

研究論文

## 生活場面で実践できる力の実態と家庭教育の課題

### —食生活の学習における能力の育成—

星野洋美<sup>\*1</sup> 吉本敏子<sup>\*2</sup> 小川裕子<sup>\*3</sup> 室 雅子<sup>\*4</sup> 吉岡良江<sup>\*5</sup>  
安場規子<sup>\*6</sup> 吉原崇恵<sup>\*7</sup>

## The Present Condition and Issues of Ability to Problem Solve in Various Life Situations

### - Ability acquired by learning food -

Hiromi HOSHINO, Toshiko YOSHIMOTO, Hiroko OGAWA, Masako MURO, Yoshie YOSHIOKA,  
Noriko YASUBA, Takae YOSHIHARA

#### 抄録

新学習指導要領が「21世紀型能力」の枠組みに沿って能力論を中心に編成されたことを踏まえ、家庭科という教科を通して「生きる力」のどのような能力が育成されてきたかを明確にする必要性を感じ、日常の具体的な場面で課題解決ができる力を把握するための調査を実施し、基礎力・思考力・実践力の3点からその実態について明らかにした。その結果、食生活では、どの段階も十分とは言いが、発達段階に応じて着実に向上していることが明らかになった。今後、小中学校段階での基礎的な知識や技能の習得の徹底や、見方・考え方の視点を意識した授業の工夫、そのための授業時間の確保が重要であると考えられる。

#### キーワード

家庭科教育, 食生活, 実践できる力, 基礎力・思考力・実践力, 小学校・中学校・高等学校

### 1. はじめに

グローバル化や高度情報化等の進展により生活課題の多様化・複雑化が懸念される昨今、現代社会の諸課題に対応できる子どもの育成を視野に入れて、新学習指導要領は、「21世紀型能力」の枠組みに沿って、能力論を中心に編成された。家庭科は、基礎的・基本的な学習が実生活の場面で実践できる力になることを目指している。そこで本研究では、日常の具体的な場面を想定し課題解決ができる力を把握するための調査を設計・実施し、知識や技能を活用して課題解決ができる力が身についているかを把握することを目的とした。

この研究に至った背景には家庭科で能力論を中心とした研究が少なかったことがある。全国調査で家庭生活への学習効果を捉えた「児童生徒の家庭生活についての意識・実態と家庭科カリキュラムの構築」(牧野カツコ 基盤研究(A)(1)

13308005 2001-2003)<sup>1)</sup>や、知識や技能の実現状況を捉えた「特定の課題に関する調査 技術・家庭」(国立教育政策研究所 2009)<sup>2)</sup>は、学力や技能の定着と効果を明確にしたが、能力論を展開するまでには至らなかった。そこで、2009年に日本家庭科教育学会東海地区会においてプロジェクトを立ち上げ、「生活場面で実践できる力の実態と課題」をテーマに調査研究を行った。その結果、生きる力にかかわる能力についてかなり把握ができたが、各設問で読み取ることのできる力の分析の視点にややズレが見られた。以上から、本研究はこの2013年実施の前調査の成果と課題を踏まえて、調査の設計(図1参照)を行い、取り組むこととした。

本研究では、まず、改めて21世紀型能力に基づいた能力論とは何かを整理し直し、読み取ることのできる能力についての要素(基礎力・思考力・

\*1 常葉大学大学院 初等教育高度実践研究科、\*2 三重大学教育学部、\*3 静岡大学教育学部、

\*4 相山女学園大学教育学部、\*5 津市立西橋内中学校、\*6 伊賀市立王滝小学校、\*7 元静岡大学教育学部

実践力)の具体的な内容を検討し、明らかにした。次に、能力についての検討結果を踏まえて、前回調査の課題についての整理を行い、改善点を明確化した上で、各設問内容や回答の仕方等の検討を重ね、調査票の再設計を行った。そして、調査を実施し、小学校・中学校・高等学校までの段階別で、知識や技能を活用して課題解決ができる力について把握することとした。

本研究の調査の独自性は2点ある。その1点目は調査票に見られる2つの特徴で、ある中学生の家庭についての新聞投書を読んで、家庭生活に関する5つの問いに答えるというストーリー性のある構成となっていること、5つの問いが「消費生活と環境」「食生活」「衣生活」「住生活」「家族・家庭生活」の実生活レベルの問題解決場面を設定していることである。2点目は調査方法にあり、各学校段階において家庭科の学習効果を能力面から把握するという手法で、小学校・中学校・高等学校を通して家庭科で育成すべき能力を具体的に示し、3つの要素から定着の実態が把握できることである。

本論では、一連の調査研究の中の、「食生活」に関する問の結果について報告を行う。

## 2. 調査の概要

### (1) 調査の方法

- ①調査時期：2017年4月～10月
- ②調査対象：静岡県、愛知県、三重県の中学校1年生627名、高等学校1年生698名、大学1年生498名、計1,823名
- ※技術・家庭家庭分野の学習する前の中学校1年生、家庭基礎や家庭総合を学習する前の高等学校1年生、家庭科関連の授業を受講していない大学1年生が対象となっている。
- ③調査方法：質問紙法による集合調査
- ④回収率：99.9%（中学1年生626、高校生1年生697、大学1年生498、計1,821名）
- ⑤分析方法：クロス集計、有意差検定（ $\chi^2$ 検定）、回答の記述内容を読み取りデータベースを作成し、計量テキスト分析を用いた単純集計、およびKJ法による分析を試みた。

### (2) 調査内容の全体構成

中学2年生の生徒の家庭の様子を書いた新聞の投書を読んで、家庭生活に関する5つの問いに回

答するという構成で、思考を連続させて回答できる5つの問いを設定した。なお、新聞の投書欄の生徒の名前はあえて性別を特定できないよう配慮した。

5つの問については、家庭で学ぶ内容について「消費生活と環境」「食生活」「衣生活」「住生活」「家族と家庭生活」の5つに分類分けし、それぞれの日常的な生活場面で課題解決ができる力（基礎力・思考力・実践力）を把握することを目的に設定した。また、フェイスシートも設けてあり、ここでは、先行調査（吉本他2015）を参考に、5つの問の回答を分析する際に必要となる基本属性、生活実態および学校段階に関する質問項目を設定した。

### ①新聞の投書記事

私の家は、祖父・祖母・父・母・弟そして私の6人家族です。先日祖母が家の中で転んで腰を打ってしまいました。父と母が会社に行き、私も学校に行った後の出来事だったので、一つ間違えば大ごとでした。そういえばよく祖母は「この家は住みにくいねえ。」と言っていました。

祖母がけがをして初めて、今まで祖母がどれほど私たちのために働いてくれたのかに気がつきました。毎日のご飯やお洗濯、弟の保育園のおむかえや遊び相手…本当に毎日いっぱいやってくれてたんだなあと。

祖母に感謝するとともに、祖母が回復するまでの期間だけでなく、これからはもっと家の仕事を家族みんなで分担していきたいと思います。おばあちゃん、ありがとう。早く元気になってね。

(中2 みつき)

### ②家庭生活に関する5つの問

- 問1（消費生活・環境）：インターネットを利用して靴を買う
- 問2（食生活）：献立を作成して食事をつくる
- 問3（衣生活）：洗濯をする
- 問4（住生活）：住まいの事故について考える
- 問5（家族・家庭生活）：家庭の仕事と役割について考える

## 生活場面で実践できる力の実態と課題 一回前調査をふまえた調査設計の経過と構想

作成者：星野洋美、吉本敏子、小川裕子、室 雅子、吉岡良江、安場規子、吉原崇恵

## 研究の意義と目的

21世紀型能力の要素と構造をふまえ、基礎力、思考力、実践力の定着の状況を見出し、今後の学習の内容、方法に対する提言をする。  
以下は、2013年実施の前回調査をふまえた、調査の設計過程について経過と構想の報告である。

## 方法

能力論の整理

2013年度調査の  
課題整理

調査の再設計

調査実施

調査票の集計

調査の分析

## 結果

1. 調査対象者 中学・高校・大学の1年生

2. 調査内容の全体構成 中学2年生の生徒の家庭の様子を書いた新聞の投書(※)を読んで、家庭生活に関する5つの問い(※※)に回答するという構成で、思考を連続させて回答できる問いを設定した。尚、生徒の名前はあえて性別を特定できないよう配慮した。

※ 新聞の投書

私の家は、祖父・祖母・父・母・弟そして私の6人家族です。先日祖母が家の中で転んで腰を打ってしまいました。父と母が会社に行き、私も学校に行った後の出来事だったので、一つ間違えば大ごとでした。そういえばよく祖母は「この家は住みにくいねえ。」と言っていました。祖母がけがをして初めて、今まで祖母がどれほど私たちのために働いてくれたのかが気がつきました。毎日のご飯やお洗濯、弟の保育園のおむかえや遊び相手...本当に毎日いっぱいやってくれてたんだなあ。祖母に感謝するとともに、祖母が回復するまでの期間だけでなく、これからはもっと家の仕事を家族みんなで分担していきたいと思います。おばあちゃん、ありがとう。早く元気になってね。

(中2)

