

## 小学校の家庭科における「試食」の位置づけ —授業映像の分析を通して—

柳 昌子\*<sup>1</sup>・中屋紀子\*<sup>2</sup>

\*<sup>1</sup>九州女子短期大学

\*<sup>2</sup>宮城学院女子大学 非常勤講師

北九州市八幡西区自由ヶ丘1-1 (〒807-8586)

(2010年10月5日受付、2010年11月9日受理)

### 要 旨

家庭科の調理実習の中で「試食」の意義を検討するために、授業の映像を分析した。分析対象は小学校家庭科の調理実習を撮影したもので、卵の調理、野菜炒め、炊飯、組合せ調理、その他である。教材は5、6学年の加熱調理である。ビデオを通して「試食」を分析した結果、以下のことが明らかになった。

- (1) 炊飯授業の「試食」は官能試験にちかいものだった。
- (2) 通常の授業では準備から後片づけまで全過程を実習するため、時間がかかった。班による進度も異なり、一斉に試食することが難しかった。
- (3) 研究授業では、準備、後片づけの活動が省略されている。また「試食」は児童の発表材料の収集のためだけに行われるので、少量を口にし、残りの料理を授業終了後に食べている。

以上のことから、授業設計において試食の位置づけが明確な授業と曖昧な授業があることが分かった。

**キーワード：**試食 調理実習 家庭科 授業分析

### 緒 言

小学校時代の家庭科の授業について尋ねると、調理実習の題材はもちろんその際の役割分担など細部まで記憶している人が多く、楽しかったという肯定的な反応が戻ってくる場合が多い。しかし実習の目的が授業者にも児童にも明確に自覚されていない「作って食べてそれで終わり」の授業も少なくない。調理技能の習得についても、班のなかで分担制をとる学習方法のマイナス面も指摘されている。家庭科の教科としての独自性の主要な部分である「実践的・体験的」の内実を、授業のあらゆる角度から検討していく必要がある。

筆者らは前報<sup>1)</sup>で調理実習における教師の「指示」について分析した。そこでは「通らな

い指示」に注目したが、分析の過程で「試食」及び「試食」前後の活動の多様性に気づいた。改めて「試食」について調べていくうちに以下のような問題点が浮き上がってきた。

小学校の調理実習を含む授業の学習指導案には、指導過程の展開に「試食」の活動が記されていることが多い。ところが実践レベルで頻出する「試食」の用語について、家政学事典や家政学用語辞典<sup>2)</sup>及び家庭科教育事典<sup>3)</sup>で調べてみても、その索引のどこにも見当たらないのである。学習指導要領にも「試食」の用語は出てこない。「指導要領の解説」に記されているが、登場するのは「食事の役割」の項であって調理実習の学習内容としては位置づけられていない<sup>4)</sup>。調理実習はあくまで関連項目であって、「試食」の際に食事の大切さや役割について考えさせたり、「試食」等を体験しながら楽しく食事をするためのマナーや食卓の工夫を考えさせる、という位置づけである。

実際の授業場面で「試食」はどのように扱われているのだろうか。多くの授業実践を見てきた印象から、授業の種類によって「試食」の扱いや考え方が異なっていると感じられた。まず、通常の授業の授業記録を見ると、「試食」場面では児童間、授業者と児童の間で料理の出来栄えについての遣り取りが行われている。なかでも「おいしい」の語が頻出する。しかし前もって「おいしい」についての「約束」<sup>5)6)</sup>、すなわち用語の概念が合意されているわけではないので感想の域を出ない実践が多い。調理作業から「試食」に移行する時も、一斉に「いただきます」ができる授業と、班毎にばらばらに「試食」し始める授業とがみられる。

一方研究授業では、「試食」活動のねらいが、事前に設定され共通理解を得ている調理条件の検証活動に限定されており、「試食」はその後に続く発表のデータ作りのための作業の場となっている場合が多い。

今回の分析対象となった授業を概観すると、通常授業でも研究授業でも、「試食」の活動が行われながら、いずれも上記「指導要領の解説」に謳われている「食事の役割や大切さ」「食卓の工夫やマナー」などは扱われていなかった。ではそれぞれの授業者はそれらを扱わない「試食」のなかで、どのような学習を展開しているのだろうか。授業場面を分析することを通して「試食」活動の内実をみていきたい。

## 1. 目的

家庭科の調理実習の様子を映像を含めて授業記録で確かめてみると、「試食」の扱いはさまざまであり、家庭科観そのものと深い関わりがあることが推察される。「試食」の学習活動の内実を明らかにすれば、現場における家庭科観、及び実習授業の考え方と問題点が明らかになるとともに、授業改善の視点が見えてくると思われる。

本稿の目的は授業を記録した映像から「試食」の部分抽出し、その位置づけ、時間量、「試食」前後及び「試食」中の活動内容を分析することによって、家庭科の実習のあり方及び授業の改善の視点を明らかにすることである。

## II. 方法

### 1. 分析対象の授業

使用した映像は1990年から2008年までに撮影した、小学校家庭科の「調理実習を含む授業」である。この間に学習指導要領が改訂されたが、分析対象には影響がないと判断した。前報で使用した授業の中から、正確に計時可能な授業映像を選び直した。またこの課題に合致した附属小学校の授業映像も加えた。対象授業一覧は表1の通りである。5学年の卵を使った調理実習7件、同じく野菜の油炒めの実習3件、6学年の炊飯実習3件、ご飯とみそ汁など組み合わせ調理3件、最後にその他として調理実習の個別の工夫（課題追究）、ゆで野菜、お好み焼きの3件である。これらを授業の種類別にみると、通常の授業が4件、事前授業（研究会のリハーサル的な授業）が5件、研究授業（公開授業）が6件、そして附属小学校の授業が4件である。

表1 対象授業

調理の種類	授業番号	授業の種類	学年	実習内容	調理の種類	授業番号	授業の種類	学年	実習内容
卵を使った調理	授業1	事前授業	5	ゆで卵	ご飯炊き	授業11	事前授業	6	ご飯炊き
	授業2	附属授業	5	ゆで卵		授業12	事前授業	6	ご飯炊き
	授業3	事前授業	5	複数メニュー		授業13	研究授業	6	ご飯炊き
	授業4	事前授業	5	複数メニュー	組み合わせ調理	授業14	通常授業	5	ご飯とみそ汁
	授業5	研究授業	5	複数メニュー		授業15	通常授業	5	ご飯とみそ汁
	授業6	研究授業	5	複数メニュー		授業16	通常授業	6	野菜と卵の調理
	授業7	研究授業	5	複数メニュー		その他	授業17	附属授業	6
野菜炒め	授業8	研究授業	5	野菜炒め	授業18		附属授業	5	ゆで野菜
	授業9	附属授業	5	野菜炒め	授業19		研究授業	5	お好み焼き
	授業10	通常授業	5	野菜炒め					

