

# 栄養教諭を中心とした多教科における「秋サケ丸ごと探検ノート」活用の可能性 —総合的な学習の時間を事例に—

浅沼 美由希\*, 沢里 舞帆\*\*, 田代 高章\*\*\*

(令和3年2月19日受理)

ASANUMA Miyuki, SAWASATO Maiho, TASHIRO Takaaki

Using Nutrition Teaching Materials on "Autumn Salmon" in the Period for Integrated Study

## 要 約

本研究は、学校における食育の推進に中核的な役割を担う栄養教諭が、岩手県の特産物である秋サケを取り上げた教材「秋サケ丸ごと探検ノート」を用いて、総合的な学習の時間における食に関する指導の実践を検証するものである。その際、食に関する指導の手引-第二次改訂版-にある「食育の視点」を位置づけながら意図的に指導するとともに、総合的な学習の時間の目標がよりよく達成することを主とした。

学校における食育は、栄養教諭が中心となり、教職員と連携して各教科等の多様な場面において行われるものである。また、地域展開版魚食育教材「秋サケ丸ごと探検ノート」は特別活動において活用があるが、その他の教科では活用がない。このことから、本稿では総合的な学習の時間を事例に、栄養教諭が教材の活用性について教職員と検討し、教科における食に関する指導の実践、学習評価について検証するものである。

## 第1章 本研究の趣旨・目的

学校における食育の推進について、今回の改訂小学校学習指導要領では、「体育科（保健体育科）、家庭科（技術・家庭科）及び特別活動の時間はもとより、各教科、道徳科、外国語活動及び総合的な学習の時間などにおいてもそれぞれの特質に応じて適切に行うよう努めること」と示されている。

平成31年3月の食に関する指導の手引—第二次改訂版—によると、「各教科等において食に関する指導を行う場合には、当該教科の目標がよりよく達成されることを第一義的に考え、その実現の過程に「食育の視点」を位置付け、意図的に指導

することが重要」と示されている。そのため、各教科等において食に関する指導を行うには、栄養教諭が中心となり、関係教職員と連携・協力しなければならない<sup>1)</sup>。また、2015（平成27年）年12月21日の中教審答申においても、「個々の教員が個別に教育活動に取り組むのではなく、学校のマネジメントを強化し、組織として教育活動に取り組む体制を創り上げるとともに、必要な指導体制を整備することが必要である。」<sup>2)</sup>と述べられており、「チームとしての学校」の体制整備を求めている。

さらに、同手引では、「児童に地域のよさを理解させたり、愛着をもたせたりするには、地域の

\* 岩手大学大学院教育学研究科研究生, \*\* 宮古市立重茂小学校,

\*\*\* 岩手大学大学院教育学研究科教職実践

特産物を有効に活用して食に関する指導を進めることが大変有意義だと考えられる」と表現されている。このことから、地域学習が関連する教科等においては、栄養教諭と学級担任が連携・協力して「食育の視点」を位置づけて指導するとともに、地域の特産物を活用しながら、教科の目標がよりよく達成されなければならない。

岩手県には全国二位の漁獲量を誇る特産物「南部さけ（呼称：「秋サケ」）」があり、県のシンボルになっている<sup>3)</sup>。「秋サケ」を取り上げた食に関する指導の現状をみると、栄養教諭等が学校給食のメニューに「秋サケ」を取り入れ、主に給食時間の「特別活動」で単独に行われている。しかし、他教科において、栄養教諭等と学級担任が連携し、「秋サケ」を取り上げた食に関する指導が行われた報告はない。

一方、岩手県には、地域の特産品を取り上げた魚食育教材「秋サケ丸ごと探検ノート」（以下、「探検ノート」）<sup>4)</sup>がある。教材「探検ノート」は、前身となる「さかな丸ごと探検ノート」<sup>5)</sup>の地域展開版教材であり、食生態学からみた「全体」「生態」「生産・流通」「食事づくり・食べる」で構成されている<sup>6)</sup>。そして、「探検ノート」を用いた特別活動における食に関する指導は、秋サケについての関心を深め、自分たちの住む地域への関心を高める報告がある<sup>7)</sup>。しかし、教材「探検ノート」は、特別活動以外の教科では活用されておらず、教材の構成を捉えた他教科における活用性や食育の視点を位置付けた食に関する指導への展開が検証、実施されていない。

