

中・高家庭科教員に求められる生徒理解と教科のとらえ方に関する研究 (その1)

—食生活を対象にして—

田中任代・榊原典子

(京都教育大学大学院修士・京都教育大学)

Research Studies on how to be caught about Students' Image and how to be touched by Junior
High School and High School Home Economics Teachers
—Dietary Life—

Hideyo TANAKA・Noriko SAKAKIBARA

2014年11月30日受理

抄録：中学校では1993年、高等学校では1994年より男女共修家庭科が始まり、小・中・高等学校が連携して家庭科教育をより一層進める基盤が作られた。しかし、20年以上経過した現在、児童・生徒や家庭を取り巻く環境の変化は著しく、教員の献身的な努力にも拘わらず、基礎的・基本的な技能習得も十分出来ていない状況がますます顕著になってきている。本研究は京都市・京都府下の中学校および高等学校の生徒と家庭科教員を対象にアンケート調査を行った。その1では、食生活に関する調査結果をもとに、技能・技術の習得（定着）状況と生徒の生活実態を明らかにし、生徒の生活経験や、親の生活意識、生活習慣との関わりについて分析、技能の定着に及ぼす要因について推察した。その結果、食生活の技能・技術の定着に家庭の生活意識と家庭での実践が影響していることが明らかになった。また、中・高教員間において、生徒の捉え方や指導のねらい、考え方に認識の違いが見られた。家庭科教育の学習効果を上げるためには校種間の連携を図ること、共通認識を持つことの重要性が確認された。

キーワード：調理技能、定着度、中・高家庭科、指導実態、京都府

I. はじめに

高等学校に入学する生徒の実態として、従来から「家庭に関する基礎的な知識の不足」や「小・中学校で身につけているはずの技能・技術の定着の低さ」、「生活経験の乏しさ」、「生活に密着した用語の不理解」等々さまざまな問題が指摘されている。また、被服製作教材において、小学校でも高等学校でもエプロンを取り入れている実態が明らかにされたように、高等学校においても、生活に必要な知識と技術の定着に重点を置かざるを得ない実態が見えてきた。このように、小・中・高等学校の学習内容の体系化が図れず、学校種間での連携が十分にとられているとは言えない状況がある。

しかし、鶴田・荒井（1996）¹⁾は家庭科教育における生活技術の習得や実践力の育成が衣食住の生活そのものだけでなく、ジェンダー観や自立意識とも関連が深く、生徒の人間観や社会観ともかわり、重要な意味を持つと指摘しているように、生活技術の習得と定着は家庭科教育において非常に重要な内容であると同時に課題であると言える。

学習指導要領の改訂により、1993年に中学校、1994年高等学校において全国一斉に男女共修家庭科が始まった。しかし、1998年・1999年の学習指導要領で家庭科の授業時数は削減され、中学校では家庭分野が105時間から87.5時間に減少し、高等学校でも4単位必修から2単位と4単位の選択必修となり、多くの高校は2単位を選択するなど大幅に減少した。このような状況の中で、家庭科では様々な形で教科内容の精選と創意工夫が重ねられてきた。しかし、生徒の実態の変化は大きく、課題も多い。2008年・2009年の学習指導要領の改訂においては基礎的・基本的な知識・技能の習得の重要性が示された。また、主体的に生活を創造する能力や実践的な

態度を育てることを目標に、小・中・高の内容の体系化を図り、系統的な指導が出来るよう求められている。

家庭科で習得した知識や技能の定着については、これまでも様々な研究が進められてきた。国立教育政策研究所教育課程研究センターが実施した「特定の課題に関する調査（技術・家庭）2007」では、計量スプーン・計量カップの容量について理解出来たのは計量カップ 40.2%、計量スプーン大さじ 37.9%、小さじ 32.1%であった。実技調査結果では、いちょう切りをする際の大根の押さえ方や効率的で安全な切り方などの実現状況に課題がみられ、望ましい切り方が出来たのは 33.2%であった。また、調理実習が好きな生徒の方がペーパーテスト、実技調査ともに通過率が高い傾向がみられたと指摘している。さらに、衣領域の実技では適切に出来た割合は、玉結び 37.9%、玉どめ 18.7%、糸の取り方・玉結び・玉どめすべて適切に行うことが出来た生徒の割合は 11.9%であった。田中・内田（2010）の調査によると、「りんごの皮が上手にむける」と答えた大学生は 34%、「五大栄養素を知っている」と答えたのは小学 6 年生、中学 3 年生、大学 1 回生すべて 30%以下という低い定着度であった。食領域に比べ衣領域では学校種が上がるにつれて定着度は低下し、男女の比較では特に中学生、大学生においては男女差が大きく、男子の定着度の低下が指摘された²。また、日影・鳴海（2011）によると被服製作に関する知識や技能において大学生男子では男女共修による効果がみられたと指摘している³。

そのほか、田部井・仙波（1990）児童、生徒の包丁の使用実態及び技能の変容に関する調査や前田・柿崎・日影（2009）小・中・大学生を対象にした調理用語の知識の実態、星・西川（2010）小学生の着実な調理技能習得に向けての教育方法の検討―包丁技能を中心に―、広瀬・太田等（1991）中学校・高等学校家庭科教員の被服製作指導に対する意識調査、川合・谷口等（2007）小・中・高等学校の系統性に配慮した被服製作題材の検討、鈴木（1988）これからの中学校家庭科における被服製作学習・調理実習について―家庭科担当教師の意識―、高崎・齋藤・河野（2012）調理実習の実態と家庭科担当教師の意識調査結果からみる課題、坂井・池崎（2004）小学校家庭科における手縫い学習に関する研究、速水・黒光（2014）大学生の家庭科における調理・被服製作の知識・技能の習得状況にみる課題などが報告されている。

しかし特定の学校種や領域に限定した調査が多く、特に中・高等学校といった学校種の生徒を対象とした学校種間での系統的検討をした調査は少ない。また、同じ家庭科教員であっても、中・高等学校と校種が異なると、生徒の捉え方や教科で目指すものに齟齬が生じてくる。授業時数の減少の中で、中・高等学校の接続を円滑に行い、家庭科の指導時間を有効に機能させるためにも、生徒理解と教科指導について、共通認識を持つことは家庭科教員にとって非常に重要であると言える。