※※ 5つの問い

問1 消費生活と環境  
みつきは、インターネットを利用して靴を買うことにしました。

問2 食生活  
みつきは、家族のために夕食をつくることにしました。

問3 衣生活  
みつきは、洗たくをしようと思いました。

問4 住生活  
みつきは、住まいや住生活について考えてみました。

問5 家族・家庭生活  
みつきは、家庭の仕事とそれぞれの役割について考えてみました。

## 3. 2013年度調査からの改善点と各設問から読み取ることができる力

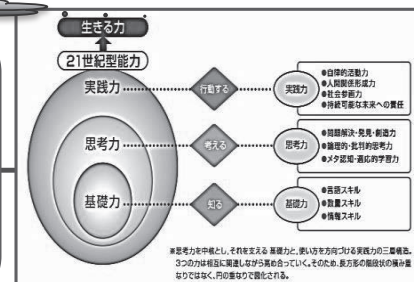
	問1 消費生活と環境	問2 食生活	問3 衣生活	問4 住生活	問5 家族・家庭生活
2013年度調査で把握できたこと、及び課題 ＜把握できたことを○、課題を△で表示＞	○把握できたことは、情報を正しく読み取り理解する基礎力、持続可能な未来づくりへの責任意識といった実践力であった。 △課題は、思考力にかかわる消費者トラブルの問において、解決の方法のみ回答させたために、問題解決のプロセスが十分把握できなかったことである。	○把握できたことは、栄養の種類・食品の栄養的特質の知識といった基礎力、食品をバランスよく組み合わせることで立てることといった思考力であった。 △課題は、基礎力における調理の技能、思考力や実践力に関わる献立作成における問題解決過程の把握が十分できなかったことである。	○把握できたことは、素材の違い、色移り、固形汚れ等への気づき(基礎力)と、適切な組み合わせを考えた洗濯物を分類できる力(思考力)であった。 △課題は、洗濯物の分類はあっても、分類理由は誤答であったり、素材の違いは気づけても、素材の特性まで理解しての判断が不明であったことである。	○住生活の安全性(家庭内事故の防止、自然災害対策、防犯対策等)については、基礎力、思考力、実践力をほぼ把握することができた。 △調査票の鳥瞰図に人物を描いていたことが、ヒントになった傾向があった。また、住生活に欠かせない快適性や家族との関係とプライバシーについても問う必要があることがわかった。	○把握できたことは、基礎力・思考力・実践力のいずれも十分身につけているとは言えないということである。 △仕事の内容や特徴についての理解の程度を把握するための回答方法、仕事分担の合計点算出の際の記入方法等について検討が必要であることがわかった。
2017年度調査における改善点	①思考力を問う設問において、消費者トラブル解決の思考プロセスがより明確に把握できるように、回答方法を改善した。 ②把握したい実践力を見直し、問を「正しい靴の処分方法から靴のまとめ買い」に、設問の内容を変更した。	①調理の技能をはかるため、味噌汁の作り方に関する設問を加えた。 ②献立作りの思考過程が明確になるよう、提示食材が調理につながる物にした。 ③献立作成根拠を示す理由が明確になるよう、記述欄を工夫した。	①洗濯の流れに沿って場面ごとに設問を区切り、その行為を選択した理由を書かせることで、理解度を確認できるようにした。 ②洗剤(液性違い)の選択や、素材の違いに配慮したために素材表示や取り扱い絵表示も併記した。	①調査票の図について、家具入りの平面図に修正した。 ②住生活の安全性だけではなく、快適性(通風、採光等)、家族との関係やプライバシー確保の問題についても問う設問とし、問題と考える理由や改善策についての記述欄を工夫した。	①回答者が仕事の負担度を数値化できるようにした。②解答欄の形式及び提示する家庭の仕事の種類の見直しを行った。③家族の状況を明確に提示した。④弟の仕事の分担欄を設けた。⑤フェイスシートにみつきの性別を問うた。
各設問から読み取ることができる力の検討	実践力 持続可能な未来への責任意識と計画的な購買行動ができる。 思考力 消費者トラブルの状況を把握し、正しい根拠に基づいて問題を解決できる。 基礎力 必要な情報を正しく読み取り靴の購入価格を計算できる。(情報読解力)	家族の一員としての自覚を持って、家族みんなの健康を考えた食事を整えることができる。 知識・技能 知識や技能を活用して、家族のための1食分の献立作成ができる。 基礎力 食品に含まれる主な栄養素の種類とその働きがわかる。みそ汁等、基礎的な日常食の調理方法がわかる。	持続可能な社会への意識として、環境に配慮した洗濯(水や洗剤など)ができる。 知識・技能 知識・技能や経験を活用して、繊維の種類や汚れに応じて適切な方法を考えた洗濯することができる。 基礎力 日常着の洗濯に必要な洗剤、用具、洗いがわかる。	指摘した問題を解決するために、家族の一員としての改善策を提案することができる。 指摘した事が、個人や家族の住生活上の問題とする理由を説明できる。 家具入りの平面図から、住生活上の諸問題を指摘できる。	家庭の仕事や家族全員で分担することができる。(家庭の仕事の分担におけるジェンダー意識の有無) 家族の年齢や健康状態、家事労働の技能等を考慮して家庭の仕事の分担を工夫することができる。 家庭の仕事の内容や継続性、難易度等家庭の仕事の特徴を理解することができる。

## まとめ

◎本調査の特徴：調査票についての特徴は、ある中学生の家庭についての新聞投書を読んで、家庭生活に関する5つの問いに答えるというストーリー性のある構成となっていること、5つの問いが「消費生活と環境」「食生活」「衣生活」「住生活」「家族・家庭生活」の実生活レベルの問題解決場面を設定していることである。

調査方法の特徴は、各学校段階において家庭科の学習効果を能力面から把握するという手法で、中・高を通じて家庭科で育成すべき能力を具体的に示し、3つの要素から定着の実態が把握できていることである。

◎本報告＜前回調査をふまえた調査設計の経過と構想＞の概要：前回調査では、各設問ごとで読み取ることのできる力の分析の視点にややズレが見られた。そこで今回は、まず、改めて21世紀型能力に基づいた能力論とは何かを整理し直し、読み取ることのできる能力についての要素(基礎力・思考力・実践力)の具体的な内容を検討し、明らかにした。次に、能力についての検討結果を踏まえて、前回調査の課題についての整理を行い、改善点を明確化した上で、各設問内容や回答の仕方等の検討を重ね、調査票の再設計をおこなった。

図1 2013年実施の前調査の成果と課題を踏まえた調査の設計<sup>3)</sup>

### ③フェイスシート

- 1) 幼児との生活経験
- 2) 高齢者との生活経験
- 3) 家庭科で学習した食に関する内容で、現在の生活で役に立っている知識・技能
- 4) 洗たくの頻度
- 5) 洗濯で心がけていること
- 6) インターネットを通じて商品を購入した経験
- 7) 回答者が考える、みつきの性別
- 8) 回答者の性別
- 9) 高等学校の家庭科の履修科目（大学生調査のみの項目）

### （３）食生活の問の構成

本論文においては、上述の調査内容の中から、食生活に関する問（問２）の結果について報告をする。食生活に関する問（問２）では、みつきが献立を考えて食事をつくるという場面を設定した。一食分の献立作成には時間を要するため、予め「ご飯、みそ汁、焼き魚（鮭）」を決めておき、それ以外もう１品のおかずを作るということで、別表に料理名・材料名と食品群（主な栄養素）ごとの印付けを記すことと、その献立に決めた理由について自由記述してもらうことにした。実際の調査の問２は表１に示した通りである。

表１ 食生活（問２の内容）

**問２ みつきは、家族のために夕食をつくることにしました。**

（１） 家にある食材（下の□内の材料）を使って、ご飯・みそ汁の他に、２品以内のおかずを作ろうと思いました。

① 調理計画表に、献立と材料を記入し、材料があてはまる「主な栄養素と食品群」のところに○をつけてください。（□内の材料をすべて使わなくてもよい。）

ハム、	キャベツ、	にんじん、	卵、	ツナ缶詰、	じゃがいも、
トマト、	ほうれん草、	わかめ、	きゅうり、	玉ねぎ、	かつお節けずり

**< みつきの夕食の調理計画表 >**

献立	材料	主な栄養素と食品群					
		炭水化物	脂肪	たんぱく質	無機質	ビタミン	調味料
		穀類（米・パン・めん） ・いも類・さとう	油脂類	魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品・ 小魚・海そう	野菜 果物	その他
ご飯	米	○					
	水						○
みそ汁	みそ			○			
	細ねぎ					○	
	油揚げ			○			
	大根					○	
	煮干し				○		
	水						○

（以下の記入欄省略）



② 調理計画表に書いた献立に決めた理由を、2つ以上わかりやすく書いてください。

(記入欄省略)

(2) みそ汁の作り方について、実やみそを入れるタイミングや、調理する際に気をつけたいことを、以下の1～5に記しました。まちがっていると思うものを1つ選び、番号に×をつけてください。

