

豊かな人間性を育む食育の在り方

—生徒の変容を把握するためのマッピングの活用—

佐々木順子*・山田次郎

How to Foster Student's Humanity through the Food Education
～ An application of "Mapping method" to grasp how the students grow ～

Junko SASAKI* and Jiro YAMADA

(Received September 26, 2008)

I 研究の目的

平成17年度に制定された「食育基本法」の前文には、子どもの食育について「(前略)子ども達に対する食育は、心身の成長および人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い、豊かな人間性を育てていく基礎となるもの」と規定されている。また、平成19年度に文部科学省が作成した「食に関する指導の手引」には、学校における食育の目標として、「食事の重要性」「心身の健康」「食品を選択する能力」「感謝の心」「社会性」「食文化」の6つの観点を示されている。子ども達が、食育を通して、食事の重要性を自覚し、自他の生命を大切にし、人や自然や食べ物に感謝し、共食のマナーなど社会性を身に付け、文化を継承し創造していけるようにすることが大きなねらいである。学校教育における食育は、このような豊かな人間性の育成を目指すのに極めて重要な役割を担っている。

これまで、中学校における食に関する指導として一般的に行われてきたのは、栄養や食品、調理に関する教科指導、健康な身体の育成を目指した給食指導や保健指導で、いわゆる「体の教育」が主体であった。確かに健康に関する情報や栄養の知識は健康な身体づくりに大切なことであるが、著者らは、食育の主眼は、人格の形成に資する豊かな人間性を育む「心の教育」ではないかと考える。もとより、学校教育における最も重要な目的は、「生徒の人格の完成を目指すこと」(教育基本法第1条)であり、学校において行う食の指導は、個々の生徒がもつ内なるよさの伸張や人間としての高まりを期して実践されなければならないのが第一義である。

そこで、著者らは、食育を通して、生徒の豊かな人間性、つまり、自他の生命を尊重する心や感謝の気持ち、自然や動植物を含む他者との存在を意識し共に生きようとする心の育成を図ることができないかと考え、佐々木の勤務校である中学校を対象に教育実践を試みることにした。特に、佐々木が担当する家庭科の授業において、「豊かな人間性を育む食育」を実践し、生徒の「食」に対するとらえ方がどのように変化していったか、その成果として、生徒自身にどんな変容をもたらされたかについて研究を行った。理想として追い求めたのは、「命」を慈しむ生徒の育成である。即ち、すべての生命のつながりを自覚し、すべての人間や生命あるものを尊重し、大切にしようとする心を育てることである。

* 山口大学大学院 教育学研究科 家政教育専修

以下に、その研究実践と成果について報告する。

II 研究の概要

- 1 **事前調査**：中学校（本校）に入学する前の児童が、レディネスとしてどのような食の認識を形成しているのかを把握することを目的に、H市立D小学校の6年生40名を対象として事前調査を行った。この調査は、「マッピング」の手法を活用した「食」に対する認識調査で、実施日は、平成20年1月25日（2組）、1月28日（1組）である。
- 2 **授業実践**：平成20年度1学期（4月～7月）に、H市立D中学校において、豊かな人間性を育むことを主なねらいとした家庭科の単元（全10時間）を仕組み、授業実践を行った。D地区の公立学校は、1小学校1中学校で構成されており、対象者は上記と同じである。
- 3 **事後調査**：授業実践を通して、生徒の「食」に対する認識が学習前後でどのように変化したか、生徒の意識にどのような変容が見られたかについて把握することを目的に、事前調査と同じ方法で事後調査を行った。実施日は、単元終了日の平成20年7月11日である。

III 研究の実際

1 マッピングによる事前調査

個々の生徒は、その成長過程において独自の「食」の概念を形成してきている。特に、中学校で食育を実践する場合、生徒が小学校でどのような「食」の学びを積み重ねてきたかを知った上で、個や集団に応じた指導計画を立案することが大切である。生徒の育ちや学びはそれぞれ違っているため、著者らは、授業実践を行う前に、まず生徒一人ひとりの「食」に関する認識のレディネスを把握する必要があると考えた。

その方法として、著者らは「マッピング」という手法を用いることにした。これは、英国のジャーナリストであるトニー・ブザン氏が提唱したもので、「表現したい概念の中心となるキーワードやイメージを図の中央に置き、そこから放射状にキーワードやイメージをつなげていくことで発想を伸ばしていく図解表現技法」（北川、2005年）である。マッピングには、マップ作成者の意図を他者が視覚的に理解できるという利点があり、評価ツールとしての応用が可能である。日本のマッピング研究についていくつか事例を述べると、福岡らは学習において形成される子どもの認知を把握する方法としてコンセプトマップの活用を提唱し、理科教育における応用・実践の研究を推進している（福岡、2002年）。また、道徳教育において道徳的価値の深化をうながす学習ツールとしての活用例（井上、2002年）や、社会科において世界史の単元を終えた後のレポートにマッピングを用いた実践例（細部、2007年）が報告されている。家庭科における研究では、桑畑が、家庭科の単元終了後の授業成果を把握する評価ツールとしてマップを活用した例を報告している（桑畑、2007年）。本研究の土台となる先行研究は、桑畑の研究である。

マッピングを活用した事前調査は、小学校の教育課程がほぼ終了する1月下旬に行った。制限時間は20分で、中心概念である「食」という言葉から思いつく言葉を自由に記述させた。

図1に児童Aが描いたマップを示す。これを見ると、「食」という中心概念から「食物」「食べる」「料理」という言葉が派生している。続いて、「麺類」「植物」「動物」「和食」「洋食」「中華料理」などが記述されている。食べ物には、「植物」性のものと「動物」性のものがあり、料理にも「和食」「洋食」「中華」と様々な料理があることを認識している。また、「料理」を作るには、「茹でる」「煮る」「焼く」など様々な「調理」方法があるという認識をもっている

ことも読み取れる。この児童にとっては、「食」はすなわち「食べ物の種類」や「料理の種類」を意味している。

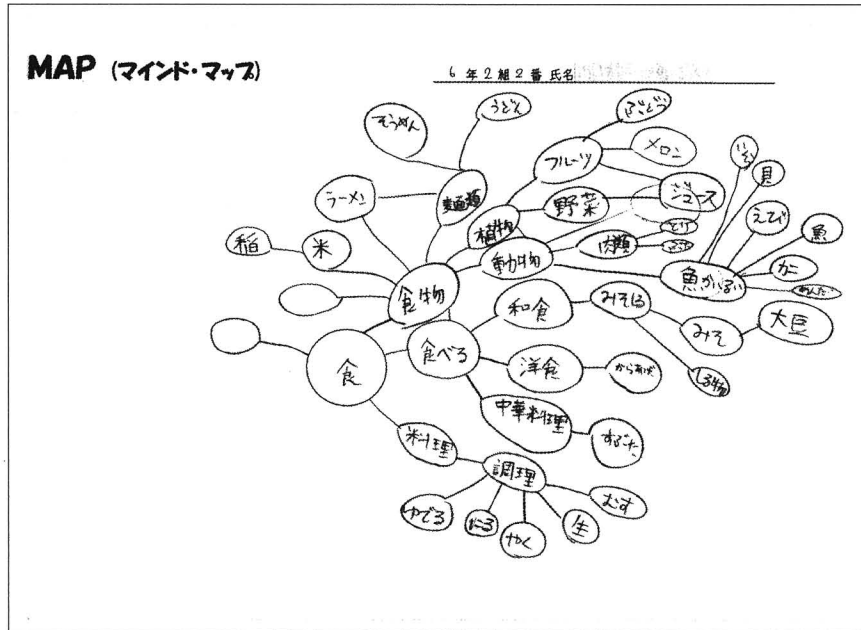


図1 児童Aのマップ(学習前)