本研究では、中・高等学校の生徒および家庭科教員対象に家庭科についてアンケート調査を行った。生徒対象の調査では、特に「衣」及び「食」の技能・技術の習得（定着度）状況と生徒の生活実態について調査を行い、中学校および高等学校の生徒の「衣」「食」領域の技能・技術の習得実態を明らかにするとともに、生徒の生活経験や生活環境との関わりについて分析した。また、中・高の家庭科教員が生徒をどのように捉え指導しているのか、教科の目指すものは何か、それぞれの校種が抱える課題とは何かなどについて尋ね、校種間の意識の違いや課題の相違等々について分析し、中・高等学校の家庭科教員が抱える課題と中・高の連携が十分にとれていない要因について明らかにし、家庭科の授業内容やカリキュラムの改善及び小・中・高の連携に必要な生徒理解と教科指導についての共通理解を得ることを目的とした。

Ⅱ. 研究方法

1. 中・高校生徒調査

(1) 調査対象及び調査時期

京都府下の中学 1 年生・2 年生・3 年生及び高校 1 年生・2 年生を対象に、京都市立 4 校、京都府内 4 校の中学校、計 8 校と京都府立の高等学校、計 9 校の家庭科教員に質問紙によるアンケート調査を依頼した。生徒調査は授業内で実施した。回収数は中学生計 755 名、高校生計 354 名で、その内訳は中学 1 年生 321 名（男子 167 名、女子 154 名）、中学 2 年生 247 名（男子 133 名、女子 114 名）、中学 3 年生 187 名（男子 93 名、女子 94 名）、高校 1 年生 210 名（男子 95 名、女子 115 名）、高校 2 年生 144 名（男子 101 名、女子 43 名）で、合計 1109 名

（男子 589 名、女子 520 名）であった。但し、高校生については家庭基礎を学んでいる高校生を対象とした⁴。調査時期は年度の学習がほぼ終わる 2012 年 2 月～3 月に実施した。

（2）調査内容

対象者の属性（学年、性別、家族の人数、祖父母との同居、兄弟姉妹の有無）および就寝時間やテレビ視聴、インターネットなど生活環境に関する 10 項目。さらに、家庭科学習の調理実習に関わる用語 10 項目の認知度および調理技術 9 項目の技術習得度、家庭での食生活経験（食生活の実践度）6 項目、家庭科学習の調理に対する家庭での実践度、料理をやることの好き嫌い、家庭での包丁の使用頻度、さらに、家の人の食事準備状況、調理に関する家庭教育についてである。技能を伴う語群については、いずれの回答も自己評価によるもので、自己評価の正誤等の確認は行っていない。調査用紙の質問項目については、家庭生活についての全国調査（2002）⁵、日影弥生他（2009）⁶の調査項目を参考にした。

なお、統計処理については解析ソフト SPSS Statistics 22.0 と Amos22.0 を使用した。

2. 中・高校教員調査

（1）調査対象及び調査時期

京都府下の全中学校 175 校（内訳京都市立中学校 73 校、京都府内中学校 100 校、京都教育大学附属中学校 2 校）、および高等学校 97 校（内訳京都府立高等学校 46 校、京都市立高等学校 9 校、私立高等学校 41 校、京都教育大学附属高等学校 1 校）合計 272 校の家庭科教員 311 名が対象。郵送法により無記名自記式質問紙調査を実施した。調査時期は、2011 年 10 月から翌年 1 月であった。回収数は、中学校教員 42 部（回収率 24.4%）、高等学校教員 49 部（回収率 35.5%）、合計 91 部であり、全体の回収率は 29.3%であった。

（2）調査内容

対象者の属性（所属、勤務形態、経験年数等）、家庭科指導内容、食生活指導の実態および考え方、生徒の食生活に関する理解度、家庭科教育の課題、等。詳細な内容については出来るだけ中・高共通項目を設け、比較できるように配慮した。（指導項目等については新学習指導要領及び教科書を参照した。）

中・高校生の回答者数を表 1 に、中・高家庭科教員の回答者数及び年齢構成、勤務形態は表 2・3 に示した。中学校教員は 40 代、高校教員は 50 代が最も多く、20 代 30 代の若手教員は中学校に多い。また、勤務形態は専任が中学校 66.7%、高校 76.7%で、回答者には常勤講師、非常勤講師を含む。

表 1 中・高校生回答者数

中高の別	性別	人数
中学校	男子	167
	女子	154
	合計	321
	男子	133
	女子	114
	合計	247
高等学校	男子	93
	女子	94
	合計	187
	男子	393
	女子	362
	合計	755
総合計	男子	196
	女子	158
	合計	354
	男子	196
	女子	158
	合計	354
総合計	男子	589
	女子	520
合計		1109

表 2 中・高家庭科教員の年齢構成

	中学校 (人)	割合 (%)	高等学校 (人)	割合 (%)
20 歳代	9	21.4	4	8.5
30 歳代	7	16.7	3	6.4
40 歳代	14	33.3	14	29.8
50 歳代	11	26.2	22	46.8
60 歳代以上	1	2.4	4	8.5
合計	42	100	47	100

表 3 中・高家庭科教員の勤務形態

	中学校 (人)	割合 (%)	高等学校 (人)	割合 (%)
専任教諭	28	66.7	36	76.6
常勤講師	6	14.3	6	12.8
非常勤講師	7	16.7	5	10.6
その他	1	2.4	0	0.0
合計	42	100	47	100

Ⅲ. 結果および考察

1. 中・高校生徒の食に関する家庭生活実態と技能習得状況

中・高校生対象の調査結果をもとに、食生活に関する用語の認知度と家庭での実践状況ならびに家庭教育の実態を明らかにする。

（1）食生活に関する用語の認知度

図 1-1 および図 1-2 は、調理実習の際に使用する用具および基本的な方法に関する用語 10 項目について、その認知度（知っている）を中・高校生徒の学年別・性別に表したものである。調理用具については「バット」を除いて、全般的に認知度が高い。「バット」は野球のバットのイメージが強いのか男女とも 60%前後と認知度は低い。小学校及び中学校で取り上げられている「煮干しのだしの取り方」については男女とも平均が 40%と特に低い。

