

中・高の関連を強めた家庭科指導

増 田 温 美

1 はじめに

● 中学校の学習指導要領が改訂されたのにもない、これからの社会をになっていく生徒らに必要な知識・技能とは何であるかを考え、さらに男女相互の理解と協力を高めるために、本校では昭和55年度より男女共学を取り入れて技術・家庭科の授業をすすめてきた。

その実践の一部については、本校紀要第26集に述べたとおりである。本年度は共学実施後3年目にあたり、過去2年間の反省のもとに、家庭生活の創意工夫とその実践化につながる授業をもとめて研究中である。

また、本校では附属学校の特殊性から、卒業生はほとんどが附属高等学校に進学している。中学時代に教えていただいた先生に、高校に進学した後も教えていただく。家庭科では、中学の技術・家庭科と高校での家庭一般、選択の食物Ⅰと6年間同一教師の指導をうけることになる。高校の家庭一般は技術・家庭科で学習したことのくりかえしにならないようにしたい。くりかえし指導も大切であるが、生徒の学習意欲の低下も著しいものがある。

そこで、中・高の学習目標を明確にし、関連を把握し、中・高6ヶ年の大きな見通しをたてた。中学ではできるかぎり内容を精選し理解を確実にさせる。高校では中学で学習したことの深化拡充を考えて、別の観点からの学習活動を試みた。その実践報告を以下に述べる。

2 家庭科指導の実践

● 本校における中学・高校での家庭科の指導領域とそのおもな内容は図1のとおりである。中1・中2は週単位2時間、中3は3時間である。高校の家庭一般4単位は高1・高2で各2単位に分け、授業は1時間ごとの2単位なので、食物領域の授業の場合、できれば一食分の献立としてととのった献立の調理実習をと思ってもできず、単一食品の実験実習となりがちである。また、ゆっくり試食する時間もないくらいで、あと始末が課外になることが多い結果となった。

中1・中2においては男女共学で授業をすすめているので、前期・後期に分け、一組が家庭領域を学習している時他の組が技術領域を学習するということから

栽培学習をする種類がちがってきた。中3は女子だけで家庭領域の学習をし、女子により多く要求される家庭管理・経営能力を高めることに努めた。

以下に各領域ごとの指導の流れについて述べる。

(1) 中・高の関連を考えた食物指導

図1に示されているように中1では栄養素のはたらきを重点に、かたよりのない食事の指導に努め、中2では食品の安全性をみなおすことを中心に実験・観察の学習をした。中3では成人の食事指導から今後の食生活のあり方を考えていった。中学において、食事についての正しい考え方の充実をはかり、生活を見なおし、より良くしていこうとする態度の向上につとめた。

高校では、数多い食品の中から、日常よく利用する食品の調理上の性質、扱い方などを実験実習的にとらえていった。そして高3の選択生による食物では、職業教育の一環とみなし、調理の基礎技能の徹底といういろいろな料理法を習得させることにした。

○授業の流れ

〔中1〕

1. 食事の役割
2. 栄養素の種類とはたらき
3. 各栄養素を主として含む食品
4. 栄養所要量—青少年期の栄養的特徴—
5. 実習（手打ちうどん）—調理室の概要を知る—
6. 調理用具・設備の種類と特徴
7. 食品群—食事調べをもとに—
8. 食品群別摂取量のめやす—青少年期の特徴—
9. 実習（米飯とさつまじる）—一食分の献立—
10. かたよりのない献立づくり

〔中2〕

1. 戦後の生活史調査—食生活上の問題を知る—
2. 残留農薬、被膜剤つき果実、汚染魚と医薬品飼育、放射線照射—生鮮食品の安全を考える—（無農薬野菜栽培）
3. 合成洗剤と環境汚染（発芽実験）
4. 加工食品の歴史と種類
5. 実習（スパゲティナポリタンとフルーツかん）
6. 食品の表示
7. 添加物の種類と問題点（着色料検出実験）
8. 市販ハンバーグの検討—原材料を中心に—