このように、個々の児童のマップを一つ一つ分析していくことで、それぞれの児童の大まかなレディネスを把握した。

次に、学年集団としての傾向を把握するために、一つ一つのマップに記述された言葉をグループごとに分類した。分類項目は、内閣府の「食育の理念・分野」(内閣府、平成19年食育白書)を参考にし、そのキーワードを用いて次のような11項目を設定した。

- 「①人や家族(食とコミュニケーション)に関する言葉」
- 「②食に関する基本所作(マナー等)に関する言葉」
- 「③感覚(味覚、食の思想、哲学等)に関する言葉」
- 「④自然・環境(社会科的用語・理科的用語)に関する言葉」
- 「⑤食文化に関する言葉」
- 「⑥食料問題(世界の食料事情等)に関する言葉」
- 「⑦食の安全・消費に関する言葉」
- 「⑧健康・栄養に関する言葉」
- 「⑨食品、食材名に関する言葉」
- 「⑩料理名に関する言葉」
- 「⑪調理に関する言葉」

内閣府が示す「食育の理念・分野」によると、①から⑥までは「豊かな人間形成(知育・徳育・体育の基礎)」に関わる分野、⑦から⑩までは「心身の健康の増進」と位置づけられている。

なお、児童が描いたマップの中には、派生の状況によって「食」とはまったく関係なく、上記のいずれにも分類できないような言葉もあった。例えば「浮き輪」「ガラス」などであるが、

それらは、「分類不能な言葉」として除外した。

表1に、マップに記述された言葉を分類した結果の一部を示す。

表1 マップに記述された言葉の分類一覧表（学習前） ※1部抜粋

児童	① 人・家族	② 基本所作	③ 感覚	④ 自然・環境	⑤ 食文化	⑥ 食糧問題	⑦ 安全・消費	⑧ 健康・栄養	⑨ 食品・食材	⑩ 料理名	⑪ 調理
A		食べる		種、動物、植物					食物、米、フドウ、メロン、フルーツ、野菜、肉類、とり、ぶた、魚介類、いくら、貝、エビ、魚、かに、明太、大豆、みそ	和食、洋食、中華料理、もちめん、うどん、ラーメン、餅類、料理、味噌汁、汁物、酢豚、からあげ、ジュース	調理、ゆでる、煮る、焼く、蒸、むす
B		フォーク、さす、スプーン、まぐ	うまい、好物、味、好き	生きる、食物連鎖、つり、動物			白衣、研究、DNA	和食、バランス、香、味、変、カロリー、肥満、脂肪、タピオカ、食、カルシウム、カロリーメイト、栄養、成長、糖分、魚、ビタミン、サプリメント	白米、肉、魚、野菜、大豆、パン、穀物、牛乳、動物、レバー	和食、洋食、うまいぼう、お菓子、ソフトクリーム、ジュース、みそ汁	
C									大豆、こんにゃく、豚肉、牛肉、たまねぎ、キャベツ、ピーマン、納豆、マーガリン、餅、鶏肉、	焼肉、どんぶり、ごはん、カレー	しょうゆ、焼肉のたれ
D				動物				和食	米、大豆、豆、豚、牛、魚類、納豆、小麦粉、肉、ジャム、イチゴ、ブドウ、果物、パン、バナナ、マーガリン、ケーキ	和食、洋食、おしん、ずし、餅類、ラーメン、うどん	しょうゆ、みそ
E					孝親し			ジャンクフード	みかん、いちご、りんご、パン、たこひん、きゅうり、魚、だいこん、たまご、こんにゃく	デザート、洋食、和食、動物、漬物、焼き物、ケーキ、アイス、ゼリー、サラダ、スープ、ごはん、ハンバーグ、焼肉、そば、漬物、お味噌汁、お好み焼き、おでん、おかし、カンパ、ラーメン、マドナルド、ハンバーガー	

表の横軸は、「①人や家族」から「⑪調理」までの分類項目、縦軸は児童名である。

記述された言葉の分布状況を見ると、全体的な傾向として、表の左側には言葉が少なく、右側には多かった。言葉の少なかった左側の項目は、「①人・家族」「②基本所作」「③感覚」「④自然・環境」「⑤食文化」「⑥食糧問題」「⑦安全・消費」で、記述の多かった右側の項目は、「⑧健康・栄養」「⑨食品名」「⑩料理名」「⑪調理」であった。

次に、それぞれの項目における記述数を図2のグラフに示す。

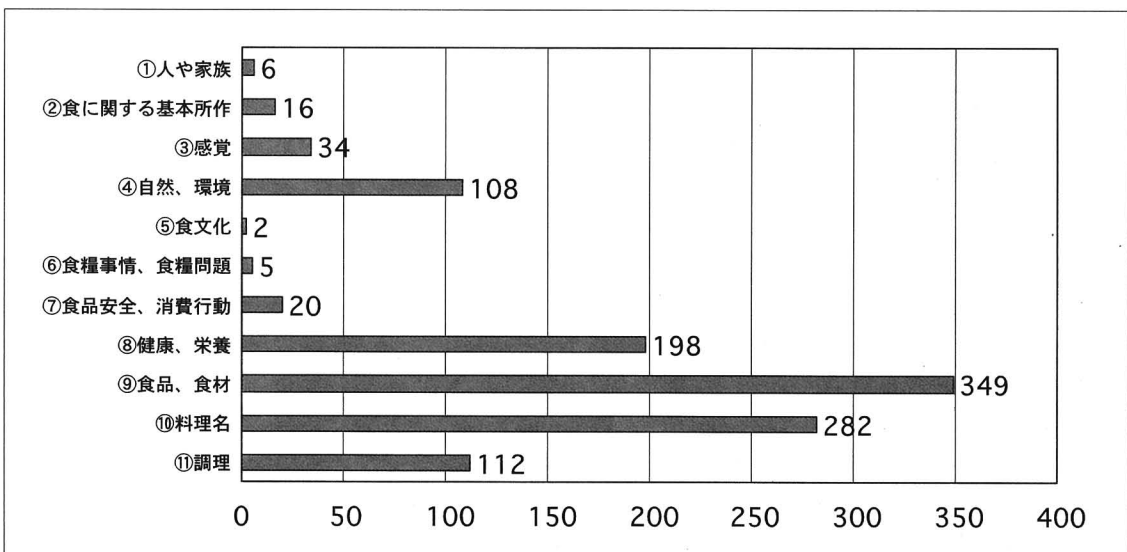


図2 分類項目における言葉の記述数（学習前） (n=40) 単位：個

記述数が最も多かったのは、「⑨食品・食材」に関する言葉で、349個の記述があった。続いて「⑩料理名」が282個、「⑧健康、栄養」が198個であった。反対に、ほとんど記述がなかったのは、「⑤食文化」で記述数は2個、「⑥食糧事情、食糧問題」が5個、「①人や家族」が6個であった。