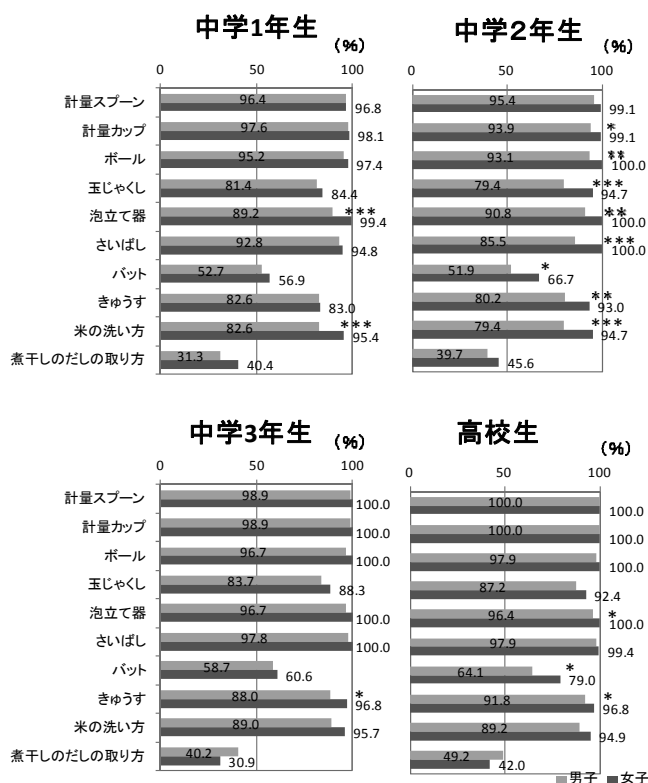


図 1-1 食生活に関する用語の認知度(学年別・男女別)

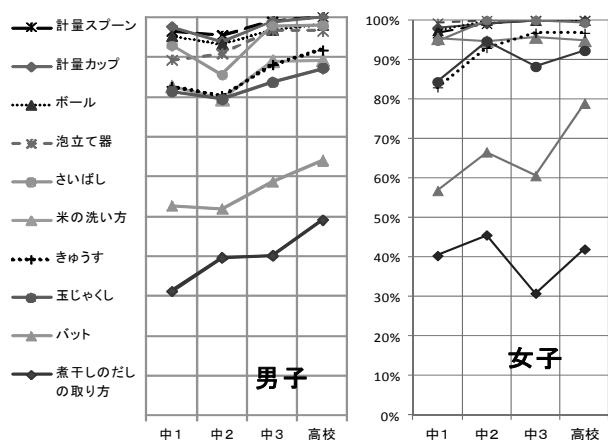


図 1-2 食生活に関する用語の認知度(学年比較)

教員の調査票より家庭科教員の指導実態を見ても、中学校で指導しているのが、かつお節 64.1%、昆布 57.9%に比べ煮干しの指導は 18.4%と著しく低く、高校ではかつお節 80.0%、昆布 85.7%、煮干しは中学校より高く 64.3%が指導している。これは、京都の「だしの食文化」(だしはかつおと昆布が主流)に起因していると考えられるが、『知っている』生徒が男女とも 50%未満であるということは「煮干しのだしの取り方」について十分な指導が出来ていない結果、認知度が低くなったと考えられる。定着しにくい技能・技術については指導方法の工夫と合わせて、繰り返し指導する必要性が求められる。分散分析の検定の結果、男女差については中学 1 年生(以下中 1)で 2 項目「米の洗い方」($p<0.001$)「泡立て器」($p<0.001$)に、中学 2 年生(以下中 2)では 10 項目中 8 項目に、中学 3 年生(以下中 3)では「きゅうす」($p<0.05$)に、高校生では「きゅうす」「パット」「泡立て器」($p<0.05$)に認知度の有意差が認められた。特に中 2 では、男女差が多く項目で見られたが、中 3・高校生では解消した。つまり、男子も家庭科を学んだ教育的効果により『知っている』割合が中 3 以降増加し、女子の『知っている』割合に近づき、有意差が減少したと考えられる。「きゅうす」については中 1 を除いてどの学年でも男女差が見られた。先行研究の結果と比較すると日影(2009)は中 3 まで『知っている』割合は増加し、中 3 から大学で変化がなく維持されたとしているが、今回の調査で『知っている』

割合は高校生まで増加していることが明らかになり、高校における教育効果が認められた。

(2) 家庭での食生活実践度(食生活経験)

家庭での食生活実践 6 項目についてどの程度行っているか聞いた結果が図 2-1 である。6 項目すべてにおいて男女で高い有意差が見られた($p<0.001$)。簡単な手伝いのできる食事の配膳や食後の後片付けについては、中 1 では、配膳(男 77%、女 84%)、後片付け(男 73%、女 77%)という結果で、男女ともよく実践していることがわかった。しかし、「米を洗う」「食器を洗う」「フライパンや鍋で料理をつくる」といったより積極的な食生活実践については男女差が強く表れ、どの学年も『よくする』『時々する』と答えた男子は約 4 割前後であるが、女子は約 5 割から 6 割と、多く実践していることがわかった。また、一元配置分散分析により学年間の実践度の違いを分析した。「米を洗う」($F(3,1104)=4.886, p<0.005$)「配膳をする」($F(3,1105)=8.034, p<0.001$)について

は学年の有意差が認められ、他の3項目「食後の後片付け」「食器を洗う」「フライパン・鍋で料理をする」については認められなかった。つまり、「米を洗う」と「配膳をする」といった手伝いやしやすい実践も学年が上がるにつれ低下している。他の3項目については、学年による変化はなく、固定化が見られる。

(3) 食生活の学習を活かした家庭での実践（食の実践意欲）

図3は学校で学んだ調理などを家庭でやってみようとしているかどうか、その実践意欲を見たものである。女子は中3を除いてどの学年でも、家庭でやってみようとする意欲（約40%）がみられるが、男子は女子より低い。特に中2の男子は著しく低く、有意差（ $p<0.001$ ）が認められた。中3の男子では、実践意欲は少し上昇しているが、高校では男女とも低下している。小学校から男女で取り組んできた教育成果は中1まで継続されてきたが、中2の男子で急激に意欲を失う要因については分析が必要である。高校は学校での様々な活動が活発になる時期でもあり、家庭生活の中での実践に取り組む時間の確保が難しいのではないかと推察される。