### 2. 活動時間の算出方法

各授業のVTRを視聴しながら、授業全体に占める「試食」の位置づけ、すなわち「試食」前後及び「試食」中の授業者と児童の遣り取りや行動などを抽出すると共に、それぞれの活動に要した時間を算出した。表2に活動別時間算出のためのモデルとして「授業6」の作業表を示す。この表を手掛かりとして、1枠（1単位時間）を超えて54分で行われた授業から、「めあての確認」（導入）に9分（16.7%）、「調理作業」に21分（38.9%）、「試食前活動」に6分（11.1%）、「試食」に4分（7.4%）、そして「試食後活動」（まとめを含む）に14分（25.9%）を算出した。なお、ここでは「実習」の語を実習を含む授業全体を指す場合に用い、授業のなかの実習部分については「調理作業」あるいは単に「調理」や「作業」の語を用いることにする。

表2 活動別時間算出のための作業表（授業6の場合）

時間経過(分)	学習活動	活動時間	活動時間(%)	活動内容
0	めあての確認	9	16.7	めあて「家族に作ってあげたい卵の料理」 前時の想起・発表。発表者は前に出て実物投影機で発表する。 最初に指名された児童が、次々に挙手した児童を指名する。8名が発表する。
9	調理作業	21	38.9	調理作業開始 『早く終わった人はノートに書いて下さい。じゃ始めて下さい』 (作業終了の予告) この時点で調理を開始する児童もいる。 (作業終了を告げるタイマーが鳴っている)『ノートやめて下さい』
21				
25				
30	試食前活動	6	11.1	各自の料理の出来栄を発表するように指名された児童が、前に出て実物投影機を使って説明する。4名が発表する。(拍手)
36	試食	4	7.4	自分の料理と友達の料理の試食をする。
40	試食後の活動	14	25.9	発表(試食を中止させて発表させる) 3名を指名する。 家族の感想・・・テープ、ビデオレター、手紙を紹介する。 児童自身の作業過程を撮影したビデオを映して説明 2人の児童が母親の手紙を読む。授業者は「まとめ」なし。 授業終了を予告しながら『授業が終わったら残りの試食を給食として食べて下さい』 授業の終了を告げる。(後片付けの指示なし)
42				
47				
50				
54				
授業時間		54	100.0	
コメント	授業開始前から、各調理台に実習に必要な調理器具・食材はすべて整えられている。各児童が作るうとしている料理名とその工夫点を授業参観者に知らせるため、調理台に三角カードを掲示させている。しかし班の中でも児童のメニューが異なるため、調理手順など作業が複雑で時間がかかり、いずれの活動も中途半端になっている。視聴覚機器を用いた発表場面が多い。			

### III 結果

#### 1. 実習内容別にみた授業時間全体に占める「試食」の時間量とその位置づけ

実習内容別に活動別時間を見ながら「試食」の時間とその位置づけをみていくことにする。その際、可能な限り「試食」及びそれに関わる前後の活動を、「試食前活動」、「試食」、「試食後活動」として算出しようとしたが、児童あるいは班によって作業の進捗が異なり、活動の移行を一斉に区切ることが困難な場合も多かったため、授業者の指示あるいは合図を手掛かりにして時間を線引きすることにした。なお、「試食後活動」と「まとめ」の間は授業終了間近であるということもあり、区切りを入れることが困難な授業が多かったため、両者を一括して算出した。以下、実習内容別に見ていくことにする。

授業の種類「事前」は研究会で実施される公開授業のための事前のリハーサル授業のことであり、「研究」は研究会当日の公開授業、そして「附属」は教員養成大学の附属小学校で実施された公開研究会や学内研修会の授業、及び教育実習の一環として学生のために企画された授業である。公開授業は公立小学校の研究会だけでなく附属の事例もあるため、図表では前者を「研究」、後者を「附属」とする。「通常」は、それら特別の企画を伴わない、いわば日常行われている家庭科の授業である。なお授業によって要した時間が異なるために、それぞれ合計時間を100とした各活動時間の比率を付すことにした。

## (1) 卵を使った調理

家庭科における加熱調理の最初の教材では卵を使ったものが多い。加熱の技能のレベルは「茹でる」から「炒める」へと上がる。今回は卵を使った5学年の調理実習7授業を分析した。「卵を使った調理」の7件の授業の活動時間を示したものが表3である。

表3 「卵を使った調理」の授業の活動別所要時間(分)

授業番号	授業の種類	学年	めあての確認	調理作業	試食前活動	試食	試食後活動・まとめ	活動時間合計
授業1	事前	5	3 6.3	34 70.8	0 0.0	5 10.4	6 12.5	48 100.0
授業2	附属	5	11 26.8	17 41.5	7 17.1	0 0.0	6 14.6	41 100.0
授業3	事前	5	11 22.9	14 29.2	0 0.0	13 27.1	10 20.8	48 100.0
授業4	事前	5	12 26.7	16 35.6	0 0.0	7 15.5	10 22.2	45 100.0
授業5	研究	5	3 6.2	20 41.7	3 6.3	6 12.5	16 33.3	48 100.0
授業6	研究	5	9 16.7	21 38.9	6 11.1	4 7.4	14 25.9	54 100.0
授業7	研究	5	3 6.7	18 40.0	3 6.7	2 4.4	19 42.2	45 100.0

「卵を使った調理」の各授業の概要は以下の通りである。授業1と授業2は調理のメニューは「ゆで卵」、調理は「茹でる」作業のみである。それに対して授業3から授業7は、食材は卵のみ、少量の油とフライパン使用は共通であるが、メニューは卵焼き、目玉焼き、スクランブルエッグなどと児童によって調理内容が異なっている。図表のなかではこれらの授業を「卵複数」と略記する。以下、授業1、2と授業3、4、5、6、7を分けてみていく。

まず、水と鍋を使う「茹でる」調理、「ゆで卵」の「試食」前後の学習活動をみてみよう。**授業1**は事前授業であり、前時に「ゆで卵」の作り方、準備の仕方を学習しているため導入は3分と短く、実習が全体の7割を占めている。児童は黄身が偏らない「ゆで卵」を作るという課題をもっている。「試食」部分をみると、授業者は全員が揃うまで待って一斉に「試食」を指示している。「試食」中の活動は『作り方を振り返ってお互いに話し合って下さい』を受けて、口々に感想を述べながら食べている。授業者は一つの班に着席して「試食」に参加し『どうですかね?できとう?』と声をかけている。まだ食べている児童がいたが後片付けの指示をだす。授業時間を少し超過したためにノートを提出させることでまとめの活動は省略された。家庭科室に次ぎのクラスが入ってきたため授業が終了した。

**授業2**は教員養成大学カリキュラムの中に位置づけられた「基礎実習」におけるモデル授業である。児童は「ゆで卵」が目的の硬さになるように茹で時間を加減するという課題を追究する。授業者は導入で、茹で時間(沸騰後3、12、20分)ごとの卵黄の状態を描いた「絵」(黒板に掲示)と、同じく茹で時間別の3種類の「ゆで卵」(各班に実物を配布)を見せることで、授業のねらいを確認させている。調理はそれを検証するた

