

消費者市民として、「堅実な意思決定をする力」の育成

—主食の食べ方・選び方における、主体的・対話的で深い学びの充実—

指導主事 菊川 雅子

研究協力員 熊本県立熊本高等学校 教諭 岩下 紀子

1 研究の背景

(1) 主題設定の理由

家庭科は、未来に生きる人の生活の在り方を、学校教育において導く教科と考えている。有り難いことに授業で学んだことを基礎とし、生活を変容させることができるという意義深い特性を持っている。自己の生活の変化は、流通や生産、自然環境、公的サービスや社会システムへも影響する。この視点は平成27年に消費者教育推進法が制定され、さらに家庭科教育の意義を深めた。

現在のように人々が不安を抱えている社会においては、家庭科教育に課される時間をより多くとる必要性を感じている。しかし、現状で時数の不足を感じる現状を乗り越えるためには、工夫が必要である。その工夫の一つとして、ある題材から学んだ思考の広げ方を他の分野の学習でも応用し、活用する力を生徒に培うことが考えられる。様々な変化の中で生きる子どもたちに、教育課程企画特別部会をはじめ多くの分野で、情報活用能力、物事を多角的・多面的に吟味し見定めていく力（批判的思考力）、統計的な分析に基づき判断する力、思考するために必要な知識やスキルなどを各学校段階を通じて体系的に育む重要性がうたわれていることは周知のことである。このような力を育成する題材の提示が、現在の家庭科教育において非常に重要なことであるということである。

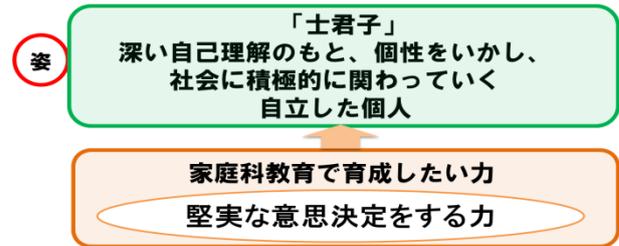
折しも教育課程企画特別部会より示された「審議のまとめ（平成28年8月）」では、家庭科において育成すべき資質・能力の一つに「持続可能な社会づくりのための力」が明記された。川口氏は「持続可能な社会に向けたライフスタイルの確立」は、家庭科教育で取り組むべき重要な柱であり、ライフスタイルにおいては、自分や家族の安全の確保だけでなく、全ての生き物の次世代までを視野に入れた持続可能な消費（暮らし方）を選択していくことが消費者市民の社会的責任であると言っている。

物や金を堅実に消費することは今後の生活におい

て不可欠な視点であり、そのための思考の広がりや深まりが重要である。

本校は難関大学への進学実績のある進学校である。授業中は、生徒にとって思考が広がる時間となるように全職員が取り組んでいる。熊本地震で被災し、学校が休校になっている間も多くの生徒が自主的にボランティアを行い、公共のためにも力を尽くした。しかし、生活体験が希薄になっていることは否めない。そこで、学校目標に対する家庭科の目標を次のように設定した。

目標 創設以来努力してきた「士君子」たるの修養を目標とし、徳性・智能・体力ともすぐれた人物の養成を図る



本校1年生が履修する家庭基礎科目において簡単な実態を調査したところ、炭水化物から摂取すべきエネルギー（総エネルギーの50～65%）を、日本人の主食である飯（米）から摂取している生徒は、クラスで2～3名であった。多くの生徒がパンやパスタ等の小麦食品、お菓子、砂糖からのエネルギー摂取に偏っていた。米の1年間の消費量は日本の平均とほぼ同じ（60kg弱程度）であったが、少ない生徒は年間10kg台であった。

農水省は平成27年3月の「食料・農業・農村基本計画」において、食料自給率を生産額ベースで70%、供給熱量ベースで50%に目標設定したが、現状は供給熱量ベースが約40%で推移しており「目標から乖離している状況となっている」と記している。また、不測の事態への対処方針を定めた「緊急事態食料安全保障指針(H24.9策定)」でも「その認知度は低く、食料の安定供給を確保することは、国民生活における重要な課題であるが、豊かな食生活の中では、その在り方について意識されることが少なく、国民的