そこで本研究は、学校における食育の推進のために、栄養教諭が中心となり、総合的な学習の時間に魚食育教材「探検ノート」活用の可能性を検討する。そして、「探検ノート」を用いて、食育の視点を位置付けた食に関する指導の実践、学習評価について検証することを目的とする。

（文責 浅沼 美由希）

## 第2章 研究の方法

### 1 小学校における「探検ノート」活用の可能性についての検討

2020年3月、研究分担者である栄養教諭が所属する小学校の学級担任3名を対象に、「探検ノート」の活用性について質問紙調査を実施した。調査内容は、各学年の「総合的な学習の時間」で、「探検ノート」を活用できそうな単元と本時の展開、研究に対する意向について記述式の回答を得た。（回収率；3名100%）

### 2 単元計画及び学習指導案の作成

研究代表者と研究分担者の栄養教諭で方法1の内容を整理し、肯定的な回答を得られた学年（第3・4学年）を選定した。その後、2020年4月～8月、第3・4学年学級担任1名と栄養教諭が、「探検ノート」の構成を踏まえながら、単元計画及び学習指導案の素案作成を行った。その後、2020年9月、学級担任、栄養教諭、研究代表者で単元の目標、「探検ノート」のコンセプト、食育の視点について改めて確認し合い、再度、単元計画及び学習指導案の検討を行った。作成した単元計画と指導案については、管理職に確認をとった。

### 3 授業実践と学習評価

食育の視点を位置付けた授業実践は、2020年11月19日、学習指導案を作成した学級担任に作成した学習指導案のとおり授業実践を行ってもらった。学習者は学級担任が受け持つ児童16名（3年8名、4年8名、計16名）とし、事前に児童全員に「探検ノート」を配布した上で進めた。授業評価は、児童が学習中に発言した内容及び学習プリントの記載内容から行った。また、授業実践した学級担任に授業評価に関する質問紙調査を実施し、妥当性を確認することとした。

（文責 浅沼 美由希）

## 第3章 結果

### 1 小学校における「探検ノート」活用の可能性

栄養教諭が所属する小学校では、総合的な学習

の時間にふるさどについて探究することが分かった。そのうち、第3・4学年を対象とした単元「鮭調査隊」では、鮭の生態から消費について探究を繰り返す単元があることが分かった。そして、その単元の中で「探検ノート」の「生態」や「食事づくり・食べる」の頁が「活用できそう」といった意見が得られた。回答があった3名全員が、「単元の中で活用できる」といった意見が得られたものの、研究に対する意見については、既存の年間指導計画の内容から、「総合より、『特別活動』の方が活用しやすい」といった否定的な意見もあった。

## 2 単元計画及び学習指導案の作成

肯定的な回答が得られた第3・4学年の単元「鮭調査隊」（計22時間）を対象とし、単元計画と学習指導案を作成することとした。作成を進める中で、学級担任は児童の学習状況を栄養教諭に、栄養教諭は食に関する指導の手引-第二次改訂版-にある「食育の視点」を学級担任に説明しながら、作成を進めた。また、岩手県では、秋に鮭が獲れるため「秋サケ」と呼ぶが、小学校では「鮭（サケ）」と略し、計画作成を進めた。

### （1）単元計画

既に、単元「重茂の良さ発見（計20時間）」について探究してきた児童は、地域の特性である漁業に関して興味が高く、鮭を身近なものと捉えている。また、児童の家庭も漁業を営んでいる場合が多く、児童は自ら進んで漁業の仕事を手伝っている。児童は地域で獲れる鮭を調べたり、考えたりに関心がある。そこで、地域で獲れる鮭の生育について探究するとともに、鮭と自分たちの住む地域や暮らしとの関わりについて捉え、自分の考えを持てるようにする単元とした。