めであり、児童はストップウォッチを見ながら自分の設定した課題についてノートに記入している。作業終了後は直ちに各児童の検証結果、すなわち「目的通りにできたか」を発表するという活動に移り、まとめを行って授業は終了した。『時間がなくなったので、一度終わってから食べて下さい』ということで学習活動としての「試食」はなかった。授業の設計のモデルを示すという意図があったので、メリハリのきいた学習展開であったが、家庭科で一般にいう調理実習というより調理実験に近い授業であった。作業が早く終わった班は発表前に後片付けを終了していた。

授業1と授業2は単品のゆで卵の調理である。いずれも加熱時間による卵の凝固の違いについて理解するという学習であり、調理作業のための「準備」の時間は設定されていない。各活動に要した時間を比較してみると、授業1は調理作業を終えるとそのまま「試食」、そしてまとめが行われているが、授業2は作業終了後直ちに検証のための活動、まとめへと移り、「試食」は行われていない。

「卵の調理」の授業3から授業7は、油と調味料、そしてフライパンを使った調理である。

**授業3**は事前授業である。個人が選んだ調理「卵焼き」「目玉焼き」について、前時に失敗した箇所の修正を行うための授業である。卵を返すタイミング、フライパンを温めて油や卵を入れるタイミングなど、意識的に「タイミング」の判断に力点を置いている。児童の「モデル演示」をみて自分のノートに修正を加え、それが終わった児童から調理作業に入っている。「試食」前というより「試食」中に含まれると思われる活動は、友達の出来栄をさっと見て回った後、自分が作った料理を一口（3分の1、あるいは半分と指示）だけ「試食」して評価ノートに記入する。この間13分（全体の27.1%）、「試食後活動」は、指名された6名がノートをもとに発表し、授業者はそれを反復しながら板書した。まとめ3分をいれて10分（20.9%）を要した。残りを持ち帰ることができるように授業者が食品用ラップフィルムを準備したが、後片付けの指示はなかった。

**授業4**は事前授業である。前回の失敗を改善するための授業であり、改善点は調味料の量、火加減、作業のタイミングなど多様である。まずそれぞれの改善点に役立つ情報をビデオ視聴によって確かめ、各自が改善しようと考えた事柄を発表した。改善点が多様であったため、調理作業に入るまでの時間が「たまごの調理」の授業の中で最も長く12分を要した。「試食」中の活動は班の中でペアになった友達と半分ずつ「試食」し、「工夫したいところ」を見つけて「家庭科ノートの評価のところ」に書くように指示された。この間7分であった。「試食後活動」は「自分の良かったところと、友達の良かったところ」を7人に発表させ、授業者はそれぞれに意見を述べることでまとめとし、授業を終了した。「試食後活動」に10分（22.2%）を要した。後片付けは授業時間に含まれておらず終了後に指示がなされた。

**授業5**はリハーサル2回を経た後の公開授業である。児童はそれぞれ「家族の好みに合った卵料理」を作るために、味、盛り付け方、焼き方など、その課題は個別化されている。導入部分では誰のために何を工夫するかの表明が3名から行われたが3分と短く、すぐに調理作業に入った。作業は20分（41.7%）で、公開授業としては比較的長い。「試食前活動」は他の児童の出来栄を評価することで、それに3分を要した。「試食」中の活動として『できるだけたくさんのお友達のを試食して下さい。全部食べないで。たくさん食べるのは授業が終わってから』と指示されている。この間6分。「試食後活動」は、まず食べ比べの結果を「ファイル」に

記入し発表する。その後、授業者は「お家の人」の感想（母親の声3人分）をテープで流す。最後に授業者が「調理を通して家族への思い」をまとめた。「試食」後まとめまでの時間は16分（33.3%）を要した。なお、授業後に『片付けはこの後で。あっ！悪かった。残りは食べていいよ』との指示がなされた。

**授業6**は研究会の公開授業である。「活動別時間算出のための作業表」として表2に例示した。めあての確認では8名の児童がプレゼンターを使って発表、それに9分を要した。調理作業に入るまでの活動が長引いたのでタイマーが鳴っても作業が終わらない。「試食前活動」では、指名された4名の児童が料理を皿ごとプレゼンターで映して工夫したことや出来栄を発表した。この間6分。その後「試食」では自分の料理と友達の料理を少量ずつ食べる。4分で中断の指示がなされた。『時間がなくなったので後でまた食べさせますので。「試食」しての反省を発表して下さい』。3名の発表後、保護者の感想をテープ、ビデオ、手紙で紹介。児童が自宅で復習した姿を撮影したVTRも視聴する。「試食後活動」とまとめて14分（25.9%）を要した。『授業が終わったら残りの「試食」を給食として食べて下さい』との指示があった。後片付けの指示は無かった。

**授業7**は研究会の公開授業である。「卵1個を使ったフライパン料理」が課題であり、目玉焼き、卵焼き、オムレツ、スクランブルエッグのうち一つを調理する。前時の失敗原因を時間と火加減に絞って見直すという授業である。調理作業に18分、全体の40%を使う。「試食」前にはめあてを再確認させ、「試食」方法を指示。その後友達の料理を見て回る。この間3分。「試食」中の活動は『ノートに書くことを考えながら、最初に自分の料理を「試食」し、次に隣のと交換して「試食」して下さい』。この間2分。「試食」後は5分でノートに反省を書き、料理のメニューごとに発表する。その間も授業者から『口が動いている人は、さっと飲み込みましょう』の指示が入る。11名の発表それぞれに応じて授業者が板書したり、問い直したりする。めあて通りにできたかどうか意見分布の挙手をさせ、まとめのノート整理をさせて授業は終了。「試食」後とまとめに19分（42.2%）を使っている。終了後に後片付けと掃除の指示がある。児童は残った料理を立ったまま食べながら後片付けをしていた。

以上「卵の調理・複数メニュー」の授業は、5件とも研究会用のリハーサルと公開授業である。しかし概要からでも分かるように授業の進め方や方法はさまざまであった。授業は1単位時間内で終了するように設計されていたが、各活動に充てる時間は異なっていた。例えば授業3と授業7を比較してみると、両授業とも内容と進め方は類似しているが、授業3は調理メニューを絞って調理技能の習得を重視しており、他方授業7は調理メニューと課題を児童に選択させたため個別化し、作業にも「試食後活動」にも時間を要し、「試食」の活動が十分に行われていない。

## （2）野菜の調理

「野菜の調理」の3件の授業の活動時間を示したものが表4である。

表4 「野菜炒め」の授業の活動別所要時間(分)

授業番号	授業の種類	学年	めあての確認	調理作業	試食前活動	試食	試食後活動・まとめ	活動時間合計
授業8	研究	5	5	17	0	9	14	45
			11.1	37.8	0.0	20.0	31.1	100.0
授業9	附属	5	10	30	5	7	16	68
			14.7	44.1	7.4	10.3	23.5	100.0
授業10	通常	5	35	85	0	4	0	124
			28.2	68.6	0.0	3.2	0.0	100.0

「野菜炒め」は主に5学年教材で、少量の油とフライパンを使った「炒める」技能の習得をねらった授業であり、各授業の活動別時間は表4の通りである。表からもわかるように事例の3授業は研究会の公開授業と附属校の授業、そして通常の授業である。所要時間がかなり異なっており、1単位時間内で収まった授業8に対して、授業9は1.5倍、授業10は2.7倍を超える時間を要している。それぞれの授業の概略と「試食」の状況を記す。