「食」と聞いて、ほとんどの児童が思い浮かべたのは、様々な食べ物や料理の名前で、いわゆる「目の前にある食卓の世界」のイメージであった。また、「食は健康づくりに関係するもの」「食は調理でいろいろな味付けをするもの」という認識もあることがわかった。一方、「命」という言葉を記述していた児童はいなかった。「牛」「豚」などの動物名の記述はあったが、マップの派生状況を見ると、それらは食肉の原料としての発想であり、生命ある生き物としてのイメージとは捉えられない。したがって、児童にはまだ「食べ物は動物や植物の命であり、食事は、その命をいただいて、自らの命に変えることである」という認識や「食べ物が食卓に上がるまでには、生産や流通、調理などで多くの人が関わっている」という認識は十分形成されていないことがわかった。

そこで、著者らは、中学校における食育でまず初めに取組むことは、生徒に「食は命なり」という視点をもたせること、「食は自然やさまざまな人の恩恵にあずかって成り立っているものだ」という認識をもたせることであると考え、家庭科において次のような単元を構想した。

2 授業実践

単元名「食と命を考える」(全10時間)

対象：中学1年生

時期：1学期

時	題 材 名	主な学習内容とねらい	目標※
1	家庭科オリエンテーション	<ul style="list-style-type: none"> ・中学校の家庭科学習内容を知り、期待感を高める。 ・家庭科室や調理室の使い方を知る。 	—
2	食事の意味～ニワトリ症候群を考える～	<ul style="list-style-type: none"> ・「ニワトリ症候群」の事例から、食事をとる意味を考え、規則正しい食事をとることの大切さ、共食の大切さに気付く。※「ニワトリ症候群」＝孤食、欠食、個食、固食などの食事の形態を表した言葉 注1) 	A(1) ア
3	いのちをいただくということ～生命のもと：栄養素～	<ul style="list-style-type: none"> ・食事の例を見て、食品はどこからきたのかを想像し、食品が食卓に上るまでの物語を創作することで、食という行為は、動物や植物の命を受け継ぐことを実感する。 	A(1) イ
4	食生活を見直す～6つの食品群で朝食チェック～	<ul style="list-style-type: none"> ・自分が食べた朝食、給食に使われている食品を6つの食品群に分類し、自らの食事について振り返る。 ・6つの食品群チェックシートを活用し、朝食、昼食で不足する栄養素を補うような夕食の献立を作成することができる。 	A(1) ウ
5	栄養をとるといふこと～なぜバランスよく食べなければならぬか～	<ul style="list-style-type: none"> ・「どうしてバランスよく食べないといけないの」という男の子の質問に対して、理由を考え、説明することで、栄養素は、単独で作用するのではなく相互に関連をもちながら、自分の健康の保持増進や成長に役立っていることを理解する。 	A(1) イ
6	身土不二と地産地消～地産地消はなぜよいのか～	<ul style="list-style-type: none"> ・「身土不二」の意味を知り、自分の体とふるさとの食とは密接に関連していること、自分の命は土地の風土が育ててくれたものであることに気付く。 ・よさを見直すことで、郷土愛や地域の人への感謝の気持ちをもつ。 	A(5) イ

7 8	いのちをいただく、生産者の思いをいただく地産地消クッキング(調理実習)	・調理実習で用いる食材はふるさとの生産物であること、それは地域の生産者が心をこめて育てたものだという事を知ること、食材の命やそれを育んだ生産者に感謝の気持ちを持ち、食べ物を大切に扱い、無駄なく調理したり、残さずに食べたりする態度を養う。	A(2) イ A(5) ア
9	糖度計測定～ペットボトル症候群を考える～	・糖度計を使って、飲み物の糖度を測定し、「ペットボトル症候群」について知ること、糖分の過剰摂取が身体に及ぼす影響を理解し、自分の生活心得を考え、実践することができる。	A(1) ア
10	単元の振り返り	・「食」から連想する言葉をマップに書く。(※事後調査) ・単元全体を振り返り、自分の成長したことなどについて感想文を書くことで、自己肯定感を抱く。	—

※目標は、平成10年度の学習指導要領(家庭分野)による

この単元の全体を貫く大きなテーマは「命」である。著者らが、これら食の学習を通じて生徒にメッセージし続けたのは、「命を慈しんでほしい」「動植物の命や人に感謝の気持ちをもってほしい」という願いである。家庭科の授業を通じて行う「食育」は、目先の楽しさや単なる知識の習得、技能の習熟を図るだけのものではなく、家庭科という教科の特性を生かして生き方を学んでいくことが大切だと考える。以下に、本研究で行った授業実践の中でも、特に「命への感謝」を主たるテーマにした家庭科の授業について詳述する。

第3次「いのちをいただくということ」

生徒は、これまで「食べる立場」として食の学習を積み重ねてきたが、「食べられる立場」を想像したことはない。そこで、ある食事を例にして、「ここに使われている食材が、どのような過程を経て食卓に上ってきたのかを想像し、創作物語を書こう」という課題を出した。図3は、生徒の作品の一例である。

この活動を通して、生徒は「食べられる立場」の食材の気持ちになり、食べ物には命があったのだということを実感した。授業後の感想文には、「自分たちは、何千、何万の命を食べて、今生きているから、その何千、何万という命を大切に、ぼくたちのために失われる命を粗末にせず、生きていきたい。」「私が1回の食事で、どれだけたくさんのいのちをいただいているのかわかった。これからは感謝の気持ちをこめて、大切にいただきたい。」というような記述が見られた。

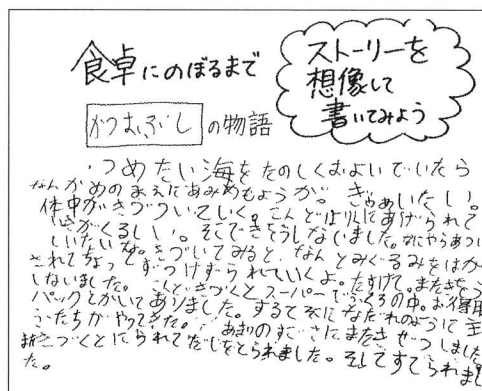


図3 生徒の作品

第6次「身土不二と地産地消～地産地消はなぜよいか～」

食の信条に「身土不二」という言葉がある。生徒は、この言葉の意味を推測し合い、「自分の命は土地の風土が育ててくれたものだ」ということに気付いた。また、地産地消のメリットをグループで話し合う活動(図4)を通して、地産地消には、「安心」「安全」「郷土愛」「環境保全」「地域の活性化」など様々なよさがあることを発見した。授業後の感想文には、地元の人への感謝の気持ちや、ふるさとへの愛着の深まりに関する記述が多く見られた。

