

「スローフード」から学ぶ家族と食文化の授業実践

～生活スタイルに影響を与える授業を目指して～

家庭科 石津みどり

1 はじめに

昨年度の公開研究会では、家庭科とE S Dを関連づけて題材を選択し、スローフードに着目した授業展開した。調理実習という体験的な活動を含み、生徒は興味関心をもって、積極的に授業に取り組んだ。授業中のアンケートや発言などから、その場限りの実習で終わるのではなく、実際の生活に影響を与えるような活動になった。

2 授業について

授業の内容は、以下の通りである。

- ①ローマのスペイン広場にマクドナルドができたことが、スローフードの概念が注目されたきっかけであるなど、ファーストフードとスローフードについて学ぶ。
- ②特徴的な料理の画像を見ながら簡単な説明を聞きくことでイタリアの食文化に触れる。
- ③カルツフォーネを作り、試食する。(カツフォーネとは主に北イタリアで作られる郷土料理で、ピッツアの生地にトマト、生ハム、チーズなどを挟んでオーブンで焼いた巨大餃子風包み焼きのことである。)
- ④ゆっくり作って、ゆっくり食べる、イタリアの生活スタイルについて考える。

3 授業後の生徒の反応

生徒の感想から

- ・イタリアの食文化が自分の描いていたものよりも、受けとめやすい内容だった。
- ・栄養的にもバランスが良く、調べてみると理想的な食事であることがわかった。
- ・スローフードを知って、日本の郷土料理についても知りたくなった。
- ・自分には向いていないと思っていた料理が、調味量を加減することで好みの物になることがわかった。手作りの良さだと思った。
- ・自分で食事作りをしなければならぬため、添加物が少ないと思われる手作り料理の調理法を知ることできて良かった。作ってみると案外簡単にでき、自分でもできると感じた。
- ・イタリアの料理はピザとスパゲティーだけだと思っていたが、自分の知らない料理があり、おもしろかった。
- ・アレンジして家でも作りたい。家族と料理をしたら楽しいと思う。

4 今後の展望

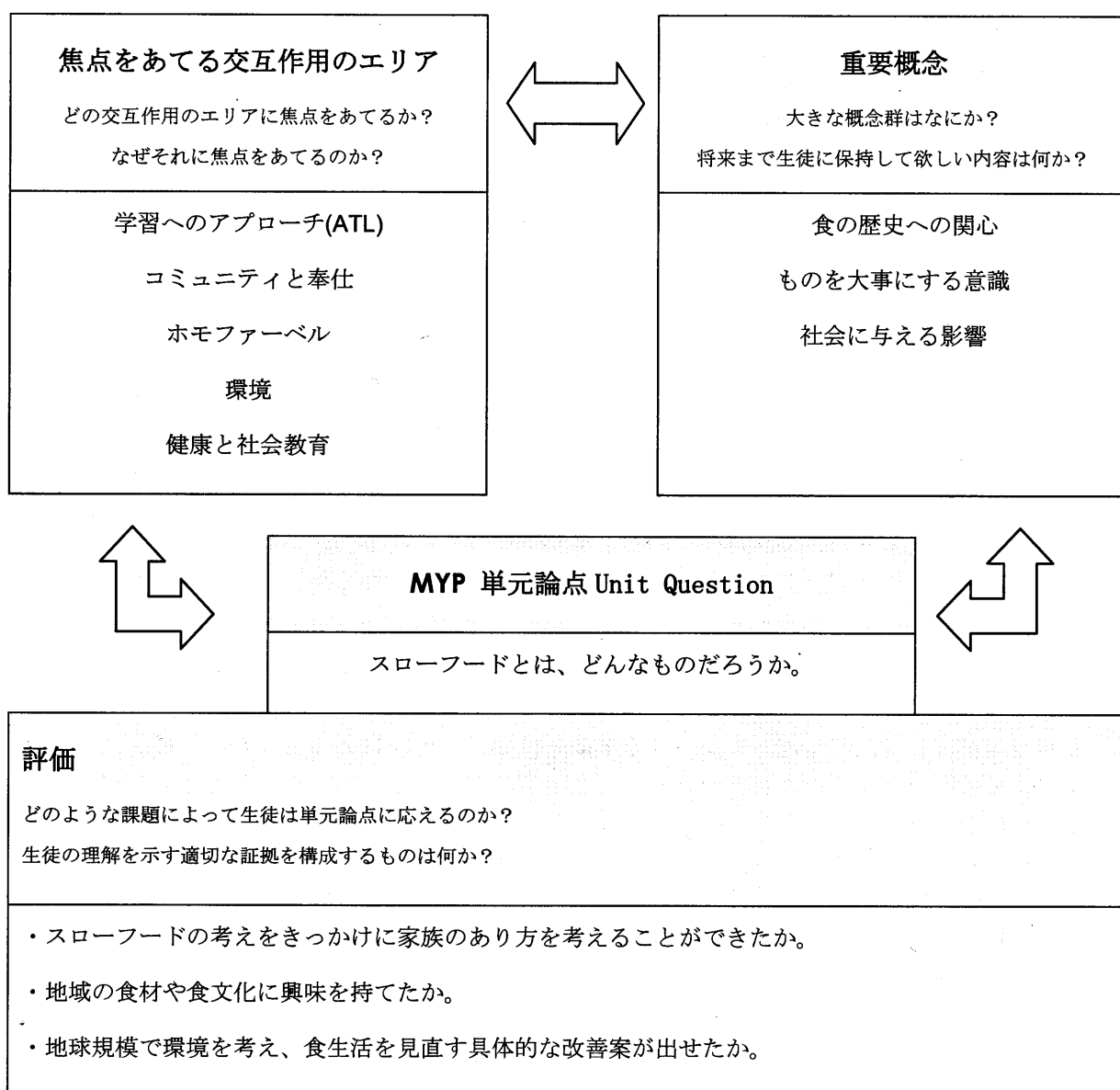
生徒の感想には、「堅いし、味がない。」「かむのに疲れた。」といった感想もあった。ファーストフードなどの柔らかくて味の濃いものを多く食べている食生活が推測される。