(4) 調理の好き嫌い与实践状況

お菓子や料理を作ることが好きかどうか、また包丁をどの程度使っているかたずねた結果が図4-1と図4-2である。男女の有意差は高いが、両者の相関係数を求めたところ、 $r=0.534$ で、1%水準で有意であった。『好き』『どちらかといえば好き』と答えた人の平均を見ると男子52%、女子86%で特に女子は中2で92%と最も多く、男子は高校で64%と増えている。包丁の使用頻度は『いつも使う』『よく使う』『ときどき使う』と答えた人の平均を見ると男子52%、女子81%であった。同様に女子は中2で87%と最も多く、男子はあまり変わらなかった。このことから、料理を作ることが好きな人は包丁の使用頻度も高いという相関関係があることがわかった。

また、包丁を『あまり使わない』『全く使わない』『家に包丁がない』と答えた人に、使わない理由と今後の希望について尋ねた。その結果が図4-3、図4-4である。使わない理由として男子の8割、女子の7割が『機会がないから』と答え、『下手だから』と答えた人は男女とも約2割であった。「今後どのようにしたいですか」については、男子の7割、女子の8割が『使ってみよう』『使えるようになりたい』と答えている。これらの結果から、中・高校生徒は、料理を作るのが好きか嫌いに関わらず、包丁については使えるようになりたいと思っていることがわかった。家庭環境や学校生活の中で包丁を使用する機会がなかなかないと思われる。今後の家庭科の教科指導の中で包丁を持つ機会を増やし、自信が持てるよ