小単元・第一次（第四次）では、単元の導入において、課題を設定する場面であることから「鮭の生育について探ろう」とした。「知識及び技能」「思考力・判断力・表現力」の評価規準を設定し、地域にある水産科学館や教材「探検ノート」を見たり、水産科学館で働く館長さんから話を聞いたりしながら情報を収集することとした。そして、

鮭は地域と関わりながら生育することを理解していることを基盤とした。この探究過程で、食育の視点「鮭の生育は自然の恩恵の上に成り立っていることを理解している」と位置付けた。

小単元・第二次では、鮭の生育を理解した児童が、地域にある人工孵化施設で鮭の採卵・受精について探究する体験学習を通して、実際に児童が鮭の稚魚を育てる学習とした。飼育では、人工孵化施設で働く人からの話、「探検ノート」や図鑑等から情報を集め、複数の情報を組み合わせて整理して進めることから、評価規準は「思考力・判断力・表現力」とした。

小単元・第三次では、自分たちが生育した鮭について、どのようにして消費したら良いかを考え、鮭が育つ地域で暮らす自分と鮭との関わりについて考え、新聞にまとめる学習とした。ここでは、インターネットや児童が普段食べている給食の情報、「探検ノート」から鮭の消費方法（料理）を集め、友達と協力して鮭のおいしい食べ方を探る。探究の過程で、食育の視点「日常の食事は、地域の産物と関連していることを理解している」ことに気付くようにした。さらに、鮭の生育を振り返り、地域における鮭の必要性について考え、自分たちの住む地域や暮らしと鮭の関わりについて新聞にまとめ、表現することから、評価規準は「知識及び技能」「思考力・判断力・表現力」「主体的に学習に取り組む態度」とした。

### （2）学習指導案

食育の視点を位置付けた本時は、単元12時間目とした。学習目標は「鮭を使った料理を考え、よいところを紹介し合うことができる」とし、「思考力・判断力・表現力」「主体的に学習に取り組む態度」の評価規準を設定した。また、食育の視点「日常の食事は、地域の産物と関連していることを理解している」（食文化）とし、「知識及び技能」の評価規準を設定した。

導入では、水産科学館長さんから聞いた鮭の美味しい食べ方を思い出し、児童は自分が食べたいサケ料理を考えることにした。展開では、「探検ノート」、インターネットの情報や普段食べてい

る給食のレシピ情報を集めたレシピノートから選択することとした。そして、同じ又は似たような意見がいた友達と一緒に、選んだ料理の美味しそうところ、気に入っているところを話し合い、学習シートにまとめることとした。終末では、児

童が実物投影機を使いながら、自分が食べたい秋サケ料理の美味しそうところ、気に入っているところをみんなに紹介することとした。そして、友達の発表内容と自分の考えを結び付け、学習シートにまとめ、本時を振り返ることとした。

表1 単元計画と本時の指導案

1 単元名 鮭調査隊

2 単元の目標

観 点	目 標
知識及び技能	ア 鮭は宮古と関わって生育することを理解する。 イ 鮭の生育は自然の恩恵の上に成り立っていることを理解する。 ウ 日常の食事は、地域の産物と関連していることを理解する。
思考, 判断, 表現	エ 鮭の生育について、地域調査と体験活動を結びつけて課題を明らかにすることができる。 オ 鮭の生育について、手段を選択したり、多様な方法で情報を収集したりすることができる。 カ 整理・分析することで、課題解決の方法を考えることができる。 キ 自分の考えを整理し、まとめたものを工夫して表現することができる。 ク 集めた情報や、整理・分析した結果をもとに、自分の考えをもつことができる。
主体的に学習に取り組む態度	ケ 自ら課題意識をもち、進んで課題解決に向けて取り組む。 コ 自他の良さを生かしながら協力して問題解決に取り組む。