1. みそは、鍋<sup>なべ</sup>に入れる前に、少量のだし汁などでよく溶かしておく。
2. みそを入れてから、汁が沸騰<sup>ふっとう</sup>したら、すぐに火を止める。
3. だし汁にみそを入れて味をととのえてから、大根と油あげを入れて煮<sup>に</sup>る。
4. 大根のように煮<sup>に</sup>えにくい実から先に入れて煮る。
5. できあがったばかりの温かいみそ汁をお碗<sup>わん</sup>に入れ、細ネギを入れる。



### 3. 本研究の分析枠組みと調査から読み取ることのできる力

本調査は、図2のように、現行の学習指導要領の改訂のポイント(2017)を踏まえ、国立教育政策研究所が示した21世紀型能力を参考にして、調査から読み取る力を基礎力・思考力・実践力と位置づけた。そして、本研究の分析枠組みに基づいて、食生活に関する問(問2)から読み取ることができる力を、①食品に含まれている主な栄養素の理解とみそ汁の調理の理解(基礎力)、②限られた食材を活用した1食分の献立作成(思考力)、③家族の健康を考えた食事作り(実践力)とした。詳細については以下に示す。

①食品に含まれる主な栄養素の種類がわかる。(基礎力)

基礎的な日常食の調理方法がわかる。(基礎力)

- ・ 献立名、および献立に合った材料を記すことができる。
- ・ 食品に含まれる主な栄養素の種類がわかる。
- ・ みそ汁の作り方がわかる。

②知識や技能を活用して、1食分の献立が作成できる。(思考力)

- ・ 知識や技能を活用して、限られた食材で1食分の献立を作成することができる。

③家族の一員としての自覚をもって、家族みんなの健康を考えた食事を整えることができる。(実践力)

- ・ 家族みんなの健康を考えて1食分の献立を作成できる。

### 4. 新学習指導要領にみる食生活の学習

#### (1) 学習内容の変化 ー前学習指導要領との比較を通してー

新学習指導要領(2017年公示)の小学校「家庭」は、「A家族・家庭生活」「B衣食住の生活」「C消費生活・環境」の3つに関する内容で構成されている。前学習指導要領では、「A家庭生活と家族」「B日常の食事と調理の基礎」「C快適な衣服と住まい」「D身近な消費生活と環境」の4つに関する内容で構成されていた。前学習指導要領のBの食生活は、前学習指導要領のCの衣生活や住生活と一緒にまとめられ、新学習指導要領の「B衣食住の生活」となったことから、内容が縮小されたのではないかと予想されたが、前回と同様に食事の役割・調理の基礎・栄養を考えた食事が項目となっており、中身については前回よりも充実していることがわかった。それぞれの項における具体的な内容について、知識や技能と、それらをもとにした思考や創意工夫(考え工夫することなど)に分けられており、基礎力・思考力を意識し、実践力に繋がる構成となっている。また、調理の基礎の内容では、見方・考え方の視点にある「伝統的な生活文化の伝承に関すること」が追加され、調理機器の変化に伴い「コンロを加熱用調理器具と変更」しており、栄養を考えた食事では、「1食分の献立について栄養のバランスを考え工夫すること」が追記されているなど、社会の変化や生活課題に対応し、実践力の育成を踏まえた内容になっていると考えられる。(表2)

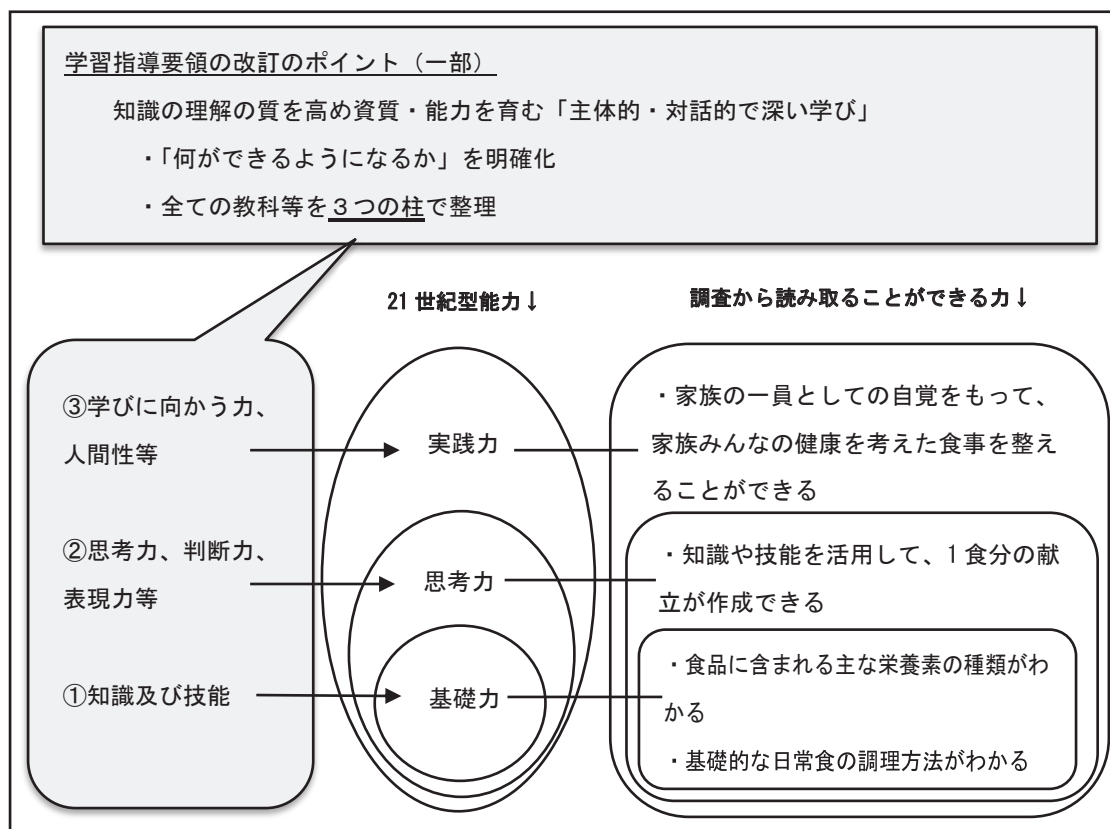


図2 学習指導要領の改訂のポイントと「21世紀型能力」、および本報告の枠組み

表2 小学校学習指導要領『家庭』『B衣食住の生活』の食生活に関する内容

- (1) 食事の役割
  - ア 食事の役割が分かり、日常の食事の大切さと食事の仕方について理解すること。
  - イ 楽しく食べるために日常の食事の仕方を考え、工夫すること。
- (2) 調理の基礎
  - ア 次のような知識及び技能を身に付けること。
    - (ア) 調理に必要な材料の分量や手順が分かり、調理計画について理解すること。
    - (イ) 調理に必要な用具や食器の安全で衛生的な取扱い及び加熱用調理器具の安全な取扱いについて理解し、適切に使用できること。
    - (ウ) 材料に応じた洗い方、調理に適した切り方、味の付け方、盛り付け、配膳及び後片付けを理解し、適切にできること。
    - (エ) 材料に適したゆで方、いため方を理解し、適切にできること。
    - (オ) 伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方を理解し、適切にできること。
  - イ おいしく食べるために調理計画を考え、調理の仕方を工夫すること。
- (3) 栄養を考えた食事
  - ア 次のような知識を身に付けること。
    - (ア) 体に必要な栄養素の種類と主な働きについて理解すること。
    - (イ) 食品の栄養的な特徴が分かり、料理や食品を組み合わせるとる必要があることを理解すること。
    - (ウ) 献立を構成する要素が分かり、1食分の献立作成の方法について理解すること。
  - イ 1食分の献立について栄養のバランスを考え、工夫すること。

(小学校学習指導要領（平成29年告示）より）

中学校技術・家庭家庭分野でも同様に、食生活については、衣生活や住生活にまとめられ「衣食住の生活」となっている。食生活の内容は大きく変化してはいないが、内容の記述については、知識・技能とそれらをもとにした思考や創意工夫に

分けられており、見方・考え方の視点にある「伝統的な生活文化の伝承に関すること」がより多く記されているなど、社会の変化や生活課題に対応し、実践力の育成を意識した内容になっている。(表3)

表3 中学校学習指導要領『技術・家庭 家庭分野』「B 衣食住の生活」の食生活に関する内容

- |   |
|---|
| <p>(1) 食事の役割と中学生の栄養の特徴</p> <p>ア 次のような知識を身に付けること。</p> <p>(ア) 生活の中で食事が果たす役割について理解すること。</p> <p>(イ) 中学生に必要な栄養の特徴が分かり、健康によい食習慣について理解すること。</p> <p>イ 健康によい食習慣について考え、工夫すること。</p> <p>(2) 中学生に必要な栄養を満たす食事</p> <p>ア 次のような知識を身に付けること。</p> <p>(ア) 栄養素の種類と働きが分かり、食品の栄養的な特質について理解すること。</p> <p>(イ) 中学生の1日に必要な食品の種類と概量が分かり、1日分の献立作成の方法について理解すること。</p> <p>イ 中学生の1日分の献立について考え、工夫すること。</p> <p>(3) 日常食の調理と地域の食文化</p> <p>ア 次のような知識及び技能を身に付けること。</p> <p>(ア) 日常生活と関連付け、用途に応じた食品の選択について理解し、適切にできること。</p> <p>(イ) 食品や調理用具等の安全と衛生に留意した管理について理解し、適切にできること。</p> <p>(ウ) 材料に適した加熱調理の仕方について理解し、基礎的な日常食の調理が適切にできること。</p> <p>(エ) 地域の食文化について理解し、地域の食材を用いた和食の調理が適切にできること。</p> <p>イ 日常の1食分の調理について、食品の選択や調理の仕方、調理計画を考え、工夫すること。</p> |
|---|