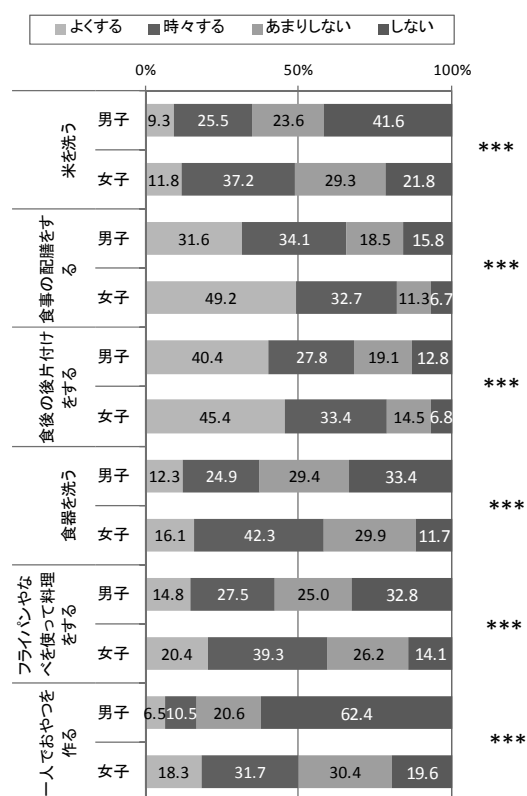


図2-1 家庭での食生活実践度 *** $p<0.001$

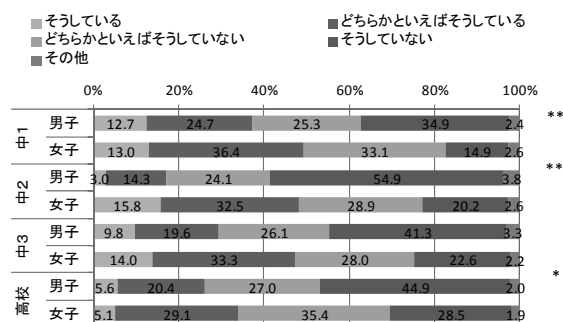


図3 学校で学習した調理など家庭でもやってみようとしていますか *** $p<0.001$
** $p<0.01$
* $p<0.05$

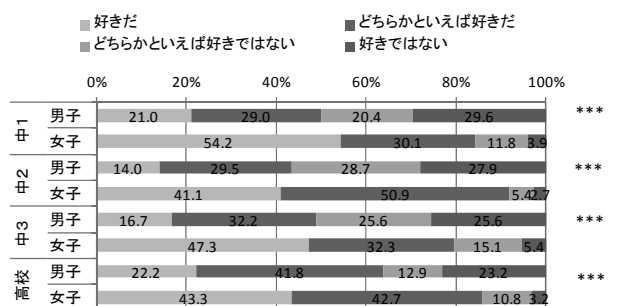


図4-1 お菓子や料理を作ることは好きですか *** $p<0.001$
** $p<0.01$
* $p<0.05$

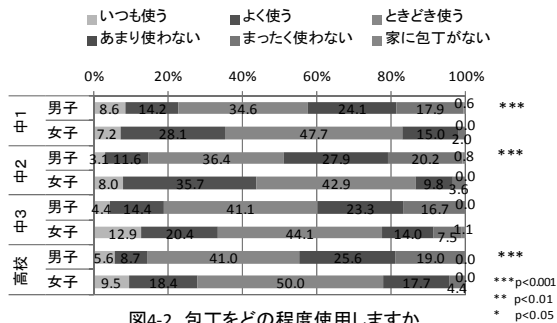


図4-2 包丁をどの程度使いますか

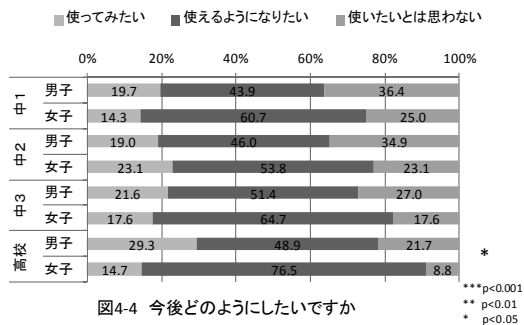


図4-4 今後どのようにしたいですか

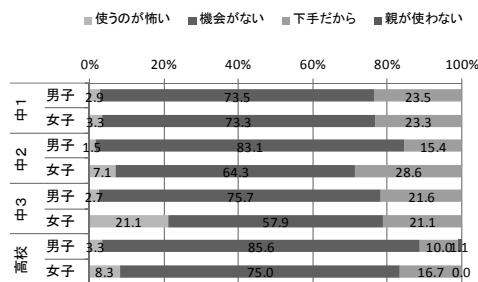


図4-3 包丁をあまり使わないのはなぜですか

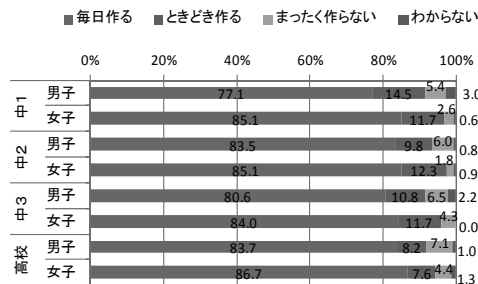


図5-1 お家の方は家族の食事の用意をどれくらいしますか

うに工夫する必要があると言える。

(5) 家庭での食事の用意と家庭教育

図 5-1 は家の人が食事の用意をどの程度しているか尋ねたものである。家庭での親の食事の準備についてまな板がないや包丁がない等さまざまな課題も指摘されているが、調査から平均 80%強の家庭で毎日食事が作られていることが分かった。しかし、ときどき作るが平均 10%、全く作らないが平均 5%存在することも明らかになった。今後、具体的な実態の検討も必要と思われる。

また、調理に関する 7 項目について家の人に教えてもらっているかどうか尋ねた結果が図 5-2 の通りである。男女差について「野菜や果物のむき方」に有意差 ($p<0.05$) が認められたが、その他の項目については認められなかった。また、どの項目についても中 1 と高校で教えてもらった割合が高く、中 2・中 3 では逆に割合が低いことがわかった。「野菜の見分け方」や「料理の仕方」など食に関わる知識や技能を家庭でどのように教えてもらっているかについては、男女に関係なく、多くの生徒が親から教えてもらっていることが分かった。男女ともに中 1 と高校生に特に多く見られるのは、新たな出発の時を迎え、自立に向かって様々なことを親に聞いているのではないかと推察される。

(6) 生徒の食生活の知識や技能の定着には何が影響しているか (パス解析モデル)

