

論文

音・食・環境による合科的授業開発 その2

—小学4年生における五感学習を取り入れた食育の授業実践—

Integrating Sound, Diet, and Environment to Design of a Cross-curricular Program (Part2):
Development and Implementation of Dietary Education Classroom Focused on Five Senses

小島 千明 (高知大学大学院総合人間自然科学研究科)¹

柴 英里 (高知大学教育学部)²

菊地 るみ子 (高知大学教育学部)²

OJIMA Chiaki, SHIBA Eri and KIKUCHI Rumiko

1 *Graduate School of Integrated Arts and Sciences, Kochi University*

2 *Faculty of Education, Kochi University*

ABSTRACT

This paper documents a practice of a dietary education classroom focused on the five senses, which is a part of the cross-curricular program. In this study, we attempted to enhance children's sensory learning through food and cooking experiences. Each student in fourth grade made simple pizza, observed how it had changed before, during, and after cooking, and then ate it.

The results of the questionnaire survey revealed that all students in the class enjoyed making pizza and wanted to do it even at home. After the classroom, 67% of the students wrote about the sounds such as food cooking and the refrigerator running in their own Sound Diaries. We believe that experiences with five senses help children better understand how to cook, considering visual appearance, flavor, taste, and texture.

I. 研究目的

食べるという行為は、五感と密接に関わるものである。坂口が、「おいしさ」の感覚は複雑であり、音楽にたとえれば、ピアノやバイオリンのソロではなく、さしづめオーケストラを聴くようなものだ¹⁾と述べているように、人は視覚・聴覚・味覚・嗅覚・触覚の全てを総動員して、おいしさを感じ取っている。そして調理もまた、五感を全て使い、食材の特徴やその変化を感じることが出来るものである。

フランスでは、2001年から栄養健康国家計画(Le Programme Nationale Nutrition Sante)を推進しており、この政策の基軸の1つが、小学校における「味覚教育」である。「食物を口に入れた際の五感」「風味」などのテーマを設け、「味覚の授業」が行われている²⁾。日本の小学校においても、これまでに佐藤³⁾や飯田⁴⁾による五感を活かした調理実習の報告がされているが、どちらも小学6年生を対象とした実践である。また、五感1つひとつを取り出して意識させる実験及びゲームで学習を行っており、食事場面を想定した五感学習とはなっていない。小学校教育において、調理を教科として学習するのは5・6年生の家庭科であるが、それ以前から、五感を活かして食事を味わったり、食材の変化の様子を捉えたりできるようになっておれば、調理実習における学びが深くなると考え、小学4年生を対象にぎょうぎ

の皮を使ったピザの調理及び試食を題材とした授業実践を行った。

「合科的授業開発グループ」では、2011年度に、音日記と3つの授業を組み合わせた授業プログラム開発における研究を行った。本稿では、そのうちの3つの合科的授業の1つである「小学4年生における五感学習を取り入れた食育の授業実践」について詳細を記し、その効果を検証する。

II. 方法

1. 指導内容

本実践では、ぎょうぎピザの調理をしながら五感を働かせ、食材の変化の様子を意識して観察することに重点を置いている。授業の流れは、表1に示す。ぎょうぎの皮の上に食材をのせてピザにすることで、1つひとつの食材の味も感じてほしいと考えた。児童が五感を理解しやすいよう、「5つのアンテナ」(図1)として説明を行い、それぞれのアンテナでどんなことを感じ取ることができるかを共有することで、理解を促せるよう配慮した。また、「焼く前・焼いている時・食べてみると」の3つの段階に分けて観察をさせ、班ごとにワークシート(図2)に記入させることで、調理中の食材の変化にも目を向けさせるようにした。