3 食育の視点

- ・鮭の生育は、自然の恩恵の上に成り立っていることを理解できるようにする。《感謝の心》
- ・日常の食事が地域の産物と関連していることを理解できるようにする。《食文化》

4 他教科との関連

3年	社会科	「はたらく人とわたしたちの暮らし」
4年	社会科	「岩手県の産業の様子」「岩手県のさまざまな地域の様子」
3年	道徳	伝統と文化の尊重 「心をつないだ合言葉」
4年	道徳	郷土を大切にする心 「たな田が変身」

5 単元の指導計画及び評価計画（全22時間）

- ・第一次 鮭の生育について探ろう。  
（第四次は、第二次で生育した稚魚を放流するため、第一次の探究活動に戻る）
- ・第二次 実際に稚魚を育てよう。
- ・第三次 生育した鮭の消費を考え、これからの自分と鮭の関係についてまとめよう。

次	時数	活動内容	評価規準
第一次	2	・秋サケ探検ノート p2～p5を活用し、鮭の生態について探究する。(9月)	・鮭は宮古と関わりながら生育することを理解している。【知技-ア】
	2	・水産科学館の見学や、館長の講話から鮭についての情報を得る。(9月)	・鮭の生育は自然の恩恵の上に成り立っていることを理解している。【知技-イ(食育)】 ・鮭の生育について、手段を選択したり、多様な方法で情報を収集したりしている。【思判表-オ】
第二次	6	・鮭の赤ちゃんを調べる。(11月～)	・鮭の生育について、地域調査と体験活動を結びつけて課題を明らかにしている。【思判表-エ】 ・鮭の生育について、手段を選択したり、多様な方法で情報を収集したりしている。【思判表-オ】

		<ul style="list-style-type: none"> <li>人工孵化施設で鮭の採卵,受精を見学する。</li> <li>飼育,観察をする。(次年度4月まで毎日行う)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>鮭の生育について,手段を選択したり,多様な方法で情報を収集したりしている。【思判表-オ】</li> </ul>
第三次	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>鮭の消費に関心をもち,自分が食べてみたい料理を考え,紹介する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>日常の食事は,地域の産物と関連していることを理解している。【知技-ウ(食育)】</li> <li>集めた情報や,整理・分析した結果をもとに,自分の考えをもっている。【思判表-ク】</li> <li>自他の良さを生かしながら協力して問題解決に取り組んでいる。【主態-コ】</li> </ul>
	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>鮭について分かったことを新聞にまとめる。</li> <li>単元を振り返る。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>整理・分析することで,課題解決の方法を考えている。【思判表-カ】</li> <li>自分の考えを整理し,まとめたものを工夫して表現している。【思判表-キ】</li> </ul>
(第四次)	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>鮭の稚魚を放流する。(次年度4月)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>自ら課題意識をもち,進んで課題解決に向けて取り組んでいる。【主態-ケ】</li> </ul>

6 本時の指導 (12/22)