第7次「地産地消クッキング～いのちをいただく、生産者の思いをいただく～」^{注2)}

第2次、第6次の学習をさらに深めるために、地元の食材を用いた調理実習を行った(図5)。

この授業では、生産者から「どんな気持ちで食べ物を育てているか」「中学生には、それをどのように食べてもらいたいか」というメッセージをもらったり、実習に参加してもらったりして、地域の人と生徒をつなぐ試みをした。「命を育て、お肉としていただけるようにするまでが私たちの仕事だ。消費者の皆さんには大切に食べてほしい。」という畜産農家からのメッセージや、「これまでの苦勞が報われて、やっと1等米ができた。」という農家の体験談などを聞いた生徒は、食べ物を大切に扱い、丁寧に調理をし、調理くずや残食もほとんど出さなかった。「嫌いだったトマトだが、生産者のことを思って食べるとおいしく食べられた」という生徒もいた。生徒らが授業後に書いた生産者への手紙にはどれも、地元の食べ物のすばらしさや生産者への感謝の気持ちが綴られており、それを読んだ生産者からは、「とても嬉しくて何度も読み返した」「今後の励みになった」という感想をもらった。生産者と消費者をつなぐ取組は、お互いに「食の営みを大切にしよう」という意識の高揚をもたらしたといえる。



図4 身土不二と地産地消(第6次)



図5 地産地消クッキング(第7次)

このように、授業においては、生徒が食べ物に「命」を感じることができるよう、また、その命を育む「生産者」を意識することができるよう工夫し、印象に残る授業を心掛けた。

3 マッピングによる事後調査

教育実践の事後調査として、7月に第2回目の調査を行った。事前調査と同様に、20分の制限時間内で「食」から思いつく言葉を自由に記述させた。

図6に、生徒A(学習前の調査では児童A)の描いたマップを示す。中学校に入学する前(図1)に比べると、記述数が41個から105個に増えており、記述した言葉も、学習前は食品の種類や料理名が主だったが、学習後は、「命」「大切」「地産地消」「身土不二」「農家」「家族」「共存」など食の世界の豊かな広がりが見られた。また、「イカ」「エビ」「カニ」など「魚介類」の名前が学習前と同じように数多く記述されていたが、その派生の状況は、学習前が「食物」「動物」「魚介類」であったのに対し、学習後は「いのち」「動物」「魚」「海」から「魚介類」へとつながっていた。同じ「魚介類」でも、料理として食べる「物・材料」から、「命ある生き物」として捉えるようになり、大きく見方が変わってきたことが推測できる。生徒Aにとって、「食」に関する一連の学習は、「命」や「人」、「地域」と「食」とを結ぶきっかけになり、視野の広がりや豊かな心の涵養をもたらしたといえる。

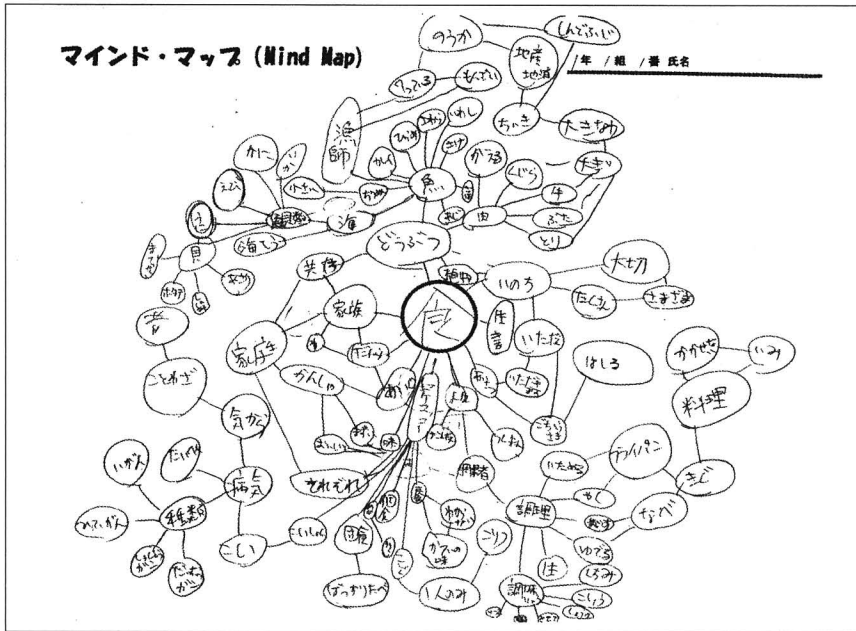


図6 生徒Aのマップ (学習後)

次に、集団の傾向の変化を見るために、事前調査と同様に、言葉を11項目の領域に分類した。その結果の一部を表2に示す。

表2 マップに記述された言葉の分類一覧表 (学習前) ※1部抜粋

生徒	① 人、家族	② 基本所作	③ 感覚	④ 自然・環境	⑤ 食文化	⑥ 食糧問題	⑦ 安全・消費	⑧ 健康・栄養	⑨ 食品・食材	⑩ 料理名	⑪ 調理	
A	コケッココ、孫食、1人の命、恵食、戸食、家族の味、わがらない、離立、家庭、家族、それで、親、だんらん、共存、実母、地味、大きな種、つった人、調理者、運んだ人、人々、漁師、農家	団象、ばっかり食、べ、あいまつ、いただきます、ごちそうさま、座る、いただく	生きる、いのち、感謝、食から、ことわざ、香、大切、さまざま、たくさん、大きい、小さい、味、まじり、おいしい、欠かさない、意味、身土不二	動物、植物、海、海産物、魚、さけ、いわし、さわら、ひらの、かれい、さば、あじ、ちりめん、魚介類、いか、かに、えび、うに、貝、あさり、お豆腐、しんみ、まて貝、かえる、くじら、牛、ぶた、とり			置っている、問題	地産地消	薄食、濃い、病気、種、胃がん、皮膚がん、食道がん、食道がん	肉		調理、いためる、焼く、煮す、ゆでる、生、漬、器具、料理、フライパン、調味料、七味、こしょう、しょうゆ、砂糖、塩、ソース、みそ
B	人、家族、子供、自分、友達、料理人、プロ、漁業、	秋石、	命、生きる、死、幸せ、涙、涙れ、努力、味、しょっぱい、欲、大賞、上手い	自然、動物、虫、鳥、水、森、緑、金、食物連鎖、狩り、海、魚、			仕入れ、加工、店、費用、お金	不健康、病気、通院、ジュース、水、栄養、牛、肉、鶏肉、運動、野菜、豆、卵、Ca、骨、サブリ	米、野菜、塩、ほかの塩、		料理	
C			暑い、暑い、	牛、とり、ぶた、魚、海、水、まの、種、海産物、まぐろ、アジ、植物、木、O2、O2、環境、工コ、省エネ、地球、機械、工場、けむり				病気、死、	黒糖、バナナチップ、オレシソ、いちご、ご、糖、ぶどう、りんご、バナナ、マンゴー、柿、野菜、にんじん、たまねぎ、大根、ねぎ、白ねぎ、曲がりねぎ、肉、卵	他人丼、みそ汁、フルーツポンチ	砂糖、塩、しょうゆ、酢、みそ、キッチン、皿、火	
D	人、水産業、仲間		味、甘い、甘い、がらない、すっぱい、心、体、	生き牛、動物、地国、海、魚、貝、海産物、植物、木、穀物、工ネルギー、夫、太陽、水、地産、魚			地産地消、		肉、野菜、黒糖、食べ物	サラダ		
E	家族、だんらん、人、		命、笑顔、明るい、愛情、でかい、おいしい、	自然、動物、動物、葉、鳴き声、森、木、昆虫、水、二酸化炭素、地球温暖化、省エネ、電気、工コ、				元気、遊ぶ、健康、医者、病院、けが、白衣、成長、骨が伸びる、	飲み物、ジュース、天然水			

