

〔Ⅱ〕 技術・家庭科の男女共学授業の試み

自分の食生活をみなおす食物指導

増田 温美

はじめに

従来の学習指導要領において技術・家庭科の内容は「男子向き」「女子向き」の2系列があり、単一教科でありながら、技術科では社会における生産技術を、家庭科では家庭における消費技術を履習させる異なる教科の合科とみなされていた。このことは男女の役割分担を固定化させ、男女平等の見地からも好ましくないことである。幸い、昭和56年度から学習指導要領が改められ、「男子向き」「女子向き」という不自然さはなくなった。しかし、技術系列9領域・家庭系列8領域中より7領域以上を選択履習させることとなり、男子は家庭系列より、女子は技術系列より1領域以上履習するという「男女相互乗り入れ」の形式がとり入れられているが、単一教科とはいいがたい。男女の役割の固定化を解消し、男女相互の理解と協力を高めるためには、技術・家庭科が単一教科とならねばならない。真に単一教科となるには、現在のそれぞれちがった教科目標・学習内容を明確に単一のものとして位置づけなければならない。

昭和56年度の学習指導要領の改訂にともなって、本校では技術・家庭科における男女共学を試みた。いろいろ問題点はあるが以下にその実践報告と今後の課題について述べ、ご指導をおおぎたい。

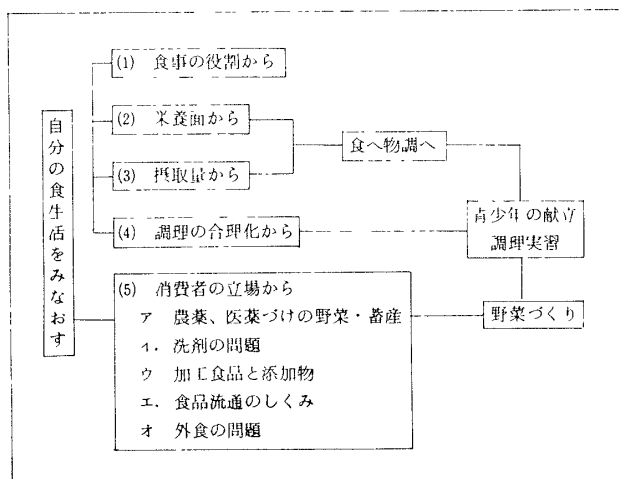
1. 食物指導について

中学1年・2年と2か年にわたる食物指導において「自分の食生活をみなおす」というテーマを設定した。これは学習指導要領に示されているように、実践的、体験的な学習を通して「生活に必要な技術を習得させ、それを通して家庭や社会における生活と技術との関係を理解させるとともに、工夫し創造する能力及び実践的な態度を育てる」という教科の目標をふまえ、単に知識・技能の伝達におわらないで、家庭生活の実際面に活用させるように学習を展開した。故に、調査したり、図書館で調べたり、実験実習を多くとり入れた。

2か年にわたる食物の学習構造を(図1)のように組み立てた。1年では、食事の役割、栄養、摂取量の面から、調理の合理化の面から自分の食生活をみなおさせることとした。事前調査(資料1)からもわかる

ように食事について単に健康体を維持していくためと

図1 食物領域の学習構造



考えており、食事をとおして人間関係を円満にするなどと考えておらず、家族と楽しく会食するということが軽視されがちである。また、小学校の家庭科において栄養素のはたらき等を学習しているが(資料1)さらに理解の徹底をはかり、自分の食べ物調べをして栄養面で、摂取量に問題はなかったか考えさせようとした。また、広く食事に関連することにも目を向けさせたいと考え、台所・食事室の設備、作業の能率化、給排水設備など住居領域に含まれる内容も含めて、35時間の指導計画をたてた。