**授業8**は研究会の公開授業である。実習を通して「炒め方の順番は野菜の切り方にも関係する」ことを理解させることに重点が置かれている。授業は時間内に納まっており、そのうち調理作業は37.8%を占めている。

「試食前活動」はなく、「試食」の9分間に班討議も行うように指示された。自分が作った料理は大皿に盛り、班内の友達の料理を「試食」するための小皿が1人3枚ずつ用意されていた。それぞれを「試食」しながら、食べ比べの結果をワークシートに書き込んだ。この間9分(20.0%)。「試食後活動」では、7名の児童が順次、ワークシートを見ながら炒め方の良し悪しについての結果を発表した。授業者は炒める順番と野菜の切り方について全体の意見分布をとり、それぞれ4名を指名して発表させた。まとめて終わるまで14分(31.1%)かかった。当初から調理作業のための前準備、後片付けは授業時間に含まれていない。

**授業9**は附属の授業である。めあてを確認するための質疑応答、調理作業のための説明に10分。作業を1回10分程度で3回に分けて行う児童もいた。調理作業終了までに30分(44.1%)かかった。「試食前活動」は後片付けである。「後片付けをしておいしく食べる準備をしましょう」と指示。これに5分を要した。「試食」は7分。その後授業者は「試食」を中断させ「試食後活動」に移行させた。班ごとに調理の感想を話し合わせ、その後、班の代表に全体に向けて発表させた。「試食後活動」は16分かかり、終了のチャイムを無視して全体で68分かかった。

**授業10**は通常の授業である。前時に調理法、手順、注意事項について学習しているが、本時あらためて確認させている。とくに包丁の使い方については玉葱、人参について、野菜の安定のさせ方などに時間をとって説明した。調理作業に入るまでに35分を要している。児童が各自持参した野菜の量が班によって異なり、またその種類も少なくても8、多くても13種類に及んだ。1調理台に6人、各自包丁をもっているが、まな板は3人に1枚しかなく、3人が同時に野菜を切ろうとするため、「切る」活動の時は混雑した。持参した野菜を全て使いきろうとしたこと、使用可能なコンロは各班に1台のみという状況のなかで、全てを炒め終わるまでに85分かかった。調理作業が早く終了した班は「試食」前に後片付けをした。班によって調理時間が異なったが作業の遅い班の終了をまって一斉に「試食」にかかった。「試食」は4分(全体の3.2%)で口々に感想を述べ合

いながら食べて終了した。授業者は終了間際に次回の予告をし、まとめはなかった。

以上「野菜炒め」の授業について、所要時間も進め方もかなり異なる3件を見てきた。授業8と授業9には児童に事前準備をさせておらず、指導過程はほぼ同じに見えるが各活動内容はかなり異なっている。また授業10では実習の準備から後片付けまで全てを児童に行わせる、いわば通常の授業である。授業者は専科教師ではないが家庭科研究会に所属する中堅のベテラン教師である。道具の扱い方や野菜の特徴を知らせることに重点を置いたが、あまりにも野菜の種類と量が多く、また班によるばらつきが大きかったために授業の統制がとれず時間がかかり、「試食」もまとめも十分に行なうことが出来なかった。

### (3) ご飯炊き

「ご飯炊き」の実習は5学年の教材である。乾燥したデンプンである米を適切な火加減、水加減で「おいしいご飯」にする、という活動である。各授業の活動別時間は表5の通りである。

表5 「ご飯炊き」の授業の活動別所要時間(分)

授業番号	授業の種類	学年	めあての確認	調理作業	試食前活動	試食	試食後活動・まとめ	活動時間合計
授業11	事前	6	6	30	7	8	12	63
			9.5	47.6	11.1	12.7	19.1	100.0
授業12	事前	6	3	24	7	7	14	55
			5.5	43.6	12.7	12.7	25.5	100.0
授業13	研究	6	3	23	8	6	17	57
			5.3	40.4	14.0	10.5	29.8	100.0

ここに取り上げた授業は、2つの事前授業と本番の公開授業である。家庭科研究会の県大会における公開授業に取り組んだ教師たちの一連の授業研究の一部である。いずれも授業前に必要な掲示物、全ての材料と調理道具が各班の調理台の上に整えられている。授業時間も15分前後超過している。以下、それぞれの授業の概略と「試食」の状況を記す。

**授業11**は本番に向けて授業の問題箇所のチェックを行うリハーサル授業の初回である。終了までに20分弱超過している。鍋の中の状態を見ることのできる調理器具、ライスクッカーを使用。炊飯実験とも言える実習である。条件は吸水時間の有無、水加減、火加減、蒸らし、の中から班の課題を設定し調理作業を通して検証する。授業者は時間経過を告げ、児童はその度に米の状態を観察し記録する。調理作業に30分。「試食前活動」は、記入したワークシートの内容の発表で7分を要した。「試食」は箸と皿を持ち全班の「ご飯」を「試食」して回る。8分かかった。授業者は「試食後活動」で「おいしかった班」「まずかった班」それぞれに挙手させ、炊飯条件について意見交換しながらまとめていった。なお、児童に対して「おいしい」の判定基準が前もって約束されているわけではなかった。後片づけは授業終了後に行われた。

**授業12**は授業11の後に実施された2回目のリハーサル授業である。授業11は男性教師の実践で、この授業は女性のものである。授業のねらいや器具はほぼ同じであるが、掲示物、板書、ワークシートなどが異なり授業

者の個性の違いがみてとれた。授業11より8分短縮されているが、これは導入の工夫と調理作業中の段取りの工夫（説明を中断して点火させた後、説明に戻る）によるものであった。「試食」は食べ比べ。それぞれの班の条件を確認しながらすべての班の「ご飯」を「試食」して回る。8分かかった。「試食後活動」は1班から順に条件と結果を発表させ、それを授業者が板書でまとめていく。最後にノート整理をさせ、まとめたことを2名の児童に発表させて終了した。後片づけは授業時間内には行われなかった。

**授業13**は研究会の公開授業である。同じ内容の実習の3回目にあたる。炊飯条件を実習を通して実験的に検証する。1, 2回目で指摘された点火前の様子の観察方法等が修正されている。「試食前活動」での検証結果の発表は13名と多かったが8分で終わる。「試食」中の活動では、全部の班を回って「試食」という活動も「3分で」と指示されたが、実際には6分かかった。「試食後活動」は「試食」結果の発表に14名を指名し、応答に6分を要した。授業者は発表を整理しながら板書し、児童に斉唱させた後ノートに書き留めさせてまとめとした。後片づけは授業計画に含まれていなかった。

以上、2件の事前授業と本番の「ご飯炊き」を比較してみると、「めあての確認」「調理作業」「試食前活動」「試食」「試食後活動・まとめ」の時間配分はほぼ同じであること、事前授業で課題となった時間超過の問題を、導入と調理作業の部分の短縮で調整されたことが分かる。