(1) 目標 鮭を使った料理を考え,よいところを紹介し合うことができる。

(2) 展開

段階	学習内容	○指導上の手立て ★留意点
導入 5分	1 前時の学習を想起し,本時の学習課題を確認する。  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">                         ㊦自分が食べたいサケ料理を考え,よいところをしょうかいしよう。                     </div>	○課題設定と同時にまとめ方を理解し,本時の流れを確認する。
展 開  30分	2 学習課題を解決する。  (1) 自分が1番食べてみたい料理をレシピノート,秋サケ丸ごと探検ノートから選ぶ。(オリジナルの料理にしたい児童はそれも可。)  (2) 選んだ料理の気に入っているところやおいしそうなポイントに朱線を引き,みんなに紹介する内容をまとめ,学習シートに記入する。	★前時までにレシピノートを作成しておく。 ○レシピノートの構成は,普段給食に出ている鮭料理とし,栄養教諭が作成する。 ○レシピノートに朱線を引かせることで紹介する内容を分かりやすくする。  ★同じ料理を選んだ児童がいた場合は机を移動して,一緒に活動を進めるようにする。
終 末  10分	3 学習をまとめる。 サケ料理とそのよさを紹介する。  4 振り返りをする。 (1) 学習シートに自己評価をする。  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">                         〈自己評価〉                          自分の好きなサケ料理を考え,みんなによさを紹介することができたか。                     </div> (2) 自己評価したものをグループで共有する。 (3) 学習の感想を学習シートに記入し,発表する。 5 次時の確認をする。	★実物投影機で料理を映し出し,それを見ながら発表を聞くことでイメージを持たせやすくする。  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">                         【評価規準】                          ・サケ料理を考え,よさを紹介することができる。(発言,学習シート)                     </div> ★感想を書く際には,友達の料理のよさと自分の選んだ料理のよさについても記入するように促す。  ○次時は「なぜ宮古に鮭が必要なのか」を考えることを確認する。

### 3 授業実践と学習評価

#### (1) 学習中の児童の発言と学習プリントの内容

評価規準①「集めた情報や、整理・分析した結果をもとに、自分の考えを持っている（思考力・判断力・表現力）」については、児童は、「探検ノート」、インターネットや普段食べている給食のレシピノートから、各々自分が食べたいサケ料理を考えることができた。さらに、児童は考えた料理の美味しそうなところ、気に入っているところも考え、表現できた。具体については、表2、表3のとおりである。

表2 児童が食べたいサケ料理

料理名	人数
サケのおにぎり	3
サケのマヨネーズ焼き	3
コンソメサケポテト	3
サケグラタン	3
サケフライ	1
サケの塩焼き	1
サケチーズ春巻き	1
サケの南部焼き	1

n=16

表3 サケ料理の美味しそうなところ、気に入っているところ（児童の学習プリントの一部より）

おいしいから。サケとごはんの相性がばつぐんだから。見た目がおいしそうだから。この料理が作りやすそうだから。
サケと米の相性がいいから。この料理は作り方がかんたんそうだから。
わたしはサケが嫌いだけど、フライはサクツとしていいるから好きです。だから、それと合わせて食べる時きっとおいしいと思ったからです。
サケとマヨネーズを合わせるとおいしい味になるから。みそとマヨネーズの相性がいいから。焦げ目がつくまでグリルで焼くと、おいしさが増えるから。
わたしが好きなグラタンにおいしいサケを入れるとぜったいおいしくなると思うから、この料理をえらびました。
サケとマヨネーズ、みそといっしょに食べると、とてもおいしいから私はマヨネーズ焼きがいいと思ったからです。
写真を見てとてもおいしそうだと思ったし、全く食べたこともなかったので、えらびました。
サケとマヨネーズをあわせてたべてもおいしい。こげめがつくまでグリルで焼くとおいしい。
塩けがあっておいしいから。朝ごはんに食べたいから。
チーズとはるまきが大きすぎだから選びました。チーズと合いそうだから。肉じゃなくてもサケもあうと思うから。
グラタンは、サケを一口サイズに切るのがいいと思いました。やさいも入っていて、栄養もあるからです。しょっぱさもあるからです。
サケおにぎりは食べたことないから食べてみたいです。サケおにぎりのサケはしょっぱくておいしそうだから食べてみたいです。
作りやすいし、おいしそうだからです。あと、コンソメがすきだからです、食べたことがないからどんな味かわからないけど、おいしそうだからです。
サケのなんぶやきはあまさとしょっぱさがちょうどよくあって、ごまがかかっているだけでおいしそうだなと思ったからです。
ぼくはポテトがすきだし、サケとあいそうだからです。
食べた時、チーズがとろとろだし、サケがもっとおいしくなっていておいしかったから。

n=16

評価規準②「自他の良さを生かしながら、協力して問題解決に取り組んでいる（主体的に学習に取り組む態度）」については、児童は、同じ又は似たような意見がいた友達と一緒に、選んだサケ料理の美味しそうなところ、気に入っているところを話し合えた。さらに、友達の発表内容から、他者の考えを受け入れて、さらにサケを尊重することができた。具体については、写真1、表4のとおりである。