2年では消費者の立場から食生活を見なおすということで、生鮮食品の見分け方、安全問題、加工食品にまつわる添加物等の問題を実験を中心に学習することとした。野菜の農業問題に関連して野菜の栽培を計画している。本校生徒は都会っ子というか、小学校の理科教材の植物栽培の経験しかない者が多く(資料1)日常生活にも生き物をいつくしむ態度が乏しいように思われることから、栽培をとおして、生命の尊さを知ったり、野菜づくりの労苦、収穫の喜びを味わわせた。さらに、本校生徒の外食の利用が多いことから(資料1)外食の効用、問題点について考え、自分の食生活の問題点を知り、食生活をより良くするための創意工夫をし、実践的態度を育てる学習をすすめてきた。

2. 授業の展開

本年は男女共学を試みる初年であり、準備等の関係もあって1学期間は男女別学で学習した。(図2) 女子は1学期に作業着(かっぽう着)を製作し、2学期以降の調理実習等で着用することとした。

図2 昭和55年度年間指導計画

学年	年間指導時間	性別	1 学期	2 学期	3 学期
1	70	男	金 工	A組 木 工	A組 食 物
		女	被 服 I	B組 食 物	B組 木 工
2	105	男	木 工	金 工	電 気
		女	被 服		食 物
			家庭 機械	手 芸	
3	105	男	原 動 機	電 気	卒業製作
		女	被 服		食 物
			家庭 電気	保 育	

9月から共学を始めたので指導時間が当初の計画より少なくなった。そのため調理の合理化面からの見なおしを省かざるをえなかった。56年度からは計画どおり実施する予定である。

(1) 指導内容と時間

1	共学で食物を学ぶ意義、調査	0.5時間
2	食事の役割から	0.5
3	さらいな食品に含まれる栄養 栄養素の種類とそれを主として 含んでいる食品(成分表で)	2
4	栄養素のはたらき、不足すると (図書館利用)	2
5	栄養所要量について 成人と比較して青少年の多い理由	1
6	栄養素と食品群 食品群別摂取量のめやす 成人と青少年の比較	1
7	食べ物調べ 食品群のかたより、摂取量	2
8	調理用具の種類と特徴 調理用具、器具の使い方	1
9	ガスコンロの使い方 ゴミのしまつ 調理実習のしかた、班作り	1
10	調理実習 カレーライス・フルーツサラダ 野菜の油いため・コーンスープ 手打ちうどん	12

実習献立については、青少年に好まれ、男子も喜んでとりくめるもの考えた。また本校では2年生で野

外生活を体験するが、その折にも応用できるものということを考えた。(写真は手打ちうどんの実習風景)

7次の食べ物調べについては、その日に食べた物全てを書いてくるという家庭学習を2日間にわたって実施させた。そのうちの数人の例を(資料2)クラス全体で、食品群にかたよりはなにか、砂糖の摂取量が多すぎないかなどと検討し、今後どうしたらよいか話合った。次に各自の調査についても同様にした。



(2) 1時間の流れ

本時の目標 6/23

青少年の栄養所要量の特徴を知る。

学 習 内 容

指導上の留意点

- | | |
|---|---|
| 1. 栄養素のはたらき、欠乏
症について復習する。 | ・前時の学習を想起させる。 |
| 2. 本時の学習目標を知る。 | 10 日本人の栄養所要量を知らせる。 |
| 3. 栄養所要量のちがいを調べる
・年令
・性別
・労作強度 | ・自分の栄養所要量に朱線を入れさせる。
・労作強度については重い労作になるほど、エネルギー、ビタミンB ₁ ・B ₂ 、ナイアシンがふえるという程度にとどめる。 |
| 4. 自分たちと成人(40代)と比較し、青少年期の特徴を知る。 | 15 1. それぞれの栄養素ごとになぜ青少年期が多いかを、栄養素のはたらきと関連させて考えさせる。 |
| 5. 栄養所要量をみたくには
どれだけの食品をとるとよいか調べる。 | 15 1. 食品成分表で、たん白質85g とするためには卵なら何個、牛肉なら何g と換算させる。
2. どれだけ食べるとよいかを示す具体的な数がわかるとよいことを感じさせる。 |
| 6. 次時予告を聞く。 | |