(中学校学習指導要領(平成29年告示)より)

高等学校の家庭基礎は、現行の内容を改変しつつ見方・考え方の視点等を含めて「A 人の一生と家族・家庭及び福祉」「B 衣食住の生活の自立と設計」「C 持続可能な消費生活・環境」「D ホームプロジェクトと学校家庭クラブ活動」の4つの内容で構成されている。食生活についてはBに“食生活と健康”という項目が設けられており、内容の記述については、知識・技能とそれらを基にした思考や創意工夫(考え工夫すること等)に分けられており、見方・考え方の視点にある「持続可能な社会の構築」や、ライフステージなど生涯生活を意識した記述が入っていて、実践に繋がる内容となっている。

また、家庭総合は、「A 人の一生と家族・家庭及び福祉」「B 衣食住の生活の科学と文化」「C 持続可能な消費生活・環境」「D ホームプロジェクトと学校家庭クラブ活動」の4つの内容で構成されている。食生活についてはBに“食生活の科学と文化”という項目があり、やはり現行よりも充実した内容となっている。内容の記述については、知識・技能とそれらをもとにした思考や創意工夫(考え工夫することなど)に分けられており、見方・考え方の視点にある「持続可能な社会の構築」に加え、「生活文化の継承・創造」に関する記述や、ライフステージなど生涯生活における実践力を意識した記述が加わっている。(表4)

表4 高等学校『家庭基礎』『B 衣食住の生活の自立と設計』の“食生活と健康”，および『家庭総合』『B 衣食住の生活の科学と文化』の“食生活の科学と文化”の内容

「家庭基礎」B 衣食住の生活の自立と設計	
(1) 食生活と健康	
ア 次のような知識及び技能を身に付けること。	
(ア) ライフステージに応じた栄養の特徴や食品の栄養的特質，健康や環境に配慮した食生活について理解し，自己や家族の食生活の計画・管理に必要な技能を身に付けること。	
(イ) おいしさの構成要素や食品の調理上の性質，食品衛生について理解し，目的に応じた調理に必要な技能を身に付けること。	
イ 食の安全や食品の調理上の性質，食文化の継承を考慮した献立作成や調理計画，健康や環境に配慮した食生活について考察し，自己や家族の食事を工夫すること。	
「家庭総合」B 衣食住の生活の科学と文化	
(1) 食生活の科学と文化	
ア 次のような知識及び技能を身に付けること。	
(ア) 食生活を取り巻く課題，食の安全と衛生，日本と世界の食文化など，食と人との関りについて理解すること。	
(イ) ライフステージの特徴や課題に着目し，栄養の特徴，食品の栄養的特質，健康や環境に配慮した食生活について理解するとともに，自己と家族の食生活の計画・管理に必要な技能を身に付けること。	
(ウ) おいしさの構成要素や食品の調理上の性質，食品衛生について科学的に理解し，目的に応じた調理に必要な技能を身に付けること。	
イ 主体的に食生活を営むことができるよう健康及び環境に配慮した自己と家族の食事，日本の食文化の継承・創造について考察し，工夫すること。	

(高等学校学習指導要領(平成30年告示)より)

## (2) 新学習指導要領との関連内容

食生活に関する内容のすべてが本研究に関係していることは明らかであるが、回答から読み取ることのできる関連事項のみ取り出していくと表5のようになる。発達段階に応じた内容を見ていく

と、調理の基礎的な技能や栄養素についての基礎知識は小中学校段階で身に付けるようになっており、家族や生涯という要素が入るのは高等学校段階であることがわかる。

表5 新学習指導要領(小中高校の家庭科の食生活)との関連項目

校種	本研究と関連する新学習指導要領(食生活)の内容	
小学校	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食事の役割</li> <li>・調理の基礎(伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方等)</li> <li>・体に必要な栄養素の種類と主な働き</li> <li>・1食分の献立について、栄養のバランスを考え、工夫すること</li> </ul>	
中学校	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養素の種類と働き</li> <li>・食品の栄養的な特質</li> <li>・用途に応じた食品の選択</li> <li>・基礎的な日常食の調理</li> <li>・日常の1食分の調理(食品の選択や調理の仕方、調理計画)</li> </ul>	
高校	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ライフステージと栄養の特徴</li> <li>・食品の栄養的特質</li> <li>・自己と家族の食生活の計画</li> <li>・管理に必要な技能</li> <li>・おいしさの構成要素や食品の調理上の性質</li> <li>・目的に応じた調理に必要な技能</li> <li>・健康及び環境に配慮した自己と家族の食事</li> </ul>	



### 3. 結果及び考察

フェイスシートにおいて、家庭科で学習した食に関する内容で現在の生活で役に立っている知識・技能を問う設問（複数回答）を設けたところ、中学生・高校生・大学生のすべての段階において、もっとも回答数が多いのは「包丁の安全な使い方」で、次いで「食事の役割」、「米飯及びみそ汁の作り方」となっている。

中学生は、小学校家庭科の食に関する学習で現在において役に立っている内容を答えており、「包丁の安全な使い方」に次いで2番目に回答数が多いのは「米飯及びみそ汁の作り方」で、3番目は「食事のマナー」と「食事の役割」である。高校生は、

小学校家庭科と中学校技術・家庭家庭分野での食学習で現在役に立っていることを答えており、「包丁の安全な使い方」に次いで回答数が多いのは「食事のマナー」、「食事の役割」、そして「米飯及び味噌汁の作り方」となっている。大学生は、小学校から高校までの家庭科の食学習で現在役に立っていることとして、「包丁の安全な使い方」に次いで「食事の役割」、「栄養素の種類と働き」、「米飯及びみそ汁の作り方」と答えている。（表6）

フェイスシートの結果と、3つの力と関わる間の回答状況との関連については、3つの力の分析の過程で言及していく。次項では、この3つの力についての状況を述べていく。

表6 家庭科で学習したことで、現在役に立っていること（複数回答）

選択項目	中学生		高校生		大学生	
	(人)	(%)	(人)	(%)	(人)	(%)
1. 食事の役割	292	46.79	278	39.89	271	56.69
2. 栄養素の種類と働き	236	37.82	226	32.42	225	47.07
3. 献立作成	195	31.25	143	20.52	97	20.29
4. 米飯及びみそ汁の作り方	321	51.44	256	36.73	215	44.98
5. 日常食の調理方法	289	46.31	223	31.99	183	38.28
6. 包丁の安全な使い方	399	63.94	385	55.24	281	58.79
7. コンロの安全な使い方	254	40.71	207	29.70	168	35.15
8. 食品の保存方法	220	35.26	222	31.85	121	25.31
9. 食品表示の見方	216	34.62	243	34.86	184	38.49
10. 地域の食文化	87	13.94	89	12.77	52	10.88
11. 食事のマナー	293	46.96	298	42.75	177	37.03
12. その他（栄養バランス、配膳など）	16	2.56	17	2.43	5	1.04
回答者総数（人）⇒	624		697		478	

#### (1) 基礎力

「食品に含まれる主な栄養素の種類がわかる」「基礎的な日常食の調理方法がわかる」という2点について以下に述べていく。

##### ①食品に含まれる主な栄養素の種類がわかる

前提条件として、調理計画表の献立欄に調理名が記されていることと、材料欄に調理に見合った食材が記されていることを確認する必要がある。その上で、食品（食材）に含まれる主な栄養素が

わかっているかどうかを判断していく。

#### 1) 献立欄に調理名が記され、材料欄に調理に見合った食材が記されているか

どの段階も、98%以上が調理名を記すことができおり、中学生626名中592名（94.6%）、高校生697名中649名（93.1%）、大学生498名中475名（95.4%）が、調理名に見合う食材を記すことができていた。