議論が十分に深まっていない現状にある」と述べている。

ここに、下のような課題を感じた。

- 高校生の食事が国の目標とかけ離れ、米の消費量が減少し続けている実態は、国が抱える大きな問題の一つである。
- 地産地消や米粉を推進することで食料自給率を向上させたいという国の計画は、社会に浸透していない。
- 私たちは、食料の安定供給が望めるような食品を選ぶ等、将来の食生活のために堅実な意思決定を十分にしていない。

この3つの課題解決に向けて

- 米を食べる力
- 古来より培われた日本型食生活を後世に伝える力
- 社会情勢（農業や TPP 等）の課題を総合的に捉えて「家庭生活ではどのような消費行動をするとよいか」等の堅実な意思決定をする力

を育成したいと考えた。

社会情勢の課題を総合的に捉えて「堅実な意思決定をする力」が学校目標の姿である「社会に積極的に関わっていく」ことにつながると考え、研究主題とした。今回は、「主食の食べ方・選び方」に関する学習をとおして、「消費者市民として堅実な意思決定をする力」をつけるために、先の3つの課題解決の力を育成したい。さらに、最終的には、幅広い視野を持って「健全な食生活」が自分で表現できる力を定着させたいと考える。

(2) 視点1について（学びを引き出す）

① 生徒の主体性を生かした探究活動の企画

米について習得した基礎知識・技術、また「現代社会」で学習した既習事項（TPPの課題等）を活かして、生徒自身が主体的に企画する探究活動を設定する。探究活動については、思考を行動（調理実習）につなげる学習活動とする。

② 探究活動に向けたテーマ設定と視点の提示

追究活動「企画『米を食べる！』」については、単に「米料理」を考え作るだけでなく、米に対する思考を広げ深めるために、「テーマ設定」を行なう。これに向けては、消費者市民としての視点（A自給率 B伝統文化 C農産業 D循環型社会 E美味しさ）を提示し、堅実な意思決定の実践につなげる。

③ 対話的な学びによる探究活動の相互検討

個人及び班で協議した探究活動の内容（「テーマ」「米料理」）について、相互検討を行なう。相互検討を通して、探究活動内容を深めると同時に、「米」に関する知識・技能を深め拡張する。

④ 学びを社会につなげる活動提案

習得・活用・探究の過程で取得した「知識・技術・思考」を社会活動につなげる活動の提案を行うことで、学びの深化を図る。

(3) 視点2について（学びを振り返る）

① 料理コンクールによる相互評価

探究活動である「企画『米を食べる！』」の調理実習後、コンクール形式で評価を交えながら、クラス全体での振り返りを行う。

② 学習活動及び学習内容を振り返る場の設定

ア 学習活動の振り返り

班での話し合い等については、協働学習への姿勢・他者との関係について、リフレクションを行なう機会を設定する。

イ 学習内容の振り返り

自らの学びを振り返ることができる自己評価シートを作成する。また、食領域学習前後の思考変容を認識するために、視点を変えて、文章記述を行う。

(4) 視点3について（学びを支える）

① 対話的活動による一人一人の学びの保障

対話的学びによる相互検討は、一人一人が意見を出しやすい人数設定及び一人一人の対話を保障する流れを設定する。

2 研究の実際

検 証 高等学校1学年 家庭基礎
単元名 「炭水化物とその食品」

(1) 本単元の授業設計

炭水化物とその食品（米）に関する基礎知識・技術を習得させ、これを活用し探究に発展させる題材構成とした。探究活動については、思考を行動（調理実習）につなげる学習活動とした。

表1 指導計画（6時間取り扱い）

次	時	学習内容
1	1	自己の食生活を振り返る。 健全な食生活の在り方について考える。 「炭水化物とその食品」の知識を学ぶ。① ・炭水化物の種類・栄養価、食品の特徴等
2	2	「炭水化物とその食品」の知識を学ぶ。② ・米を取り巻く現状（自給率・伝統文化）
	3	基礎技術を習得する。調理実習① ・米の炊き方（炊き込み飯・おこわ・ピラフ）
3	4	探究活動「企画『米を食べる！』」 企画に関する探究テーマ及び・米料理 を考える。（個人→班）
	5	対話的な学びによる探究課題の検討 「米料理」の調理実習②
4	6	料理コンクールによる振り返り 学びを社会に発信する活動提案

