

食育活動「子ども料理教室」の質的調査

―地域活動としての料理教室の到達評価の検討―

上原正子・水野早苗・横山洋子・井戸田道智代

愛知みずほ大学短期大学部

1 緒言

食育基本法では「子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ生きる力を身に付けていくためには、何よりも『食』が重要である。今、改めて食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置づける」と述べられており、さらに「さまざまな経験を通じて『食』に関する知識と『食』を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てることが求められている。(中略)子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである。」としている。まさに食育は、子どもたちの人間形成の基礎となるものであるとしているのである。

このことを受け、2009年4月に改定及び施行された「保育所保育指針」、「幼稚園教育要領」では「食育」の位置づけが明確に示された。「保育所保育指針」の保育の内容では第5章に「健康及び安全」として「食育の推進」が新たに加えられ、「食を営む力」の育成に向け4項目にわたる詳しい内容が示されている。特に(二)には「乳幼児期にふさわしい食生活が展開され、適切な援助が行われるよう、食事の提供を含む食育の計画を作成し、保育の計画に位置づけるとともに、その評価及び改善に努めること」とあり、さらに厚生労働省は、研究班作成とした「保育所における食育の指針」について示し、具体的な子ども像を提示している。

また、「幼稚園教育要領」では第2章「ねらい及び内容」の「健康」の内容に新たに(五)「先生や友達と食べることを楽しむ」が加えられ、「健康な心と体を育てるためには食育を通じた望ましい食習慣の形成が大切であることを踏まえ、幼児の食生活の実情に配慮し、和やかな雰囲気の中で教師や他の幼児と食べる喜びや楽しさを味わったり、様々な食べ物の興味や関心を持ったりするなどし、進んで食べようとする気持ちが育

つようにすること。」としている。幼児期の食育はより明確に教育として位置付けられてきていると言える。

一方、2011年4月から施行される小学校学習指導要領においては、第1章総則「教育課程編成の一般方針」において、「学校における食育の推進」という文言が新たに明記された。これにより、各学校において「食育」が指導計画に位置付けられることとなる。

食育に関連する教科は生活科、理科、社会、体育、家庭科などがあり、道徳、総合学習、特別活動においても関連させた指導が可能であることは、様々な小学校で実践されていることから明らかである。中でも「食育」と密接な関連があるのは「家庭科」である。子どもたちの好きな教科調べで1~2位を占める※1家庭科は今までに多くの食教育を実践してきており、特に調理実習は、子どもたちが「覚えている」こと、「将来生活に役立つこと」としての意識が高い題材である。「できる」「わかる」だけでなく、「気づく」「考える」ことにつながる調理実習が食育としての食スキルを高めることとなると考えられる。

では、地域活動としての子どもを対象とした料理教室はどんな到達評価を持って臨めばいいのであろうか。今まで述べてきたように、食育基本法が施行され、教育としての食育が確立されようとしているときに、どんな視点で料理教室を行っていけばよいかについて今年度開催した料理教室の子どもの感想を基に検討する。

※1 2006年ベネッセコーポレーション

「第4回学習基本調査・学力実態調査小学生版」

2 方法

平成21年11月7日(土)に、3歳児から中学3年生までの74人を対象とした「料理教室」を開催した。3歳児から小学2年生までの36人(低学年グループ)と、小学3年生から中学3年生までの38人(高学年グループ)を2つの調理室で同時に開始した。

参加者の学年・性別の内訳は次のとおりである。

	男子	女子	合計
中学3年生	0	1	1
中学2年生	0	0	0
中学1年生	0	2	2
小学6年生	6	2	8
小学5年生	5	5	10
小学4年生	1	8	9
小学3年生	4	4	8
小学2年生	4	5	9
小学1年生	3	10	13
5歳児	2	0	2
4歳児	3	2	5
3歳児	0	7	7
合計	28人	46人	74人