写真1

表4 児童と他者の良さを生かして、サケ料理の良いところを紹介した内容(児童の学習プリントの一部より)

児童	内 容
A	Iさんの、(サケの塩やき)塩けがいいと言っていて、わかりやすく良かったです。
B	Iさんの、塩けがいいという言い方がよいと思いました。
C	Gさんの「コンソメポテト」の相性のせつめいがわかりやすかったです。
D	「サケの塩やき」をえらんだIさんと同じ気持ちで塩けがいいと思いました。Cさんの発言「サクッとした食感」がいいと同感しました。
E	Cさんの「サケフライ」がサクッとしているということ、9さんの「サケの塩けがいい」ということに納得しました。
F	塩け、相性、食かん、料理しやすいなど、いろんな人がいろんな言葉を使っているのがいいと思いました。
G	友達が、いろいろなサケ料理の良いところをわかりやすく言っていて、どれもおいしそうだと思います。
H	「サケのおにぎり」はたしかに料理しやすそうなので作ってみたいと思いました。
I	「サケのおにぎり」について、相性がいいといていたのがいいと思った。
J	サケの料理がわかったのでよかったです。
K	みんなも話合っていて、よくわかったんだなと思いました。あと、いいことを言っていてよかったと思いました。
L	友だちの話聞いて作りやすいとかいっていたからすごく同じ気持ちになってうれしかったです。
M	「サケの塩やき」で塩けがするのが同じ気持ちになれました。
N	Iさんの発言を聞いてみてとてもわかりやすかったです。
O	いろいろ鮭のいいところをいいとおもいました。
P	「グラタン」のチーズのトロトロがいいとおもいました。

n=16

評価規準③「日常の食事は地域の産物と関連していることを理解している（知識・技能）」については、すでに前時（単元計画：小単元・第一次）において、児童は宮古や重茂といった地域とサケ

の関連性について理解していたが、本時では、日常の食事つまり、児童の普段の食事である学校給食や家庭の料理が重茂地区や宮古市の産物と関連しているという気づきはなかった。むしろ、表5

にあるとおり、児童は「サケ料理のいろいろな食べ方」「サケ料理のしやすさ」についての知識や技術を理解し、さらにサケ料理に対して興味・関心を示した。「いろいろな食べ方」や「料理のしやすさ」についての理解は、食に関する指導の手引—第二次改訂版—にもあるとおり、6つの食育

の視点のうち、「③食品を選択する力」に位置付けられ、本時で定めた「⑥食文化」とは異なった。

(文責 浅沼 美由希 沢里 舞帆)

表5 「食育の視点」に関する児童の理解 (児童の学習プリントの一部より)

サケには、いろいろな食べ方があるのがわかりました。
サケのいろいろな食べ方を知ることができた。もっとたくさんのサケ料理を知りたい。
色々な料理を知れてよかったです。
今日はサケ料理がわかってよかったです。
サケ料理はかんたんでおいしいと思いました。

n=5

#### 第4章 本研究の成果と課題

本研究は「栄養教諭を中心とした多教科における食育の推進」と「総合的な学習の時間を事例にした教材『探検ノート』の活用性」について検証することを目的として行ったものである。

##### 1 栄養教諭を中心とした多教科における食育の推進について

学校における食育の推進は栄養教諭が中心となり、各教科等においても適切に行うように求められている中、岩手県の栄養教諭は、これまで給食時間を主に特別活動で授業参画してきた。そこで本研究では、総合的な学習の時間において栄養教諭の参画を試みた。その結果、学級担任と栄養教諭は連携し、食育の視点を位置づけた単元計画と学習指導案の作成を行うことができた。これについては、栄養教諭を中心とした学校における食育の推進に向けて、大きな前進である。しかし、本研究の授業実践では、目標として位置づけた食育の視点を達成できず、今後の課題となった。