- 9.実習（ハンバーグステーキとレーズンケーキ）
- 10.インスタント食品・外食の利用
- 11.献立の作成
- 〔中3〕
- 1.成人の生活と栄養所要量・食品群別摂取量のめやす
 - 2.実習（たきこみ飯とかきたまじる）
 - 3.成人病の原因と予防
 - 4.調理計画－目的にあった材料選び－
 - 5.家庭経済－食物費－
 - 6.これからの食生活
 - 7.実習（煮魚と青菜のごまあえ）
- 〔高校〕
- 1.食品群と栄養素
 - 2.穀類
 - ・米－吸水実験→おにぎり
 - ・小麦粉－グルテン量→ロールケーキ
豆沙漫頭
 - ・白玉粉と上新粉のちがいを→よもぎもち
白玉だんご
 - ・コーンスターチとくず粉→ブラマンジェ
くず湯
 - 3.さとう
 - ・さとうの加熱実験→卵の凝固もかねて
カスタードプディング
- 4.魚肉卵
- ・卵－卵液の凝固→カスタードプディング
卵白の泡立ち→寒天の扱いとかねて
泡雪かん
 - 卵黄の乳化→油の乳化とかねて
マヨネーズ（サラダ）
 - ・肉－焼き肉実験
- 5.油脂
- ・油の乳化→マヨネーズ
 - ・揚げ油の温度とあとしまつ→ドーナツ
精進あげ
コロケ
- 6.果実
- ・ペクチン→ジャム（ロールケーキに使用）
 - ・褐変
- 7.乾物
- ・乾物の吸水実験（干ししいたけ、ひじき、
わかめ、かんぴょう、高野豆腐）
→ひじきのいため煮
高野豆腐のとじ煮
- 8.寒天とゼラチン
- ・濃度と凝固温度→フルーツかん
フルーツゼリー
- 9.調味料
- ・みそ、しょうゆの製造と含有塩分

図1 中・高の年間指導計画（昭和56年度）

学 年	週単位 時 間	1 学 期	2 学 期	3 学 期
中 学 校	1	2	〔食物Ⅰ・住居〕共学 ・栄養面から食生活をみなおす。 ・能率的な台所・食事室の設計	
	2	2	〔金工・電気〕共学 〔食物Ⅱ・栽培〕共学 ・消費面から食生活をみなおす ・農薬を使わない野菜の栽培	
	3	3 (2.1)	〔保 育〕 ・幼児の成長を通して家庭の役割を 考える。 〔食物Ⅲ〕 ・これからの食生活はどのように していくか。	〔被 服〕 ・スカート製作 ・しぼり染
高 校	1	2 (1.1)	〔食 物〕 ・各食品群の調理上の性質 （穀類、さとう、油脂、豆製品、卵、肉、乾燥 品、等の実験実習を中心に）	
	2	2 (1.1)	〔保 育〕 ・妊娠から出産まで ・乳児の成長と育て方	〔住 居〕 ・快適なすまい方 ・わが国の住宅問題
	3	2 (1.1)	〔選択生による食物〕 ・和・洋・中華料理の特色	

中・高を通して上記のように授業をすすめてきた。
中1の指導の実際については本校紀要第26集にさらに詳細に述べてあるので参考にされたい。

中2の指導について、実践結果もまじえて述べていく。戦後の生活史（資料1・2）を示し、それぞれ興味のある事、関連する事を図書館で調べ学習をさせた。調べた事・感想の発表会をもち、私たちのまわりにある食生活上の問題点を確認しあった。複合汚染ともいわれる生鮮食品に関する問題点をまとめ、農薬を使用しないで野菜づくりをしようと計画、前期はトマト、ピーマンを、後期はほうれん草、小松菜をプランターで栽培した。一方農薬は「洗えばよい……」との意見もでて、洗剤の中にも生命に害のある物質があることを発芽実験で試した。発芽の早い大根菜を用い実験し、洗剤が生命に何らかの害を与えることを確認した。

