

平成 30 年 6 月 15 日現在

機関番号：12401

研究種目：基盤研究(C) (一般)

研究期間：2015～2017

課題番号：15K04409

研究課題名(和文)日本人の技能観を基盤とする和食調理学習プログラムの開発

研究課題名(英文)The development of Japanese Food Cooking Program with Japanese way of skills

研究代表者

河村 美穂 (KAWAMURA, Miho)

埼玉大学・教育学部・教授

研究者番号：00361395

交付決定額(研究期間全体)：(直接経費) 3,300,000円

研究成果の概要(和文)：家庭科教育における和食プログラムの開発に向けて、基盤となる日本人の技能観をフォークサイコロジーの考え方をもとに、明らかにした。具体的にはデンマークと日本の中学生における調理実習の授業、食と調理に関するコンクールについて比較検討し、日本人の中学生が考える技能観を明らかにすることを研究の中心とした。日本人中学生特有の技能観を明確にはできなかったが、学校文化の違いが調理実習において生徒の行動の違いとして明確に説明できるものであった。日本の中学生は手を出して思い切りよく行うことは少ないが見て学ぶということを多く行っており学校文化の志向的状态から説明できることが示唆された。

研究成果の概要(英文)：This research aimed to develop the Japanese Food Cooking Program with the way of Japanese thinking about skills. The research mainly focused on the comparison between Japanese Junior High School students and Danish Junior High School students in cooking class and food competition. The result suggested that Japanese Junior High School students hesitated to cook and observe friends in the same group. This depends on the school culture in Japan.

研究分野：家庭科教育学

キーワード：調理実習 学校文化 技能観 デンマークの食教育 フォークサイコロジー

1. 研究開始当初の背景

これまでの伝統的な日本の食文化を学ぶプログラムにおいては、文化的体験を通して日本の食文化の特徴を理解することが目指されてきた。しかし、私たち日本人の中に無意識に共有されている調理の「技」に対する畏敬の念については検討対象となっていない。

2. 研究の目的

本研究では、日本人が無意識に共有している固有の技能観を他国との比較を通して相対的に明らかにし、この技能観を基盤とする和食調理学習プログラムを提案する。自明視されている日本人固有の技能観を学習プロセスにあらためて組み込むことによって、日本の児童生徒が家庭科で調理を学ぶことの意義や和食について学ぶことの意義を理解することになると考える。

3. 研究の方法

本研究では日本人固有の技能観を明らかにするために二つのアプローチを設定した。一つ目は、日本の調理実習と他国の調理実習において学習プロセスを比較して、日本人固有の技能観を相対的に明らかにすることである。比較する他国としては中学生を対象に調理を含む Food Fight というチャンピオンシップが行われているデンマークを設定した。一方日本では全日本中学校技術・家庭科研究会が文部科学省他の共催で実施している「あなたのためのおべんとう」コンクールがある。両者の比較が可能と考えた。

二つ目は、アメリカの心理学者ブルーナーの提唱する文化心理学の中の一つの概念であるフォークサイコロジの考え方(嶋口2007)を援用し、日本人の文化に対する考えや技能観を検討するということである。

4. 研究成果

① デンマークフードファイトの詳細

デンマークにおける food fight や Food

Knowledge での学びから日本の調理実習が学ぶこととして次の3点を挙げることができる。

食生活学習の中での調理の位置づけの再確認

デンマークの Food Fight および Food Knowledge においては食生活学習をする中で調理技能が身についていくものと考えられていた。それに対して、日本では食生活を営むために重要なスキルとして調理技能を捉え、習得を目指した教育も行ってきている。デンマークでの学びとの比較でこの日本の特徴を再確認できた。

日本の調理実習に問題解決的な調理の学びを取り入れることの検討

問題解決的に調理を学ぶことは時間がかかり、調理技能の習得が可能であるのかを危ぶまれるが、児童生徒の主体的な学びという点から考える必要がある。

技能の習得を目指す調理実習、問題解決的に取り組む調理実習のバランス

関連して、技能の習得を大切にす日本の調理実習においては、すべてを問題解決的な調理実習にするということが得策とは言えない。技能の習得を目指す調理実習もあり、問題解決的に取り組む調理実習もあり、両者のバランスを考えていくことが課題である。

②おべんとうコンクールの特徴

(1) 日常とは違う意欲をかきたてられるコンクールである。

(2) 参加者は料理によく取り組んでいた。中学生はよく計画を立て、新しく伝統的な日本料理を料理していた。中学生は多くの地域の食材を使い高い技術を必要とする伝統的な日本料理をつくる努力をしていた。

(3) 参加した中学生はこのコンクールの取り組みを通して自らに関連する料理や食文化をより学ぶようになった。

③デンマーク小中学校・調理実習の観察より

(主体的な参加型調理実習)