表1 (学習前) と表2 (学習後) を比較すると、表1では、左側の①から⑥の項目 (内閣府では「豊かな人間形成の基礎」となる領域) の記述が少なかったのに対し、事後調査では、多くの生徒に記述が見られるようになっていた。反対に、右側の⑦から⑩の項目 (内閣府では「心

身の健康の増進」となる領域)は、記述がまばらになっていた。全体的な傾向として、単元終了後は記述の領域が変化しており、生徒の「食」の捉え方が変わってきたことがわかった。

次に、それぞれの分類項目に分類した言葉の例を示す。(表3)

表3 学習前と学習後の言葉の例の比較

分類項目	言葉の例 (学習前)	言葉の例 (学習後)
①人や家族	じいちゃん、お母さん、育てる人、家庭	家族、生産者、農家、食材を運ぶ人、調理する人、つくる人、食べる人、働く人、友達、母、動物を育てる方、漁師、コミュニケーション、だんらん、消費者、人間、命をとる人、市場の人、買ってきた人、センターの人
②食に関する基本所作	食べる、フォーク、さす、スプーン、すくう、皿、箸、食器	いただきます、ごちそうさま、手を合わせる、好き嫌い、食べられるのに捨てる、テレビを消す、会話、食事、孤食、個食、欠食、食べ方、ニワトリ症候群
③感覚	甘い、辛い、味が濃い目、おいしい、まずい、やわらかい、冷たい	命、生命、心、大切、感謝、尊敬、幸せ、ありがとう、安心、殺されなければならない、喜び、早く収穫したい、疲れているのに嬉しい、笑顔、愛、死、身土不二、うるおい、おいしい、甘い、いただく、生きるために必要なもの、ぜいたく、粗末にする、家庭の味、あたたかい心、人間らしさ、生き物、犠牲
④自然、環境	海、動物、植物、宮崎、田んぼ、畑、牛、鶏、豚、穀物、収穫、光合成、二酸化炭素、地球温暖化	海、動物、植物、種、田んぼ、土、水、畑、牛、生き牛、牛糞、肥料、鶏、豚、穀物、収穫、光合成、二酸化炭素、地球温暖化、食物連鎖、省エネ、エネルギー
⑤食文化	年越し	文化、受け継がれている、伝統、歴史、辛い料理、インド、北京、あひる、地域の郷土料理
⑥食糧事情、食糧問題	輸入、農家の人が減っている、古米がたくさんある	輸入、輸出、生産者の減少、(農家が)減っている、燃料問題
⑦食品安全、消費行動	DNA、賞味期限、偽装、コンビニ、レストラン、安い、格安、高級	地産地消、安全、産地偽装、値上がり、農薬の有無、危ない、輸送コスト減少、外国産より品質がいい、新鮮、国の補助、冷凍食品、スーパー、仕入れ、加工、費用、お金、地域の食品、経済、交通費
⑧健康、栄養	生活習慣病、栄養素名、赤・黄・緑、ダイエット、肥満、メタボ	生活習慣病、栄養素名、6つの食品群、赤・黄・緑、緑黄色野菜、ダイエット、肥満、メタボリックシンドローム、サプリメント、糖分、カロリー、元気、病気、ペットボトル症候群、糖尿病、清涼飲料水
⑨食品、食材	米、野菜・果物名、牛肉、鶏肉、豚肉、魚、卵、大豆等の食品名	米、野菜・果物名、牛肉、鶏肉、豚肉、魚、卵、大豆等の食品名
⑩料理名	ごはん、みそ汁、和食、洋食、ラーメン、カレー等の料理名	ごはん、みそ汁、ラーメン、カレー等の料理名
⑪調理	炊く、煮る、揚げる、焼く、かくし味、塩・コショウ等の調味料名	炊く、煮る、揚げる、焼く、蒸す、塩・コショウ等の調味料名

学習前と学習後と比較すると、多くの項目で新しい言葉が増えたことが確認できた。例えば、「命」「地産地消」「身土不二」「ニワトリ症候群」「ペットボトル症候群」などは家庭科の授業のキーワードで、これらは印象に残る言葉として、より強く生徒の記憶に刻まれたと考えられる。授業においては、生徒の印象に残るようなインパクトのある言葉を提示すること、そしてその言葉の意味も十分に理解、納得させることが大切だといえる。また、「心」「感謝」「大切」「家族」「犠牲」「殺されなければならない」など感覚を表す言葉は、生徒自らが自分で感じたり、考えたりした言葉である。内発的、自発的な学びを喚起し、生徒の考えや感性を引き出すような課題を工夫することで、学んだことが長く心に残るようにすることが大切である。

次に、学習前と学習後の言葉の記述数を比較するグラフを図7に示す。

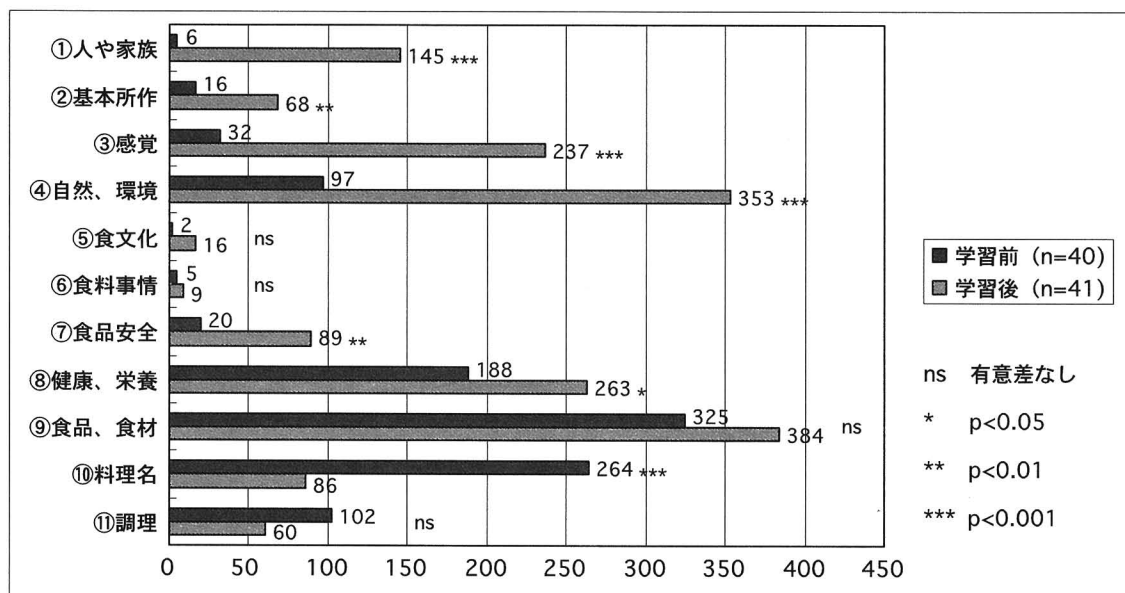


図7 分類項目における言葉の記述数の変化 (単位：人)