次に加工食品に移って、保存目的からはじまったこと、古代の食事の様子から現代の加工食品の豊富さを気づかせ、調理実習（スパゲティナポリタン・フルーツゼリー）をした。ここで使用した食品の空き袋、包装シール、空き缶を用いて、表示されていることがら、読みとり方、添加物の種類・使用目的を学習した。校内に設置されている自動販売機の飲料水、よく食べる菓子類をもちより着色料検出実験をし、表示がないのに合成着色料が使用されていることも見い出した。さらに市販のハンバーグ原材料を検討させ、手作りハンバーグとの比較をした。植物たん白を含むもの、酸化防止剤を含むものなど、商業的利益のみが重視されていることを感じた。そしてハンバーグステーキを実習し、簡単においしく調理できたとの感想を得た。ハンバーグステーキのつけ合わせとしては栽培した野菜を用い前期はピーマンの細切りいためとトマト、後期はほうれん草のソテーとした。多くは収穫できなかったがとりたての野菜、自分達が育てたということで好評であった。インスタント食品・外食利用については、安全面に問題はあるとしながらも、経済的な実感がなく、特に外食などでは、栄養のかたよりを注文献立をふやすことで解決しようとする生徒が多かった。

（2）被服指導

本校では被服指導が軽視されているとの評が聞こえてきそうである。男女共学で男子にも将来必要な知識・技能は何か、男子も興味をもって学習するものはとの考えから、中1・中2において被服領域を除いたことが最大の理由である。被服領域では作品製作が最大目標とされがち（生徒のうけとめ方もそうである）であるが、自分達の着用する衣服を家庭で製作することはほとんどなくなった。既製服が安く、種類も豊富に出回っている今日、生徒らに要求される知識・技能は、被服製作技能ではないと考え、中3に女子のみ学習す

ることとした。

○授業の流れ

〔中学〕

- 1.被服の役割と歴史
- 2.繊維の種類と性質、表示
- 3.織物
- 4.活動的な日常着の条件
- 5.型紙とからだ
- 6.採寸と見積もり方
- 7.裁断
- 8.仮縫い
- 9.ミシンの使い方
- 10.本縫い、仕上げ
- 11.試着会、反省
- 12.卒業製作

しぼり染め、ししゅうをあしらったエプロン製作

〔高校〕

- 1.洋服と和服の比較
- 2.和服の歴史
- 3.女物長着の各部の名称と寸法
- 4.採寸と寸法割りだし
- 5.折積もりと柄合わせ
- 6.裁断
- 7.縫い方練習
- 8.そで（しるしつけ→本縫い）
- 9.身ごろ（しるしつけ→本縫い）
- 10.肩あて
- 11.おくみ（しるしつけ→本縫い）
- 12.えり（しるしつけ→本縫い）
- 13.わき縫い、すそのしまつ
- 14.そでつけ
- 15.仕上げとたたみ方
- 16.ゆかたの着方と半幅帯の結び方
- 17.試着会、反省

中学ではスカート製作を中心に、布地についての基礎的なことがらの理解を図り、ミシンの使い方に慣れさせ、簡単なものができるように努めた。これには、足ぶみミシン10台、電動ミシン21台ということから、ミシンを扱う順番をまつことなくスムーズに製作ができたことによる。

続いてエプロン製作にとりかかった。卒業をひかえての記念作品ということであり、染色という初めての経験から真剣にとりこんでいた。近年、ナースシューズ、バレエシューズを染めた、手作りシューズの流行とあいまって、染色は好評であった。しぼり染めエプロンの中にししゅうをほどこすなどユニークな作品が