また、学びが自分自身の生活から、地域・社会に広がっていく内容構成にすることで、「深い学び」につながる授業設計とした。（図1）

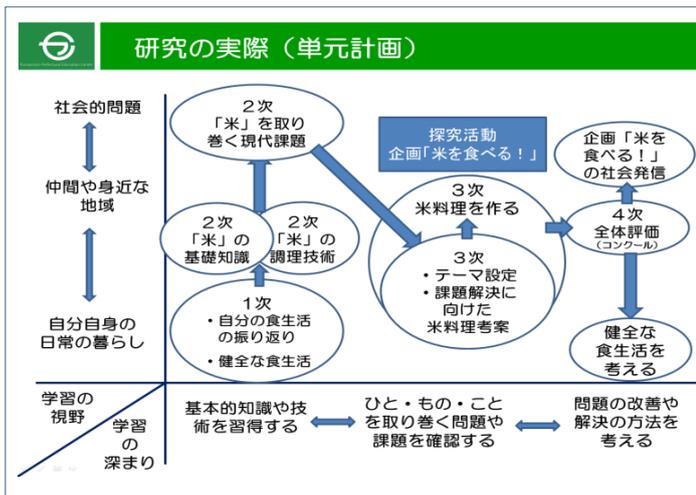


図1 学びを深める「学びの構造図」

(2) 単元の目標

単元の目標は次の通りとした。

- ・主食である米のたき方（上手なでんぷんの糊化方法）を身につけ高める。
- ・米の種類によって様々な米料理ができることを知り、堅実に調理できる技術力をつける。
- ・消費者市民として主食の食べ方や選び方について、社会的視点から見つめなおし、堅実な意思決定を行い、自分の食生活を運営するうえでの問題点を改善する。

(3) 指導の実際

① 生徒が主体的に企画する探究活動

生徒たちは、「現代社会」でTPP問題や食料自給率について学んでいる。この既習事項と家庭科で習得した基礎知識・技術をリンクさせ、生徒が主体的に企画する「米を食べる！」学習活動を実施した。

企画「米を食べる！」
～うるち米・もち米・インディカ米から
2種類の米料理を考え、作ろう。～

② 探究活動に向けたテーマ設定と視点の提示

探究活動のテーマ設定については、まず自分の米消費量について自己分析し、米に対する「考え」や「思い」を再確認させた。その後、班（4人）で、米の消費に対する「思い＝テーマ」を共有・協議し、「思い」を形にできる「米料理」を検討させた。米料理に関する「テーマ（思い）」については、消費者市民の5つの視点（表2）について話し合わせ、この視点に立ち、私たちのこれからの食事の在り方を提案するものとした。

表2 消費者市民の視点

- A 日本の食料自給率、米や小麦の消費量の推移等について考えること。
- B 日本の伝統的食文化を引き継ぎ、次の世代につなげること。
- C 日本の農業などの産業のあり方について、考えたものであること。
- D 循環型社会に対応し、安心・安全であること。
- E 食べた人がうれしくなること。

③ 対話的な学びによる追究活動の相互検討

個人及び班で協議した「米料理」のテーマ及び献立が、趣旨に沿ったものであるか相互検討した。検討については、一人一人が意見を出しやすく、対話によって進められるように、2班合同（8～9人）の少人数とし、対話の視点を設けた。