※有意確率の検定は、統計処理ソフト SPSS による

学習前に比べて、学習後に記述数が有意に増加した項目は、「①人や家族」(6個→145個)、「②基本所作」(16個→68個)、「③感覚」(32個→237個)、「④自然・環境」(97個→353個)、「⑦食品安全」(20個→89個)、「⑧栄養、健康」(188個→263個)の6項目であった。反対に、記述数が減少したのは、「⑩料理名」(264個→86個)であった。学習前後で変化がなく有意差が認められなかったのは、「⑤食文化」(2個→16個)、「⑥食料事情・食糧問題」(5個→9個)、「⑨食品、食材」(325個→384個)、「⑪調理」に関する言葉(102個→60個)であった。

学習前と比較すると、人や家族に関する言葉、感覚に関する言葉、自然や環境に関する言葉が特に顕著に増加しており、生徒の心にある食の世界は、目の前に出される料理や食卓の上の世界から、その向こうにある生き物の命や食に関わる人たちへと広がっていったことが推測できる。

一方、学習前後で変化が見られなかったのは「食文化」や「世界の食料問題」に関する記述で、これらは、本単元の中ではほとんど扱っていなかった項目である。換言すれば、これらの

認識は通常の生活の中では培われにくく、授業で意図的に仕組まなければ学ぶ機会がないということである。生徒の心には、世界規模、地球規模の視野や日本のすばらしい食文化、世界の豊かな食文化に対する概念はまだ形成されていないので、これから学年が進むにつれ、重点的に授業実践の中で取り組んでいかなければならないと考える。

続いて、学習前後における各項目の記述者数の変化を表したものが図8である。各項目について、言葉の数量の有無に関係なく1点でも記述があれば「記述者1」としてカウントした。

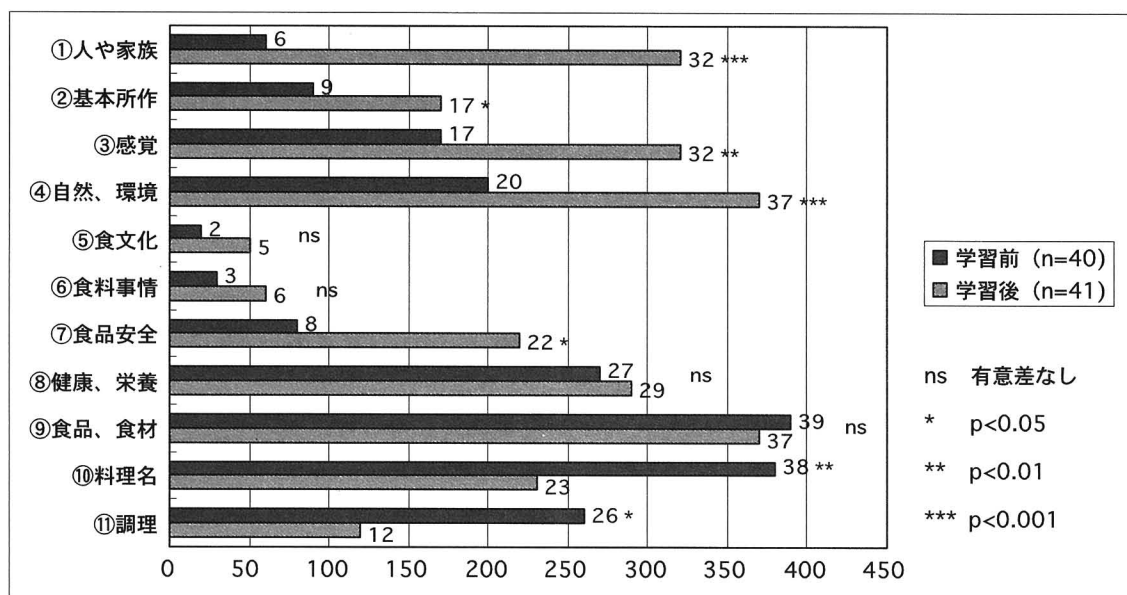


図8 学習前と学習後の記述者数の変化 (単位：人)

※有意確率の検定は、統計処理ソフト SPSS による

学習前、ほとんどの児童が記述していた項目は、「⑨食品、食材」(40人中39人)と「⑩料理名」(40人中38人)の2項目であった。また、「⑧健康、栄養」「⑪調理」についても、多くの児童が記述していた。これらの項目は、子どもにとって思いつきやすく、それだけ身近なものとしてとらえている領域だといえる。

学習前と比べて記述者数が有意に増えた項目は、「①人や家族」(6人→32人)、「②基本所作」(9人→17人)、「③感覚」(17人→32人)、「④自然、環境」(20人→37人)、「⑦食品安全」(8人→22人)で、これらの項目については、食の認識が新たに広がった生徒が増えたという望ましい結果が出た。特に、「①人や家族」に関する言葉を記述した生徒は約5倍に増え、多くの生徒が「食には人が関わっているのだ」という意識をもつようになった。また、「③感覚」の記述者も倍増しており、「食は命なり」「食は大切なものだ」という発想を多くの生徒がもつようになった。「④自然、環境」についても、「食は自然の恩恵の上に成り立っている」という認識をもつ生徒が増えていた。

反対に、記述者数が減少したのは「⑩料理名」(38人→23人)であった。料理の名前は、いくらでも記述ができると思われるが、20分間という制限時間があったため、料理名よりも他の領域の言葉を優先的に思い浮かべた生徒が多かったことが推測できる。

学習前も学習後も記述者数が少なかった項目は、「⑤食文化」(2人→5人)、「⑥食糧事情」(3人→6人)であった。これらの項目が生徒に意識されにくいのは、前述の通り、普段の生活の中ではなかなか食文化や世界の食料事情、食品の安全や消費について学ぶ機会がないためであると考えられる。したがって、今後の授業で重点的に取り上げていく必要がある。