献立作成・調理計画に当たり、伸ばしたい食の力を一般的に食事作りによりはぐくまれるという「好奇心」「五感」を刺激することに着目した。さらにブルームの教育目標に分類されるような認知領域(知識・理解)、情意領域(関心・態度)についても取り入れることができるか試みた。その結果、次の献立に決定した。

○パエリア

好奇心 ホットプレートでご飯を「炊く」、サフランによる米の色付け、加熱によるエビの色の变化、出来上がり時の量など

五感 炊きあがるまでの香り、ホットプレートの蓋から吹きあがる気泡と音など、臭覚・触感

知識・理解 世界地図を用いたスペイン料理の説明

○トマトのじゃこサラダ

好奇心 プチトマトを切る、キュウリの板播りとピーラーを用いた皮剥き

五感 じゃこを炒めている時の香ばしさ、色彩感覚

知識・関心 トマトの免疫効果(含インフルエンザ)

○かぼちゃの豆乳ポタージュ

好奇心 豆乳(大豆)を使用したポタージュ

知識・理解 食物アレルギーへの理解

○レモンクリームロール

好奇心 ロールケーキを作る

五感 味覚

さらに、高学年グループは「とり団子のごま照り焼き」を調理することとした。この調理では、「こねる・まるめる・焼く」という好奇心や触感・臭覚を刺激する要素とともに、低学年に「おすそ分け」をするという情意的要素を取り入れた。また、認知的要素として、調理を始める前に、①材料を正しく測るための計量スプーンの使い方、②包丁による材料の基本的な切り方をデモンストレーションにより行った。

3 結果・考察

感想は全て(幼児を除く)の子どもから回収できた。これらの感想をいくつかのカテゴリーに分類してみた。(数字は感想数であるが、一人が複数感想を書いているので母数60より多い)

- (1) 味覚 「おいしかった」「〇〇がおいしかった」
26
- (2) 態度 「楽しかった」「うれしかった」「とにかくおもしろい」
31
- (3) 受容 「ともだちとできてうれしい」「みんなでつくってたのしかったよ」「家のみんなにも今日食べたものを食べさせてあげたい」
10
- (4) 価値づけ 「嫌いなピーマンをこくふくできたことがうれしい」「もうちょっとこげないようにしたいな」「ちゃんとできてよかったよ」「しっばいしたけどおいしかったです」「水を入れすぎてうすくなったけど、がんばりました」
11
- (5) 関心 「家でも作ってみたいです」「料理教室にきてよかった」「今度こそ、きれいにおいしくつくりたいです」「またやりたい」
17

高学年グループで行った認知的要素、情意的要素は調理中の態度や心の動きに大きな関わりを見せた。調味料を測る時には必ず計量スプーンを使用した。「計量スプーンはどこ?」と探す態度はグループ全体に重要なこととして受け止められていた。また、「おすそ分け」では、子どもたちが「なぜ、あげなくちゃいけないの」「いくつあげればいいの」などと問いかけてくる態度が見られ、料理を分ける、食べていただくという食を通じたコミュニケーションが家庭の中で希薄になってきていることがうかがえた。

食育基本法の第11条には、教育関係者等の責務として「教育並びに保育、介護その他の社会福祉、医療及び保健に関する職務に従事する者並びに教育等に関する関係機関及び関係団体は、食に関する関心及び理解の増進に果たすべき重要な役割にかんがみ、基本理念にのっとり、あらゆる機会とあらゆる場所を利用して、積極的に食育を推進するよう努めるとともに、他の者の行う食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。」とあり、大学・研究機関などには食の情報にアクセスできる機関としての役割が求められているといえる。

今回の料理教室の感想からは5つのカテゴリーが見えてきた。「味覚」「態度」「受容」「価値づけ」「関心」は、いずれも子どもの健全な成長に欠かせないものである。子どもを対象とした料理教室においてはこれら5つの視点から到達評価を定めていくことが肝要であり、単発であっても教育機関としての役割を果たすことができる取り組み方が必要であると考えられる。