3. まとめと今後の課題

中学1年での共学を終えて生徒の感想は良好であった。(事後調査 資料3)また共学をすすめている過程で担任の先生からも共学賛同のことばをいただいた。ともに調べたり、実習していくなかで、今まで気づかなかった友の側面に接したりして、学級内の人間関係の浄化に一役かったことは有益なことである。しかし実習のしかたは概しておおざっぱになり、あとしまつなどは女子にまかせられることが多かった。

授業のすすめ方については、栄養素のはたらきとか食べ物調べなど自分で調べたことが特に印象深く残ったようだが、食生活への創意工夫、実践化には今一步いたらなかった。これは実習などやりっぱなしで実践をうながしたり、実践の結果を報告しあうなどの機会がなかったためと思われる。今後は実践に結びつくような指導法を考えてゆきたい。

また、今後の大きな課題として、食物Ⅰ領域に住居領域を、食物Ⅱに栽培領域を含めた指導計画である。そしてこの合併領域の指導では学習指導要領に示された標準時間と大きくちがうことがあげられる。

家庭生活において、衣・食・住はそれぞれ独立しているものでなく、互に関連しあっている。より良い食生活を考えていくとき、当然清潔で能率的な台所、

明るくなごやかな雰囲気のある食事室というものが考えられる。それ故に、機をうつさず台所・食事室について学習した方が効果があがると思われる。また、家庭科が実験的体験的学習であることから考えると、多量の農薬を用い、被膜剤などで化粧した野菜について学習しても、ではどんなものになると実際にためしてみるより他にないということで野菜づくりをとり入れた。

次に1組が技術科の学習をしているとき、2組は家庭科の学習をすることになる。学習の差ができればしないか。差のできた生徒を次年に同様な指導をしていってよいかも今後さらに考えていかなければなるまい。

4. 将来計画

本校では、今後も共学をすすめる方向であるが、高校等のことも考えると3年では別学にせざるをえないと思われる。

図3 今後の指導計画

一 年	70 時間	A組	製図・木工	食物Ⅰ・(住居)	
		B組	食物Ⅰ・(住居)	製図・木工	
二 年	70 時間	A組	金工・電気	食物Ⅱ・(栽培)	
		B組	食物Ⅱ・(栽培)	金工・電気	
三 年	105 時間	男子	原 動 機	電 気	卒業製作
		女子	食物Ⅲ	保 育	被 服

資料1

食物についての事前調査

(1) 対 象 中学1年A組 45人(男子22, 女子23)

(2) 実 施 昭和55年12月
質問紙法による

(3) 結 果

- | | | |
|--|--|---|
| (ア) 好ききらいがありますか
あ る 30人
ほとんとな い 15 | (イ) おやつとしてよく食べるものは何
ですか
略 | (ウ) 食事を何のためにとるのでしょ
う
活動力を得る 23人
健康を保つ 21
体をつくる 18
生命を保つ 17 |
| (カ) きらいな食べ物は何ですか
略 | (キ) 知っている栄養素名を書きなさい
炭水化物 32人
脂 肪 36
たん白質 42
無 機 質 34
カルニウム 16
ヒタミン 11
ビタミンA 27
ビタミンB 22
ビタミンC 32
カロチン 24
そ の 他 23 | (ク) 今までに作ったことのある料理は
略 |
| (ク) 朝食を食べて登校しますか
食べてくる 43人
ほとんど食へてこない 2 | (ケ) 栄養素のはたらきを書きなさい
(正解者数)
炭水化物 8人
脂 肪 8
たん白質 16
無 機 質 23
ビタミン 11 | (ク) 今までにどんな植物を栽培しまし
たか
アサガオ 34人
ヒマワリ 29
ヘチマ 21
ジャガイモ 15 |
| (ケ) 家族そろって夕食を食へますか
全員で 19人
ほとんど父がいない 16
時々子どもだけ 9
いつも子どもだけ 1 | | |
| (コ) 夕食をよく利用しますか
(家にとるものも含めて)
毎 夜 1人
週に3~4回 4
週に1~2回 19
2週に1回 4
月に1回 11
年に数回 6 | | |

