

2020年度はコロナ禍の中、分科会の開催を見送ったため、今年度は初めてのオンライン開催となった。レポート3本、参加者は4名であった。

「コロナ禍で地域と連携したフードデザインの授業」

鷓川高校 福間あゆみ

赴任2年目となる2020年度の取り組みの報告である。農業・漁業・林業など幅広い産業があるむかわ町の特性を生かしたいと、教育委員会を通じて地域の方を紹介してもらい「トマト」をテーマに取り組んだ選択フードデザインの授業実践である。

生徒たちは、町教育委員会作成の、郷土のことを学び理解する「むかわ学」の動画をYouTubeで視聴し、出てきた疑問を後のトマト圃場の見学の際に栽培農家の方に質問するという体験を通し、生産者の苦労や喜びをより深く知ることになる。また、JAむかわ女性部の方とトマト農家の方を講師として、トマトケチャップづくりを行い、新規就農のことや売り物にならないトマトの活用法について学ぶこともできた。この様子は教育委員会で取材をしてもらい、動画を作成して「むかわ学」のページにアップしてもらっている。

その後、卒業生でもある町内のシェフによるパスタづくりを体験するはずであったが、こちらは感染の状況から中止となってしまったものの、今後も地域と関わっていく取り組みを実践していきたいとの報告であった。

「先輩から1年生への料理講習会 ～コロナ禍での「食」の取り組み～」

新十津川農業高校 岩佐美和子

コロナ禍でこれまでの地域とつながる取り組みが制限される中、校内で食物専門分会の2、3年生11名が1年生15名に料理講習会を開催した取り組みの紹介である。講習会開催にあたって、生徒たちは自分達で何回も試作をして作りやすい方法を見つけ、当日に臨んだ。工夫をすることや学んだことを人に伝える経験を通して人とかかわる力を磨いてほしいとの報告をした。合わせて、この間の調理実習をどのように行ったかなどの授業の報告もさせていただいた。

「中学校家庭科の現状～コロナ禍での制限の中で～」

網走教職員組合 丸尾 恵

4月から特別支援担当として赴任した中学校での家庭科の授業の様子や、一人一台端末を用いての授業の状況の報告があった。生徒が好きで、楽しみにしている調理実習や特別支援の交流会でのカレー作りが困難になる中で、生きていく上で欠かせない「食べる」ことの学習としての調理実習が根拠もなく制限されている気がしてならないと述べている。

討論では、教育委員会が出している通知や指示に対し、各学校や子どもたちのそれぞれの現状も考慮されず、一律に扱うことへの疑問や怒りの声が出た。そして、実習で用いる針一本にまで消毒を求められるなどの負担や、準備をしても中止にせざるを得ない疲弊感や徒労感も広がっている。

一方で、子どもたちの状況についての報告も活発に行われ、指先を使うことが苦手、生活体験自体が少ない、コミュニケーションをとる機会が減っている子どもたちにとって、家庭科の実習での体験は非常に大切なものであることも確認された。

この間、今まで当然と思っていたものを違うかたちでやってみて、新しい発見があったという声も出た。生活に直結する問題を扱う教科だからこそ、コロナ禍であぶり出された問題に対し、物事の本質を見失わず、子どもたちとともに考えを深める授業づくりの可能性を感じさせられた。

今年度の分科会で、集まること、話し合うことで、自分の立ち位置を確認することができたように感じる。ZOOM の操作を助けてもらい、議論にも加わっていただいた尾張高教組委員長に感謝する。