

科学研究費助成事業（科学研究費補助金）研究成果報告書

平成 24 年 6 月 6 日現在

機関番号：12401

研究種目：基盤研究（C）

研究期間：2009～2011 年度

課題番号：21530916

研究課題名（和文） 調理技能の習得を中核とした家庭科食生活教育カリキュラムに関する実践的研究

研究課題名（英文） Practical study of dietary education curriculum in home economics focused on cooking skills

研究代表者

河村美穂（ KAWAMURA MIHO ）

埼玉大学・教育学部・准教授

研究者番号：00361395

研究成果の概要(和文):調理技能の習得を中核とした食生活カリキュラム開発のための要件を、カリキュラムの構成要素であるシークエンス (Sequence) とコンテンツ (Contents) に分けて示すことができた。必ずしも調理技能の難易度によるのではなく、子どもの生活実態を考慮して配列すること (Sequence)、概念的知識、手続き的知識の両方を、調理を見合い、学びあう内容とすること (Contents) が重要である。

研究成果の概要 (英文) : This study is able to show Sequence and Contents in dietary education curriculum. Sequence with eating habits is more important than with the difficulty of cooking skills. Contents including conceptual knowledge and procedural knowledge in cooking is as important as learning with together friends.

交付決定額

(金額単位：円)

	直接経費	間接経費	合計
2009 年度	500,000	150,000	650,000
2010 年度	500,000	150,000	650,000
2011 年度	500,000	150,000	650,000
年度			
年度			
総計	1,500,000	450,000	1,950,000

研究分野：社会科学

科研費の分科・細目：教育学・教科教育学

キーワード：各教科の教育（家庭）,食生活教育

1. 研究開始当初の背景：学校教育における食育の現状と問題点

食に関する子どもたちの問題状況は、いまや社会問題となり、学校における食育実践もあらゆるところで精力的に取り組まれるようになってきている。また、食育基本法の制定（2005）、栄養教諭制度の創設（2006）など、食育を推進するための基盤となる制度、法律

も徐々に整いつつある。

しかし、効果的な実践プログラムが報告されている一方で、実際には食育の成果は一部にとどまり、食の問題の解決が容易でないことが示されている。とくに、これらの問題状況が、食の問題だけにとどまらず、家族関係や親の雇用・就労、グローバルな世界情勢における社会状況の変化など、さまざまな問題

を背景としていることが、その解決を困難にしていると考えられる。

これらの食に関する問題に対して、研究代表者はこれまでに学生とともに「小学校低学年に対する食生活状況の実態調査・箸の持ち方調査」(河村、高橋 2008) や実践プログラムの開発(河村、高島 2008) などさまざまな調査研究活動を行ってきた。そのなかで、戦後家庭科教育で実施されてきた食生活教育の特徴を十分に活かすことの重要性を再認識するようになった。

家庭科教育で行われてきた食生活教育は、子どもたちの生活をトータルで捉えること、生活に関する知識や生活技術の習得を基本として食生活を経営する力を育成すること、個々の家庭の食生活と社会の状況を関連させて学ぶことがその特徴として挙げられる。

これらは、産業教育研究連盟や家庭科教育研究者連盟をはじめとした民間研究団体において実践研究を通して具体性のある授業実践として示されてきている。

このような家庭科における食生活教育は、栄養に関する知識の定着や、食生活への興味関心を引き出すなど、一定の成果を挙げてきた。しかし一方で、変化の激しい現代社会においては、子どもたちの生活現実と充分に関連させていないという問題も指摘されるようになってきた。とくに、家庭科の授業時間の減少にともなって、選択する力、組み合わせる力、重視した実践が行われるようになり、調理技能の習得を目指さない食生活教育の実践も増えてきている。

調理技能の習得に関しては、戦前の家事科における教育実践から連綿と続く実践の系譜があり、いかに効率よく技能を習得するかということに実践や研究が焦点化されてきたといつてよい。戦後の調理実習研究(河村 2007)においても、多くは自然科学の手法をつかった測定可能な技能を研究対象とすることが行われてきており、調理技能の習得を教育的な観点から再検討する必要があると考えられる。