中・高校生の食生活に関わる用語の認知度や技能の程度および家庭生活での実践状況などを見てきた。

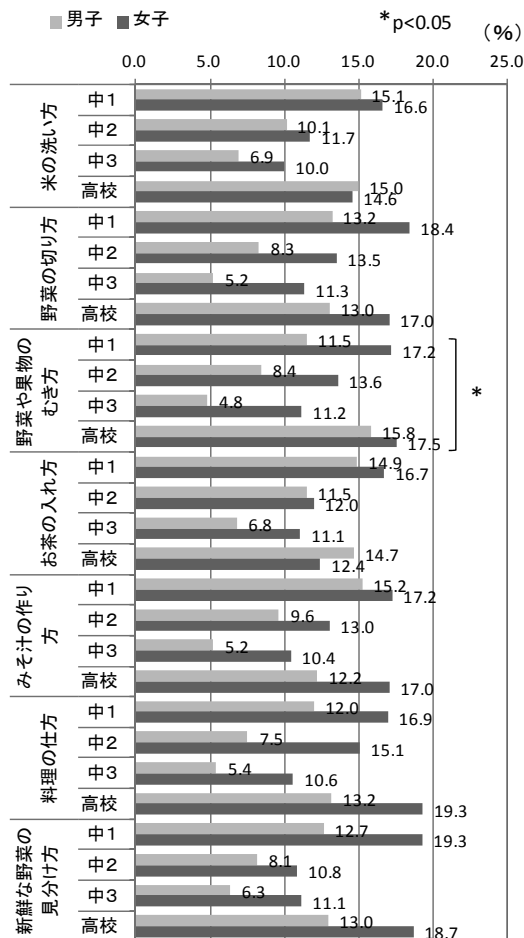


図5-2 おうちの方にどのようなことを教えてもらいますか

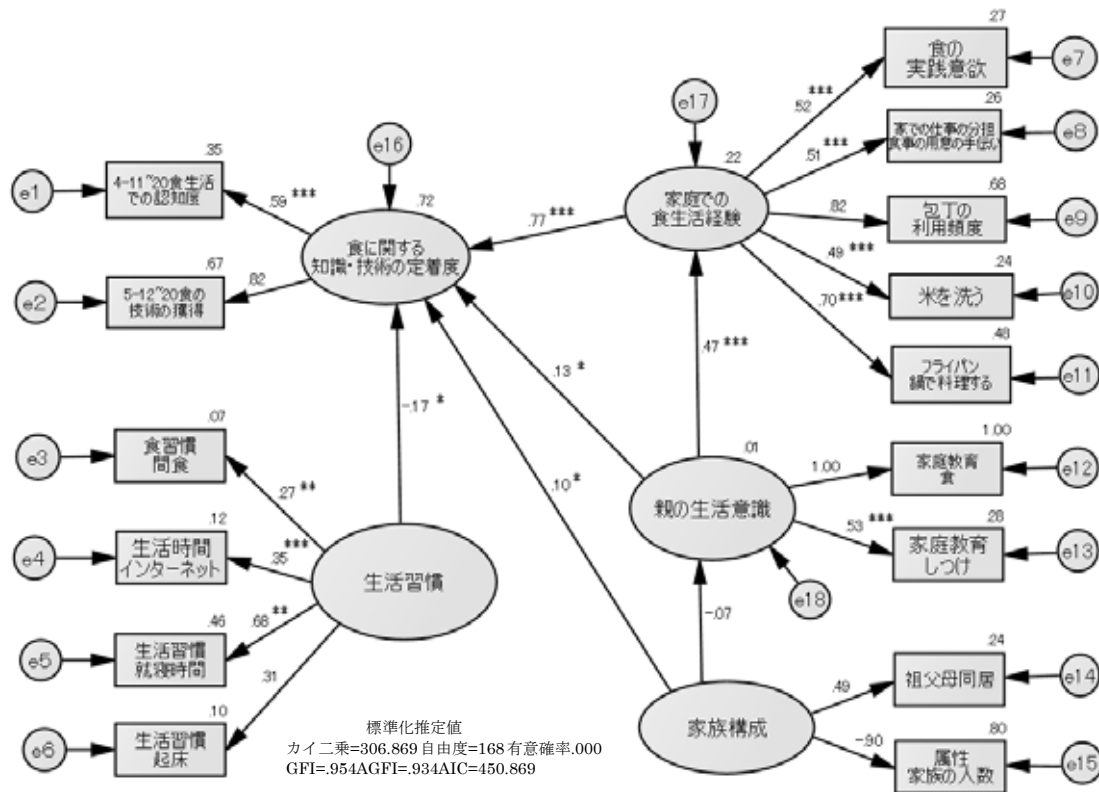


図 6-1 生徒の食生活に関する知識・技術の定着に係わる構成概念のパス図

しかし、小・中・高等学校と学んでいるにもかかわらず、知識も技能も定着しているとは言い難く、興味はあるものの技能が身についていないのが実情である。そこで、食生活の知識・技能の定着には何が影響しているのかを、今回の生徒調査で得られた結果を用いて関連性の構築を試みた。調査項目にあった基本的属性をはじめ、食生活に関する用語 10 項目の認知度や 9 項目の技術習得度、家庭での食生活経験（食生活の実践度）8 項目、食の学習内容を家庭でやってみようと思うかの実践意欲、家の人の食事準備状況や手伝いなどの家庭教育に関わる 5 項目、生活時間など生活習慣に関わる 10 項目、全 46 項目の結果を用いて、パス解析を行った。「家族構成」「生活習慣」を外生的潜在変数とし、「食生活に関する知識・技術の定着度」「家庭での食生活経験」「親の生活意識」を内生的潜在意識としてパス解析モデルを構築した。このモデルは分析に必要な項目の欠損値処理を行い、423 名を対象に行ったものである。解析の結果、潜在変数「生活習慣」を構成する観測変数の「生活時間テレビ」の標準化係数は-0.03、「食習慣朝食の欠食」の係数も 0.09 と低く、また潜在変数「親の生活意識」と「生活習慣」の係数も 0.05 と低く、関連性が低いことが示された。そこで、それらの関連を除いて再度解析を行った。（図 6-1）モデルの適合度 GFI は 0.954、修正適合度 AGFI は 0.934 で、高い適合度が得られた。また、パス図に示した標準化係数は、すべて 1%水準以下で有意性が認められた。「食に関する知識・技術の定着度」に影響を及ぼすと推定した「家庭での食生活経験」の標準化係数は 0.77 と高く指標として適切と判断された。また、「親の生活意識」は「食に関する知識・技術の定着度」に対する標準化係数は 0.13 と低く、直接的な関連は低いが、「家庭での食生活経験」に対する標準化係数は 0.47 と高い。従って、「親の生活意識」が「食に関する知識・技術の定着度」に与える間接効果は標準化係数 0.36 と高いことが示された。「家庭での食生活経験」に対する観測変数の標準化係数は 0.49～0.82 と高く、有意差は 0.1%水準で認められた。「包丁の利用頻度」（ $r=0.82$ ）「フライパン・鍋で料理する」（ $r=0.70$ ）は特に高く、家庭での食生活経験に大きく貢献していることが推察される。また「親の生活意識」に対する観測変数についても「食の家庭教育」（ $r=1.00$ ）「家庭教育しつけ」（ $r=0.53$ ）はともに有意差 1%水準で認められ、大きく貢献していることが示された。「生活習慣」への観測変数は「就寝時間」が最も高く（ $r=0.68$ ）、次に「生活時間インターネット」（ $r=0.35$ ）、「起床時間」（ $r=0.31$ ）、「食習慣朝食」（ $r=0.27$ ）となっている。しかし、家庭での「生活習慣」が「食に関する知識・技術の定着度」に与える影響について、有意差は

0.5%水準で認められたものの、標準化係数は-0.17と低い。よって、今回のパスモデルでは食に関する知識・技術の定着度に対する影響は小さいと判断された。生徒に見られる家庭での食生活経験や意欲・実践度は、親の生活意識や家庭教育、また就寝時間や生活時間などの生活習慣から影響を受け、食に関する知識・技術の定着をもたらしているという関係性が伺えた。家庭科での食生活学習の定着は生徒の生活実態よりは家庭での食生活経験の豊富さとともに親の食に関する生活意識（食に関わる家庭教育）と関連が深いことが明らかになった。

2. 中・高校教員の食生活に関する生徒理解と指導の実態

ここでは中・高校教員対象の調査結果をもとに、食生活に関する生徒理解の状況と食生活指導の実態および食生活指導に対する考え方を明らかにし、中・高家庭科教員の相違と家庭科教育における食生活指導の連続性の課題について検討する。

(1) 調理技術の習得状況（調理技能）

図7-1～図7-5は生徒の調理技術の習得について、中・高等学校の家庭科教員がどのように捉えているかを示したものである。また図7-6～図7-8は中・高校生の食生活に関する調理技術の技術習得度（自己評価）を示したものである。これを見ると明らかに教員と生徒の評価は異なっていることが分かる。特に小学校で学ぶ調理技術である「左右の手を連動させてリンゴの皮がむけない」については、中学校教員88%、高校教員96%が『そう思う』『どちらかというと思う』と答えているが、中・高校生の男子53.7%、女子68.3%はリンゴの皮むきが『できる』『まあまあできる』と答えている。その他の「薄い輪切り」や「ごはんの炊き方」についても同様に教員と生徒の捉え方の違いが見られる。しかし、一方で中学から高校にかけてリンゴの皮むきが出来ないと思う生徒の割合は男子43.3%から25.9%、女子28.3%から23.8%へ減少し、学習効果も上がっていると見る事が出来る。リンゴの皮むきは包丁の基本的な使い方のスキルともいえるが、教員は特に出来ない層に着目し、非常に強く出来ないと捉えてしまっているのではないかと推察される。基礎技術の定着について、中学校教員はそれほど定着していないと思っていないが、高校教員は定着していないと捉え、再度指導せざるをえないと考えていることがわかった。しかし、生徒の自己評価は高いものの、実際はどこまで出来ているのかは不明である。ま

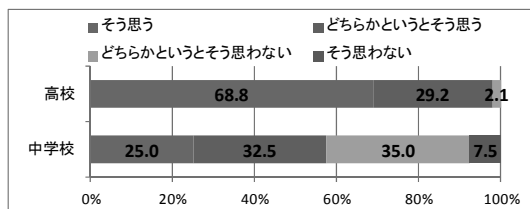


図7-1 米の洗いがわからない生徒がいる(教員)