食に関する指導の手引—第二次改訂版—によると、総合的な学習の時間における栄養教諭の関わりについて、「学級担任等に対して、探究課題で

取り扱う食材の情報を提供したりしながら具体的な活動を設定し、単元を構想する」とあるように、栄養教諭は児童が学校給食や家庭の食事といった日常の食事に、サケをはじめとした重茂地区や宮古市の産物が使われていることを理解できるような活動を提案し、単元の構想段階から学級担任と相談を密にし、連携を図ることが求められていた。本研究においても、学級担任と栄養教諭は相談を密に連携を図ってきたが、事前に学級担任と栄養教諭各々の役割を両者が適切に理解し、果たすべき具体を理解しておく必要があったと考えられる。

また、本時は各教科等における食に関する指導から、指導者は学級担任のみであった。栄養教諭の教科等への授業参画に、ティームティーチングによる方法が示されている<sup>8)</sup>。ティームティーチングによる指導方法は、栄養教諭の専門性を生かすことができ、指導の効果を上げることが期待されている<sup>9)</sup>ことから、今後は授業における指導方法の工夫も必要である。

2015(平成27年)年12月21日の中教審答申によると、教員の指導体制の充実について、「栄養教諭が配置されている学校においては、食に関する指導は充実したものの、食育について学校の教育活動全体で組織的に取り組むという点では、改

善の余地がある。」と示されている<sup>2)</sup>ことを踏まえると、栄養教諭が持つ食の専門性が発揮でき、「チームとしての学校」の総合力、教育力の最大化できる体制の整備をまずは学校全体として改善を図る方が先であろう。

## 2 総合的な学習の時間を事例にした教材「探検ノート」の活用性について

教材「探検ノート」は、これまで特別活動の教科のみ活用されてきた。そこで本研究では、総合的な学習の時間において、「探検ノート」を活用できるかどうか検討した。その結果、栄養教諭が所属する小学校の「ふるさと」を探究する活動の一部で、「探検ノート」の「生態」「食事づくり・食べる」の頁を活用することができた。そして、児童は、友達の考えを受け入れつつ、自分が集めた鮭料理の情報を整理し、自分なりに鮭の食べ方について考える力（思考・判断・表現、主体的に学習に取り組む態度）が身に付いた。このことから、教材「探検ノート」自体の汎用性は高まったと言える。しかし、学校全体の総合的な学習の時間において、児童が「ふるさと」の探究課題を通して、「何ができるようになるか（育成することを目指す資質・能力）」、そのために、「何を学ぶか（学習内容）」、「どのように学ぶか（学習方法）」といった今回の指導要領の改訂内容から整理し、意図やねらいをもって単元計画を作成できなかったこと、その中で教材「探検ノート」はどのように活用できるかを検討できなかったことが課題である。よって、単元の目標や評価基準の具体には至らず、学校が定める教育目標まで見据えた上で学習を評価することができなかった。今後は、カリキュラム・マネジメントの実現に向けて、学校の教育目標、目標を実現するにふさわしい探究課題、探究課題の解決を通して育成を目指す具体的な資質・能力の関連性についても整理し、慎重に検討する必要がある。そのためには、栄養教諭も各教科の特質を理解するように努めなければならない。

また、本時については、より児童に探究的な見

方・考え方を働かせるために、自分が食べたいサケ料理については、「探検ノート」やレシピノートだけでなく、多様な方法から児童が選択できたり、考えたりできるような栄養教諭の手立てが必要であった。多様な方法とは、社会科「店ではたらく人と仕事」や生活科「まちたんけん」など他の教科等の単元と関連付けて探究活動に組み入れることである。そして、児童は各教科等で身に付けた見方・考え方を総合的に活用し、様々な角度から探究課題を捉え、学習をより一層深めたり、広げたりすることができたと考えられる。そのためには、栄養教諭は児童の発達段階や探究的な学習への習熟状況について、事前に学級担任に確認しておく必要があり、今後、総合的な学習の時間において食に関する指導を行う上での課題と言える。（文責 浅沼 美由希）