#### (4) 組み合わせ調理

家庭科の調理実習で組み合わせ調理の代表的な教材と言えば「ごはんのみそ汁」である。ここでは授業14と授業15が「ご飯のみそ汁」であり対象は5学年である。授業16は「ご飯のみそ汁と卵料理」で6学年の授業である。各活動時間と比率を表6に示した。3授業とも通常授業であり2時間から2時間半を使つての授業である。以下、それぞれの授業の概略と「試食」の状況を記す。

表6 「組み合わせ調理」の授業の活動別所要時間（分）

授業番号	授業の種類	学年	めあての確認	調理作業	試食前活動	試食	試食後活動・まとめ	活動時間合計
授業14	通常	5	5	78	0	58	15	156
			3.2	50.0	0.0	37.2	9.6	100.0
授業15	通常	5	44	46	0	18	20	128
			34.4	35.9	0.0	14.1	15.6	100.0
授業16	通常	6	15	75	0	10	40	140
			10.7	53.6	0.0	7.1	28.6	100.0

**授業14**は調理用具は授業前に各机上に準備されており、児童は時間になってからエプロン、三角巾、食器布巾、台布巾、米1合、おかず（このクラスは給食を停止している）を持って教室から移動してきた。めあてを確認した後、班が使用するガスコンロと流し台を班の代表に決めさせる。全体156分のうち5分かかっている。調理作業は78分（50%）。米を吸水させている間にみそ汁の準備をする。米の計量や水加減などで手間

取っている班など、班による作業の進捗が異なり、すべての班が作業を終了するまでに待ち時間が多くでた。授業者は作業開始から70分後に「試食」開始の予告をしているが、実際に「試食」が開始されたのは、それから10分後であった。いわば手待ちの時間を『空いている人は食べる準備をしろ』と指示をしたり、ガスの元栓を閉めるよう指示をしたりしているが、これらは「試食前活動」とは言えない。「試食」中の活動に58分(37.2%)を要している。「ご飯が硬い」「みそ汁がおいしい」など口々に感想を述べながら、自分たちで調理した「ごはんのみそ汁」の他に、家から持参したおかずを食べている。授業者は授業開始後142分経って後片付けの仕方を3分で説明し、『話し合った班から片付け始め!』と指示した。チャイムに合わせて授業を終了した。「試食後活動」は話し合いと後片付けで15分を要した。

**授業15**は調理実習3回目である。「ご飯のみそ汁」を2時間続きで行っている。ご飯係りとみそ汁係りが分担しているため作業を休んでいる児童がいる。始まる挨拶の後すぐに手洗いが指示され、引き続き20分間洗米と吸水を行った。その後作業を一旦中断し、みそ汁の作り方についての確認と質疑応答が24分間でなされた。班代表の児童が示範台に準備されていた調理道具や材料を取りに行くなど、調理作業が再開されるまでの準備段階として44分(全体の34.4%)を要した。作業が再開されて39分経ったとき、授業者が『できたところから頂きます、しようかな』と呼びかけたが、実際に『班ごとに食べて下さい』と指示があったのは、授業開始後90分経ってからで、作業時間は正味46分かかっている。「試食」は18分間、後片付けの指示があった3分後に児童が動き出している。20分かかって終了した。

**授業16**は3つの調理メニューを組み合わせた6学年の授業である。3日前に本時の計画と調理の段取りについての学習をしている。主食・汁物・おかずのそれぞれを単独で経験できるように、3人1組で時間ごとに交代して調理する。本時はその1回目である。各調理台には調理器具が準備されている。11班もあるので各班1個しかないガスコンロをご飯、みそ汁、卵料理の順番で使うことが確認されている。各班のご飯係りはそれぞれストップウォッチを持っている。授業開始後10分経って、ご飯の炊き方の説明を受けるために「ご飯係」が示範台に集合する。15分後、「ご飯係」が点火する。25分後、煮干の扱い方の説明を受けるために「みそ汁係」が集合する。「おかず係」に材料が配られ、それから25分経って調味料を取りに来るように指示があった。時間が空いた「ご飯係」の児童のほとんどが「おにぎり」を作り、後片付けにかかっている児童もいたので「試食前活動」には含めず、調理作業の一部と見做した。このことを含めて作業を75分(53.6%)とした。「試食」は『出来上がったところは熱いうちに食べて下さい』ということで一斉に、という訳ではなかった。終了のチャイムが鳴る直前から食べ始めた班もある。この時間に10分かかった。「試食」が終わった班から片付けするという指示で、終了まで40分間を要している。

「組み合わせ調理」の授業は3件とも通常授業である。授業15では導入に時間を要しているように見えるが、実際はこの活動の中に既に調理作業の一部が含まれている。3授業とも班によって異なる複数の調理を行うため作業進捗が異なり、終了した班から個別的に予定されている次の活動に移行していくため、作業開始を除けば授業者の指示によって活動が一斉に行われるという場面は多くなかった。

### (5) その他の調理

授業17は実習教材が特定されていない授業である。班ごとに個別の調理課題がある。また授業18は調理技能の習得に重点をおいた授業である。部分参加に終始しがちな調理実習のあり方を反省し、児童全員に指定された作業を単独で行うことという課題がもたせられている。授業19は基本的な調理技能を習得したあとに「チャレンジ」として導入された発展教材の実習である。各授業の活動別時間と比率は表7の通りである。以下、それぞれの授業の概略と「試食」の状況を記す。

表7 「その他」の授業の活動別所要時間(分)

授業番号	授業の種類	学年	めあての確認	調理作業	試食前活動	試食	試食後活動・まとめ	活動時間合計
授業17	附属	6	5	24	0	11	20	60
			8.3	40.0	0.0	18.3	33.3	100.0
授業18	附属	5	5	23	5	7	10	50
			10.0	46.0	10.0	14.0	20.0	100.0
授業19	研究	5	11	29	4	5	12	61
			18.0	47.5	6.6	8.2	19.7	100.0

**授業17**は附属の全校授業研究会での授業である。各児童には家族に喜んでもらうために味付け、切り方、短時間調理などの課題があり、題材は班によって異なっている。学校栄養教員の協力もある。持参した食材が多く、調理回数が多くなる班もあった。調理作業は24分、全体の40%を占めた。調理開始後22分経って『食べる準備をして下さい』の指示があり、「試食」開始は3分後からであった。「試食前活動」はなく、「試食」中の活動は『話し合いながら「試食」しましょう』。その間、時間調整のために『5分間でできるところまで片づけて下さい』との指示がなされた。「試食後活動」は20分かかって、児童による結果の発表と、授業者からの資料呈示及びまとめがなされた。

**授業18**は附属の公開授業である。調理実習の初歩的導入的教材であり、確実な調理技能を習得させようとする意図がある。児童全員に「食材の洗浄」「切断」「茹でる」という一連の作業を単独で行うことという課題がもたせられている。茹でる野菜はキャベツか人参のいずれかである。導入は道具と材料の確認、調理作業時の注意など5分。作業は4人1班構成で2つの味噌こしに野菜を入れて鍋1つで茹でる。調理開始20分後に作業終了の声掛けがなされた。調理作業に23分を要している。「試食前活動」は5分間の発表である。「試食」開始にあたり授業者は『今度は食べて確かめてみます』と指示したことで、「試食」中は食感を確かめるという課題がもたせられた。「試食後活動」は児童の感想発表と、VTRを使った包丁使いの復習を行って授業を終了した。この活動に10分、全体の20.0%を要した。