- ・日本家庭科教育学会『児童・生徒の発達と家庭科教育(2)現代の子どもたちは家庭生活でなにができるか』家政教育社, 1985
- ・日本家庭科教育学会『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 平成14年度報告書「家庭生活についての全国調査」の質的分析とクロス集計結果』2003
- ・青木香保里『「生活スキル」とは何か―生活技術から『生活スキル』へ』日本家庭科教育学会編『生活をつくる家庭科第1巻』ドメス出版, 2007

2. 研究の目的

食品産業や流通が高度に発達し、いつでもどこでも食を調達できる現状においては、毎

日の食生活を営むために、必ずしも調理技能を必要としない。また、従来の研究対象であった測定可能な調理技能は、現代の生活に合わせた形で、生活に必要な新たな調理技能に変化させる必要に迫られている。しかし、いまだに家庭科の食生活教育では、調理技能の習得に特化した実践、または調理技能の習得を目指さない実践という両極のいずれかに傾斜した実践が行われることが多い。

そこで、本研究は、これまで測定可能な技能習得を中心としてきた調理技能に関する教育ではなく、一人一人の子どもが食生活を営む力の育成の基盤として「個々に必要な調理技能の習得」を明確に位置づけ、調理技能習得を中核とした食生活教育の実践カリキュラムの提案するための要件を明らかにすることを目的とする。

3. 研究の方法

研究の構成は以下のとおりである。それぞれのパートで研究方法が異なるためパートごとに示す。

I. 食育実践と家庭科食生活実践の相違

(1) 食育実践事例分析

全国から収集した文部科学省委託事業における食育実践事例を分析対象として、検討項目ごとに分析を行った。

II. 家庭科食生活教育における調理の教育

(1) 「調理ができそう」という自信をもつ要因に関する研究

小学校5年生の調理実習を対象として、質問紙調査・観察調査により行った。

(2) 調理に関する知識と技能の習得

① タキソノミーの知識次元から

小学校5年生の調理実習を対象として、質問紙調査・観察調査・インタビュー調査により行った。

② 電子レンジ調理技能習得の実態から

小学校2年生の食育実践における調理実習を対象として、質問紙調査・観察調査・インタビュー調査により行った。

(3) 調理実習の試食と技能習得との関連

小学校5年生の調理実習を対象として、質問紙調査・観察調査により行った。

(4) やってみてわかる調理の頃合学びの様相

小学校6年生の調理実習を対象として、主として授業記録分析を行った。

4. 研究成果

以下に3. で示した研究パートごとに、研究成果を示す。

I. 食育実践と家庭科食生活実践の相違

(1) 食育実践事例分析

- ・食育実践の特徴→①学級活動の中で取り組まれる実践が多い②単純明快なテーマを設定しているものが多い。③栄養・健康に関するものが多い。④調理等の体験が重視されていない。
- ・家庭科の食教育に求められるもの→(1)総合的なカリキュラム(2)生活とかかわりのある学習内容(3)社会的な視点を含んだ単純な知識習得だけではない学習目標の設定(4)調理という体験の重視

II. 家庭科食生活教育における調理の教育

(1) 「調理ができそう」という自信をもつ要因に関する研究

調理実習という学習場面では、友人の手元をよく見て学び、自分の調理技能を振り返り、どうすればおいしい料理ができるかを考えて、注意深く丁寧に調理をしようとするのが、調理技能を習得させ、自信や意欲を高めることになる。

(2) 調理に関する知識と技能の習得

①改訂版タキノミーの検討から

調理実習の経験により、調整作業から身体的に記憶する事実に知識と、理解を伴う概念的知識を習得する。

調理ができるということは、高次の(複雑な)手続き的知識(Cb, Cc)やメタ認知的知識(D)を含めて、総合的に技能を駆使できるという状態である

調理実習の学びはメタ認知的知識の中でも、Dc 自己認識を十分に機能させE. J. Simpson の精神運動的領域のタキノミーの3. 誘導的反応の3.1 模倣、3.2 試行錯誤の段階である。

②電子レンジ調理習得の実態から

電子レンジ調理について学ぶ小学校2年生の食育実践において、知識の習得実態を調理技能の習得と合わせて検討した結果以下のことが分かった。

- ・小学校2年生段階でも、概念的知識をともなった調理学習により日常的に電子レンジを活用するようになった。
- ・概念的知識に関する学習は、調理実習における手続き的知識の習得を促すと考えられる。
- ・概念的知識よりも手続き的知識を重視して理解し、調理技能を習得しようとする児童もいる。