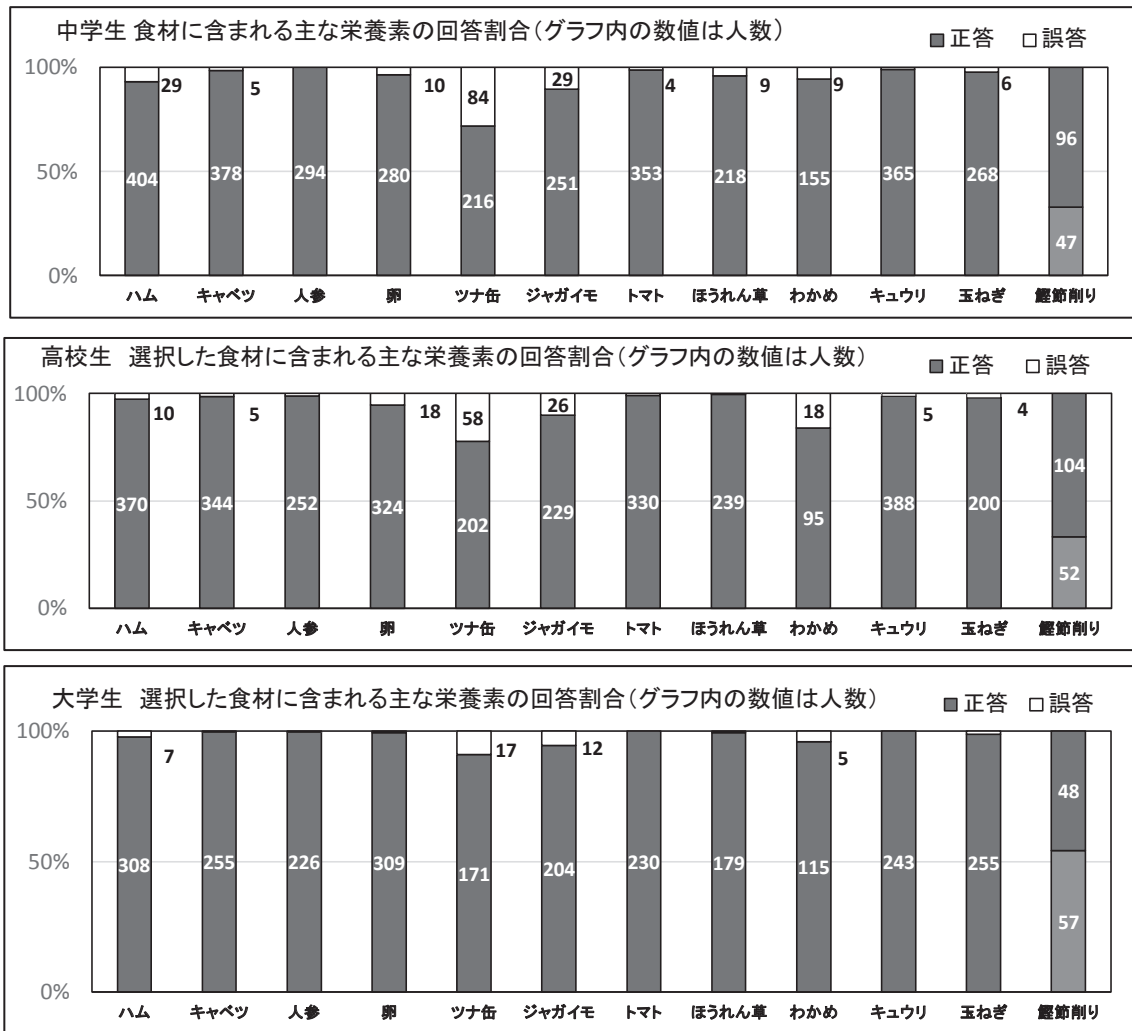
調理名で最も多かったサラダや、卵料理（卵

焼き・目玉焼き・オムレツ・スクランブルエッグなど)、おひたし(100%がほうれん草)については、小学校段階で学んだこともあり、妥当な食材が記されていた。

一番多く記述されていたサラダについては、記された食材名から調理方法を推定したところ、野菜のみの「野菜サラダ」や、野菜サラダに卵・ツナ・ハムなどをトッピングした「〇〇サラダ」などの『生の野菜が主体のサラダ』と、茹でたじゃがいも・人参・玉ねぎなどに、卵・ツナ・ハムなどをトッピングして、混ぜて作る「ポテトサラダ」などの『加熱した野菜が主体のサラダ』の2つに分類することができた。

学んだことを応用した調理名として、肉の代

わりにツナを使った「ツナじゃが」「ツナハンバーグ」「ツナカレー」などが記されていた。このことから、多くの回答者は、限られた食材で作ることができる調理という条件に合う献立を考えているがわかった。しかし、中には「肉じゃが」「焼き鮭」「すき焼き」などの調理名を記し、食材についても“豚バラ”や“鮭”、“しらたき”“ネギ”などを記している例も見られた。このような選択肢以外の食材を記していた例については、調理名および調理に見合う食材を記すことができていた割合が93.1%と他の2つよりもやや低かった高校生に比較的多く見られたが、時間的に余裕がないためか設問をよく読んでいないことが推察される。



※鰹節削りには量的にはたんぱく質、種類では無機質が多く含まれているため、主要栄養素であるたんぱく質と無機質の両方を正解とした。グラフでは濃い灰色がたんぱく質で、やや薄い灰色が無機質と回答した結果を示している。

図3 献立に記した調理の食材(選択した食品)に含まれる主な栄養素の回答結果

## 2) 食材（食品）に含まれる主な栄養素について理解しているか

サラダに使われる野菜の正解率は非常に高かったが、おひたしや炒めものに使われるほうれん草は、中学生の4%に誤答があった。

ツナ缶は、たんぱく質（以下、タンパク質と表示<sup>4)</sup>）のみあるいはタンパク質と油脂の両方の2つを正解とした。タンパク質と油脂の両方を選んだ答えを別カウントしたところ、中学生18/629名、高校生21/699名、大学生18/499名が答えていた。誤答は油脂のみという答え、あるいは無機質という答えであった。

かつお節削は、中学生と高校生では半数以上がタンパク質と答えており、大学生は半数以上が無機質と答えていた。本研究者は、かつお節工場（シーラック<sup>5)</sup>）での説明や実際のかつお節作りの見学からタンパク質成分が多いことを確認しているため、正答はタンパク質であると考えているが、鰹節削りには量的にはタンパク質、種類では無機質が多く含まれているため、本調査においては主要栄養素であるタンパク質と無機質の両方を正解とした。なお、かつお節削りに関しては、中学生453/627名、高校生493/698名、大学生377/498名は食材に選んでいない。

12品目については食品に含まれる主な栄養素について凡そ理解することが出来ていること、そして段階が上がるにつれて理解度が高いことがわかった。

しかしながら、課題についても明らかになった。おひたしや煮物を献立欄に記していても、かつお節けずりを選択しないケースが多くあったことである。この要因として、出汁の取り方について小学校で学習していない、味噌汁で学習した煮干しやかつお節の出汁が煮物等で応用できない、あるいは学習したことと家庭生活の実態にズレがあるということが考えられる。

## ②基礎的な日常食（みそ汁）の調理方法がわかる

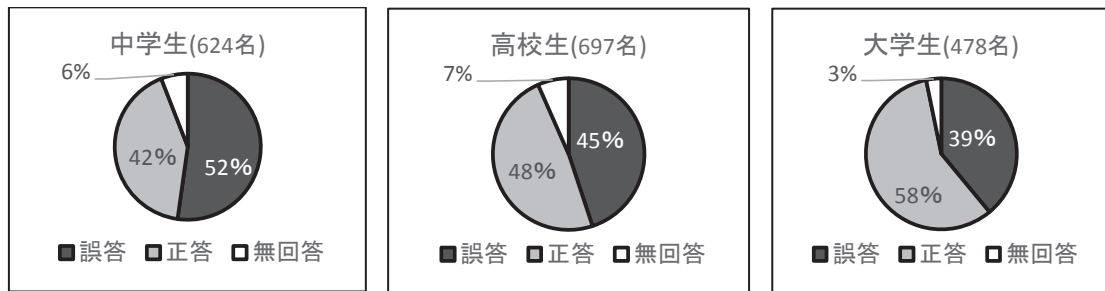
みそ汁の作り方に関する問の正解率は中学生42%、高校生48%、大学生58%と予想以上に低かったが、学校段階が上がるにしたがって正答率が高くなっていることから、経験を重ねていく中で理解が深まっていることが予想できる。（図4）この問について、本研究者は、小学校段階におい

て米飯及びみそ汁について学習していることから、中学1年生が最も正答率が高いと予想していたのであるが、予想に反して最も正答率が低かった。そこで、正答が半数に満たなかったのは何故なのかを探るため、前述のフェイスシートの「家庭科で学習したことで、現在役に立っていること」の項目4「米飯及びみそ汁の作り方」の結果とのクロス集計による分析を行った。結果として、 $\chi^2$ 検定において有意差が認められた（ $p<0.01$ ）ことから、家庭科で学習した内容（米飯及びみそ汁の作り方）が実生活において役に立っていると答えた生徒は、みそ汁の作り方について理解していることが分かった。（表7）しかし、実生活において役に立っていると答えた生徒すべてが正解してはいない。その原因として、家庭生活における食事の支度に対する子どもの関りの程度や頻度により、調理技術や知識の定着度の違いが生じることが考えられる。

## ③まとめ

以上から、食品に含まれる主な栄養素の種類については、ほぼ理解できているといえるが、日常食の調理方法については、あまり理解できているとはいえない。

特に、みそ汁に関しては、手順はほぼ分かっているが食材（実）やみそなどの食品の調理上の性質まで考えが及んでいないことが明らかになったことから、知識の偏りや技能の定着の低さが見られた。調理に関する知識や技能に関しては、授業で習ったことをリピートする機会があることが定着につながると考えられることから、家庭生活における活用経験があるか無いかということが影響していると思われる。小学校高学年の児童の家庭での食事準備の関与の仕方、食品摂取の状況、そして調理技能の関連性を明らかにした研究（NOZUE 2016）では、食事の支度と関わる頻度や程度の高い子どもは技能の定着度が高いという結果が出ている。習得すべき基本的な知識や技能の基準をどう捉えるべきなのか、家庭生活に関わるとなると親の食に対する姿勢についても考慮すべきかなど、課題についても明らかとなった。