ならんだ。

高校では当初ゆかた製作に不満の声もあった。作品が大きすぎて完成できないのではないかと、針をもつこともおぼつかないし、着用する時がないなどである。長い反物をもてあましぎみにしていた製作前期、袖ができあがる頃から、課外に残って先へという生徒もあらわれた。衿つけはやり直しで意欲をなくした者もいたが、着つけ、帯結びでは、いろいろな結び方を知りたいと汗だくであった。記念の写真撮影では歓声があがった。

(3) 住居指導

中学では食生活を見なおすという食物指導の発展したのとして、台所・食事室の考察をした。家事作業の能率化という観点から、各自の家庭の台所の作業動線を調べたり、人間工学にあった設備の寸法、収納場所の確認をした。ロケット開発の話などまじえ、作業の能率化は、家庭以上に工場等では不可欠なものとして指導をすすめたので、共学している男子生徒の方が興味を示した。台所の採光、照明、換気については照度計で校内各所の照度を測る、ガス中毒事故の新聞記事など利用して指導にあたった。

高校では、すまいの歴史と役割から指導をすすめていき、土間一室住居が農家にみられる田の字区分になっていく過程と生活の話をしながら各室の機能、条件を考えた。次に各自家庭に配られる新聞広告の中で(5人家族で、名古屋市内に通勤・通学すると仮定)購入したい住宅の間取り図をもちより、(資料3)大まかな家具を配置した。さらに住宅購入費の支払い方法を知らせ住宅入手のむづかしさを感じるとともに現在の住宅問題を知り、狭いスペースの有効利用を考え発表しあった。

○授業の流れ

〔中学〕

食生活を見なおす一家事作業の能率化をはかるー

- 1.KとDK・LDK
- 2.台所の作業動線と平面図
- 3.台所家具の寸法と人体
- 4.収納場所と人体
- 5.採光と照明
- 6.換気
- 7.家事作業の能率化

〔高校〕

- 1.すまいの歴史
- 2.住宅の種類
- 3.すまいの役割
- 4.各室の機能と条件
- 5.住宅購入想定
 - 間取り
 - 支払い方法
 - 20年後の間取り

6.住宅問題

7.狭い空間の効果的な利用法

(4) 保育指導

中学では幼児保育をとりあげ、高校では妊娠、出産から乳児の保育と的をしぼった。乳幼児期の育て方によって、性格形成が左右されること、狼少女や野生児の研究誌などを示して、真の人間らしさを育てるためには家庭の豊かな愛情が必要であることを感じとらせた。そして、新聞から保育関係の記事を切りぬき、感想をまとめさせた。

高校では、青少年の性的非行の著しい増加に対処する意味で母性保護に対する正しい理解を願い、妊娠・出産についての指導を多くとりいれた。また、できるだけ具体的な指導をという生徒の希望から、スライドや実物標本などを多く用いて授業をすすめていった。

○授業の流れ

〔中学〕

- 1.わたしの幼いころ
- 2.幼児の心身の発育
- 3.狼少女や野生児
- 4.養育態度と性格
- 5.母原病
- 6.新聞にでた子どもに関する記事
- 7.幼児のおやつ

〔高校〕

- 1.受精から妊娠まで
- 2.胎児の発育と胎児に与える影響
- 3.出産
- 4.新生児の特徴
- 5.乳児期の心身の発育
- 6.乳児の栄養
 - 母乳と人工乳
 - 調乳・授乳法
 - 離乳のすすめ方
 - 離乳食の作り方
- 7.乳児の被服・寝具
 - 乳児服・おむつ・おむつカバー
 - 寝具
 - よだれかけ(エプロン)作り
- 8.乳児の育て方
 - 入浴、日光浴、おんぶ、だっこ
 - 事故防止
 - 検診と予防接種
- 9.これからの保育
 - 家族計画
 - 働く母親の育児
 - 保育の協同化・社会化

3 まとめと今後の課題

中・高にわたる家庭科の指導の実際は先に述べたようである。その結果、共学2年目にあたる中2からは食べ物のこと以外のことをもっとやってほしい。またかという気持ちであったとの感想を得た。男子にも興味のある領域＝食物との考えは短絡すぎたようだ。更に、精選された学習内容を時間をかけて指導していったので、よくわかったとする反面くどさを感じさせていたようである。領域の選択については今後さらに検討を加えていかねばならない。