表1 授業の流れ

学習活動	指導上の留意点
1. 五感(5つのアンテナ)について知る。	・目・耳・鼻・舌・手を使って食品や調理の様子をとらえるよう意識づける。
5つのアンテナで、おいしさのヒミツを見つけよう！	
2. 調理の仕方やワークシートの書き方をつかむ。	・班に1枚ワークシート(図2)を配布し、記入しながら観察するように指示する。 ・ホットプレートで火傷をしないよう、注意を促す。
3. ピザを作り試食をしながら、気付いたことを班ごとのワークシートに書く。 ・やくまえ ・やいているとき ・食べてみると	・調理がスムーズに進むよう、班に1枚レシピ(図3)を配布する。 ・記録の様子を見てまわり、五感を働かせてピザの様子をとらえるよう、声かけをする。
4. 他の班とワークシートを交換し、友達のよい発見を発表する。	・自分達が見つけられなかったピザの様子を挙げさせることにより、全体で共有できるようにする。
5. 本時の学習で分かったことや感想を書き、交流する。	・五感によっておいしさを感じられている、ということを実感できるようにまとめる。 ※図4のプリントを配布

また、調理に用いたぎょうざの皮以外の食材は、高知県産のものを用意した。食育基本法第7条に「食育は、我が国の伝統のある優れた食文化、地域の特性を生かした食生活、環境と調和のとれた食料の生産とその消費等に配慮（略）」⁵⁾するとされており、地産地消を進めることで、「新鮮でおいしく、安全・安心な農産物の消費者への提供、地域農業の活性化、流通コストの削減による環境負荷の軽減、消費者と生産者のコミュニケーションによる消費者の「農」や「食」への理解の深まり、自給率の向上など」⁶⁾の効果が期待できる。



図1 「5つのアンテナ」の説明に用いた教材

2. 研究対象

研究対象は、高知県内の公立K小学校4年生1クラス15名である。K小学校の児童数は、2011年度が84名であった。少人数学級であるが、2011年度に家庭科教育研究会の全国大会が行われたこともあり、日頃から食育に関する取り組みが積極的に行われている。

3. 授業実践

2011年12月8日4時間目、総合的な学習の時間に小島が授業実践を行った。本時のねらいは、「五感を通して食材の変化や調理の様子を観察することにより、食や調理への関心や意欲をもつことができる」である。児童の安全を考慮し、ホットプレートで調理を行うときのみ、それぞれのホットプレートに指導者がつき、2名で指導を行った。ぎょうざピザの調理手順を示したレシピは、図3に示す。ピザにのせる具として、トマト・さつまいも・ピーマン・鰹の生節を用いた。これは、地産地消の観点から、高知県産の食材のうち、季節感を考慮したものである。また、赤・黄・緑の色合いや、酸味・甘味・苦味・塩味・旨味の五味、視覚・聴覚・嗅覚・触覚・味覚の五感を感じやすいように食材を選んだ。



児童がぎょうざの皮に食材をのせている様子

なお、時間の都合上、これらの食材は予め全て切っておき、さつまいもは加熱をしておくことで、調理時間の短縮を図った。

まず、五感を5つのアンテナとして示し、それぞれのアンテナを働かせることによって何が分かるかを、児童に挙げてもらった。その際、温度や硬さは児童から意見がでなかったが、多くの視点をもつうえで観察をさせたいという意図により、教師から視点を提示した。次に、ぎょうざピザの観察を記録するワークシートへの記入の仕方を説明し、図1のイラストを例に挙げて、記入例を児童に発表させた。また、ぎょうざピザの作り方を、実際に教師がやって見せながら説明を行った。なお、レシピを各班に1枚ずつ配布し、児童が随時確認できるようにした。説明後は、班ごとにピザの調理を行いながら、「焼く前」「焼いているとき」「食べてみると」の、それぞれの段階におけるピザの様子を観察し、班で1枚のワークシートに記録した。記録したワークシートを他の班と交換し、他の班の良い発見を発表してもらうことで、自分達が気付いたこと以外にも様々な発見があったことに気付かせた。そして、授業終盤に図4のプリントを配布し、個人で振り返りを行った。発表の時間を十分確保できなかったため、聴覚でとらえた音からピザの出来ばえの良さを感じ、記述していた児童を指名し、発表してもらった。



ぎょうざピザをホットプレートで焼いている様子








ぎょうざピザの様子を記録している児童

5つのアンテナで、おいしさのヒミツを見つけよう!