【対話の視点】

- ・班で設定したテーマが、授業目標及び消費者市民の視点に沿ったものであるか。
- ・そのテーマを体現する米料理となっているか。

また、豊かな対話になるように、一人一人の対

話を保障する流れ（図2）を設定した。

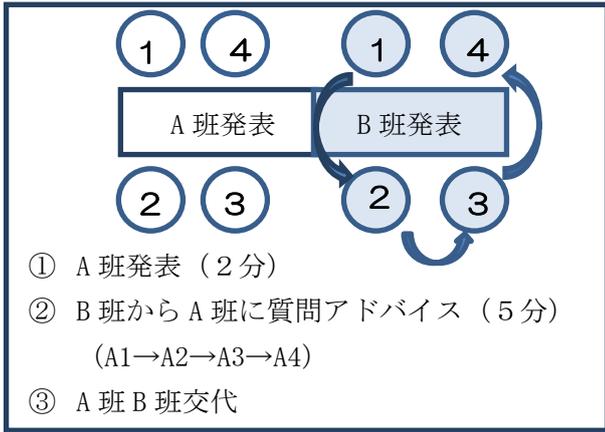


図2 対話的な学びの流れ



発言時間についても、生徒の認識しやすい計時の工夫を行った。



隣の班からの指摘やアドバイスを受け、テーマや「米料理」について、再検討を行った箇所については、ワークシート（図3）に色ペンで記入をさせ、思考の可視化につなげた。

班協議した「テーマ」
隣の班の指摘アドバイス
再検討した箇所は色ペン記入

図3 企画「米を食べる！」ワークシート

対話的な学びによって、再検討された探究活動は、表3のとおりとなった。

表3 検討された探究課題（一例）

1 班	<p>【消費者市民の視点】 A 自給率 E 美味しさ</p> <p>【テーマ】「米味を最大限に引き出し、普及を図る」</p> <p>【テーマ設定の理由】 米のうまみをより生かして、誰もが食べたいと思う美味しい料理で米の普及を図りたい。</p> <p>【料理名】 インディカ米タコライス・肉巻にぎり</p>
2 班	<p>【消費者市民の視点】 A 自給率 E 美味しさ</p> <p>【テーマ】「打倒パン派」</p> <p>【テーマ設定の理由】 パンを米にすることでパン消費量を抑え、米の消費を上げ、米の可能性を全世界に発信したい。</p> <p>【料理名】 うるち米ライスバーガー・砂糖もち</p>
3 班	<p>【消費者市民の視点】 B 伝統 E 美味しさ</p> <p>【テーマ】「季節とお米を楽しむ」</p> <p>【テーマ設定の理由】 旬の食材を食べる自国の文化を若い私たちが受け継いでいくべきだと考えた。</p> <p>【料理名】 季節のおこわ・焼きおにぎり</p>
4 班	<p>【消費者市民の視点】 A 自給率 B 文化 E 美味しさ</p> <p>【テーマ】「和洋折衷」</p> <p>【テーマ設定の理由】 米の消費量を増やすために米と洋食文化の融合を考えた。現代人の口に合いしかも和の要素を欠かさない、しかも子どもが喜ぶという視点を入れた</p> <p>【料理名】 もち米ピザ・うるち米オムライス</p>
5 班	<p>【消費者市民の視点】 A 自給率 C 産業 D 循環型</p> <p>【テーマ】「国産米を調理できる幸せを噛みしめる」</p> <p>【テーマ設定の理由】 食料自給率が下がる現在、国産米を調理して食することができるのはとても幸せなことであるから、この幸せを感じることでできる料理を作りたい。</p> <p>【料理名】 熊本県産茄子チャーハン</p>
6 班	<p>【消費者市民の視点】 B 文化 E 美味しさ</p> <p>【テーマ】「米を楽しむ」</p> <p>【テーマ設定の理由】 昔から主食として親しまれる米の美味しさ、良さ（甘味・懐かしさ）を理解し楽しむことが大切。</p> <p>【料理名】 塩分濃度の違うおにぎり・リゾット</p>

7 班	<p>【消費者市民の視点】A 自給率 B 文化 D 循環型</p> <p>【テーマ】「国産米で美味しい料理」</p> <p>【テーマ理由】</p> <p>鶏肉を使用することでバーチャルウォーターの削減を目指す。多文化を融合しつつも、食材は国産を使用し、安心安全を目指す。</p> <p>【料理名】親子丼・インディカ米チャーハン</p>
	<p>【消費者市民の視点】A 自給率 B 文化 E 美味しさ</p> <p>【テーマ】「2つの文化の米料理を味わおう」</p> <p>【テーマ理由】</p> <p>同じ米でも調理方法次第で味が変わり、全く違う文化の米料理となるから。</p> <p>【料理】うるち米リゾット・うるち米炊き込みご飯</p>

学習した知識や情報を活用して思考が広がった様子がうかがわれた。「地産地消」や「バーチャルウォーター」などの視点も実習につながることができた班も2班見受けられた。

④ コンクール形式による相互評価

探究活動である「企画『米を食べる！』」の調理実習後、コンクール形式で、クラス全体での振り返りを行った。企画の趣旨に一番適している班に、1票投じる評価形式とした。



米料理に関して、表4のような評価理由が挙げられた。

表4 「米料理」コンクール評価理由（一部抜粋）

1班	<p>【料理名】インディカ米タコライス・肉巻にぎり</p> <p>・少ない肉で米をたくさん食べられるようにという主張に一票。おかず（肉）も一緒に食べることができるので、時間の短縮につながる。</p>
5票	
2班	<p>【料理名】うるち米ライスバーガー・砂糖もち</p> <p>・発想が豊かで、普段食べない形で米が調理されていた。「米を食べる」企画に一番合っている。</p>
12票	