**授業19**は研究会の公開授業である。基本的な調理技能を習得したあとに「チャレンジ」として導入された発展教材「お好み焼きづくり」の実習で、課題は友達の「好み」に合うように具の入れ方、火加減、焼き方などを工夫するという活動である。事前のリハーサルで児童は授業展開を周知しているが、公開授業であるため、児童の発表を通して参観者に本時の活動の流れを知らせている。作業のタイムテーブルを確認するまで11

分(18.0%)を要した。調理作業は29分間。4人1班構成でコンロ2台が使用可能である。お好み焼きの材料はすでにボールの中に入れておられ、作業は焼くだけである。「試食前活動」では4分をかけて「試食の観点」の確認、「食べ比べの方法」についての説明、汚れ物の流し台への一時収納の指示が行われた。「試食」中の活動は、5分間でペアの友達と交換して一口「試食」する。『残りはあとで食べるように』と指示があった。「試食後活動」は本時のめあてを復唱させ、実習の感想を6人に発表させ、板書でまとめて授業を終了した。12分(19.7%)を要した。

「その他」の授業については内容が異なるので各活動時間の比較はしなかった。

## 2. 授業の種類別、「試食」の扱いの違い

授業の種類(通常、研究、附属)別に「試食」の位置づけなど扱い方をみてみよう。「試食」の時間量の多い順に図示した。

### (1) 通常の授業

家庭科では年間総時数が少ないため調理実習に2時間続きの枠を何回も確保するというわけにいかず、授業者は1回の実習に多くの学習内容を盛り込もうとする。また実習回数が少ないということは児童の調理技能の習得も不十分となる。加えて専科教員がいない公立小学校の通常の調理実習では、準備と後片づけを省いた授業ということはある得ない。結果的に多くの時間を要し、授業の設計通りに進行しないということになる。図1に示した4つの授業も授業時間の2枠から3枠を使っている。「試食」についてみると、授業15と授業16は作業が終了した班から順次食べ、その後片付けるようにとの指示が出されている。一方授業14と授業10は、早く作業が終了した班には後片づけを指示して、全班が終了するまでの時間調整を行いながら「一斉」に「試食」活動に入ることにこだわっている。

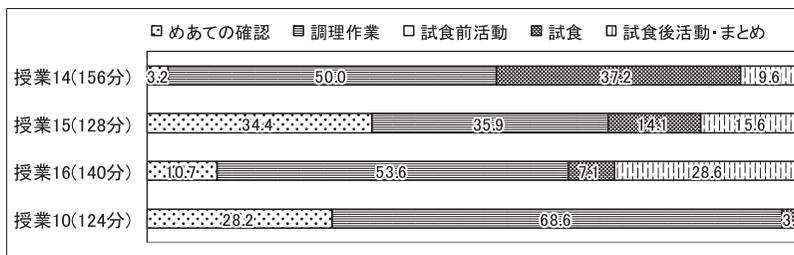


図1 通常授業

### (2) 研究授業

事前授業は研究会の公開授業のリハーサル的な要素をもっており、授業過程は公開授業とほぼ同じであったので、ここでは公開授業(研究)の方をとりあげてみよう(図2)。実際には時間をやや超過したが、6授業とも1単位時間内に納まるように設計されている。授業者も児童も、2回から3回のリハーサルのなかで実習のシミュレーションがなされているこ

と、前準備と後片付けが授業時間内に組み込まれていないことで共通している。

研究授業の役割として主題に添った授業を参観者に公開しなければならない。どの部分に力を入れるかが授業者にとって重大な関心事である。各授業の概要のところで記したように、「試食」部分が調理条件の検証のための活動となっていることでは全体に共通している。

「試食」をはさんだ「試食前活動」と「試食後活動」の多くは、児童による発表や感想に費やされた時間である。

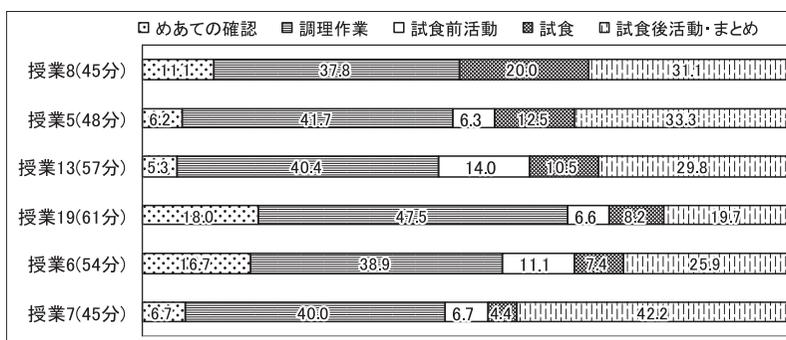


図2 研究授業

### (3) 附属の授業

図3は附属小学校の授業である。1単位時間の中で終了することに努めているのは研究授業と同様である。

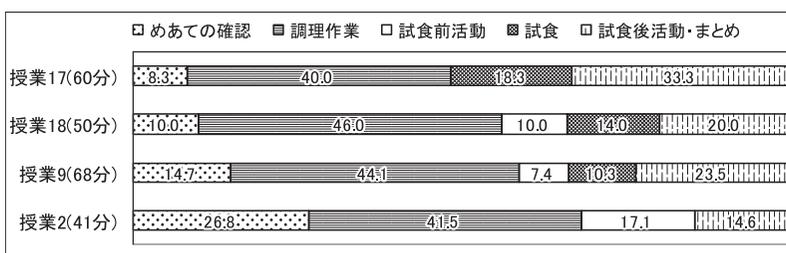


図3 附属の授業

授業2以外は校内研究会のために授業であり、事前授業や研究授業と同じように一定の研究目的をもって実施されているが、家庭科研究会の会員が主題から方法まで集団で検討するというのではなく、その意味では授業過程に違いが出ている。授業18と授業9は「めあての確認」など5つの活動が含まれており、授業の流し方に一定のバランスがとれているが、授業17には「試食前活動」がなく、授業2には「試食」活動そのものが設けられていない。

以上、授業の種類別に「試食」の位置づけをみた結果、研究授業や附属授業の調理実習は、授業者の関心が参観者へ向いており、そのなかの「試食」も研究主題の表現の一部となって

いること、また「試食」が調理条件の検証にあてられていることから分かるように実験的要素を含んだ授業であることが分かった。それに比べて通常の授業は1回で実習を終了させねばならず、多くの学習内容を盛り込むために時間がかかることは同じだが、各活動にかかる時間量には共通性は見られなかった。

### 3. 試食時間の長短からみた授業の特徴

まず「試食」にどのくらいの時間を充てているか。短い順に並べてみると次のようになる。0分（授業2）、2分（授業7）、4分（授業6、10）、5分（授業1、19）、6分（授業5、13）、7分（授業4、9、12、18）、8分（授業11）、9分（授業8）、10分（授業16）、11分（授業17）、13分（授業3）、18分（授業15）そして58分（授業14）である。0分から58分の間でばらつきがある。最頻値は7分で、授業14を除くと平均7.27分である。