4 班 名前 () () () ()

○「おいしそう」「おいしい」と思ったときのピザのようすを、わかりやすいことばで書いてみよう。

	やくまえ	やいているとき	食べてみると
目で見ると 	きじよさらさらしている。	ぬくねてきた。 チーズがとけてきた。 6色。けむりでてきた。	トマトがかんずらしている。 うらがこけてる。
耳で聞くと 		フツフツいっている。	パクリパクリという音
鼻でかぐと 		ピーマンのにおいがよくつよい。	いいにおい。 たいげとピーマンのにおいがつよい。
したで味わうと 			トロットしている。
手でさわると 	さらさらしていた。	ちょっとパクリパクリ。	パクリパクリ うらがでこぼこ。

※あぶないことやできないことはおろしなさいで、できるところでたくさん見つけよう。

図2 記録用ワークシート (A3判, 各班1枚配布)

ぎょうざピザ

がいりよう

- ・ぎょうざの皮 ・ピザ用チーズ ・ピーマン ・ひめカツオ
- ・トマト ・さつまいも (むしたのもの) ・ケチャップ



しゅんびよう

- ・ホットプレート ・フライ返し ・バターナイフ (ナイフ) ・紙皿

- ①紙皿にぎょうざの皮1まいをおく。

- ②楮でぎょうざの皮全部に水をつけ、もう1まいのぎょうざの皮を重ねる。

- ③バターナイフ (ナイフ) で、ぎょうざの皮にうすくケチャップをぬる。

- ④ぎょうざの皮に、ピーマン・ひめカツオ・トマト・さつまいもを、重ならないようにのせる。

- ⑤チーズを、重ならないようにのせる。

- ⑥フライ返しを使って、250℃にあたためたホットプレートにのせる。

- ⑦チーズがとけるまで、4分くらいやく。

- ⑧チーズがとけたら、フライ返しを使ってお皿にもりつける。


図3 ぎょうざピザのレシピ

今日の学習をふりかえろう

4年 []

1. ぎょうざの学習でわかったことや感想を書いてみよう。

5つのアンテナがあるとは、おもしろかったです。
先生のおしるしもかきわけてみました。
家で食べてみたいですね。
お家で食べてみようと思えばたべたいです。
また、つくりたいです。
こんどはまたピザの作り方を覚えてみたいですね。
かんぱんでもかきわけてみたいですね。
たべるとき、パリパリというおもしろい音がする。
にぎりは、ローマンとトマトのはみりが好きです。

2. それぞれのしつもんに対して、あてはまるもの1つに○をつけよう。

	とても どう思う	どちらかど うだろう と思う	どちらかど うだろう 思わない	全くどう 思わない
(1)ぎょうざピザを作るのは楽しかった。	4	3	2	1
(2)自分1人でもぎょうざピザを作れそうだ。	4	3	2	1
(3)家でもぎょうざピザを作りたい。	4	3	2	1

図4 振り返り用プリント (A4判)

III. 結果

班で記録した、調理中及び調理後のピザの様子を表2に示す。「焼く前」「焼いているとき」「食べてみると」の3つの段階を示し、観察するよう指示したことで、段階ごとに五感を使って観察を行い、ピザの変化を捉えた記述ができていたといえる。また、振り返り用プリントに児童が記述した「今日の学習で分かったことや感想」のうち、五感でとらえたピザの様子に関する記述を表3に、五感や調理への関心の向上に関する記述を表4に示す。児童が個々に記入する振り返り用プリントには、全ての児童が何らかの気付きや感想を記入しており、項目ごとにみると、「視覚での気付き」「聴覚での気付き」「嗅覚での気付き」がそれぞれ15名中4名(27%)、「味覚での気付き」「触覚での気付き」がそれぞれ3名(20%)、「五感への関心の向上」は4名(27%)、「調理への関心の向上」は10名(67%)が記述していた。