Ⅳ 研究の成果

単元終了時(7月11日)の家庭科の授業で、1学期の学習の振り返りをした。「学習を始める前(4月)に比べて、自分自身で何か成長したなと思うことはありますか。」という教師の問いかけに対し、全員が「ある」と答えた。そこで、具体的に何を学んだか、どこが成長したのかということ的自由作文で書かせ、それぞれの言葉で成長を振り返らせた。以下に、その一部を掲載する。一重の下線部は意識の変容箇所、波線の下線部は態度の変容箇所である。

○食、食事というものは、いろいろな命があつてこそ成り立つものだと思います。今まで当たり前のように食べていた食事にも、もとをたどれば、命があつたから、それを粗末にするのはいけないことだと思います。だから、私はこのごろ給食は残しません。どうして残す人がいるのだろうと考えます。嫌いって言う人がほとんどだと思うけど、「これはおいしい、絶対!私が言うんだから」と思いながら食べると意外にいけるもので、「こんなにおいしいんだつたら残すんじゃないかな」と思うようになりました。

今、食事の大切さがやっとうわかりました。私が一番成長したのは、食の大切さ、重さを知ることができたことです。印象に残った授業は、食事の物語を書いたときです。その食べ物には「本当は殺されたくない」とか「食べられたくない」って思っているように思いました。だって、魚だって、網から捕られまいと逃げ回るし、それを人間は無理やり殺して食べているんだから、ぜいたくしないで、残さず食べる!日本人はとくに粗末にしすぎだから、いっそう大事に食べものを食べたい。

○最初は、いただきますやごちそうさまが言えませんでした。理由は、なんでいわなきやいけなかわからなかったからです。だけど、中学校に入り、家庭科でいただきますやごちそうさまの意味を学んだので、心をこめて言えるようになりました。前の授業で、命をいただくというのをしました。その授業で、ちゃんと感謝して食べないといけないんだと思いました。私は、これからも、いただきますやごちそうさまを欠かさず言おうと思います。

○食事は今まで当たり前のことだと思っていたけど(中略)食事は、1人だけでなく、たくさんの人々が関わってできているすごいものだという事を知った。だから心をこめて「いただきます」「ごちそうさま」を言えるようになったし、給食や家の食事もお飯粒一粒も残さないようになった。自分が食べているだけはいけないので、何か簡単な料理を毎食一品作るとか、食事に貢献できるようになりたい。それで、つくってくれる人たちに、自分の命のために、命を分けてくれる食べ物に、いつでも感謝の気持ちを忘れないようにしたい。

○(前略) 私が特に成長したことは、食べ物に命を感じるようになったことです。動物にも魚にも、そして植物にも、それぞれ最初は命があつたんだなと思うようになりました。今まで、私は好き嫌いをしていました。でも、食べ物を残さないようにするようになりました。食べ物

に感謝することもできました。

「地産地消」ということにも関心もてるようになりました。祖父母も、米や野菜をつくっているけど、やっぱり地域のもを食べるということはとても大切なことだと思いました。食
べ物を大切にしようと思ったら、料理をつくってくれる母や、食べ物をつくってくれる祖父母
 にも感謝するようになりました。

○食事をとるときの「いただきます」「ごちそうさま」を軽い気持ちで言っていました。だけど、
 今になっては、生産者の方やいろいろな方に感謝し、その言葉を言っています。前は、食事を
 とるのは当たり前だと思っていました。でも今は違います。自分だけで生きているのではない、
いろいろな人にかかわり、そして動物の命を受け継ぐということも勉強したので、これからはこ
のような気持ちをもって生きていきたいです。あと、「地産地消」ということも学びました。
 いつもは違う地域とかのものを買っていたけど、今ではほとんど大道のものとか買うようになった
 ので、この1学期に学習したことを利用してこれからがんばりたいです。

このように、生徒個々によってその内容は違うが、記述内容をおおまかにまとめると、以下
 のような変容が認められた。

意識の変容	態度の変容
<ul style="list-style-type: none"> ・食べ物に感謝するようになった。 ・食べ物のいのちを感じるようになった。 ・食べ物を作ってくれる人、調理してくれる人に感謝するようになった。 ・嫌いなものを嫌いだと思わなくなった。 ・食べ物を粗末にしないよう心掛けるようになった。 ・食事を大切なものと思うようになった。 ・ふるさとへの愛着を感じるようになった。 (郷土愛が深まった) ・自分でも野菜を作ってみたいと思うようになった。 ・家族を大切に思うようになった。 ・家族だんらんを心掛けるようになった。 ・食事作りに貢献したいと思うようになった。 ・栄養やバランスを考えるようになった。 ・自分の命を大切にしようと思うようになった。 	<ul style="list-style-type: none"> ・「いただきます」「ごちそうさま」の言い方が変わった。(心をこめて言うようになった) ・食事のあいさつをしなかったが、必ず言うようになった。 ・嫌いなものを食べるようになった。 ・好き嫌いを言わなくなった。 ・食事や給食を残さなくなった。 ・出されたものを全部食べるようになった。 ・地域の食べ物を買うようになった。 ・地元産の食材を選ぶようになった。 ・買い物するとき表示を見るようになった。 ・家族との会話が増えた。 ・テレビを消して、会話をするようになった。 ・手伝いをするようになった。 ・糖分の多いものをとらなくなった。

授業や日々の生活における観察でも、給食の残菜を出さぬよう完食を目指す生徒が増えたこと、調理実習で食べ物を丁寧に扱っていたこと、みそ汁のだしをとったいりこを「命だから」「もったいない」と捨てずに食べていたことなど、食事や食べ物を大切にするようになった生徒の姿が確認できた。

また、学期末に、保護者に「お子さんの家庭の食生活で、最近何か『成長したな』『できるようになったな』ということがありましたら、ぜひお教えてください」と自由記述のアンケートを実施した。その中で、次のような記述が見られた。(回収率58.5%)

子ども自身の変化と思われる記述

- ジュースなどの糖気を気にするようになり、清涼飲料水を飲まなくなった。(5人)
- 野菜をよく食べるようになった。(4人)
- 手伝ってくれるようになった。(4人)
- 品目数を意識するようになり、食事のとき、自分から野菜や魚、肉などをバランスよくお皿にとって食べるようになった。(4人)
- 出された食事を残さず食べるようになった。食べ残しをしなくなった。(4人)
- ご飯茶碗についてご飯粒を残さずきれいに食べるようになった。(2人)
- いただきます、ごちそうさまがちゃんと心をこめて言えるようになった。(2人)
- 朝食をきちんととるようになった。(2人)
- バランスのとれた食事をつくるように、口うるさく言うようになった。(2人)
- 以前は、おやつにポテトチップス1袋を食べていたが、最近は全然食べなくなった。
- 以前は、おなかのはちきれんばかりに食べていたが、考えてごはんを控えることができるようになった。
- 会話が増えた。テレビを消して食べるようになった。
- つくっている人の気持ちに気付くようになった。
- 自分から、畑に野菜をとりに行くようになった。
- 最近は料理方法が気になるらしく、レシピを尋ねたり、夏休みに作ってみたいと言っている。
- 日ごろから好き嫌いはなく、つくったものは残さず食べている。以前から問題はない。心配はない。(3人)