まず、試食時間が短い事例を見よう。図4が示すように4分以内の授業は4事例あった。4分以内で行われた試食の内実をみてみる。

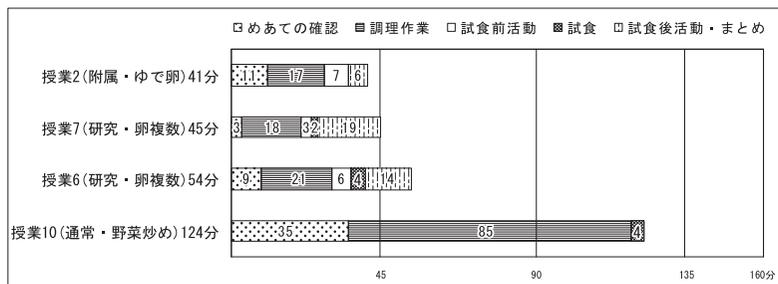


図4 「試食」時間が短い授業

それぞれのグラフの項目軸には授業番号、(授業の種類・調理の種類)そして総時間数を付した。全て単品調理である。授業2は「試食」0分である。「導入」「実習」「試食前活動」「試食後活動」がバランスよく配置されているが、「試食」は当初から必要とされていない。授業7は「試食」2分である。「導入」「試食前活動」がほぼ同じ割合(6%台)、「調理作業」と「試食後活動」が同じ割合(40%台)といった特徴をもっている。「試食」時間が短い反面、「試食後活動」の長さが目立っている。授業10は「調理作業」の前準備とともに作業自体の時間も長い。しかし「試食」は僅か4分である。ずるずると作業時間が延長していき、授業終了間際になって慌てて食べて終わらせるという授業のあり方が推測できる。

次に試食時間が長い事例を見てみよう。図5は「試食」時間の長い授業で、10分から20分の間で4事例と、極端に長い58分の事例を示したものである。

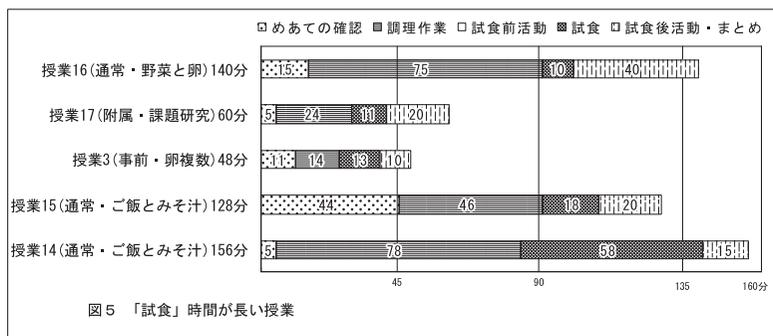


図5 「試食」時間が長い授業

すべて組み合わせ調理や課題追求のための調理である。授業時間が長い場合にも短い場合にも共通しているのは、「試食前活動」がないことである。授業3には「試食」しながら評価ノートに記入する活動、つまり「確かめる」活動が含まれており、調理の結果の考察が入っていた。また授業17では課題別調理のため班による作業時間に差が生じ、時間調整のために後片付けが「試食」時間に含まれていた。授業14は授業時間の大部分が調理作業と「試食」に当てられている。しかも長い時間を要したこの授業の「試食」のなかに、食事の大切さや役割を考えさせる場面、及び食事マナーや食卓の工夫についての活動は盛り込まれてはいなかった。「作って食べて終わり」と批判される実習の典型であった。

以上をまとめてみると、まず短時間「試食」の場合は計画性の面で両極端に分かれた。当初から「試食」を短時間に制御している授業と、作業延長のため時間がなくなり止むを得ず短くなった授業である。後者は学習活動としての「試食」が成立していない。これは実習授業では避けたい事例である。

次に長時間「試食」の場合は、①「試食」中に話し合いやノート作業などが課されていた授業、②「試食」中に調理作業の進度の時間調整が含まれていた授業、そして③児童の技能と教材、授業技術の組み合わせが適切でなかった授業である。

なお、「試食」時間の中間（5分から9分）の授業は10事例あり、事前授業が4事例、研究授業が4事例、附属の授業が2事例で、いずれも各活動に要する時間が意図的・計画的に制御されていた。

#### IV 考察

「試食」は厳密に言えば食べて確かめる活動であるため、何を確かめるかが問われる。今回の実習を伴う授業を分析して分かったことを整理すると以下ようになる。

##### 1. 「試食」の位置づけ

(1) 実習を含む授業において、「導入（めあての確認、調理前の活動）」「調理作業」「試食

前活動」「試食」「試食後活動・まとめ」という一連の展開について、時間配分、時間量が考慮されているのは附属の授業に多くみられた。このなかには実習の目的に添って授業計画段階から「試食」が仕込まれていない場合もあった<sup>7)</sup>。

- (2) 研究会における公開授業には必ず主題が設けられている。授業はその主題に沿った「見せ場」を中心に設計されている。一つの題材あるいは単元の一部を切り取って公開するということになるので、当面必要でない調理作業の前準備及び後片づけの活動はカットされている。「試食」も後に続く発表資料作成のためになされ、時間的にも全部を食べさせることはなく、残りは授業終了後に食べさせる場合が多い。
- (3) 通常の授業では準備から後片づけまで全過程を経験させるのが一般的で時間がかかる。児童や班によって作業進度も異なり、一斉に「試食」することが困難なため、学習活動としての「試食」が成立しない場合が多い。

## 2. 「試食」の活動内容

### (1) 「試食」しない実習

その一つは当初から「試食」の活動を予定していない実習である。授業2は味や食感など「食べること」を必要としない実習である。加熱時間の違いによって卵黄の凝固と色の状態を観察し、目的にあったゆで卵を調理するためにはそれぞれに適切な時間があることを理解すればよく、食べてみる必要は無いと考えられていた。

### (2) 設定した調理条件の検証のための「試食」を行う実習

事前に「試食」のための判断基準が示されており、それを確かめるために行う実習である。食材の調理特性の理解を重視した実験的要素が大きい。事前授業や研究授業、附属授業の一部がこれに当たる。とくに授業11、12、13の「ご飯炊き」に典型的に表れている。これらは官能試験にちかい「試食」であった。

### (3) 実習への課題が多様な場合の「試食」

題材名に「家族に喜ばれる」や「友達の好みに適った」などが冠せられた実習は、班や児童それぞれで「試食」の観点が異なり、食べ比べなどの活動が設定されているにもかかわらず、個人の実習体験が一般化され難かった。

### (4) 「試食」の観点が確認されていたにも関わらず、「試食」のなかで生かされない場合。時間切れで「試食後活動」ができず時間管理の上で問題があった。

### (5) 意図的・計画的に「試食」のなかで食事の大切さや役割について考えさせたり、楽しく食事をするためのマナーや食卓の工夫を考えさせる、という授業はみられなかった。

## V まとめと課題

学習指導要領の解説によると「試食」は、調理実習に伴う学習内容の必須事項ではない。

「食事の役割を知り、日常の食事の大切さに気付くこと、そして楽しく食事をするための工夫をすること」を考えさせるために、調理実習と関連させる、という扱いである。したがって「試食」の目的を達成するためには、小学校5・6学年のどこかの調理実習の中に盛り込めばよい、ということになる。では、それ以外の「試食」は何のために行われているのだろうか。

