表8) そして、第6・7時の調理実習では、それまでの試食経験を生かした計画と調理が行われている。このことについては、コロナ禍におけるじゃがいも料理授業実践プログラムで説明を加える。

【表8 3つの事例と試食のねらい】

	試食事例	試食のねらい
事例1	みそ汁調理	①だしの味の違いを実感したり、 ③④実の組み合わせによる味の違いを比較したりする。
事例2	いためる調理	①調理の必要性を感じさせ、 ③④調理法の違いによって味や食感が異なることに気付く。
事例3	じゃがいも調理	①ゆで時間と味付けの相性に気付いたり、 ③④調理法の違いによる食感の違いを比較したりする。

(3) コロナ禍における授業実践プログラム

対象とした授業は、2021年1月から2月に埼玉県公立小学校第6学年名(男子15名、女子16名)の授業実践「くふうしよう おいしい食事」である。2020年度は、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、家庭科が重視している実践的・体験的な学習が大幅に制限された。年度当初から約2か月の休校期間を経て、授業が再開されてもなお調理や試食は許可されない。それでも、少しずつ感染経路の状況が分かってきた2学期以降、本校では教師が調理したものを試食させることだけが許可された。そのような状況下、コロナ禍におけるじゃがい

も調理の授業実践を行った。したがって、以前のように調理実験や調理実習をすることはできない。そこで、試食をすることで興味・関心を高めさせたい、調理への広がり、意欲をもたせたい、試食のよさを最大限に活用させたいと思いながら6時間の実践プログラムを考えた。

【表9 コロナ禍におけるじゃがいも調理 授業実践プログラム】


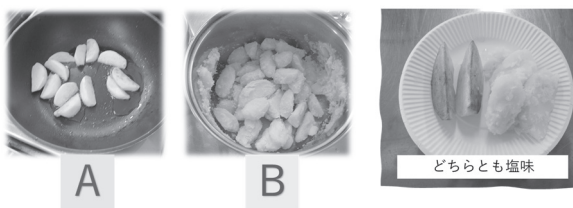
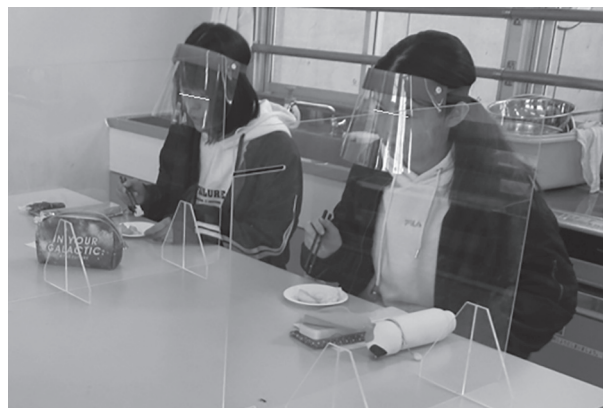
①	試食	・じゃがいもの調理と試食の比較 ※調査/試食は、1時間ずつ半数で行った。	
②	調査	・じゃがいもについて調べる。 「じゃがいも博士になろう！」	
③	講義1	・じゃがいも試食についての感想交流 ・じゃがいもを科学する。 (歴史や種類、調理方法等について多角的に理解する。)	
④⑤	講義2	・オリジナルじゃがいも料理の調理計画 ・じゃがいもと身近な食品を組み合わせておかずを作る計画を立てる。	
⑥	発表	・自分の調理計画を発表する。 (シャキシャキ、ホクホクの料理を1つずつ紹介する。)	

表9に示したように、試食は第1時に行った。第1時に行った試食は、教師が準備するため、コロナ禍以前のように、いくつもの種類のじゃがいも料理を準備し、試食させることはできない。2種類の試食が準備に精一杯であると思い、これまで児童の反応がよかった組み合わせを考えた。また、興味・関心を引き出す部分と調理への広がりを実感させられるものと思い、図10のAとBのじゃがいもを試食させることにした。Aは固めに茹でてから炒めたもの、Bはやわらかく茹でて粉ふきにしたものである。どちらも楕円形切り、塩味であることは共通している。しかし、調理法が異なり、食感の違いが明らかに分かる、じゃがいもを茹でて炒めたりした時のシャキシャキした食感やホクホクした食感から、調理の面白さに気付き、意欲を高めたうえで調理計画へつなげたいと考えた。



- ・A…沸騰後7分茹で+油いため
＜シャキシャキ食感＞
- ・B…沸騰後15分茹で+粉ふき
＜ホクホク食感＞

【図10 コロナ禍第1時に試食させたじゃがいも料理】



【図11 コロナ禍での試食の様子】

図11は、コロナ禍での試食の様子である。まず、手洗いとアルコール消毒をさせた。次に飛沫防止のアクリルパーテーションで仕切ったテーブルに、フェイスシールドを付けた児童を着席させ、紙皿に盛ったじゃがいもAとBを試食させた。食べる前には、「考えながら食べよう」、「検査するように食べよう」と、食べ方のポイントを押さえた。食べている間、友達との交流はなく、自分の舌で味わった感想をワークシートに記入させた。子供たちは「おいしかった」、「もっと食べたかった」などと後で伝えてくれたが、試食中は無言で味わった。

