

平成26年度 現職研修セミナー実施報告

(1) 実施日時・場所・参加者

- ① 日 時：平成26年 8月30日(土) 10:10~15:50
- ② 会 場：東京学芸大学附属世田谷中学校 家庭科室
- ③ 参加者：対象 現職教員、教員養成系大学学部生・大学院生、教育関係者 計10名

(2) 内容の概略

「学び合い、主体的な力を育む実技指導授業について考える」というテーマで研修会を行った。

午前

10:10 ~ 10:40 講義①

「技術科実践報告」(附属世田谷中学校技術科 諏佐 誠)

10:40 ~ 11:10 講義②

「家庭科実践報告」(附属世田谷中学校家庭科 栞原 智美)

11:10 ~ 12:10 作業：指導案づくりの作業および考察

午後

13:00 ~ 14:30 講演 「うま味について」 (東京学芸大学名誉教授 福家 眞也 先生)

14:30 ~ 15:50 質疑応答、意見交換・情報交換

午前中は、本校の授業の紹介とともに「ICT・図書館の利活用」について、本校における試み、具体例を交え講義を行った。

午後は、福家眞也先生をお招きし、「うま味について」幼少期からの「味覚」「食育」について、「物質の構造・成り立ち」の講義を含め、「うま味」の観点からお話をいただき、「食育との関係性」について意見交換、情報交換を行った。

参加者は10名であった。中学校技術科教員、中学校家庭科教員、小学校教員、教員志望の大学生など、校種を越えて意見交換・情報交換ができ、参加者の事後アンケートから見ると、概ね好評であった。

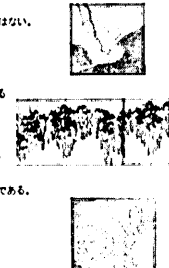
しかしその対象は光線にとどまるものではない。

決して
どろろははなが色影量かで、
濃濃に交錯され、
如雲のとれた
子イールに細心の神経をゆきとどさせる
都会的な美意識は、
日本史の一つの特徴である。

それが熟成をみせた元種時代は、
高文化のうえでも大きな発展期であった。

数多くの料理書が出版され、
今日の和食のスタイルがほぼ出揃う時代である。


出汁もまた、頂点をきわめてきた



だし + うま味 + 旨味

(1) だしは、
世界共通の調味料
であり、かつ、
最も重要な調味料

(2) うま味は、
47種類の調味料
があり、その中でも、
最も重要な調味料
であり、かつ、
最も重要な調味料



福家先生ご講演資料より

