

2025 合同教育研究全道集会 10家庭科分科会 報告

今年度の分科会参加者は4名、レポートは6本であった。

1. 「基礎から総合へ わかりやすい授業の試み」(新十津川農業高校 岩佐美和子)

教育課程見直しに伴い、次年度入学生より必修科目が「家庭基礎」(2単位)から「家庭総合」(4単位)に変更になる。一斉授業における被服実習、調理実習の工夫についての報告であった。

2. 「衣生活分野の授業から」(鶴川高校 福間あゆみ)

家庭基礎では、卒業後の人暮らしの際に困らないような知識・技術の習得を目指しながらも基礎的・基本的な知識と技術を身に付けられるような内容に重点をおいている。衣生活分野での被服実習の工夫に加え、生徒自らが調べる学習形式を重視し、ユニバーサルデザイン、衣服による事故、取り扱い絵表示、持続可能な衣生活に必要なキーワード、民族衣装などの学習に取り組ませた。民族衣装の学習では、「Google My Map」も活用したことも報告された。

3. 「他教科と連携した授業について」(鶴川高校 福間あゆみ)

教科横断的な学習の取り組みとして、「家庭基礎」と「科学と人間生活」の授業を連携し、クラスを2つにわけて、「マドレース」を題材にした調理実習、科学実験を行った。生徒の感想からも学びが深まっていることがわかる。科学的な視点を持つことで生活の質を向上させる授業の必要性や連携授業の課題についての報告であった。

4. 「選択科目の実習を再考する(調理実習の場合)」(岩内高校 石川幸孝)

家庭科の実習は「コロナ禍」で大きな制限が生じたため、教員は新たな工夫が必要とされた。「食文化」の1時間単位の調理実習では、献立調理は行わず、1品のみとする、2,3時間に分けての調理実習、できたものは持ち帰るなどの形式になった。内容の変化を紹介するとともに、レシピを読む力の低下や持ち帰り資材の経済的負担や廃棄物の処理などの課題についても報告がなされた。

5. 「家庭科でのAI利用」(岩内高校 石川幸孝)

家庭科の授業におけるAI利用についてのレポートである。「日本以外で、しゃぶしゃぶや焼き焼きのような食肉を薄切りにして加熱調理する料理はあるのか」とのChatGPTとのやりとりを紹介し、授業の進行を早めるという利点、生活全体を包括的に考察する手段としてAIの利活用をさらに具体的に考察したいと結んでいる。

6. 「支援学校の調理実習を経験して」（支援学校高等部教諭）

支援学校の調理実習は「高校家庭科に比べると内容は簡易的なもの、手立ては煩雑」。実習は年1回でそれぞれの特性に合わせた教材、方法を考える必要がある。さまざまな配慮が必要なので実施前にも計画書の作成や道具の洗浄や検食など細かい決まりがある。昨年はカレーライスだったが、高校で家庭科を教えた担当者は、5品の献立をクラスごとに分担して作り、事前学習でも調理室での「事前実技学習会」を開催した。生徒は調理を楽しみにしていたようで、よい学びの機会となった。生徒の「主体的な取り組み」を目指す中で、改めて調理実習から学ぶことは多いと実感した。

3時間の枠の中で、参加者全員が作成したレポートを報告したため、それぞれの学校の取り組みや授業の課題、教員として大切にしたい思いなどをよく理解することができた。

調理実習、被服実習に関するレポートが多く、特別支援学校の調理実習報告からは、指導者側がしっかり準備をすることが、子どもの主体的な取り組みにつながることを再確認できた。

AIの利活用についてはまだ始まったばかりである。活用する子ども自身が、自分の求めることや目指したいものを明確にし、想像力を発展させるための手段や、目標を具現化するための道具としてAIを利用できるよう指導していく必要がある。

多くのことが求められている学校教育であるが、人間らしい営みである手と頭を使って生活に必要なものを作り出すことを子ども達に教える学習の価値は普遍的であると感じた分科会であった。