

# 魚を知って好きになろう！

## —ジグソー学習を導入した問題解決的な学習を通して—

本題材では沖縄県の魚料理に関する食文化を学び、調理の基本操作と日常食の調理について学習する。その際、主体性のある学習を展開するため、習得した基礎・基本をベースに問題解決的な学習を行う。

学習を進めるにあたり、協同学習と教え合いを主軸とするジグソー学習の形態を取り入れ、互いに学んだことを教え合い・伝え合う活動を通して、言語活動の充実を図る。そして、最終的に「生活の課題と実践」の指導項目を取り入れ、家庭での実践へつなげられるよう配慮した。

### 1. 題材観

本題材は1年生を対象に、「食生活の自立」において「日常食の調理と地域の食文化」を中心に取り上げた。地域の食文化を考慮した調理の食材を考えると、沖縄県ではゴーヤーやヘチマなどの島野菜、あるいは豚肉を取り扱うことが多い。しかし魚についても、四方を海で囲まれる本県においては、その種類や調理法もさまざまであり、地域的な特色があるといえる。

しかしながら、魚は肉に比べて生徒の好き嫌いの多い食材であり、また食行動についても受け身である。したがって、このような状況を改善するためにも魚を教材として取り扱い、馴染みを持たせつつ、魚を好きになってほしいと考え、本題材を設定した。

### 2. 指導観

本題材の構成は表1の通りである。

表1 題材の構成

1次	基礎的・基本的な内容（教授の段階）
2次	問題解決的な学習（調べ学習の段階）
3次	問題解決的な学習（調理の実践段階）
4次	問題解決的な学習（学びを伝える段階）

1次は教授の段階として基礎的・基本的な内容を履修させた。この際、地域の食文化について触れ、明治・大正頃からの本県の魚料理の変遷や漁獲量の多い魚、よく食卓にあがる魚料理等について理解させるように

した。2次では、実際に基礎・基本を活用する場面を設定し、主体的な学習を展開するため、問題解決的な学習を進めるとともに、より内容を深めるために協同学習を行った。3次では調べた内容を試す実験的な調理実習のプロセスを通して、実感を伴った学びが展開できるようにした。4次では、学習した内容や体得したことを伝える場面を設定し、学習内容を確実に自分のものとし、家庭における実践へとつなげようと考えた。また、一人ひとりが自分の言葉で仲間や家族に伝える学習を通して、言語活動の充実に努めた。

なお、2次から3次にかけて問題解決的な学習を展開する際には、『ジグソー学習』の形態を取り入れた。ジグソー学習とは、班活動において一人ひとりに確実な役割があり、各自の問題解決に向け、仲間とともに深め合う協同学習と、仲間による教え合い学習を主軸とした活動である。本題材ではジグソー学習を導入することによって、各自の学習に責任を持たせ、学習内容を確実に自分のものとするをねらいとした。

#### ～ジグソー学習の進め方～

- ① 5, 6名の班を作る。
- ② 班から一人ずつ集まり、新たな班編成をし、班ごとのテーマについて学習する（協同学習）。
- ③ 元の班(①)に戻り、代理教師として学習した内容を教え合う。

### 3. 指導計画

本題材は 14 時間扱いとし、具体的な指導計画は表 2 の通りである。

表 2 題材の指導計画 ( ) は時間数

↓	・沖縄の魚事情を知ろう(1)
↓	・和食と栄養のバランスについて考えよう(1)
↓	・食材としての魚について知ろう(1)
↓	・調理の目的と基本操作を知ろう(1)
↓	・不思議発見！“魚料理と調理法”(1)
↓	・不思議解明！“魚料理と調理法”(3.5)
↓	・魚料理の計画を立てよう(0.5)
↓	・調理の心得を知ろう(1)
↓	・おいしい魚料理を作ろう(2)
↓	・伝え合おう“魚料理と調理法”(1)
↓	・家庭で魚料理を作ろう～計画編～(1)

### 4. 授業実践

#### (1) おいしい魚料理を作ろう (11・12/14 時間)

これまで調べてきた事を試すといった実験的な調理を行った。調理班のテーマ(焼く, 煮る, 汁, 和える)に合わせて、各自が計画立てた魚料理を持ち寄り、厳選し班ごとに実習を行った。1 クラス 8 品の料理が出来上がり、班ごとに紹介した後、少しずつ取り分けて試食会を行った。料理には、沖縄らしい魚を使ったものや昔からよく食卓にあがっていたもの等があった。



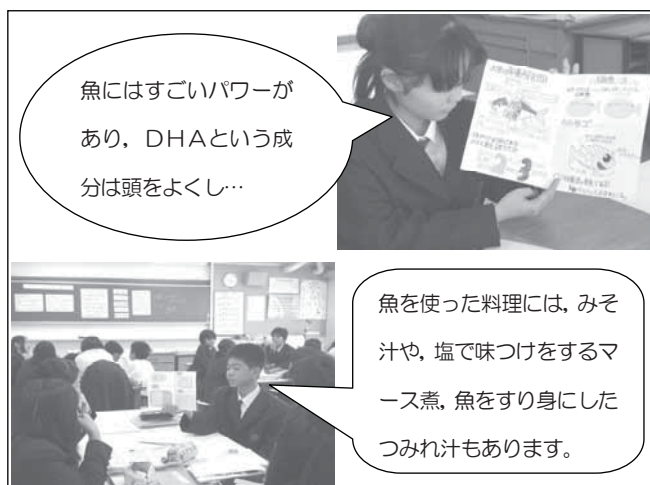
ミーバイの汁・マグロとたこの酢みそ和え・グルクンの煮つけ

～生徒の感想より～

- ・ちゃんと調べたらおいしく作れた。家で別の班のものも作りたい。
- ・調べたことを試すって、おもしろい！！

#### (2) 伝え合おう“魚料理と調理法”(13/14 時間)

協同学習後に一人ひとりがまとめた資料を使って、元の班に戻り発表活動を行った。各班には魚班, 焼く班, 煮る班, 汁班, 和える班があり, 5 名ともテーマが異なるため, 学習した内容を各自が責任を持って伝えなければならなかった。発表は各班とも同時にスタートし, 一人当たりの持ち時間は質疑を含めて 5 分, その後, 要点をまとめる時間を 3 分とした。まとめとして, 発表会やこれまでの学習を通して分かったこと, 考えたこと等を全体で共有した。



～生徒の感想より～

- ・魚料理は意外と簡単にできることが分かった。しかも, コツが分かると, おいしく作れることも分かった。
- ・魚にはあまり興味がなかったけど, 調べてみて, 調理実習も大成功だったので, 楽しく勉強できてよかった。

### 5. 省察

伝統的な魚料理やその食材について学ぶとともに, 実験的な調理を加味した問題解決的な学習を展開することによって, 生徒が積極的に学ぶ様子がみられ, 魚についての興味・関心も高まったと思われる。

今後は, 行事食等を取り上げ, より地域の食文化を踏まえた授業づくりをしていきたい。

#### 参考文献・参考Webページなど

- ・筒井昌博編『授業への挑戦 163 ジグソー学習入門—驚異の効果を授業に入れる 24 例—』明治図書, 1992 年
- ・中間美砂子編『家庭科への参加型アクション志向学習の導入《22 の実践を通して》』大修館書店, 2006 年