	<p>・パン普及が進む現代状況の中で、今一度米の普及を図る考えに、学習の趣旨が最も反映されていると思った。米の可能性を広げている。</p>
3班	<p>【料理名】季節のおこわ・焼きおにぎり</p> <p>・旬を生かすことは、米を食べることにとって重要だと考えたから。</p>
1票	
4班	<p>【料理名】もち米ピザ・うるち米オムライス</p> <p>・米をつぶして、生地にするアイデアが圧巻</p> <p>・小麦粉代替のお米料理が増えれば、米の消費量は上がると考えたから。可能性を広げた。</p>
11票	
5班	<p>【料理名】熊本県産茄子チャーハン</p> <p>・茄子のチャーハンが斬新で、熊本の未来につながると思えた。国産食材に有難みを感じた。</p> <p>・他班が注目していない地産地消に注目していた</p>
5票	
6班	<p>【料理名】塩分濃度の違うおにぎり・リゾット</p> <p>・米に合う塩分濃度が0.8~0.9%であると、科学的視点からの美味しさを探究していた。</p>
4票	
7班	<p>【料理名】親子丼・インディカ米チャーハン</p> <p>・バーチャルウォーターまで配慮し、自分だけでなく他者のことまで考えている。</p>
2票	
8班	<p>【料理名】うるち米リゾット・うるち米炊き込み飯</p> <p>・文化の対比により、米の可能性を示し、消費量を増やすためのアイデアが垣間見られた。</p>
1票	

どのクラスにおいても、獲得票につながった主な理由は次のとおりであった。

- 創造的な米料理（米の可能性を広げた）
- 地産地消による安心・安全
- 現代人の嗜好やライフスタイルに合う洋風化や手軽さを取り入れた食事

他にも、少数ながらもバーチャルウォーター・季節感・伝統・栄養・国産や地元食材への感謝・色合いや盛り付け等の価値が評価されていた。

⑤ 学びを社会へ発信する活動提案

自らの学びを公的領域にまで視野を広げ（市民性の育成）、よりよい社会づくりのための力につながるために、生徒たちが考案・試作した「米料理」を社会へ発信する方法（活動）を考えた。各班で協議→2班合同で協議→全体で共有・検討の流れとした。社会への発信案として、次の方法が挙げられた。

- ・文化祭等の学校行事で啓発（地域との交流）
- ・スーパーと協働（チラシ配布）

・インターネットの活用 (SNS, HP, YouTube, クックパット)

今後、家庭クラブ員を中心に実現可能な発信を行っていく予定である。



⑥ 学習活動及び学習内容を振り返る場の設定

ア 学習活動の振り返り

対話的な学びによる探究活動の相互検討においては、学習活動に関するリフレクションを実施した。

- 班協議の時、チームに貢献できましたか。
- 班で設定したテーマと米料理は、隣班に伝えることができたか。
- 隣班に質問やアドバイスができたか。
- 他者に質問やアドバイスをするためには、どのような力が必要か。

生徒の回答より、「他者に質問やアドバイスをするための力として、以下の力が挙げられた。

- ・食材や料理に関する知識 (13人)
- ・相手の話している内容を理解する力 (17人)
- ・関連付けて創造していく力 (7人)
- その他：目的を捉える力、興味を持つ力 etc

イ 学習内容に関する振り返り (1)

探究活動「企画『米を食べる!』」後に、学習内容に関する振り返りを行った。(図5) メタ認知の育成も意識し、6つの視点からリフレクションを実施した。

- 米料理への思いと工夫点の再確認
- もう少し工夫すれば良かったこと
- 米に対する印象や考えが進化したこと
- 自分にどのような力が身についたのか
- 他の班から学んだこと
- 探究活動「企画『米を食べる!』」全体の感想



図5 探究活動に関する自己評価シート

ウ 学習内容に関する振り返り (2)

