

技術・家庭科

選択「食物Ⅱ」について

－ 2 単位の実践より－

服 部 晴 子

1 はじめに

高校3年に選択の家庭科を53年度よりもうけるということか52年の11月頃になって突然もちあがってきた。高校3年に選択の家庭科をもうけるのは本校においては10年以上も前にあって以来のことだと思う。したがって、今頃から選択に家庭科2時間をもうけるといっても誰も選択しないかもしれないし、逆に多くなるかもしれないし、とにかく科目をきめることになり、食物Ⅰをやるということになった。かって家庭経営を高校3年でおこなったことはあるけれど、食物Ⅰは始めてではないかと思う。とにかく教科書もなく（教科書はすでに7月に注文済みで、その時は選択の家庭科のことは考えていなかった。）どんな食物Ⅰを展開しようかと色々考え新年度にそなえたつもりか、結果的には食物Ⅰを選択した生徒と共に考え、話し合い、予定をかえたりして最後まで教科書を使用しないで過してしまったことになった。以下にその実施状況を記してみたいと思う。

2 どんな生徒が家庭科を選択したか。

まず色々な進路方面の生徒が含まれていることが

わかった。女子60人中39人が選択し大体3種類くらいにわけられると思った。その1は受験に選択科目を必要としない者で勉強しなくても単位を落とす心配がないだろうと思ってとった者。その2はもともと料理が好きで食へて楽しみたい者。（もし科目を被服などにすれば選択者はもっと少なかっただろうと思われる）その3はもう自分の進路にはおそらくこれが最後の家庭科だから何か期待してとった者にとわかれる。人数的にはその1が多くてその3はほんの少してあった。でもやはりその2のグループを中心に授業を進めていく結果になり、最後の反省にはその3のグループから批判を受け現在もその3のグループの生徒には申しわけないという気持ちが残っている。彼女たちは、もっと人間として生きることに対する何かあかしのようなものを高校3年の家庭科に求めたようであった。しかしその1、その2の大せいの方にひかれて1年間実験実習をくり返してしまっただけの結果に終わったのであった。しかしわずかではあったかその3の生徒もいたということは、何かしら教師としてとてもうれしく、それははげみとなり大変だといいなから一年過ぎてきたように思う。

3 1年間おこなったこと

学期	項 目	実 験 実 習	留 意 事 項
1	スープ、デザート サラタ	①カスタードプディング ②コーンスープ、トマトサラタ ③ハートトーナツ、レモンスカッシュ ④豆腐餡、ババロア ⑤クリンピースポタージュ、フルーツサラタ ⑥クッキー、紅茶 ⑦蟹粉蛋羹 ⑧中国風蒸しカステラ ⑨アスパラガスと鶏肉のスープ ⑩各班毎の献立	△スープの種類 だしの取り方 ○ストック ○インスタントスープの素 △デザートのある方 △サラタに使用した調味料 ○ドレッシング ○マヨネーズ ○ヨーグルト

2	日本料理 中国料理 西洋料理	①クズマンジウ ②しもふり魚のすまし汁 いもの三杯酢 ③魚のみそ煮 ④ナメコのみそ汁 リンゴとカキのみぞれ和え ⑤白炒明蝦 ⑥高麗魚片, 炸花餅 ⑦饅頭 ⑧カニグラタン ⑨もも肉のチーズロール ⑩モザイクケーキ	△油脂の使用のちがい 日本料理 ゴマ, クルミ等を使用 中国料理-ラード 西洋料理-バター △だしのととり方 ・にぼし ・こんぶ ・かつおぶし
3	各生徒の独自の料理を, 生徒が指導者となる。	①春捲 ②オニオングラタンスープ 豚肉のチーズ巻 ③ほうれん草と卵のグラタン たたききゅうりの漬け物	△簡単にできて日常の食生活によく利用されているもの

1学期に考慮したこと

週2時間のうち必ず1回は実験実習にあてること。スープ, デザート, サラダが献立にどんな役割をはたしているかの再確認。色々なだしのととり方, インスタントスープの素の利用。サラダに使用される調味料についてなど。

2学期に考慮したこと

日本料理, 西洋料理, 中国料理とわけてそれぞれの特徴, および材料の使用法とその調理。又短時間でできること。

3学期

冬休みの宿題として勉強した献立にもとづいて生徒が指導者となり実習する。時間数も少なくわずか3回であったが色々な献立が考えられて実際に生徒が指導者となりおこなった。あとの反省で1年中3学期のようにやりたかったという反省があった。