「おいしさのヒミツ」を表現させることで、「おいしい」だけにとどまっている気付きはなく、表2では視覚で焼く前に生地がさらさらしている様子、その後の焼いた時のとけてきた様子、焼きあがって乾燥しているなど、詳細な気づきが見られた。表3では児童個人の記述を紹介しているが、それぞれのアンテナを働かせ、自分なりの言葉で表現することができていた。

表2 班で記録したピザの様子 (原文のまま、番号は班を示す)

	焼く前	焼いている時	食べてみると
視覚	①ひらべたしい。 ②色がきれい。 ③全部のくがおいしそうだった。 ④きじはさらさらしていそう。	①まがっている。チーズがふくらんできた。けむりがでている。 ②チーズがとけている。きじがまるまってきた。こげめができてきた。 ③全部防牛レイでトッピングがうまかった。 ④めくれてきた。チーズがとけてきた。6色。けむりでてきた。	①いろいろが、緑、赤、黄ときれい。 ②いろいろの食材があつてきれい。 ③チーズがやわらかそうになって白くなった。 ④トマトがかんそうしてる。うらがこげてる。
聴覚	該当する記述なし	①小さくパチパチと音がしている。 ②パチパチと聞いていた。 ③ジューという音がすごいでいた。 ④プツプツとてる。	①ぎょうざの皮がパリパリしている。 ②かむとパリパリと聞いた。 ③カリという音がした。 ④パリという音。
嗅覚	①ケチャップのにおいが強い。 ③おいしそうなおい味がだよかった。	①ケチャップのにおいが強かった。ピザを焼いているにおい。 ②ピーマンのにおいが強い。チーズのにおいがした。 ④ピーマンのにおいがとくにつよい。	①チーズのにおいが強い。 ②いいかんじにやけていいにおい。 ③けむりとトッピングしたにおいおいしそうだった。 ④いいにおい。だけどピーマンのにおいがつよい。
味覚	②トマトがみずみずしくておいしい。	該当する記述なし	①チーズがとろっとしていた。あつかった。 ②チーズがとけておいしい。ひめかつおはやいたほうがおいしい。 ③やまえよりやいた後のほうがおいしい。 ④トロットしている。
触覚	①やわらかい。 ②きじがざらざらしている。 ③とてもざらざらしていた。 ④きじさらさらしていた。	④ちよとパリパリ。	①やまえよりは、かたい。あつかった。 ②きじがパリパリしている。 ③やまえよりすごくかたかった。 ④パリパリ。うらがこげこ。

表3 五感それぞれでの気づきに関する児童の記述

視覚	①形はまがっていた。 ②ぼくはとくに色と形などに気づきました。 ③やいている時は、だんだんチーズがとけていました。 ④いろいろやみため、できばえが大切だとわかりました。
聴覚	①ピザを食べたとき、パリッと、いう音がいいなと思うやけ ているんだおいしいなと思いました。 ②音は、よく聞いてみると、パチパチといっていました。 ③ぱちぱちきこえてあつそうだった。 ④たべるとき、パリッとのおとがした。
嗅覚	①においではチーズのにおいがしました。 ②においはこぼしがあった。 ③鼻でかぐと、チーズや、ピーマンのにおいがしました。 ④においは、ピーマンとトマトのにおいがきつかった。
味覚	①味はチーズがおいしくあいておもしろかったです。 ②ぶつうのピザよりパリパリしていた。 ③きじがパリパリとなっておもしろかったです。
触覚	①かたさは、やくまえはおもちぐらいでつたけど、食べる時は、 おせんべいみたいでした。 ②手ざわりはごつごつしていた。 ③かんしよとかも、かたかったりしていた。