調理の学びは最終的には一人ですべての工程を行うことができるようになることを目指している。調理実習がークラスの半分の人数(13人)で行われるという恵まれた環境もあって、ここで行われていた調理実習はまさに、一人一人が主体的に参加しなければ成立しないものだった。とはいえ、調理が得意な者、うまくないが一生懸命取り組む者、適当にやって失敗する者など、子どもたちの調理する様子は、日本と大差がなかった。ただし、子どもたちにためらいがないという点は日本との大きな差であった。失敗を恐れてためらうという場面がなく、わからなければ周りの友人や先生にたずねて取り組み、自分の分担する調理を全うする。みんなでシェアする料理であるがそのために責任感を過度に感じているということもない様子だった。

④日本の中学校調理実習の観察調査より

:日本の中学生の調理実習中の特徴

[1]調理中に観察し合う、確認する

観察対象とした4人グループは、それぞれが自分の担当を黙々と行っており、必要に応じて二者間で言葉が交わされ、困ったと思われる場面では4人で鍋を囲むなどの確認作業を行うこともあった。とくに3~4人で確認し合っているのは、加減に関わることである。すし飯の具の加熱を終えてよいか、卵を焼くフライパンは十分に温まっているか、いんげんは軟らかく茹でられているか、鍋に水を入れて煮るのか、どのくらいの水で茹でたらよいのかなど、経験の少ない中学生にとってはそもそも、どうすればよいのかがわからないことについてみんなで鍋を囲み、食材を囲んで悩むことになるのであろう。

[2]切ることへのこだわり

「ちらしずし」は具材の切り方が盛り付けに大きく影響を与えるということからもきれいに、かっこよく切っておきたいという考

えが働いたのではないだろうか。特に女子Aは念入りに丁寧に材料を切ることが多かった。ただし、こだわりの程度は生徒によるということも明らかになった。

[3]調理への取り組みの男女差

今回は一つのグループだけの観察結果であったため、このケースについて限定的に論じるにとどめたいが、調理への取り組みについては男女差が明確であった。今回調理作業のリーダーシップをとって一つずつの作業を細かく丁寧に進めていたのは女子であった。

他のメンバーの調理作業を見ているだけの生徒について、他のメンバーの調理作業を見たあとにためらいながら自分も作業に取り組む様子や、時には一緒に確認し判断する様子が見られたことから、何かを学んでいるということを確認することができた。見るのが大切であることはすでに示されているが(河村2010)、この結果は具体的にその観察結果と生徒の学びの様子を関係づけて示すことができた。

河村美穂(2010)「調理ができそう」という自信を持つ要因について,日本家庭科教育学会誌 53(3)163-173

⑤日本の調理実習を学校文化から見る視点

「フォークペダゴジー」(folk pedagogy)を観点として調理実習での児童生徒たちを見たとき、彼らが共有している「文化」(culture)の重要性が浮かび上がってくる。「フォークペダゴジー」はアメリカの心理学者ジェローム・シーモア・ブルーナー(Bruner, J. S., 1915-2016)が、彼の同僚である心理学者デイビット・リチャード・オルソン(Olson, D. R., 1935-)とともに提唱した概念である(Olson & Bruner 1996)。この概念にしたがい調理実習において、所属する集団の「文化」を把握し、児童生徒たちの「志向的状態」(intentional states)を理解することを試みた。「志向的状態」とは「信じること、欲望

すること、意図すること、意味をつかむこと」である (Bruner 1990, p.8.)。

ブルーナーは「文化の中のメンバーシップは、生活の中で普通として見なすことができることについての概念を他者と共有していることとして特徴づけられうる」(Bruner, 2008, p.35.傍点原文イタリック)と述べている。ブルーナーのいう「普通」、すなわち「フォークペダゴジー」として具現化されている「文化」は児童生徒の集団内(友人間から学級集団、さらには学校集団)で共有されたものである。

この概念を用いて集団内の「文化」を把握することが、調理実習における児童生徒たちの行為を理解するうえで重要になる。

Bruner, J. (1990) *Acts of Meaning*, Harvard University Press.

Bruner, J. (2008) "Culture and Mind: Fruitful Incommensurability," *Ethos*, 36(1), pp. 29-45.

Olson, D. R. and Bruner, J. S. (1996) "Folk Psychology and Folk Pedagogy," in Olson, D. R. and Torrance N. (eds.), *Handbook of Education and Human Development: New models of Learning, Teaching, and Schooling*, Blackwell, pp.9-27.