※全体 1,821 名（中学生 626、高校生 697、大学生 498）

図 4 みそ汁の作り方に関する問題の正答率 (%)

表 7 みそ汁の作り方について「学習の効用感」と「理解（正誤）」の関係

学習		回答	正答 (人)	誤答 (人)	無回答 (人)	計 (人)
中学生	現在、役に立っている		128	100	8	236
	現在、役に立っていると思わない		123	209	9	341
	無回答		11	18	20	49
	中学生 計		262	327	37	626
高校生	現在、役に立っている		160	107	14	281
	現在、役に立っていると思わない		178	206	32	416
	無回答		0	0	0	0
	高校生 計		338	313	46	697
大学生	現在、役に立っている		149	55	8	212
	現在、役に立っていると思わない		134	138	11	283
	無回答		3	0	0	3
	大学生 計		286	193	19	498
計			886	833	102	1,821

※みそ汁の作り方に関する問題の回答と、フェイスシートの「家庭科で学習したことで、現在役に立っていること（米飯及びみそ汁の作り方）」の結果とのクロス集計をおこなった： $p < 0.01$

## (2) 思考力

ここでは、調査から読み取ることができる力を具体化するために、“限られた食材を活用した献立になっているか”や“工夫した献立になっているか”“栄養バランスの良い献立になっているか”という3つの観点から分析を行い、「知識や技能を活用して、1食分の献立が作成することができる」ことについて判定することとした。

### ①知識や技能を活用して、1食分の献立が作成することができる

#### 1) 限られた食材を活用した献立になっているか

- ・小学校家庭科の授業で扱う調理に使われる食材が選択肢枠に多く入っていることから、どの段階でも小学校家庭科で実習した献立が上位に

入っている。表8と図5に示したように、基本として習った簡単な日常食、そして安全に調理できるものとして、サラダ・野菜炒め・卵料理・おひたしが圧倒的に多かった。

#### 2) 工夫した献立になっているか

- ・年令が上がるにつれて、限られた食材を有効に使うための創意工夫が見られた。例えば、肉をツナに置き換えてのツナじゃが、多くの栄養素が摂取できるようにしたごちそうサラダ、ポテトとツナでツナハンバーグ、煮込んだ野菜を卵でとじて親子丼風などが挙げられる。
- ・親子丼風の調理は男子大学生が考案したもので、栄養バランスが良く、美味しくできて、早く食べることができ、食器を汚さないという理



由が記されていた。高校生では、ツナとポテトの焼きコロッケや、TVCMで紹介された人参シリシリ風などがあり、作ってみたい、作れそうだからという理由が挙げられていた。食材から何が作れるのかを考える際に、作ったことがあるからという回答が多い中、挑戦してみたいという、意欲を感じる記述が、高校生に比較的多く見られた。

### 3) 栄養のバランスの良い献立になっているか

5つの栄養素の欄の97.3%以上に記載があることから、多くの食品を摂るよう心掛けており栄養のバランスについても考慮されていることがわかる。また、主菜となる献立のみでは摂取することが出来ない栄養素については、副菜を加えることによって摂ることで、栄養バランスを考えていることが、図3と表8からわかる。材料欄で、空欄があったのは脂肪、タンパク質、そして無機質

であった。脂肪とタンパク質が空欄になっていた回答者は、中学生23名(3.7%)、高校生10名(1.4%)、大学生3名(0.6%)であり、献立決定の理由の記述欄にダイエット関連語を書いた者の約半数と無回答者であった。無機質が空欄となった者は、わかめを選択しなかった回答者である。

### ②まとめ

食材をなるべく多く使って栄養バランスを第1に考えた献立となっていること、食材の組み合わせを工夫して美味しいものを作ろうとしたり、ご飯とみそ汁との相性が良いものを考えていることから、限られた食材を上手に活用した献立になっていると思われる。

上記のように、栄養バランス、嗜好に合うもの、そして和食を意識したものなど、工夫した食材の活用がみられることや、大学生・高校生・中学生

表8 中学生・高校生・大学生が調理計画表に記した献立名（上位14位迄）〈複数回答〉

順位	中学生		高校生		大学生	
	献立名	人数	献立名	人数	献立名	人数
1	サラダ	375	サラダ	366	サラダ	217
2	野菜炒め	86	卵焼き	122	野菜炒め	99
3	おひたし（主＜副）	75	おひたし（主＜副）	117	おひたし	82
4	卵焼き	57	ポテトサラダ	98	ポテトサラダ	60
5	ポテトサラダ	44	野菜炒め（主＜副）	68	卵焼き	52
6	目玉焼き	27	目玉焼き	28	オムレツ	47
7	オムレツ	27	煮物（主＜副）	25	ツナじゃが	28
8	ハムエッグ	24	スクランブルエッグ	24	煮物（主＜副）	26
9	ジャーマンポテト	23	ハムエッグ	22	目玉焼き	24
10	スクランブルエッグ	21	酢の物（主＜副）	18	ハムエッグ	19
11	ツナじゃが	21	和え物（主＜副）	14	ジャーマンポテト	16
12	酢の物（主＜副）	17	ツナじゃが	13	カレー	16
13	煮物（主＜副）	13	カレー	11	酢の物（主＜副）	11
14	和え物（主＜副）	7	ジャーマンポテト	8	和え物（主＜副）	11
計	817		934		708	
備考	※サラダのみ：60 (ツナかハムか卵入り 46)		※サラダのみ：141 (ツナかハムか卵入り 134)		※サラダのみ：34 (ツナかハムか卵入り 30)	

※回答者数1,799名（中学生624、高校生697、大学生478）

の約1割以上が、ツナじゃが、ツナバーグ等、調理可能な範囲での代替調理を提案していたことから、工夫した献立になっていることがわかる。

また、既習の調理や、既習の調理をアレンジしたもの、体験をもとに献立を提案できるなど、自分の持つ知識や技能を活用できていることがうかがえる。

以上より、自分の持つ知識や技能を活用して1食分の献立を考えることはほぼできていると思われる。

### (3) 実践力

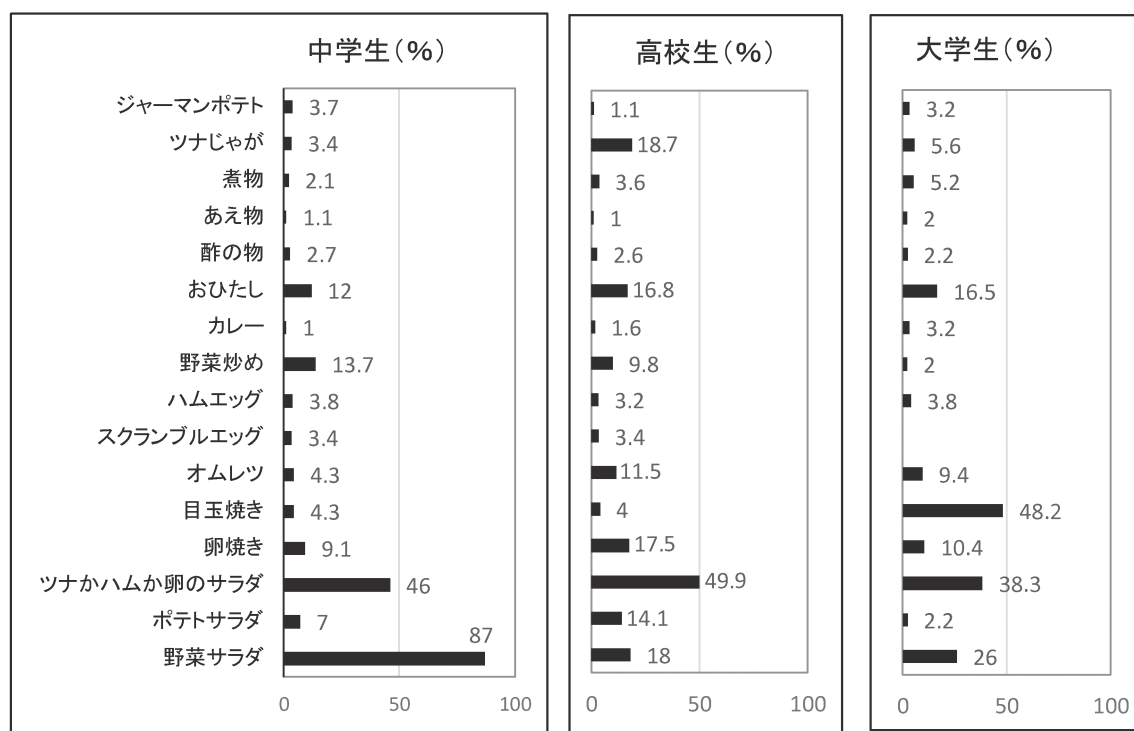
記述回答になっている「献立作成の理由」について、計量テキスト分析およびKJ法による分析を行い、家族の一員としての自覚を持って、家族