今回、家庭科の調理実習の様子を映像を含めて授業記録で確かめてみると、「試食」の扱いはさまざまであった。何よりも「試食」のなかで行う活動内容が明確に予定されていたものと、そうでないものがあったことである。「試食」結果について判定を行う「記録用紙」「ワークシート」がある場合とない場合、また「試食」を判定する主体も、調理した児童自身、ペア<sup>8)</sup>、あるいは班の友達、授業者などまちまちであった。判定基準の一般化への課題がある。

今回、あらためて問題だと感じられたのは「試食」の時間がとれず、授業終了後に「食べさせる」という授業行為である。学習活動としての「試食」の内実如何に関わらず、授業者が「調理した料理は児童に食べさせる」という意図があるならば、各調理に必要な時間や施設設備の充実度、そして児童の調理技能、学習規律の習得状況との兼ね合いでその時間を割り出しておかねばならない。もっともそれ以前に各活動時間が適切であるかどうかを検討する必要がある。導入の「示範」に費やす時間でさえも「長過ぎると生徒の集中力が減じて効果的でない<sup>9)</sup>」といった授業分析結果に基づいた指摘もある。

このように考えていくと最初から「指定メニューありき」ではなく、各活動のねらいに照らして適切な時間を配分するという視点から教材を見直したり、実習の目的を絞り込んだして、「試食」の活動時間の確保を工夫すべきであろう。結果的に「試食」と「後片付け」は時間外というのは、教科学習のあり方としては問題である。「試食」の位置づけと活動内容を見直すことを通して、家庭科のあり方を再検討する必要があると感じた。

今回の授業分析にあたり、撮影の許可を頂いた学校及び先生方、そして児童のみなさんに感謝いたします。

## 注

- 1) 柳昌子・中屋紀子「調理実習における教師の『指示』—小学校の家庭科の場合—」九州女子大学紀要 第47巻1号 pp.41-59 (2010.9)
- 2) (社)日本家政学会編、新版家政学事典 朝倉書房(2004.7)、同編、家政学用語辞典 朝倉書房(1993.12)
- 3) 日本家庭科教育学会編、家庭科教育事典 実教出版(1992.4)
- 4) 「試食」が登場するのは、学習指導要領 第8節 家庭 内容B「日常の食事と調理の基礎」の(1)項であり、「食事の役割、食事の大切さ、楽しく食事をするための工

- 夫」を指導するところである。同項（3）は調理の基礎を習得させるところであり、その中で調理実習と関連させ、「試食」の際に食事の大切さや役割について考えさせたり、「試食」等を体験しながら楽しく食事をするためのマナーや食卓の工夫を考えさせる、という扱いである。調理の基礎の学習内容には、材料の洗い方、切り方、味の付け方、盛り付け、配膳、後片付けがあるが、「試食」はなく、味の付け方のところに「味見をするなどして」とあるだけである。（小学校学習指導要領解説 家庭編 平成20年8月 文部科学省 pp.25-36）
- 5) 今回の「ご飯炊き」「ゆで卵」の授業のように、調理前に結果についての判定基準を確認し合うといった授業は一般にはあまりみられない。多くの場合児童は自分が調理した料理はすべて「おいしい」と判定する。授業者が実習の目的を自覚させ、途中で評価の基準を変更させないように、事前に児童と「約束」しておくことが大切である。我々は、教員養成用テキストに「はじめにおいしいごはんの条件を『約束』してからごはんを炊かせましょう」というコラムを設け「おいしいごはん5つのチェック」を紹介した。柳昌子・中屋紀子「家庭科の授業をつくる－授業技術と基礎知識－小学校編」学術図書 p.20 (2009.5)
  - 6) 家政学には「おいしさの科学」を追究する分野がある。食べ物のおいしさについて、それに関わる要因（食べ物の特性、人間の状態、文化・環境条件など）から、またその評価（官能検査など）から追究されている（注3 新版家政学事典 pp.505-519）。中学・高校の「試食」ではこれらの要素を取り入れた授業が多くなる。
  - 7) ここでは授業2を指す。今回は諸外国の授業について検討はしなかったが、シンガポールの調理実習には「試食」時間はなく、生徒は作ったものを家に持ち帰って食べるという報告がある。井奥加奈、野田文子、竹井瑠子「シンガポールと日本の中学校における調理実習の比較」生活文化研究41、大阪教育大学家政学研究会 pp.17-27 (2001.3)
  - 8) 「試食」判定の主体がペア・班の友達などとなっているのは、本稿の分析対象の授業に限らず研究会などの授業ではよくみられる。インターネットで公開されたみそ汁の調理の学習指導案を紹介する。「わが家と友だちの家のみそ汁の違い」に気付かせるためにペアに、そしておわん持参で教室内を移動しながら試食させている。試食の参考に机上には家族からの情報を紹介するカードがある。試食者は感想を付せん紙に書き残す。（名古屋市教育センター・平成19年度 杉江知香「題材名 見直そう！毎日の食事」より。<http://www.kyosen.nagoya-c.ed.jp/kenkyu/kyoiku-siryo/teaching-library/kenkyuin/h19kenkyuin/ken1936g.pdf>
  - 9) 中屋紀子、平本福子、堀江和子『1人・1品・3まわり 新しい調理実習の試み』教育図書 p.29 (2002)

## **Problem of “Taste” Activity in the Cookery Training Classes for the Elementary School**

### **—The Analysis of the Class Practice Recorded on Video—**

Masako YANAGI<sup>\*1</sup>, Noriko NAKAYA<sup>\*2</sup>

<sup>\*1</sup>Kyushu Women’s Junior College

<sup>\*2</sup>Miyagi Gakuin Women’s University

1-1 Jiyugaoka, Yahatanishiku, Kitakyushu-shi, Fukuoka, 807-8586, Japan

#### Abstract

To examine the significance of “Taste” in the cooking practice of the home economics, the recorded practice was analyzed. The analyzed object is video tape of the cooking practice: egg cooking, sautéed vegetables, cooking rice, combination cooking and additionally. The teaching material is cooking menu for the fifth and sixth grade. By analyzing “Taste” through the video, the results are acquired as follows.

1. Taste activity of “Cooked rice” class was look like the sensory analysis.
2. It took long time to fulfill all processes from the preparation to the cleaning up the table in a usual class. It was also difficult to taste all simultaneously because of differed progress among the group.
3. In the research class, the preparation and the cleaning up activity for cooking are cut. Moreover, dish did not eat all in tasting time because “Taste” was used only to offer the material of the announcement of the pupils, and the remainder came to eat after class.

Our research made it clear that on the one hand there are classes with a clearly designed “Taste” and on the other hand a vaguely designed one.

Key word : taste    cookery training class    home economics    class analysis