実習費について

一回100円見当として1学期に1,000円集め, それを実習費にあてる。今回は献立の都合で70円であったものが次回には120円であったりということで平均100円前後ということである。2~3学期で1,000円計2,000円使用した。

生徒の反省より

毎学期末に反省と次の学期への期待を書いてもらったことを2~3あげてみたいと思う。

「調理実習はいつも, 他の班よりおそくなってしまい, 他の班に助けてもらったことも何度かあった。でも料理が好きになったのでよかったと思う」「たいへんおもしろかった。皆で一諸に実習するのは家でノートでやるのとは又違った感じで固苦しい授業よりよいと思う。期末考査の中に試験があったのはびっくり!!」「調理実習は楽しかった。今日数えてみたら今までに20種類以上の料理をやっていた。私はなかでもババロア, ケーキ, クッキー, とり肉の吸い物, 中国風かに卵汁など家で作るようになりそれが非常に役に立った」「調理実習はためになったし楽しかったです」「2学期は1,000円でずいぶんいろんなものを食べたような気がする。家でも簡単に作れるものばかりで良かったと思う。失敗したのは2学期末のモザイクケーキぐらいでした」「料理のレポートリーがふえたので家で作って親を驚かせることができた。」
 次はできなかったけれど大いに参考になった意見を2~3あげてみたいと思う。「平凡な料理材料でいかにレポートリーをふやすかなどということをやってみたかった」「どっちかというで作る方よりは皿洗いにまわって, 失敗しても料理に影響のないようにしていた」「こん立をたてさせるのはムダだと思います。なにしろ全く食べたことも, 聞いたこともないようなものを書かなければならない時があったから」「洋風のもの少なかったのが残念でした。いろいろ手伝ってがんばってやっていたつもりだけれど, どうもまだ技術不足で他の人に頼ったりしてしまった」「調理実習は多くてよかったが量的にものたりなかった」などであ

ったが、ほとんどの生徒は調理実習はよかったと書いていたと思う。

反省

教科書を用いないで授業をするということは全く大変なことである。プリントの洪水になったり、テストをしようと思ってもそのよりどころが全くなかったりとにかく、50分の授業を毎回計画的に考えておかなくてはならないということ、特に問題集をやらない教科にとっては、教科書を使用することか原則になっている理由がよくわかったように思う。テストは年間4回おこなったけれど点数は最高で $\frac{78}{100}$ 点・最低 $\frac{33}{100}$ 点で最高はあまり高くないけれど最低も割合よくてよかったと思った。しかし生徒達は前記のことく食物が勉強したいために選択したものはほとんどいないにもかかわらず一年間よく休まずに出席し料理作りにはけんたことは教師にとっても驚異であった。毎回4時限目を実習の時間にあてたため、試食時には他の選択者で人数かふえる時もあり（他の選択者が昼になると試食の仲間に加わりに来るため）なごやかな時間になることかしはしばあった。こちらも気にしないでいたため、生徒達もお互いにより楽しく、早く作って時間内に試食完了というふうに時間的にもうまくいったと思う。1

～2回他の選択者が自習で一諸に実習だけ受けにきたりしてなかなか面白いクラスであった。一年間独自の勝手な思惑でただ時間を「労費」したとしたら全く申しわけないことだと思い、私も一生懸命プリントを作ったり、実物を見せたり教材研究にはけんたつもりである。そのために他の学年がおろそかになったこともないわけではなく反省することはかりであった。それにこりて、今年食物Ⅰの教科書を使用している。その展開はまだこれからであるか、時間的に満足できるわけではなく、むつかしいものだと思っている。食物Ⅰを選択した生徒たちも、どうしても食物Ⅰを勉強したいから必要だからという生徒は少なくて、単位が落ちないからという理由で選択した者に負けてしまうのではないだろうか。実習中は他のことかできないし、食べることは好きとか食物Ⅰの選択者があるということは教師にとっても何かわりきれないものがある。共通一次テストは家庭科に関係なさそうて、現実にはその反対で最も影響が大きかったと云った方がよいと思う。とにかく選択した生徒が1人をのぞいて全部家庭科を選択してよかったと思うと最後の反省の時に云っていた（無記名で書かせたもの）のは教師にとって唯一の救いであったと同時に次年度への恐怖みたいなものを感じさせている。54年度は昨年のような混乱はなく落ち着き18名選択者があり目下新しい計画で進行中といったところである。