みんなの健康を考えた食事を整えることができているかの判定を行うこととした。

#### ①家族みんなの健康を考えた食事を整えることができている

まず、記述回答について、「栄養」「健康」「嗜好」「経験」「学習」「和食」「主菜/副菜」「色どり」「簡単」「その他」そして「家族」に分類し、さらに「その他」と「家族」の中身については頻出の多い語について分類をおこなった。分類後の分析結果については以下に示す。

・表9に示したように、栄養に関する記述が最も多く見られた。記述の詳細を見ていくと、「5つの栄養素がとれるようにした」「小学校で習った3つの色に当てはめて考えた」「あとは野菜



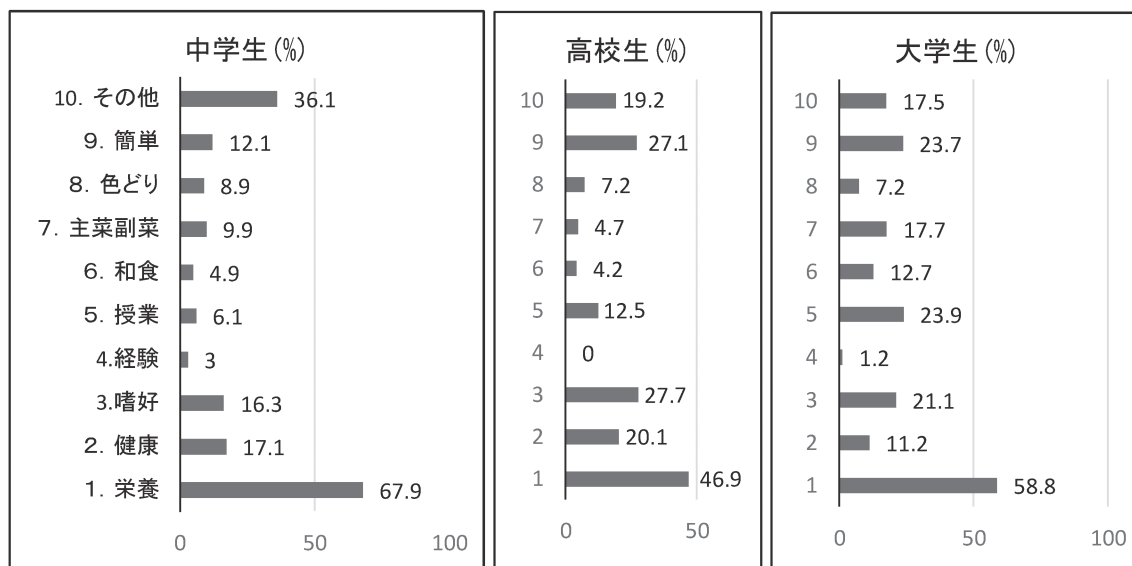
※全体 1,821 名 (中学生 626、高校生 697、大学生 498)

図5 調理計画表に記した献立名 (上位14位迄) の献立別割合の校種比較 (複数回答)

表9 中学生・高校生・大学生の献立決定の理由の詳細 (複数回答) (10分類の回答者数 (人))

理由⇒	1 栄養	2 健康	3 嗜好	4. 経験	5 授業	6 和食	7 主菜	8 色彩	9 簡単	10 他	計
中学生	425	107	102	19	38	31	62	56	76	226	1,142
高校生	327	140	193	0	87	29	33	50	189	134	1182
大学生	293	56	105	6	119	63	88	36	118	87	971
計	1045	303	400	25	244	123	183	142	383	447	3,295

※全体 1,821 名 (中学生 626、高校生 697、大学生 498)



※全体 1,821 名（中学生 626、高校生 697、大学生 498）

図 6 献立決定の理由の回答別割合の校種比較（複数回答）

表 10 献立決定の理由〈複数回答〉（家族についての回答者数（人）と表記内容）

	中学生の記述	高校生の記述	大学生の記述	計
祖父母	10（柔らかか6、和食4）	5（柔らかい4、さっぱり1）	4（柔らかい3、水分を含む1）	19
弟	7（柔らかか2、好き5）	4（柔らかか1、好き3）	0	11
全員	4（誰もが食べやすい1、好き2、沢山食べられる3）	5（誰もが食べやすい1、好き2、沢山食べられる2）	10（誰もが食べやすい3、好き4、沢山食べられる3）	19
計	21	14	14	49

があれば栄養的に良い」など、全体的な栄養バランスを考えた内容となっていることがわかった。また、栄養バランス、3つの働き、5大栄養素、赤青黄など、小学校における学習内容に起因するワードが頻出語として確認された。

- ・家族に関する記述は、表 10 に示したように大変少なかった。祖父母と弟の健康や好みを重視したものが幾つか見られた。家族全員が…という記述も見られ、小さな子供から高齢者まで一緒に食事をするのだから、同じ物を美味しく食べられることが大事であるということを考えて献立作りができる若者がいることが分かった。しかしながら、この設問では家族のために食事作りをすることが前提になっているため、あえて家族という語を使わない記述になっていると思われるので、研究者側の課題として捉えておきたい。
- ・「その他」に書かれた頻出語は、たくさん・腹

持ちという多食を想定した語（中学生 10/226、高校生 23/134、大学生 16/87〈多食関連語数/その他の全語数〉）、野菜だけ・量少なめ・カロリー少なめ・ダイエットなど、ダイエットを想定した語（中学生 45/226、高校生 19/134、大学生 6/87〈ダイエット関連語数/その他の数〉）、そして安全・食品ロスなど持続可能な未来への責任意識を感じる語等（中学生 8/226、高校生 13/134、大学生 16/87〈持続可能関連語数/その他の数〉）であった。

また、野菜という記述が多く（中学生 125/226、高校生 91/134、大学生 60/87〈野菜に関する記述数/その他の数〉）、野菜を食べることを勧奨する傾向が高いことがわかった。

## ②まとめ

- 1) 理由についての記述内容から、普段は家族の一員として食生活に積極的に関わるとまではい

かないが、場面や状況次第で家族のために何とかしたいという意欲は感じられた。

献立決定の理由に「家族」という記述が大変少なかったことについては、問の冒頭に家族のために夕食をつくることが明示されていることから、回答者は家族のことを第一に考えるのが前提となっていると捉えており、あえて家族と明記しなかったと思われる。

また、自分本位の献立理由として、「その他」の理由として記されたダイエットが挙げられるが、中学校・高校・大学と学校段階が上がるにつれて、「沢山」「腹持ち」「多く」「みんなが満足」「たっぷり」というダイエットとは逆の発想の語が多く見られた。皆がしっかり食べることができる量や美味しさを重視した発想であることから、家族の一員としての自覚を読み取ることができる。

以上から、発達段階に応じて、家族みんなの健康を考えた食事を整えることができてきていることが明らかになった。しかしながら、現時点における実践力は十分とはいえない。

- 2) 5つの栄養素や3色の食品表など、小学校家庭科の学習内容に起因するワードが頻出語として確認されたことから、基礎的な知識や技能が定着してこそ、献立作成に関しての思考が深まり、実践へとつながっていくのだということがわかった。

食生活の基礎力においては早急に技能面での充実を計ること、そして家族の一員として責任をもって家族のことを考えて食事を整えるようになるために「食生活」と「家族と家庭生活」の学習における関係を強化すること、SDGs等を意識し食をめぐる社会的な課題に関わる事項についても学習する機会を更に多く設けることなど、体験的学びや深い学びができる授業の工夫が必要であると思われる。

## 4. 終わりに

### (1) 結論

本調査の第1の特徴は、ある中学生の家庭についての新聞投書を読んで、家庭生活に関する5つの問いに答えるというストーリー性のある構成となっていること、5つの問いが「消費生活と環境」「食生活」「衣生活」「住生活」「家族・家庭生活」の実生活レベルの問題解決場面を設定しているこ

とである。

そして、第2の特徴は、各学校段階において家庭科の学習効果を能力面から把握するという手法で、小中高を通して家庭科で育成すべき能力を具体的に示し、3つの要素（基礎力・思考力・実践力）から定着の実態が把握できることである。

さらに第3の特徴として、前回調査をふまえた調査設計となっていることが挙げられる。前回調査では、各設問ごとで読み取ることのできる力の分析の視点にややズレが見られた。そこで今回は、まず21世紀型能力に基づいた能力論とは何かを整理し直し、読み取ることのできる能力についての要素（基礎力・思考力・実践力）の具体的な内容を検討し、明らかにした。次に、能力についての検討結果を踏まえて、前回調査の課題の整理を行い、改善点を明確化した上で、各設問内容や回答の仕方等の検討を重ね、調査票の再設計をおこなった。