保護者自身の変容と思われる記述

- 値上げラッシュの中、大変ですが、食生活は大事にしないといけないと考えています。
- 成長期である子どもの体のためにも、バランスのとれた食事をつくらなければいけないと感じています。
- 食べ物のことを学ぶ＝生きることを学ぶ、ものを大切にする心＝自分を大切にする心我が家でも、もっと食べ物に気をつけ、一緒に学んでいけたらと思います。
- これからは、食事のマナーについて教えていきたい。

これらの回答から、少しずつではあるが、家庭でも食事を大切にようになってきた様子が推測できた。また、親の意識の顕著な変化は見られないものの、関心をもっている保護者もいることがわかった。しかし、回収率は6割弱に過ぎず、関心のない保護者も多かった。

学校で食育を担うのは教員であるが、家庭において食生活の主導権を握るのは保護者で、主

に母親である。豊かな人間性は、基本的にはやはり家庭の食卓で培われるものであり、心豊かに食卓を囲むことがよりよい家庭生活を築く礎となる。本研究実践を終えて、課題として残ったことは、家庭科の授業で行ったことを保護者にも啓発していく難しさであるが、「子どもが口うるさく言うようになった」「自主的に手伝ってくれるようになった」など、生徒が自ら判断し行動を起こした事例もあり、子どもの意識の変容が親を動かすというその影響力に一縷の希望が見出せる。食の重要性について、授業を受けた子どもだけでなく、保護者や家族が同じように認識し始めたとき、家庭の食生活は大きく変わるに違いない。家庭科における食育の実践は、今後ますます大きな重要性を担ってくると考える。

V 豊かな人間性を育む食育の在り方

平成20年3月に、文部科学省から新しい学習指導要領が告示された。約10年ぶりの教育課程の改訂となるが、家庭領域では、これまで「A生活の自立と衣食住」として大きくくくられていた領域が、「B 食生活と自立」という独立した領域となる。内容としては、「(1)中学生の食生活と栄養」「(2)日常食の献立と食品の選び方」「(3)日常食の調理と地域の食文化」という項目に分かれ、現行の指導要領とはそれほど大きく変わらない。しかし、その取り扱いについては、「食に関する指導については、技術・家庭科の特質に応じて、食育の充実に資するように配慮すること」と明記されており、食育の重要性がうたわれている。平成21年度から移行期、平成24年度から完全実施となるが、教育課程は変わっても、学校教育で目指すのは生徒の人格の完成であることには変わりない。家庭科における食育はその基盤として、もっと重要視されるべきである。食べ物を学ぶ、食べ方を学ぶ、食べ物の向こうにある生命のつながりや人とのつながりを学ぶ、このような家庭科における「食」の学びの本質は、自他のかけがえのない命を慈しみ、よりよい生き方を求めることである。

そして、家庭科の指導者は、他領域の学習も視野に入れる必要があるだろう。地理や歴史、理科などの教科、あるいは道徳、学活、総合的な学習との有機的な連携を図ることで、家庭科で行う食の授業は生徒にとってより魅力的なものとなる。中でも、技術領域との連携を図っていくことが大切である。技術領域における最も大きな改訂点は、「生物育成に関する技術」という項目が必修項目として掲げられたことである。平成24年度からの完全実施から、中学生全員が生物の生育環境と育成技術について学び、生物の栽培または飼育をするようになる。そこで忘れてはならないのは「命を育む」という視点であろう。これからは、技術の時間に育てた命を家庭科の時間にいただく、という両者の枠を超えた取組が可能になる。当然、授業時数の確保や指導計画の立案など、改訂に伴う課題は山積しているが、ねらいさえ見失わなければ様々な取組が可能になってくるはずである。

学校教育における食育の取組は、いま全国的に広がっているが、その内容は「不易」であってほしいものである。教育実践には不易と流行があるが、食べ物を大切にする、命を慈む、人に感謝するなど、豊かな人間性を育む教育は一時の「流行」で行うものではない。食育で何を育むのか、その本質を見失わぬよう、今後とも、生徒の豊かな人間性の育成を期して実践を重ねていきたいと考える。生徒が、命のつながりのすばらしさ、他者との共存の大切さを真に体得し、豊かな人間性あふれる自立した大人として成長していけるよう、これからも支援していきたいものである。

謝 辞

本実践研究を推進するに当たり、事前調査においてご協力いただいた防府市立大道小学校の古谷尋伸校長、西崎美草教頭、高田美代子教諭、藏重小緒里教諭の皆様へ深く感謝申し上げます。また、授業実践等において多大なるご理解とご協力をいただいた吉次きぬ子養護教諭、中田純子氏、松林義博氏、松林貞雄氏、光浦慎太郎氏、江越正和氏、山口農政事務所の板垣正親氏、吉岡志郎氏、他事務所職員の皆様へ心より厚く御礼申し上げます。

【引用文献】

- ・井上典子、2002年、「マップでわかる！子どもの学びと教師のサポート コンセプトマップ活用ガイド」東洋館出版社（福岡との共著）、p118-119、「コンセプトマップから心の動きを捉える 小学校5年 道徳『マラソン大会』」
- ・北川達夫・フィンランドメソッド普及会、2005年、「図解フィンランド・メソッド入門」経済界、p28
- ・桑畑美沙子、2007年4月、日本家庭科学会誌 第50巻第1号、p3-p11「地域の食文化に視点をあてた授業の成果（第1報）」
- ・福岡敏行、2002年、「マップでわかる！子どもの学びと教師のサポート コンセプトマップ活用ガイド」東洋館出版社、p8-9
- ・細部善友、2007年、日本文教出版 社会科教室45、p16-19、「ミルクティーから世界が見える」
- ・内閣府、2007年11月、「平成19年版 食育白書」社団法人時事画報社、p21「食育の理念・分野等について」
- ・文部科学省 平成19年（2007年）3月、「食に関する指導の手引」、p6-8
- ・文部科学省 2008年7月27日、「中学校学習指導要領 平成20年3月告示」、p101「家庭分野 B 食生活と自立」、p99「技術分野 C 生物育成に関する技術」
- ・食育基本法（平成一七年法律代六十三号）前文 www.e-shokuiku.com/kihonhou/index.html

【参考文献】

- ・西日本新聞社「食くらし」取材班、西日本新聞ブックレット「食卓の向こう側」1～9
- ・北 俊夫、2007年1月、「シリーズ食育 学校でつくる食生活の基礎・基本 第2巻 今必要な食育プログラムと教材開発」明治図書

注1) この授業は、2008年2月12日付けの朝日新聞に載っていたコラムからヒントを得て授業に取り入れたものである。「ニワトリ症候群」とは、教育臨床学者の中井考章氏が提唱した食事の呼称で、孤食、欠食、個食、固食の頭文字をつなげると「コ・ケッ・コ・コ」となり、ニワトリの鳴き声に似ていることからこの名称がつけられた。

注2) この授業は、KRY山口放送の取材を受け、平成20年7月6日の「はつらつ山口っ子 食卓の風景～食育を考える～」(午前7時30分～7時45分)で放映された。