本校卒業生のほとんどが附属高校に入学するからとの見方から指導内容を定めたが、たとえ少数でも他高校に進学する生徒にとって習得技能などに劣る点はなかったか、他中学から本校に進学してきた生徒たちにとって、このような指導のすすめ方に抵抗感はなかったか、あまりにも附属学校内部の都合だけで指導内容をきめてきたのではないかとの危惧を感じている。

資料1

食生活を見なおそうノー食品は安全かー

○戦後の生活歴史

昭和20年 (1945)	○主食買い出し、ヤミ市全盛	どんな食糧事情かな？
21年	○「米よこせ」食糧メーデー	
22年	○学校給食開始	
26年	○主婦連着色剤「オーラミン」 の使用禁止要望	現在使用されている 着色剤にはどんなもの があるか？
28年	○黄変米事件	
30年	○森永ひ素ミルク事件	とうしてこんなことにな ったのか？
31年	○水俣病社会問題化	
32年	○不良ニュース追放運動	
33年	○インスタントラーメン出回る	
35年	○ニセ牛缶事件	
37年	○中性洗剤有害論争 ○サリドマイド事件	
41年	○「スルチン」の禁止要望 ○ユリア樹脂食器よりホルマリン検出	
42年	○ポッカレモン不当表示事件	
43年	○カネミライソイル事件	
44年	○「チクロ」追放運動 ○牛乳にBHC残留指摘される	
46年	○イタイイタイ病患者側勝訴 ○新潟水俣病患者側勝訴	原因は何か？
47年	○PCB・水銀汚染魚追放運動	
48年	○合成洗剤問題化 ○ニココイル事件	
51年	○「赤色2号」に発がん性の疑い	
52年	○レモン防カビ剤(OPP)ホイコット運動 ○放射線照射シヤカイモ安全性問題化	

資料2

生徒の調査報告(原文のまま記す)

○ポッカレモン不当表示事件を調べてー柴田A子ー

私はこの不当表示事件の不当表示についてやってみました。昭和42年にあった事件で、ポッカレモンに果汁がはいっていないなかったというものです。調べてみるとそういうことだけではなくて、漂白剤や着色料のようにみためをよくするためだけに使われる物が意外にたくさん使われていて、しかも、それを表示していないものや表示をごまかしている物まであるということです。いくら売りたいからといって、お客さんをだましていいというものではないと思います。それにこのポッカレモンだけではなくて、他の食料品や飲料水にもたくさん使われています。1人1人が改善につとめなければいけないと思います。

○毒入りレモンの皮ー森下B子ー

ジフェニール……防ばい剤

・オレンジなどの柑きつ類の青カビや緑カビによる腐敗を防ぐために使われている。マーガリン・マヨネーズにも(ニココイル事件→0.05 ppm)

・肝臓に障害がおこる。

・許可されているのは、外国からはいるグレープフルーツ、レモン、オレンジ類のみ。

国産には許可されていない。

・輸入柑きつ類の腐敗は10分の1に減少。

・皮や実にしみこむ(70 ppm)

マーマレードをつくっているのに。

0.05 ppmのニココイル事件では、大問題になったのに、現在のオレンジやレモンの皮にしみこんでいる70 ppmのジフェニールはだれも知らない。こわいと思った。レモンジュースを作るとき、レモンを洗わずにしぼったら、手にキラキラ光るジフェニールがついた。私は前までそのジフェニールのついた皮をたべていたのだ。今はもちろん食べていないが。今から考えるとぞっとする。早くジフェニールの使用をみとめなくすればいいのに、今の10倍もレモンやオレンジがくさったらこまる人がいるからやめないのだ。日本人全員の健康を考えてほしい。

資料 3

