



2016教育改革推進!!

AL授業実践レポート Vol.6

10月21日(金) 5,6限/中1/家庭科
担当: 片山先生

単元: 調理実習(豚汁, 豚のしょうが焼き)
目標: ①野菜のいろいろな切り方を習得する。
②豚肉の取り扱い方を学ぶ。
③旬の食材を選び、使う。
④食品の概量で計量する。

片山先生の調理実習が「思考」と「成長」を生む理由
=先生の「お膳立て」と「手助け」が必要最低限

- ①「旬の食材」をひとつ、グループで選んで使う
- ②必要な分量を、自分たちで選んで持っていく
- ③必要な器具も、自分たちで選んで持っていく
- ④口出ししない→「考えて」「相談して」と促す

1 アクシデント 調味料の分量、間違ってる?!

あらかじめグループで調べて授業で確認したのに、いざ量っていると、他グループと違っている?? 実は計量スプーンが小さじか小さじかの違いだけなのだが、「合ってるの??」ともう一度メンバー同士で確認し合い。こんなアクシデントも、「概量」を調べる作業から自分たちで取り組んだからこそ。大きじで量ることと小さじで量ることは、同じだけど違うということ、実体験できました!



2 アクシデント しょうゆを足しても味が濃くならない!

しっかり計量したはずだけど、水が多かったのか味が薄い……。でもしょうゆを足しても一向に味が濃くならない。いったいなぜ??
困った生徒たち、今度は味噌を足してみたところ、しっかり味がついた!
→「実はしょうゆは単独でなめると塩辛いけれど、味を濃くする役割には適さないのです。生徒はそれを、自分たちで発見したんですね!」(片山先生)



アクシデントから学びが生まれ、目標達成(おいしい豚汁!!)に向かっていく

3 アクシデント 必殺「アルミホイルdeささがき」!!



中1生にとって今回の最難関は「ごぼうのささがき」。役割分担の際、メンバーから「ささがき担当」に任命されたある男子生徒は、実習までの2週間の間は家で予行練習してみた。結果、難しくうまくできないとわかった。そこでインターネットで調べ、アルミホイルを使うと楽にキレイにできると知り、片山先生に許可をもらって実践。苦戦していた他グループのささがき担当者も包丁からアルミホイルにチェンジ! 中1生の見事な学びに胸が熱くなりました。

4 アクシデント 旬の食材「紫イモ」で作ったら……!!

今回の学びのポイントのひとつは、グループで「豚汁に合う旬の食材を選んで使う」こと。あるグループは「紫イモ」に決定。生徒たちの予想は、「紫色だから見た目もキレイになる!」だった。しかしやってみると……鍋の中は紫一色に。実は片山先生、結果はあえて告げずにやらせてみたそう。生徒たちは、「豚汁×紫イモ、味は最高!でも見た目は予想外だった」と、味覚と視覚の両者から貴重な学びを得ました。

家庭科の場合、技能を身につけるといふ点は5教科の知識体得に当たります。それをベースに生徒が活動をしていくとき、全員が確実に達成すべき学習内容は担保しながらも、その中でいかに生徒の自主性に委ねる部分を創り、主体的な学びの場を創るかという点で、今回の片山先生の授業は非常に参考になりました。(森内)