資料 2

食べ物調べ

食生活をみなおそう！ 問題点はないかな？

献立名		食品名	食品群	穀類	いも類	さとう	油脂	まめ製品	魚卵・肉	牛乳・海草	緑野黄色菜	淡色野菜	くだもの	その他
朝食	サンドイッチ	ハム							○					
		チーズ								○				
		野菜									○	○		
	ホットミルク	さとう			○									
		ミルク								○				
	りんご	りんご										○		
昼食	トースト	パン		○										
		バター					○							
	うどん	油あげ						○						
		うどん粉		○										
	紅茶	紅茶												○
		りんご	りんご										○	
	おやつ	ケーキ	生クリーム		○	○				○				
			チョコレート			○								
	おやつ	紅茶	さとうなど			○								
			紅茶											
みかん		みかん										○		
りんご		りんご										○		
	チョコレート	チョコレート			○								○	
夕食	中華風ミートボール	お肉							○					
		キャベツ										○		
	ひじき	ひじき								○				
		にんじん									○			
	さんさいの混ぜ合せ	コーン		○								○		
		さんさいなど										○		
	みそ汁	みそ						○						
		大根										○		
	たらこ	たらこ								○				
		ごはん	米		○									
サラダ	キャベツ											○		
	レタス											○		
	トマト										○			
夜食	ケーキ	生クリーム		○	○					○				○
		紅茶	紅茶											○
	おせんべい	米		○										

資料 3

事後調査

(1)対象 中学1年A組 45人

(2)実施 昭和56年3月
作文法による

(3)結果 生徒の作文を抜粋する。

- 最初は女子と男子はくらべもんじゃないと思っていたけど、女子など思ったよりたいしたことがなかった。別に能力の差がないのでかまわないと思った。(A男)
- 男子は初め何もやってくれないと思っていたが、いざやってみると男子の方が活やくした。女子のできない面をやってくれて男子にこんな一面があることにおどろいた。(A子)
- 私たちの班には自分勝手に有名な男子がいて、ごたごたがあるかなと思っていたけど、予想に反してとても協力的であった。(B子)
- 男子がほとんど味つけしたり、にたりした。でも、やっぱりあとかたづけは女子がほとんどだった。(C子)
- 食物の栄養がかたよるといろいろな病気になることがわかったので、これからはもっと栄養に気をくばってかたよりのないようにしたいです。(B男)
- 家庭科を中学にはいってからもやったわけだが、いろいろな面からみて、ほんとうに良い食事というものは少ないと思った。(C男)
- 今まで気にもかけていなかった食事が栄養素名などをならってから「今日は〇〇にかたよっている」とか「おかあさんは考えてつくっているな」なんて考えるようになりました。(D子)
- 野菜の切り方、味つけのしかたが実習をして少しずつわかってきた。家でも実習がおわってからやってみたりもした。母にも手伝ってもらったからその時はうまくいった。(D男)
- 日ごろおかあさんにつくってもらっていることであんなめんどうなこと(でもおもしろかった)を毎日よくつくってたいへんだと思った。おかあさんのありがたさがよくわかった。(E男)
- ぼくは日曜の昼はいつも母がでかけているので自分で作って食べている。だいたい、いためるのをやっていた。やっぱり1人でつくって食べるよりみんなで作って食べた方がおいしいです。(F男)
- 自分で実さいに調べたりしたことがとてもよかったです。(E子)