食領域全体の学習前後で、「健全な食生活に向けての心掛け」に関する自分の思考の変化を認識できる場の設定を行った。(ワークシート・時間の確保)

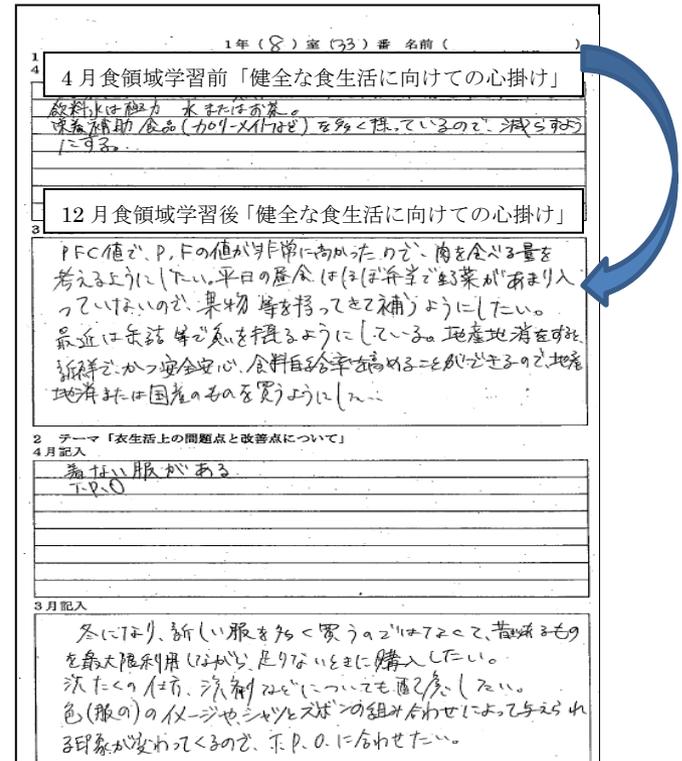


図6 「健全な食生活」に向けての心掛け

(4) 検証結果と考察

研究の目的である「堅実な意思決定」は、次の姿と考える。

「堅実な意思決定」の具体的な姿
自分や家族の安全の確保だけでなく、全ての生き物の次世代までを視野に入れた持続可能な消費（暮らし方）の選択に向けて、意思決定を行っていくこと。

協力校の高校生 42 名に、文章記述及び 4 件法によるアンケートを実施した。

① 学習内容に関する振り返り（1）より

【米に対する印象や考えがどのように進化したか。】
米と言えば、おかずと食べるという概念が染みついていて、自分達で作り、他の班の料理（ピザやクレープ）を見て、「米はシンプルだからこそ様々な物に変わることができる」「可能性が無限」と感じた。もっと米料理に挑戦し食べたい。

上記のような「米の持つ可能性・創造性」を記述している生徒が 25 人（約 60%）であった。他にも
○様々な米料理（伝統文化）の知識が増えた。（9 人）
○日本の米料理と他国の米料理の違い（4 人）
○パンには無い米の魅力・美味しさへの興味（4 人）、
と言った記述がみられた。以上の主な 4 つの理由から、「米料理をもっと食べたい」と記述している生徒が 38 人（90%）おり、「米を食べる力」にはつながったのではないかと考える。

【米に対する印象や考え以外で、自分に身に付いた力】
米の調理技術応用力・作業効率を考える力（35 人）
課題（テーマ）を体現する力・考える力（8 人）
新しいものを生み出す創造力（8 人）
地産地消を目指す力（3 人）
自給率や日本の農業等、社会問題に向き合う（2 人）

約 83% の生徒が自分自身で「米の調理技術・応用力」が身に付いたと考えており、これは「日本の伝統文化を引継ぎ後世に伝える力」につながっていくものであると考える。「新しいものを生み出す創造力」は、本単元で育成したい力とは異なるが、これからの社会に求められる力に発展する可能性を秘めていると考える。少数ではあるが「地産地消を目指す力」「社会問題に向き合う力」を挙げた生徒もいた。

【企画全体の感想】及び【他の班から学んだこと】

- A 日本の食料自給率、米や小麦の消費量（5 人）
- B 日本の伝統的食文化の継承（3 人）
- C 日本の農業などの産業のあり方（3 人）
- D 循環型社会に対応した安心・安全（2 人）