①試食の比較

ここでは、7分ゆでてから炒めた点で同じ調理工程を踏んでいるコロナ禍での第1時のじゃがいも料理の試食Aとコロナ禍以前の第3・4時の調理実験における拍子木切りのじゃがいもの試食の感想を比較する。

まず、コロナ禍の試食では、食べた感想について、「ザクザク」、「サクサク」、「シャキシャキ」といった擬音語などを用いて、できるかぎり詳細に表現していた。ソムリエになった気持ちで食べた感想を書いてごらんというような声かけも多少影響したかもしれない。児童の感想用紙には、おいしさや食感などを精一杯伝えようという気持ちが表れていた。一方、コロナ禍以前の調理実験をともなった試食では、「いため方や切り方によって食感が違っていた」、「もう少し油を多く入れた方がおいしそう」など、もっとこうしたいという次につなげる調理への改善点を考えたり、意欲が見えたりしている。これは、調理を実際に体験したからその感想であると言える。コロナ禍以前の試食は、調理を伴うものであったため、子供たちの試食における学びの多くは、調理操作と連動させて考えることができている。

②調理計画の比較

コロナ禍とコロナ禍以前の授業実践における児童一人一人が調理計画をした料理の比較である。

まず、コロナ禍での授業実践では、ホクホクとシャキシャキという食感の違いの2種類のじゃがいも料理を計画させた。例えば、シャキシャキ食感の料理としてフライドポテト、ホクホク食感の料理として肉じゃがなどが

挙げられる。児童の調理計画（表10）を見ると、2品のうちの1品にフライドポテトを作りたいと考える児童が多かったということが分かる。子供たちは、第1時のフライドポテト風（試食A）をととても美味しいと言って試食していた。その印象が強く残ったと考えられる。インターネットなどでレシピを検索し、ポテトに付けるディップを作るなどのアレンジを考えた児童はいた。しかし、児童が作りたいと考えた料理は、調理方法や味付けに関して、全体的にバラエティーさに欠けているように見受けられた。これは、試食の影響が大きいと考えられる。第1時の試食では、粉ふきいもとフライドポテト風の味付けは、どちらも塩味。食感の違いが大きいということを実感するにとどまった。また、調理工程のデモンストレーションは見えていたものの、じゃがいものゆで加減や塩味の加減など細かな調理操作に携わっていない。その結果、計画した料理のレシピについても、調理方法や味付けの面でバラエティーさに欠けてしまったように推察できる。調理への広がりがありあまり感じられない結果となった。

表10 コロナ禍における調理計画（人）

フライドポテト	ジャーマンポテト	肉じゃが	いももち	ポテトサラダ	ガレット	じゃがいもとベーコンの簡単炒め物	ハッシュドポテト	カリカリチーズ焼き	ポテトグラタン	じゃがいも照り焼き	じゃがバター
16	8	6	4	4	2	2	2	2	2	2	2

一方、コロナ禍以前の授業実践では、第1時の試食体験、第3・4時の調理実験を経た後、じゃがいも1個を使い、自分で作って食べるじゃがいも料理1品を考えさせた。表11からポテトサラダが一番多かったことが分かる。計画時は、じゃがいもの他にハムやオニオン、キュウリやニンジン、リンゴ、ゆでたまごなどの食材を思い思いに組み合わせを考えていた。アレンジ豊富なメニューである。全体的にじゃがいも以外の食材も用いながら完成させていく料理が多かった。第1時にゆでたじゃがいもに色々な調味料をつけて食べるというという体験をしたためか、味についてもバラエティーに富んだ

【表11 コロナ禍以前における調理計画（人）】

ポテトサラダ	ジャーマンポテト	いためもの	いももち	ポテトバーグ	粉ふきいも	ポトフ	マッシュポテト	ガレット
14	11	4	3	2	1	1	1	1

計画が多いように見受けられた。試食の内容が調理計画に大きく影響すると考えられる。

【コロナ禍】 第1時 じゃがいも料理A 試食の感想

- ・食感が少しザクザクするあげているのでパリッとしていて歯ごたえがいい。味はほんのり甘く、においがいい。
- ・外はカリカリで中はふわふわしていた。
- ・サクッとしている。箸を入れるのに少し時間。まわりはサクサク中はとろ・・・としてギャップがある。そしゃく音はカリッと小さな音で！
- ・少しカリカリしていて、ポテトのようでした。中はやわらかかったです。
- ・少しかたくておいしかったです。もう一回食べたいと思った。
- ・こげていておいしい。シャキシャキする。