表4 五感及び調理への関心の向上に関する児童の記述

(1) 五感への関心の向上
①ふだん何も気にせず食べていたので、こんなに気づいたことがあ ったのでよかったです。
②給食でも5つのアンテナを使いたいです。
③5つのアンテナでかんさつしているといういろいろへんかがあらわれて おもしろかったです。
(2) 調理への関心の向上
①こんどは、家の家族にも食べさせたいと思いました。
②ぎょうざびざのつくりかたもおぼえたのでこんどはほかのをつくりたい です。
③家で作る時は、にんじんや、じゃがいもなどを入れて作ってみたい です。
④家でもやってみみたいです。
⑤今まで作ってもらったのをたべて、おいしかったけど自分で作った の方がおいしかったです。
⑥家でも作ってみたいになった。こんどお母さんたちに作ってあげたい。
⑦今日、大学の先生達や生徒さんたちとぎょうざピザをつくって みてもすごくおいしかったから家でこんどお母さんたちに作ってあげ たい。
⑧ぎょうざのかわで作れるから、家でもつくってみたいです。
⑨スーパーでかうより、自分でつくってたべておいしかったです。
⑩家でも作ってみたいです。おかあさんとおとうさんとかたべさせ たいです。また、つくりたいです。こんどは、またちがうやつをつ くってみたいです。

表3の視覚では色と形、チーズが溶けていく様子と、いろどりの大切さに気付いている。聴覚では焼けていく音と、食べる時の音が表現されている。嗅覚では、こぼしさが、味覚には「パリパリ」という表現が見られた。触覚では、「おもち」から「せんべい」へとかたさが表現されていた。

表4では、(1)①の児童のように、これまでは五感を意識したことがない児童にも、五感を意識させることができたと考えられる。さらに、表4(1)②の児童のように、日頃の給食などでも五感を意識してみようという意欲をもった児童もみられた。つまり、5つのアンテナを示して調理及び試食を行うことで、小学4年生でも五感を意識した学習ができるということが明らかになったといえる。

表5の授業後の音日記の記述のなかで、食に関する記述が見られたのが15名中10名(67%)であり、内容から「(1)食べる時の音」「(2)調理に関する音」「(3)調理用具等を使って聞いた音」に分類して示した。

表5 音日記の食に関する記述(原文のまま)

(1) 食べる時の音の記述
①学校で食べてみると、5年がピザをくれて、食べていたとき「パリッ」という音がしておもしろかった。
②朝は、ごはんを食べるときはしがおわんにあたるカシカシという音。
③私は、今日のばんごはんに、ながいものに、味つけしたおかずを、食べました。その時、ながいものをかむと、「シャキシャキ」という音がしました。さいきん、そんな音は聞いてなかったので、きけて、ひさしぶりと思いました。しかも、その音を聞いて、スッキリしました。また、食べたいです。
(2) 調理に関する音の記述
①「グツグツグツ」という音がなりました。お母さんが料理をしているとなっていました。なんか「パチパチ」という音が後でなっていました。その夜「コトコトコト」という音がなっていてとても楽しそうなお音でした。
②<ジュージュ>や<ジュジュ>という音を聞いた。家で宿だ いをしている時にお母さんが油を使って料理をしている時に< ジュージュ>という音や<ジュジュ>という音がしていました。 <ジュージュ>という音は、油に食べものをいれた時に きこえてきました。<ジュジュ>という音は、油に食べものを 入れてしばらくしたら<ジュジュ>という音がしていました。 私は<ジュージュ>という音をきいてあつそうでした。けど私 は<ジュージュ>という音が好きです。
③今日、〇〇ちゃんと「ぎょうざピザ」を作りました。その音は、 「ジュ」という音でした。〇〇ちゃんは、「これ音日記にかける やん。」とっていました。わたしは、「そ〜やね〜」といました。そ の音は、パンをやく音みたいでした。
④(略) なんの音を聞いたかという、やく音をききました。けど 私は、やく音がすきです。なぜやく音がすきかという、ジューと いう音がすきだからです。しかも、おいしくできて、かわとチョコ とかでもやりました。すごくおいしかったです。またつくりたいです。