「企画全体の感想」及び「他の班から学んだこと」に関する自由記述についても、洋風化に接続できる「米の可能性・創造性」に触れる生徒が多く、この理由から「米をもっと食べたい」と記述している生徒も多かった。

② アンケート比較

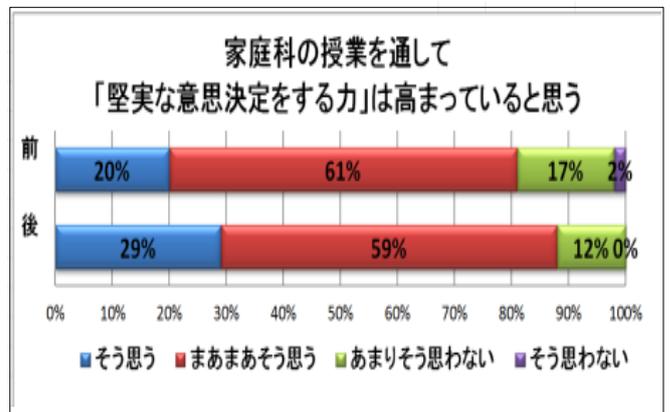


図 7 「堅実な意思決定する力」の高まり

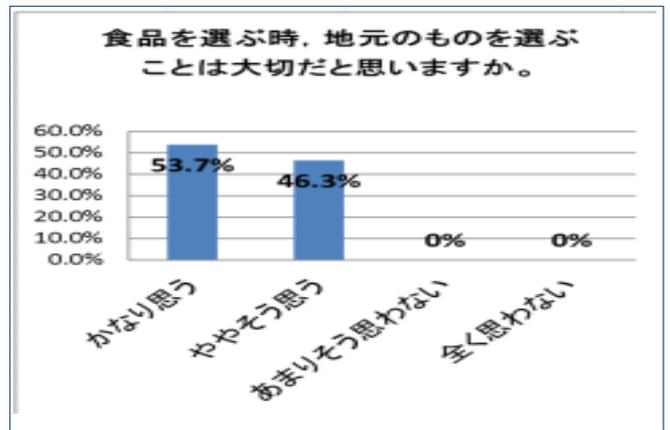


図 8 「地元の食材を選択する」ことへの意思決定

【企画全体の感想から】
県産の食材を消費する姿勢を示すことが重要であると考え、自分たちから地産地消を推進すべく、具材のほとんどを県産物にした。料理に対する意識を変えることができた。（男子）

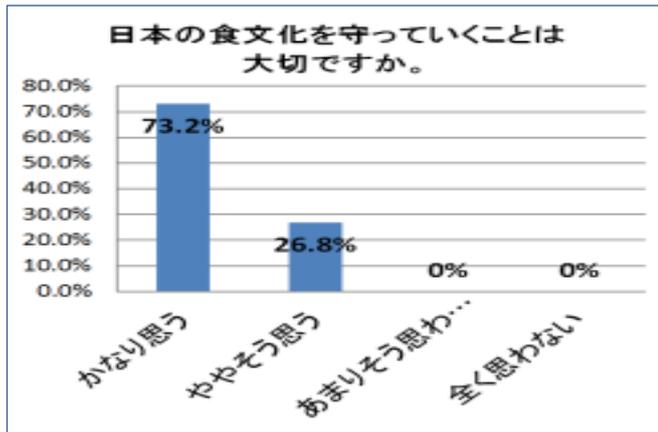


図9 「食文化を継承する」ことへの意思決定

【企画全体を通しての感想】

今回の米料理を通して、自分でもこのような料理が作れると思うと嬉しかった。日本の伝統的な食文化は受け継いでいくべきだと思う。(女子)

家庭科の授業を通して、「堅実な意思決定する力」が高まっていると考える生徒は増加した。堅実な意思決定の要素となる「地産地消」「伝統文化継承」においても、生徒全員が重要であると認識していた。

③ 学習内容に関する振り返り(2)より

食領域学習後、視点を変えて「健全な食生活に向けての心掛け」に関する文章記述をさせた。

表5 「健全な食生活に向けての心掛け」前後記述

生徒A 【食領域学習前】

野菜をなるべく多く摂取することで、腸内環境を整えたい。理由は、インスタント食品などは、添加物が多く含まれており、体に悪いと聞いたからだ。バランスよく食べることも考えている。ご飯だけ、肉だけ等と一品一品をバラバラでなく、様々な料理をバランス良く食べたい。