以下に、読み取ることのできる能力についての要素（基礎力・思考力・実践力）の具体的な内容の到達度について言及する。

### ①基礎力について

献立表作成については、どの段階でも9割以上が調理名および調理に見合う食品を記すことができ、食品の主な栄養素についても8割以上理解できていた。しかし、日常食である味噌汁の作り方についての正解率は全体で5割程度であったことから、十分に理解できているとはいえない。みそ汁の調理についての回答結果から、手順は分かっているが食材（実）やみその調理上の性質まで考えが及ばないことから、授業での学習だけでは、知識や技能の定着は難しいことが推測される。つまり、授業で習ったことをリピートする機会があると身につけやすいことから、家庭生活における活用経験の有無が影響することということである。小学校高学年の児童の家庭での食事準備の関与の仕方、食品摂取の状況、そして調理技能の関連性を明らかにした研究（NOZUE 2016）では、食事の支度と関わる頻度や程度の高い子どもは技能の定着度が高いという結果が出ている。

基礎力についてはほぼ達成できていることがわかったが、習得すべき基本的な技能の基準をどう捉えるべきなのか、家庭生活に関わるとなると親の食に対する姿勢についても考慮すべきかなど、



研究の課題が明らかになった。

## ②思考力について

栄養バランスを第1に考えた献立となっており、あわせて美味しさや、ご飯とみそ汁との相性、さらに家族の健康・嗜好・食べやすさなども考えているため、予想以上に全体的に整った食事になっていることから、限られた食材を上手に活用した献立になっているといえる。また、肉をツナに変えての「ツナじゃが」や「ツナバーグ」等の献立を考案できている回答も予想以上に多くみられることから、工夫した献立になっているといえる。

以上から、自分の持つ知識や技能を活用して献立作成ができていることや、栄養バランスなどを考慮して家族全員のための1食分の献立を考えることはおおよそできていることから、状況に応じて知識を活用した思考ができていることがわかった。

しかしながら、どの学校段階でも食生活への意欲や関わり方、そして技能について迫った回答を十分に引き出せなかったことから、思考のプロセスについては、結果から十分把握できたとはいえない。個々の思考の基盤となる、食生活学習に対する意欲や関心、そして家庭での食生活への関わり方なども明確にする必要があると思われる。

## ③実践力について

献立決定の理由に「家族」という記述が大変少なかったことについては、問の冒頭に家族のために夕食をつくることが明示されていることから、回答者は家族のことを第一に考えるのが前提となっていると捉えており、あえて家族と明記しなかったと思われる。

以上を踏まえつつ、記述内容を分析したところ、小学校家庭科の学習内容に起因するワードが頻出語として確認された。ここから、小学校で学んだ基礎的な知識や技能が基盤となって、献立作成に關しての思考が深まり、実践へと繋がっていくことが想定される。

頻出語の中でも特に多かったのは「栄養」に関する語であったが、その他に分類したものの中で上位にあった語は「ダイエット」で、成長期の中学生の記述に多く見られた。しかし、学校段階が上がるにつれて、「沢山」「腹持ち」「多く」「みんなが満足」「たっぷり」というダイエットとは逆

の発想の語が多く見られた。皆がしっかり食べることができる量や美味しさを重視した発想であることから、家族の一員としての自覚を読み取ることができる。

また、その他に「食品ロス」や「省エネ」「ゴミ」など、環境に関する記述も2番目に多く見られたことから、“Think Globally, Act Locally”の発想で、まず身近にできることからやってみようという思いが見られた。日常の食生活が、地域、全国そして世界とつながっていることを意識することは大切であることから、高校はもちろん中学校や小学校でも家庭科において食をめぐる今日的な課題に関わる事項について学習する機会を設けることは必要であると思われる。このことは、新学習指導要領の見方・考え方の視点である「持続可能な社会の構築」に大いに関わることである。

以上より、発達段階に応じて、家族の一員としての自覚が高まっていることや、家族みんなの健康を考えた食事を整えるといった実践的な態度が備わってきていることがわかった。

しかし、持続可能な社会の構築など、新学習指導要領の見方・考え方の視点につながる実践的な態度を明らかにする迄に至らなかったことが課題として浮き彫りになった。

## (2) 今後の課題

食生活の基礎的な知識や技能が定着してこそ、献立作成に關しての思考が深まり、実践へとつながっていくことから、小学校での食に関する学習は大変重要であることを意識して教材を考え授業を行うことが期待される。(主に基礎力)

日常の食生活に必要なとされる基本的な知識や技能、何をどのように食べるのかを考える献立作成については、個々の食生活への関心や態度が関係しており、それらは家庭での食生活によって培われる部分が大きいと思われる。そこで、家庭との連携を積極的に進めていくことが求められる。(基礎力および思考力)

見方・考え方の視点に示されている「持続可能な社会の構築等」等を意識し、食をめぐる社会的な課題に関わる事項についても思考する機会を多く設けることや、考えた結果を検証および実証するための実習や実験を行うなど、実践につながる体験的学びや深い学びができる授業の工夫を行っていくことが必要である。(思考力や実践力)

最後に、本研究に関わって調査に御協力いただきました中学校、高等学校、大学の教職員の方々、生徒や学生の皆様に厚く御礼申し上げます。

なお、本研究は、JSPS 科研費 JP15K04424 の助成を受けたものです。

また、本研究は、研究代表者（吉本敏子）が所属する三重大学教育学部の研究倫理審査を通ったものです。

## 注

- (1) 牧野カツコ、吉原崇恵、中間美砂子、長澤由喜子、鶴田敦子、鳴海多恵子「児童生徒の家庭生活についての意識・実態と家庭科カリキュラムの構築」(代表 牧野カツコ 基盤研究 (A) (1) 13308005 2001-2003 年)  
関連文献：日本家庭科教育学会編「家庭科で育つ子どもたちの力」明治図書 2004 年
- (2) 国立教育政策研究所「特定の課題に関する調査 技術・家庭」2009 年  
概要：2009 年 3 月 25 日に特定の課題に関する調査（技術・家庭）結果公表。全国規模の中学校技術・家庭科についての学力調査の実施は 41 年ぶりで実技調査は初めての試み。  
平成 19 年秋に全国の国公私立中学校から無作為抽出した約 5 千校において 1 万 6 千人の中学校 3 年生を対象に行われた。調査内容は、技術・家庭における基礎・基本となる知識、生活で活用する力の実現状況（ペーパーテスト）、技術・家庭における基礎・基本となる技能の実現状況（実技調査）、ペーパーテスト及び実技調査の内容に関連した生徒の学習状況、意識や、教師の指導の実際等（質問紙調査）
- (3) 星野洋美、吉本敏子、小川裕子、室雅子、吉岡良江、安場規子、吉原崇恵「生活場面で実践できる力の実態と課題 前回調査をふまえた調査設計の経過と構想」日本家庭科教育学会第 60 回大会 2017 年 6 月 24 日研究発表
- (4) 小学校・中学校・高等学校の教科書等では「たんぱく質」とひらがなで表記しているが、本稿の文章の中で助詞等のひらがなと続いた際に読み取りにくくなることから、「タンパク質」とカタカナで表記することにした。
- (5) シーラック株式会社（本社：〒421-0204 静岡県焼津市高新田 45-1）

事業内容は、鰹節・削節・水産加工食品等の製造、販売である。2016 年 12 月に本社内にあるかつお節製造工場を見学させていただき、製造過程についてのレクチャーをしていただき、さらにかつお節の加工食品作りを体験させていただいた。

## 引用および参考文献

- (1) 荒井紀子『「学力論」と家庭科教育—世界標準の学力論からみえる家庭科教育の可能性と課題』日本家政学会誌 Vol65 No.1 pp.37-44 2014 年
- (2) 荒井紀子、思考力・判断力・表現力の涵養とパフォーマンス評価—学力と学習評価をめぐる今日的言説と家庭科—、年報・家庭科教育研究第 35 集、pp1-6 2014 年
- (3) 小川裕子、吉原崇恵、上野顕子、室雅子「社会人の「生活力」調査からみた家庭科教育の課題 — 1977, 78 年度版と 1969, 70 年度版以前の学習指導要領で学んだ世代の比較を通して—」日本家庭科教育学会誌 第 55 巻第 2 号 pp.83-94 2012 年
- (4) 吉本敏子他、日本家庭科教育学会東海地区会研究プロジェクト報告書『生活場面で実践できる力の実態と課題』、2015 年
- (5) 星野洋美、吉本敏子、小川裕子、室雅子、吉岡良江、安場規子、吉原崇恵「生活場面で実践できる力の実態と課題—前回調査をふまえた調査設計の経過と構想—」日本家庭科教育学会第 60 回大会（国立オリンピック記念青少年総合センター 東京）  
日本家庭科教育学会第 60 回大会研究発表要旨集 pp.174-175 2017 年 6 月 24 日
- (6) Miho Nozue, Hiromi Ishida, Sayaka Hazano, Akemi Nakanishi, Taeko Yamamoto, Aya Abe, Nobuo Nishi, Tetsuji Yokoyama, and Nobuko Murayama「Associations between Japanese schoolchildren's involvement in at-home meal preparation, their food intakes, and cooking skills」Nutrition Research and practice impact factor 2016 Jun; 10 (3) : pp.359-363 2016 年
- (7) 樋口耕一「社会調査のための計量テキスト分析—内容分析の継承と発展を目指して」ナカニシヤ出版 2014 年