⑥日本の調理実習の特徴・学校文化との関連

本研究は当初、日本人が無意識に共有している固有の技能観を他国との比較を通して相対的に明らかにすることを目的としていた。ところが、日本の中学校の調理実習を観察し、デンマークの小中学校の調理実習の観察結果と比較してみたところ、日本の中学生に技能へのこだわりや、包丁技能の習得を特に大切にしている様子は明らかにはできなかった。ただし、学校文化の違いについて以下の点が明らかになった。

学校文化への気づき

日本の中学生の特徴は、他者の調理作業を

よく見ていることであり、また失敗できないという思いからだと思われるが、思い切って調理活動ができないということであった。これらは彼らが身を置いている学校文化に関わる現象であろうと考えられた。このような現象はとくに調理に自信がないと思われる生徒に多く見られる傾向があった。

デンマークの調理実習では思い切りよく、ためらうことの少ない調理活動、味見をしながら調理していた。このことは、失敗を恐れないで作業をしているということに他ならない。つまり、両国の調理実習への取組みはそれぞれの学校文化が生徒のふるまいを決定づけているということを示していると考えられる。

志向的状态としての「ためらうこと」

この失敗を恐れ、ためらいがちな調理活動を生み出す日本の学校文化は、フォークサイコロジーの視点からとらえると、生徒が共有している志向的状态の一つであると考えられる(嶋口 2007)。この志向的状态というものが、一般にはその集団に属するメンバーが共通に目指すものであるということからすれば、否定的にとらえる必要はない。すなわち、この「失敗したくない」という感情からは、互いの調理を見合うという行為を生み出し、そのことは彼らにとってプラスの行為であるととらえることができるだろう。

嶋口裕基(2007)「ブルーナーにおける「心」と「文化」の考察 ブルーナー「文化心理学」の理解のために」『早稲田大学大学院教育学研究科紀要』別冊 15号-1, pp.59-69.

⑦本研究の成果と今後の課題

本研究は、主として日本とデンマークの非日常場面であるコンクールの比較と、通常の調理実習の比較を行った。

これらの研究から得られた知見として、以下の4点を挙げる事ができる。

(1)日本の調理実習は、実践によりその多少は

あるにせよ技能の習得を目指している。

- (2)調理を含めた総合的な学びについては、Food Knowledge の試みを参考にできる。
- (3)日本の調理実習での見合う・確認し合うという自然な活動の効果を再認識する。
- (4)和食を学ぶ際には、体験して理解することが重要である。

一方、今回の研究で十分に達成できず、今後の課題としたいことは次の通りである。

- (1)一部の生徒に見られる日本の食文化や技能に対する考え方をより明らかにする。
- (2)日本の学校で行われている調理実習を対象にした観察の結果を多く蓄積する。
- (3)だし以外の和食を学ぶ授業開発を行う。
- (4)日本の調理実習の特徴をデンマーク以外の国と比較検討し明らかにする。

5. 主な発表論文等

〔雑誌論文〕(計 3 件)

嶋口裕基 (2017) 学習者の「フォークペダゴジー」の地平：ブルーナーの「文化」の観点から,名城大学教職センター紀要,査読無,14巻,29-50

望月朋子,河村美穂 (2016) 食育弁当コンテストへの取り組みとその成果：中学生による地産地消に配慮した弁当づくり,埼玉大学教育実践総合センター紀要,査読無,16号,37-43

河村美穂 (2016) 家庭科の調理実習で学ぶ大切なこと,日本家政学会誌,査読無,297-304

〔学会発表〕(計 3 件)

Miho KAWAMURA RikoKATAHIRA(2017) Japanese Culture in Bento Competition for Junior High School Students, Asian Regional Association for Home Economics The 19th Biennial International Congress, 口頭発表

Miho KAWAMURA Jacob CHRISTENSEN(2016) Comparison between Bento Competition in Japan and Food Fight Competition in Denmark for Junior High School Students: Focused on Differences and Similarities, XXIII IFHE World Congress 2016 口頭発表

河村美穂,片平理子(2016)デンマークにおける innovative な食の学び:Food Fight の観察より,日本調理科学会平成28年度大会口頭発表

〔図書〕(計 1 件)

河村美穂(2015)生活を拓く調理技能,大学家庭科教育研究会編,市民をひらく家庭科,ドメス出版,64-78

6. 研究組織

(1) 研究代表者 河村 美穂 (KAWAMURA Miho)

研究者番号：00361395

埼玉大学・教育学部・教授

(2) 研究分担者 伊藤 葉子 (ITO Yoko)

研究者番号：30282437

千葉大学・教育学部・教授

(3) 研究分担者 片平(清水) 理子 (KATAHIRA Riko)

研究者番号：70204427

神戸松陰女子学院大学・人間科学部・教授

(4) 研究分担者 嶋口 裕基 (SHIMAGUCHI Hiroki)

研究者番号：80631936

名城大学・教職センター・准教授

(5) 研究協力者 鈴木 民子 (SUZUKI Tamiko)

東京都立日野高等学校・教諭

(6) 研究協力者 望月 朋子 (MOCHIDUKI Tomoko)

富士市立富士中学校・教諭

(7) 研究協力者 Jacob Christensen

Denmark Aarhus University