(3) 調理用具等を使って聞いた音の記述

- ①今日の音は、「パチン。」という音でした。この音は牛にゅうのピンを手でたたいた音でした。この音は、手全体でたたくと、「パチン。」と音がするけど、手の下のかたい方でたたくと、「カン。」とピンそのものの音が、しました。この音をだした時はたたくからいたいけど、音がした時はうれしかったです。
- ②きょう、学校でぎゅうにゅうびんをたたいたらペチペチというおとがしました。ほかのものでやっても、なりませんでした。たとえばおぼんだとバタンというおとでした。ぼくはそのおとがたいすきです。
- ③「ジー」と言う音がながく聞こえました。れいぞうこからきこえました。すぐ低音でとてもこまくにひびきました。しずかにしているととても聞こえやすかったです。れいぞうこを開けると、「ジー」という音はなくなりました。近くへ行くと、「ブルブルブル」という音になっていたのでもふしぎだなと思いました。
- ④「スプーンで皿をたたく音」私は、スプーンで皿をたたく音が好きです。どんな音かという、<チーンチーン>という音です。この音は、最初は、大きい音だけど、だんだん消えそうな音になって最後は音がなくなります。私は、これが好きな理由です。フォークでたたいてみると<チーン>と鳴りました。
- ⑤カリカリという音を聞きました。どこで しよせんの前でカリカリという音が聞こえてきました。どうゆう気持ちになった？ ちよといやな気持ちになりました。何をしていた おなべ？ のよこれをとって。
- ⑥今日、「カチャ」という音がしました。私はしよきの音かと思いました。それは、やっぱりしよきの音でした。少しの間音がなくなつたかと思ったら、また音がしました。しよきの音は、前回はきいたので、今回もきいたなと思いました。

項目ごとに、1週間のうち1回以上記述した人数をみると、「(1)食べる時の音」は3名(20%)、「(2)調理に関する音」は4名(27%)、「(3)調理用具等を使って聞いた音」は6名(40%)の児童が記述していた。授業の前後を比較したところ、音日記への食に関連する記述の大幅な増加はみられなかったが、授業前には食に関連する記述がなく授業後に記述ができてきた児童が1名あった。

児童は「(1)食べる時の音」では、②箸がお椀にあたる「カシカシ」という音、③長芋を食べて「シャキシヤキ」という音のように、日常では気づかない音を表現している。「(2)調理に関する音」では、①「グツグツ」から「パチパチ」「コトコト」と火加減による音の違いに気づき、②「ジュージュウ」と「ジュジュ」という音の変化に気づいている。「(3)調理用具等を使って聞いた音」では、①②④は音を出すために牛乳瓶や食器をたたいてマナーの点から疑問が残るが、③は冷蔵庫の機械音に、⑤は汚れをこすり取る音に気づいている。⑥では音のアンテナが敏感になっている様子がうかがえる。

最後に、振り返りで行った授業評価(図4問2)では、「ぎよ

うぎピザを作るのが楽しかったか」の質問及び「家でもぎよぎピザを作りたいか」に対して、全ての児童が「とてもそう思う」と回答していた。「自分1人でもぎよぎピザを作れそうか」の質問に対しても、「とてもそう思う」が67%、「どちらかというと思う」が33%と、全ての児童が肯定的な回答をしていた。

IV. 考察

小学4年生を対象とし、「ぎよぎピザ」を題材として、五感学習を取り入れた食育の授業実践を行った。本授業では授業時間が限られていたため、トッピングに使う材料は、児童がのせて焼くだけの状態まで準備をしておいた。そのため、切る必要もなく調理手順は簡単であり、児童が自分1人でもできそうだと感じられるレシピであったと考えられる。表5(2)③④に示したように、授業後に友だちの家庭で「ぎよぎピザ」を作ったときの様子を音日記に記している児童も2名いた。この2人は、音に注目しながら調理を行ったことが表現から読み取れる。さらに、「調理の楽しさ」や「家庭での実践意欲」についての質問に対しても全ての児童が肯定的な回答をしていたことから、「ぎよぎピザ」は、小学4年生の児童にとって意欲的に取り組むことができる題材であり、家庭での実践意欲にも繋がる題材であったと考えられる。調理時間が確保できれば、材料を切るところから調理をさせることもできるし、地産地消にこだわることなく食材を考えれば、切る必要がない食材を準備することもできる。