【食領域学習後】

米をなるべく取り入れるようにしたい。また食料自給率UPに貢献するため、国産の食材を買ったり、地産地消を意識したい。伝統文化や季節を考えた献立や栄養バランスを考えた献立等、幅広い食を楽しみたい。適量を心掛けることで、栄養の摂り過ぎや不足に注意し、食品添加物をなるべく摂らないような食事の摂り方をしていきたい。特に食の洋風化が進み、年々食生活が悪化している日本の流れに乗らないためにも日本型食生活を心掛けていきたい。

※生徒の記述をそのまま引用

生徒B 【食領域学習前】

健全な食生活に向けて、次の4つを心掛けていきたい。

- ・栄養のバランスがとれている
- ・1日3食の規則正しい食事
- ・添加物が少ないこと
- ・塩分・糖分の取りすぎに注意

【食領域学習後】

健全な食生活に向けて、次の3つを心掛けていきたい。また、大切だと考えている。

- ・今の日本には、中華や欧米の料理などが多く入ってきており、これらを好む人も多いが、日本には、野菜や魚を多く摂る和食という固有の文化があるので、「この和食を週に何度か食べる」といった取り決めをする等、和食を食べるための取組を行いたい。
- ・日本は、食料自給率が低いことも問題であるので、スーパーで買い物をする時は、消費者である私たちが、国産や地元の食材を積極的に手に取り、「国産や地元の食材が売れているぞ!」という動向を作っていくことが大切だと考える。
- ・高校生という今の時期は、一人で食事をするより、家族や友達と食事をするすることで、気持ちを理解してもらえると良い環境を作ることができるので、共食は最も大切なことだと思う。

※生徒の記述をそのまま引用

表5の記述に見られるように、食領域学習前には「健全な食生活に向けての心掛け」が栄養バランスのみの記述であったが、食領域学習後は、消費者市民としての幅広い視野を持った「健全な食生活に向けての心掛け」に変化している。これは、「企画『米を食べる!』」における「テーマ設定」及び「米料理」を考え作る過程で、消費者市民としての視点を意識したことで、「健全な食生活」という概念の「見方・考え方」が深まり変容したのではないかと考える。

「見方・考え方」の変容こそが「深い学び」につながったと考える。

表5のように、「健全な食生活」の中に、「米を食べること」「地産地消」「文化伝承」を記述した生徒は、42名中17名であった。そのうちの1名が「健全な食生活」の中に、社会問題の解決に向けた視点を記述していた。

3 研究のまとめ

単元「炭水化物とその食品」を、単に栄養面からみた自分の食生活の改善だけでなく、社会的問題の解決にもつながる食生活改善、すなわち消費者市民として堅実な意思決定のもとで営まれる食生活改善を目標とする指導計画とし、その中心に、生徒が主体的に企画する「米を食べる！」を置いた。また、「企画『米を食べる！』」に対話的学びを取り入れ、視野の広がりと思考の深まりを狙った。

「企画『米を食べる！』」を通して、「米を食べる力」につながる「米をもっと食べたい」という意識は確実に高めることができた。「売店でパンを選ばずにおにぎりを買うようになった。」という生徒の反応からもわかる。また、約83%の生徒が自分自身で「米の調理技術・応用力」が身に付いたと考えており、これは「日本の伝統文化を引継ぎ後世に伝える力」につながっていく力と考える。また、消費者市民としての堅実な意思決定の要素となる「米を食べる」、「地産地消」、「伝統文化継承」についての記述も多く見られた。

今後は、衣領域・住領域においても、消費者市民としての「堅実な意思決定する力」を育んでいきたい。この消費者市民としての責任ある消費行動こそが社会に積極的に関わる自立した個人の育成につながっていくものだと考える。

【追記】

「企画『米を食べる』」においては、10代の若者ならではの自由な発想力・創造力が発揮された。この力こそが、日本の食の未来を創っていく力と考える。

《引用・参考文献》

- 新井紀子・鈴木真由子・綿引伴子：新しい問題解決学「Plan Do See から批判的リテラシーの学びへ」、
- 赤星礼子・奥村美代子編「新版生活経営学」
- 教育課程企画部会：審議のまとめ（H28.8）