【コロナ禍以前】 第3・4時 調理実験 拍子木切り 試食の感想

- ・太く切ると、火が通りにくいと感じた。
- ・こげめがついていてよかった。
- ・自分でもじゃがいもを使う料理を作る時には、切り方を考えたいと思う。
- ・いため方や切り方によって食感が違っていた。またそれによって、かたさも変わっていて、じゃがいもの楽しさや世界観が違ってきた。
- ・もう少しゆでてからいためたらマックのフライドポテトのような感じなのだと思います。
- ・拍子木切りは少し油を多く入れた方がおいしいと思いました。
- ・ほかの調理法で調理して違いを比べてみたい。

4. 考察

試食には2つのはたらきがあると考えられる。それは、「児童の題材への興味・関心を高めること」、「調理の広がりを実感させ、調理への意欲をもたせること」である。アプローチの方法は、その試食のねらいを明確にして工夫することが大切である。また、ふりかえり記述等から、「調理の広がり・調理への意欲」については、自分で調理して試食する体験（＝調理実験）がとても有効であることに、コロナ禍にあつて改めて気付かされた。

石川がこれまでに実践した試食体験を組み入れた3つの事例を改めて振り返ると、第1時では、題材への興味・関心が高まるような試食体験をさせている。そして、第3・4時の調理実験の経験が生かされた第5時の調理実習計画、第6・7時の調理実習という流れになっている。例えば、第3・4時でのみそ汁の実の違いで比べる調理実験及び試食体験は、第5時に各自の調理計画で実の組み合わせを考える際に生かされていたと言える。コロナ禍のような試食体験だけではなく、自ら調理するという実践的・体験的な活動により、さらに実感を伴った経験となる。調理後に試食した場合、調理過程に戻って、「次は、ここを改善しよう」、「もっとこうの方がよい」と、振り返って考えることができる。

かつて村田泰彦は、実習授業の教授学的問題について論じている。村田は、調理実習の一般的な授業過程を①実習題材についての「知識と技能・技術」—材料の性質とそれに応じた手法、調理手順など—の詳細な伝達、②それらの予備知識や理解を前提にした調理作業、③試食と反省という段階で捉えていた。その中で、調理作業は、レクリエーションであると述べている。しかし、実際には、児童も教師もレクリエーションとは程遠い状況を目の当たりにする。児童は、机上でどれだけ多くの予備知識を得たとしても、実際にやってみると、思ってもみなかった場面に遭遇する。特に調理経験の少ない児童は、コンロを点火すること、包丁を手に食材を切ることさえも緊張することなのである。「キャベツはどのように洗うのか」、「ポテトサラダを作るのに、じゃがいものゆで加減はこれでよいか」、「拍子木切りの手順はどうするか」と、教師を掴まえては質問したり、隣の児童やグループの児童を見ながら確かめたりする姿がとて多く見られる。不安で仕方がないといった様子だ。自分の計画した料理が完成した時に、ようやくホッとした表情や達成感のある表情を見せる。つまり、多くの児童は、緊張感をもって実習に挑んでいると言える。

授業過程として、調理実験を組み込むことは大変効果的であったと考える。試食で完結することは、調理の広がりを実感させることができず、次への生かし方に気付くこともなく学習を終えてしまうこととなる。そのような意味では村田の言うレクリエーション的な位置づけとなってしまふ。やはり、実習授業を通して、科学的な認識が形成されたい。3つの事例から、野菜の切り方の違い、実の組み合わせの違い、調理手順の違い等の調理実験を通して、調理科学の一端に気付き、調理計画に生かしたり、応用につながる力も身に付けたりしたと考えられる。

コロナ禍の試食においても、五感を使って味や食感を上手に表現していた。しかし、他人に調理されたものの試食は客人的な感想になりがちであった。やはり可能な限り、調理体験を伴う試食をさせたい。それでも叶わない場合、コロナ禍において、コロナ禍以前のような試食の効果、今後の調理に生かせる有用性を習得させるためには、試食のねらいを焦点化して何回かに分けて試食する方法を考えていきたい。

【引用・参考文献】

- 河村美穂, 2015, 生活をひらく調理技能, 大学家庭科教育研究会編, 市民社会をひらく家庭科, ドメス出版, pp. 64-78
- 柳昌子, 中屋紀子, 2011, 小学校の家庭科における「試食」の位置づけ—授業映像の分析を通して—, 九州女子大学紀要 47(2), 111-130
- 河村美穂, 里村友実, 2013, 調理実習の試食に関する研究, 埼玉大学紀要 教育学部, 62(2) : 9-19
- 石川万記子, 河村美穂, 2020, みそ汁の学習にみる「応

- 用可能能力」の習得, 埼玉大学教育学部附属教育実践総合センター紀要, 18, 93-100
- 内野紀子ほか, 2015, 小学校わたしたちの家庭科 5・6, 開隆堂出版
- 文部科学省, 2008, 小学校学習指導要領家庭編, 東洋館出版社
- 村田泰彦, 1978, 教科教育の対象としての家庭科, 村田泰彦著, 家庭科教育の理論 (pp. 51-63), 東京: 青木書店