このような点で、「ぎよぎピザ」は小学校低学年や高学年にも応用可能な題材であろう。また、ワークシート等の児童の気付きや感想から、5つのアンテナとして五感を示し、調理及び試食を行うことで、小学4年生であっても五感を意識した学習ができると考えられる。2008年に改訂された小学校学習指導要領では、教育課程編成の一般方針⁷⁾で「児童の発達段階を考慮して、児童の言語活動を充実する」ことが盛り込まれ、「学校における食育」を推進することになったが、言語活動の充実と食育の推進という両側面からも、この題材は有効であると考えられる。

さらに、「ぎよぎピザ」の観察記録や音日記には、オノマトペが多く表現されていた。武藤は、オノマトペは「簡潔な表現の中に具体的な描写力があり、多くを説明しなくても感覚的にたくさんイメージを伝える」と指摘している⁸⁾。さらに、「視覚・聴覚・味覚・触覚・嗅覚などの五感に、複合的に訴える力がある。言葉が貧困になってきている時代に、短い言葉で多くの情報を伝えられるオノマトペは、ラクで便利といえる」とも述べている⁸⁾。しかし、オノマトペで音を表現することで調理や食に対する関心を高めることが期待できる。音は、食事時間への期待を高め、味わいに影響を及ぼす⁹⁾。食べ物をかまなくなっている子どもたちに、咀嚼しているときの発生音を意識化し、よくかむことにつなげるためにも役立つと考えられる。

家庭科教育の立場からみれば、小学5年生から家庭科の学習を始めるにあたり、五感を使って食品の変化や様子を捉える視点を有していると、調理の学習を行うときにも食品の様子を細かく

捉えることができるのではないかと考えられる。調理実習において、指導が難しいのは「頃合い」である。小学校家庭科の教科書¹⁰⁾に掲載されているレシピにも、「ごぼうに火が通ったら」や「やわらかくなるまでゆでる」といった記述がなされている。目安となる調理時間を示すことはできても、火加減等により、必ずしも同じ調理時間で同じ状態に調理ができるわけではない。児童が適切な「頃合い」をつかむには、五感を意識した調理の経験を積むことが必要であると考えられる。

本研究では地産地消や季節感、色合い、五味を考慮した食材を用意したが、調理時間との兼ね合いから、それらについて十分に学習する時間を設けることができなかった。また、本研究において小学校家庭科を学習する以前の児童を対象とした五感学習の効果を明らかにしたが、これを小学校家庭科の調理へ効果的につなぐには、継続的な指導が必要であろう。以上の2点について、今後の課題として研究及び実践を重ねたい。

文献

- 1) 坂口守彦「食べもののおいしさはこんなことにも左右される」『四條畷学園大学 リハビリテーション学部紀要』第6号 2010年 p.9-12
- 2) 篠原久枝「フランスの味覚教育の現状」『日本調理科学会誌』Vol.44 No.3 2011年 p.251-253
- 3) 佐藤雅子「「味覚教育」を取り入れた調理実習技能習得の授業づくり」『日本家庭科教育学会誌』51(4) 2009年 p.310-314
- 4) 飯田真希・横山真智子・夫馬佳代子「子どもの五感を生かした食教育の実践—ミニマムエッセンシャル料理に視点をあてた授業開発—」『岐阜大学教育学部研究報告 教育実践研究』第13巻 2011年 p.99-107
- 5) 食育基本法 2005年6月17日制定
- 6) 酒向史代・坂本恵「地産地消を生かした学校教育のあり方」『日本調理科学会誌』Vol.42 No.3 2009年 p.204-207
- 7) 文部科学省『小学校学習指導要領』東京書籍 2008年 p.13-14
- 8) 武藤彩加「オノマトペと共感覚」, 大橋正房+シズル研究会『「おいしい」感覚と言葉』B・M・FT 出版部 2010年 p.69
- 9) 高橋美保『保育者のための食育サポートブック』ひかりのくに 2010年 p.158-159
- 10) 渡邊彩子ほか『新しい家庭 5・6』東京書籍 2011年 p.100-101