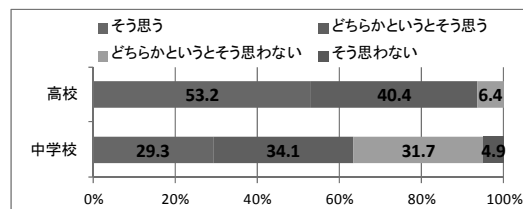


図7-2 ごはんの炊き方がわからない生徒がいる(教員)

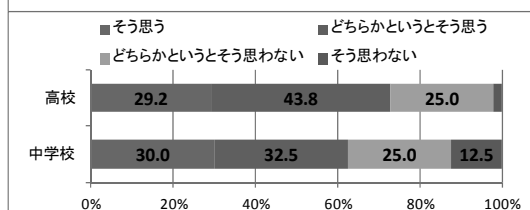


図7-3 包丁の使い方がわからない生徒がいる(教員)

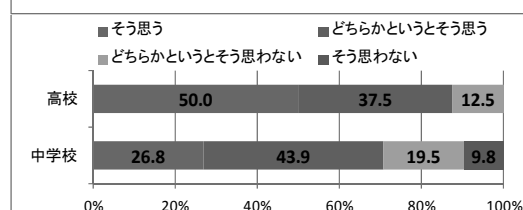


図7-4 包丁で薄きゅうりの輪切りができない(教員)

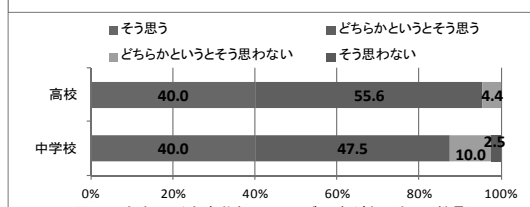


図7-5 左右の手を連動させてリンゴの皮がむけない(教員)

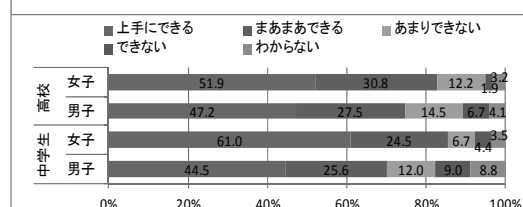


図7-6 ご飯を炊飯器で炊く(生徒)

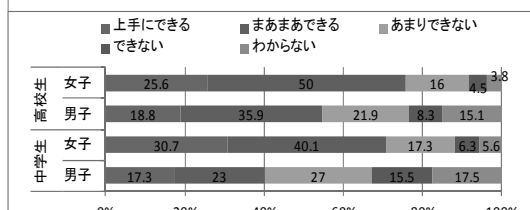


図7-7 薄輪切り(生徒)

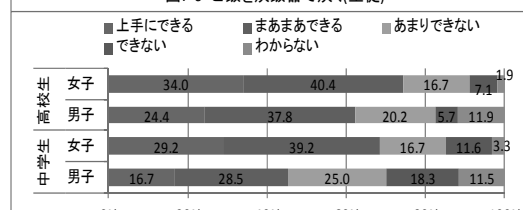


図7-8 リンゴの皮むき(生徒)

た、殆どの学校が1クラス40人で調理実習を行っている実態から、一人の教員がきめ細かく調理技術を点検できる状況ではないと推察される。このように、調理技術の定着や指導の考え方について、高校教員と中学校教員では認識に大きな違い見られることが明らかになった。今後、校種間教員の連携がより強く求められるといえる。

図8は、中・高家庭科教員が、食生活に関わる基礎技術や知識をどのように指導しているか具体的にまとめたものである。中学校では野菜の切り方や計量器、火加減などの基本を中心に指導していることがわかる。小学校の教材である煮干しによる基本のだしの取り方や炊飯については中学校では指導がなされていないが、高等学校ではかなりの基礎部分について指導していることが明らかになった。特に有意差の認められる煮干しのだしの取り方($p<0.001$)や炊飯の仕方($p<0.001$)は高校で再度教材に取り入れられていることがわかった。

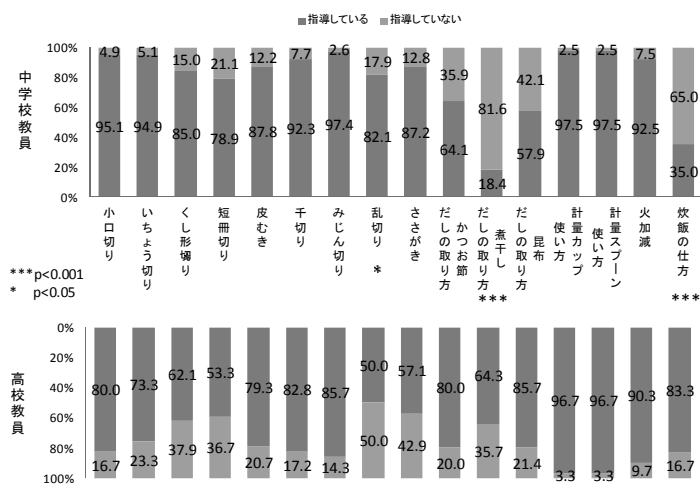


図8 中・高での食生活技術の指導の実態

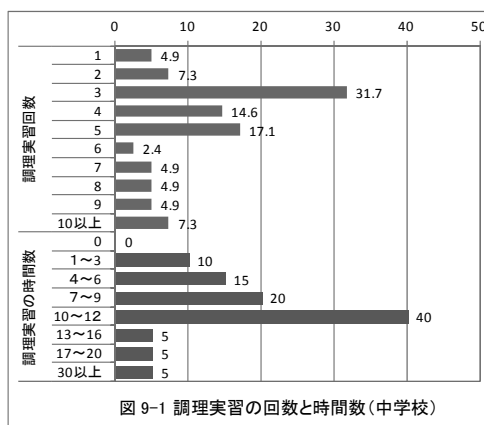


図9-1 調理実習の回数と時間数(中学校)

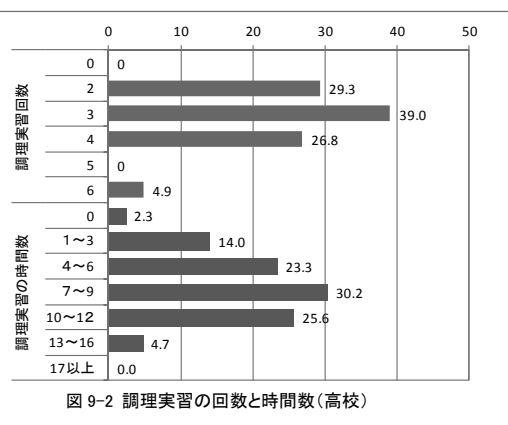


図9-2 調理実習の回数と時間数(高校)

