

対話でつなぐ授業 一考察

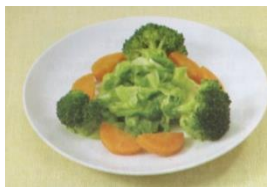
岩瀬 竜弥



指導員訪問①

5年 家庭科「はじめてみよう クッキング」 市川 愛梨 教諭

本時の授業では、「ゆで時間の違いによる、野菜の変化に気付くことができたか(知識・理解)」が目標です。温野菜サラダの材料として、にんじん・キャベツ・ブロッコリーを2種類提示、観察、試食させました。



- ・サラダ①=すべて15分ゆでる。
- ・サラダ②=にんじん3分、キャベツさつとゆで、ブロッコリー2分、それぞれゆでる

市川教諭は、4年生の時に給食が好きになり、授業で他の子に教えて、「わかった」と言われたそうです。学校が好きになったきっかけが教師への夢を膨らませました。高校では養護教諭を目指しましたが、担任から教師を目指しては、と背中を押してくれました。素敵なお人との出会いが、今を支えています。

2種類を試食した子供たちはその違いに、「甘味が増す」「しゃきしゃき感が伝わる」「水気が多い」と表現豊かです。中には、「トロトロ感」「〇〇が引き立つ」と一流調理人です。ただの知識・理解で終わってしまう授業はよく見かけます。しかし、「・・・すると食べやすい」という発言から、「家族のために」という相手意識をもたせた調理を土台にしていることが伝わりました。

さて、今回、ゆでる時間の違いによる、「みずみずしさ」「甘さ」「固さ」「色合い」などをずれの軸にして**素材、食感、ゆでる時間**を関連付けてクラス対話へ。



C: ニンジンは千切りにすると食べやすく、甘味が出る。
 ... (略) ...
 T: にんじんって、けっこう固いよね。この形で1分・・・ゆでただけでごりってならない? (授業記録より)

自分の家庭の様子や外食で経験したことをもとに、時間、量、盛り付けを視点に子供たちの発言は止まりません。Tの発言で立ち止まりましたが、その後の「いちょう切り」「一口サイズ」と食べやすさの議論へ。もう一段、深い学びへと導くためには、みなさんならどうしますか。私なら、上のC「千切り」と切り方にこだわった発言が続いたところで、「切り方で何か変わるの?」と切り込みます。それぞれの素材の大きさや固さとゆでる時間に再度着目することで、「ブロッコリーだったら、一口サイズでゆでれば・・・」と野菜の変化にさらに目を向けるのではないのでしょうか? 実践をされた方は、ぜひご意見お聞かせください。

技能の習得はもちろんのこと、子供たちが、「おいしいって食べてくれるかな」と相手意識に立って調理する姿を期待します。