多くの生徒は、未知の料理に興味を覚え、最終的には自国の料理に興味を抱いて、風土や文化とのつながりを考えるようになった。急いで食べる食習慣や料理の素材や味付けにこだわらないことが、生活スタイルにあたえる影響として課題となることに気づいてほしい。

MYP 単元プランナー

Unit title 単元名	スローフードとは何だろう
教員名	石津 みどり
教科と学年	Technology 家庭科 ISS 2年
期間	3 学期

第 1 段階:重要概念、相互作用のエリア、単元論点の統合



この単元でどの MYP の目標を取り扱うのか？	
調査	スローフードに関する情報を整理する。
制作	スローフードの代表的な献立を調理・試食する。
評価	調理した料理を評価し、改善点を導きし、改善する。
どの MYP 評価の観点を使用するのか？	
調査、制作、評価	

第2段階: 逆方向プランニング: 評価から探究を通じた学習活動へ

<p>内容</p> <p>生徒が単元論点に応えることを可能にするためにどのような知識やスキルが必要か？</p> <p>学習指導要領など国家、地域などに規定されている規準を満たすことが必要か？（当てはまる場合のみ）</p>	
<p>知識 スローフードの種類と特徴 食生活への課題</p> <p>スキル 調理の方法（焼く、煮る、炙る、蒸す、他）</p> <p>学習指導要領に関連した内容の取り扱いが明記されている。</p>	
<p>学習の姿勢 ATL</p> <p>この単元は教科特定的および一般的な学習スキルの全般的発達にどのように寄与するのか？</p>	
<p><input type="checkbox"/> 共同作業（グループ作業・他者受容）</p> <p><input type="checkbox"/> コミュニケーション（情報収集）</p> <p><input type="checkbox"/> 情報リテラシー（情報の選択と整理）</p> <p><input type="checkbox"/> 思考（問題の認識・新しい解決の創造）</p> <p><input type="checkbox"/> 活用</p>	
<p>学習経験</p> <p>期待されることを生徒はどのように理解するのか？</p> <p>例やルーブリックやテンプレートを参照するのか？</p>	<p>教授方法</p> <p>単元中に生徒へのフィードバックとしてどのように形成的評価を利用するのか？</p>

<p>生徒はどのようにその知識を獲得し、必要なスキルを実践するのか？</p> <p>生徒はどのように知識やスキルを応用することを実践するのか？</p> <p>既習学習は十分か？それをどうやって自覚するのか？</p>	<p>どのような異なる教授法を使用するのか？</p> <p>教授と学習をどのように区別しているのか？</p> <p>母語以外の言語で学ぶ生徒に対してどのような準備があるのか？</p> <p>特別支援が必要な生徒に対する考慮はどうするのか？</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・ 具体的な作業内容をわかりやすく提示することで、自主的に調理をする。 ・ 互いに助けあう環境で、ともに学びを深める。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 見本を提示することで、視覚から理解を促進する。 ・ 意見交換の中で、情報をつかめるような環境を整える。
<p>リソース</p> <p>どのようなリソースが利用可能なのか？</p> <p>単元中に生徒の経験を支援するために学習環境、地域環境とコミュニティをどのように利用するのか？</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 調理の歴史に興味をわくような、映像・画像 ・ 必要な調理器具など ・ 資料となるべき、雑誌や書籍 	

継続的振り返りと評価

<p>継続的に記録をとるために、以下の質問を考慮すること。『MYP 原則から実践へ』の“Planning for teaching and learning”の章により深い刺激のある質問があるので参照すること。</p> <p>生徒と教師</p> <p>何が大変だったのか？学問分野上の知識やスキルが役に立たなかったことはあったか？</p> <p>学習中にどのような質問が湧いてきたか？発展的活動は必要だったか？どのような発展的活動が必要だったか？</p> <p>どのように振り返りをしたのか—単元と学習について</p>

この単元において学習者像のどの特性が発展できたか？生徒主導の行動の機会があったか？それはどのようなものだったか？

連携の見直し

自分自身の教科と他教科の教師との連携はどの程度成功だったか？

他教科との連携を通してどのような学際的理解を深めることができそうか？

評価

生徒は学習したことを示すことが出来たか？

Were students able to demonstrate their learning?

どのように評価課題は単元の学習目標の到達を生徒が示すことに役立ったか？どのように生徒が評価規準の説明にあるすべてのレベルを到達できるように教師は配慮していたか？

How did the assessment tasks allow students to demonstrate the learning objectives identified for this unit? How did I make sure students were invited to achieve at all levels of the criteria descriptors?

次の段階へ進む準備は出来ているか？

Data collection データ収集

収集すべきデータはどのように判断したのか？ 収集したデータは利用可能だったか？

How did we decide on the data to collect? Was it useful?

生徒と教師

- ・生徒が興味を持って、自主的に調理できるような準備を重視する。

連携の見直し

- ・郷土料理の単元と関連させる。

評価

- ・体験的活動で、知識の習得や興味関心に効果的であった。

データ収集

- ・実際に体験した研修での映像を使い、実体験として説明した。