(2) 食生活指導の実態および食生活指導に対する考え方

図9-1~図9-3は調理実習の実習時間および実施回数について示したものであるが、中学校では調理実習5回、高等学校で2~4回している学校が多い。しかし、その適否については中・高校教員でやや有意差がみとめられ、高等学校では現状で良いとしているが、中学校ではもっと増やした方が良くと思っている。

図10-1、図10-2は中・高校教員に対し調理実習のねらいを尋ねた結果である。両者ともに第1には「手作りの楽しさや味わい、食文化を教える」をあげ、その割合は6割を超えている。第2のねらいとして中学校教員は「実習を通して食品の安全性や加工食品の違い」(22.9%)をあげているが、「小中の技能・技術の定着」をあげる割合は5.3%と低い。高校教員は「実習を通して、食品の安全性や加工食品との違い」(21.1%)を2番目にあげているが、「小中の技能・技術の定着」は6.3%と低い。実習指導に対する考え方については図10-3、図10-4に結果を示した。中学校教員は「食品の特徴を理解させる」ことを中心に考え、高校教員は「食品の特徴」より「相互の協力性や段取り力」に力を入れていることがわかる。ここでも、中・高等学校ともに小・中学校の技術の定着や調理技術の

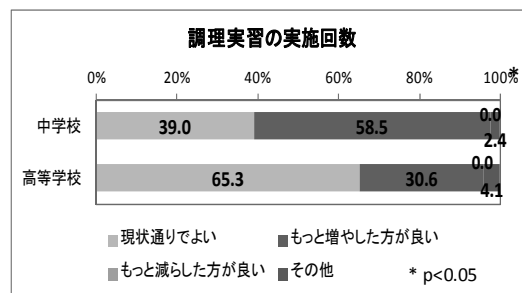


図9-3 調理実習の実施回数の適否

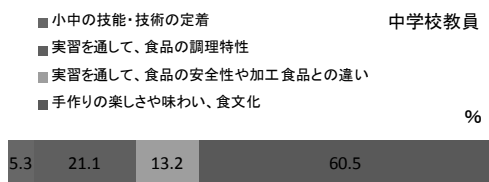


図10-1 調理実習のねらい

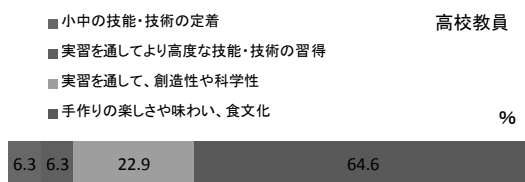


図10-2 調理実習のねらい

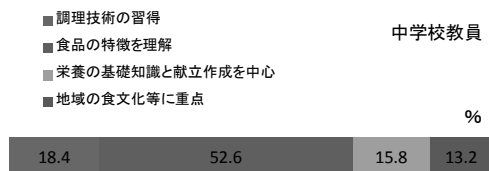


図10-3 調理実習指導の位置づけ

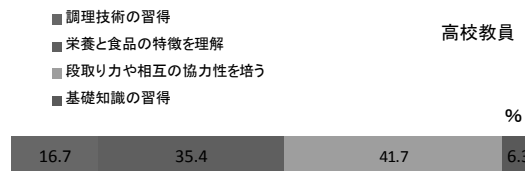


図10-4 調理実習指導の位置づけ

習得にねらいを置いている教員が少ないことが明らかになった。

このように見てくると、食生活指導のねらいや考え方は、食品の特徴を理解させ、生徒相互の協力を培うことに力点が置かれ、調理技術の定着をはかるというよりも手作りの楽しさや味わい、食文化に力点が置かれていることが明らかになった。このことは、高崎、齋藤、河野（2012）⁷の調理実習の技能技術習得観において「実習中に技能技術を十分習得できなくても、手作りの喜び、楽しさ、味の良さなどを味わわせればよい」が小・中学校を問わず、最も多く 27～33%を占めている研究結果と同様の結果が得られたといえる。授業時数が限られている中で、基礎技術や基礎知識を定着させるためにはどのように指導し、どのようにしなければならないのか、いくつかの課題が見えてきたのではないかと考える。

基礎技術の定着にはくり返しの反復学習が必要であり、すべてを学校教育の中で盛り込むには無理がある。限られた授業時数の中で、何もかも盛り込むのではなく校種間の連携を強化し、教員の児童・生徒に対する共通認識を持つことにより、効果的な食生活指導の構築を図ることが求められているといえる。そのためには、小・中・高等学校の連結部分の合同研究を模索する必要があるのではないかと考える。

続いて、その2では衣生活についての結果および考察を行い、本研究のまとめを行う。

本論文は、筆頭者が京都教育大学大学院教育学研究科研究生のときに行った研究に関するものである。

文献および註

- ¹ 鶴田敦子、荒井紀子、男女共学家庭科の履修と高校生の意識（第1報）：ジェンダー観をめぐって、日本家庭科教育学会誌、39(2)、39～46（1996）
- ² 田中志穂、内田恵美子、家庭科学習の定着度、奈良教育大学研究紀要、53～59（2011）
- ³ 日影弥生、鳴海多恵子、被服製作に関する知識や技能の定着における高校家庭科男女必修の影響－男女必修以前と必修後約20年経過時点での調査結果の比較を通して－日本家庭科教育学会誌、54(1)、12～22（2011）
- ⁴ カリキュラム上、家庭基礎は高校1年生に設置されている学校と高校2年生に設置されている学校がある。
- ⁵ 児童・生徒の家庭生活の意識・実態と家庭科カリキュラムの構築－家庭生活についての全国調査の結果－、日本家庭科教育学会、2002
- ⁶ 前田雄也、柿崎真理子、日影弥生、小・中・大学生を対象とした調理用語の知識の実態：被服製作用語の知識の実態との相違、弘前大学教育学部研究紀要、102、97～103（2009）
- ⁷ 高崎禎子、齋藤美重子、河野公子、調理実習の実態と家庭科担当教員の意識調査結果からみる課題、日本家庭科教育学会誌、55(3)、172～182（2012）