(3) 調理実習の試食と技能習得との関連

調理実習の試食時の語りは、調理技能の習得と関連があるのか、また試食が評価の時間になっているのかを小学校5年生のゆでる調

理を対象として分析した。

その結果、試食時の語りと調理技能の習得に明確な関連は見られないが、嫌いなものを調理する場合には調理技能の習得に対する認知・関心が低下する。

嫌いなものを試食する児童の特徴は①調理の語りが少ない②調理への関心・意欲が実習前後で低下する③調理技能の認知得点が低い④試食時間が長い、の4点である。

(4) やってみてわかる調理の頃合・学びの様相

小学校6年生の朝食にあうおかず作りの調理実習を対象として検討した結果、調理を経験して、あらかじめ他者から教わるのではなく、それぞれの児童が自身の調理技能や知識の実態にあわせて獲得する個別的な身体的知識である「頃合」が重要であることがわかった。この「頃合」は、各自が自分の関心・環境に合わせて個別的に習得する知識であることから、日常生活におけるその後の活用が期待できるものと考えられる。

III 調理技能の習得を中核とした食生活教育カリキュラム

本研究では、調理技能の習得を中核とした食生活カリキュラム開発のための要件を、カリキュラムの構成要素であるシーケンス(Sequence)とコンテンツ(Contents)に分けて示す。

○調理技能の習得を中核とした食生活教育カリキュラムの要件 (S:シーケンスに関するもの、C:コンテンツに関するもの)

- ①調理技能の難易度の順に構成するのではなく、子どもの生活実態をもとに順序を配列する。S
- ②友人と共に食べるプロセスを重視する。S
- ③小学校低学年から順次調理を体験させる。S
- ④学習者各自が課題解決的に学ぶプロセスを重視する。S
- ⑤友人と見合い、メタ認知を促すような調理の経験を取り入れる。C
→自己評価、相互評価の活用
→一人調理、ペア調理、グループ調理の組み合わせを工夫する。
- ⑥身体的に習得する調理技能の習得と、概念や手続きとして理解する知識を分けて習得の実態が把握できるように構成する。C
- ⑦食べ物の好き嫌いに関する学習を取り入れて調理と関連をはかる。C

5. 主な発表論文等

(研究代表者、研究分担者及び連携研究者には下線)

[雑誌論文] (計7件)

- ①河村美穂, 芳川りえ, 小学校家庭科調理

実習における題材としての調理法の再検討，
埼玉大学紀要（教育学部），査読無，61(1)，
2012，23-31

②河村美穂，昭和初期における近藤耕蔵による調理の計量化の再評価，日本家庭科教育学会誌，査読有，Vol. 54(2)，2011，85-95

③河村美穂，調理技能の習得に関わる知識の習得に関する研究－改訂版タキノミーによる検討－，年報・家庭科教育研究（大学家庭科教育研究会），査読有，第32集，2011，25-41

④山下綾子、高橋容史子、河村美穂，主体的な学習活動を促すための評価に関する実践研究：ルーブリックを用いた調理実習評価の実践事例分析をもとに，埼玉大学教育学部附属教育実践総合センター紀要，査読無，10，2011，91-96

⑤河村美穂，「調理ができそう」という自信をもつ要因についての研究－小学校5年生におけるはじめての調理実習の観察調査から－，日本家庭科教育学会誌，査読有，Vol. 53(3)，2010，163-174

⑥田中舞，河村美穂，スウェーデンの食育－長期的視野に立つ取り組みとその実態，埼玉大学紀要（教育学部），査読無，59(2)，2010，45-58

⑦河村美穂，家庭科教育における調理技能の位置づけ，埼玉大学紀要（教育学部），査読無，58(1)，2009，113-126

〔学会発表〕（計2件）

①河村美穂，調理学習における「手続き的知識に関わる技能」の習得に関する研究，2011. 6. 27（日本家庭科教育学会第54回大会，於長崎大学）

②河村美穂，食育実践事例の特徴：文部科学省委託事業の実践事例の分析から，2010. 7. 4（日本家庭科教育学会第53回大会，於京都テルサ）

6. 研究組織

(1) 研究代表者

河村 美穂 (KAWAMURA MIHO)

埼玉大学・教育学部・准教授

研究者番号：00361395