## 第5章 今後への期待

まず、本論は、総合的な学習の時間（以下、総合的な学習と略記）を中心とする実践研究であるため、前提として総合的な学習の位置づけについて整理しておきたい。

今回改訂の学習指導要領では、学習指導要領で規定された総合的な学習の目標（資質・能力の三つの柱に即して）を踏まえつつも、地域や子どもの実態の違いを踏まえた、各学校で定める総合的な学習の目標の明確化が求められる。そこから各学校で定める総合的な学習の内容（具体的には、「探究課題」と「探究課題の解決を通して育成を目指す具体的な資質・能力」の二つ）が確定され、学習方法として「主体的・対話的で深い学び」を実現する視点を踏まえた「探究学習」が、各教科における「見方・考え方」や総合的な学習で生かされる「探究的な見方・考え方」を駆使する中で実践されることとなる。

そして、それらの学習活動が、当初の目標に照らして妥当性を持ちうるかを、学習評価を通じて判断され、教師の指導の改善と子どもの学習活動の改善に生かされることになる。それらの全体的

な総合的学習のあり方を示すのが全体計画であり、活動内容の概要を配列した年間指導計画であり、具体的な活動内容を示した単元計画ということになる。各学校における、それらの総合的学習の運用を有効に機能させる取り組みが、今回の学習指導要領改訂で強調されるカリキュラム・マネジメントである。カリキュラム・マネジメントの視点からは、PDCA サイクルによる絶えざる実践・検証・修正改善に加えて、なによりも、地域や学校外の多様な人々との協働や、身の回りの地域を素材にした活動も求められる。

そして、総合的学習の目標として重要なのは、探究学習を通して、子ども自身が当事者意識を持って自己の生き方を考えるところにある。その際、教育全体の目的である「人格の完成」に向けて、個々人の自己実現・人生の充実と、自分が生きる社会のあり方を他者とともに考え判断し行動できるようになること、つまり、自己創造と社会創造の担い手となり得る力（資質・能力）を育成することが最大の目的となる。このことは、すでにOECDが提起した「キー・コンピテンシー」の目的が、「人生の成功」と「良好に機能する社会の実現」とされていること、また同じくOECDが2030年を見据えた「OECD Education 2030」の中のラーニングコンパスのゴールとして示す「ウェルビーイング」の下位の目的である「良好な個人と社会の実現」にも表れていることである。

それらを踏まえて、今回の学習指導要領における総合的学習の改訂の特色は、目標を資質・能力の三つの柱に即して整理し直したこと、各教科等で育む資質・能力との関連づけ、「探究的な見方・考え方」と各教科における見方・考え方との関連づけ、主体的・対話的で深い学びを実現する視点に基づく探究学習の充実（特に、収集情報の整理・分析、まとめ・表現）、日常生活や社会との関連を探究課題や探究学習において生かすこと、と整理できる<sup>10)</sup>。

本論文は、宮古重茂地区の自然・産業といった地域の特色を生かした地域素材（秋サケ）を取り上げ、その生態、調理法、食生活におけるサケの

位置づけ、学習成果および評価資料になりうる「探検ノート」の活用など、実際の体験活動や地域の方への聞き取り、地域の方との協働が大きな特色である。また、校内体制としても、総合的学習を中心に他教科との関連を図りながら、栄養教諭のみならず、学級担任や学校外の様々な関係者（大学関係者も）の協力と協働により、「チーム学校」として学校ぐるみの実践を目指したところに特色がある。

今後の課題としては、特に以下の三点のみ挙げておきたい。

一点目は、重茂小学校全体での総合的学習の全体計画を明確に示し、全体の中で今回の活動が、どのような位置づけであるかを明確化することである。総合的学習の全体計画、年間指導計画は、今回の学習指導要領で強調される「社会に開かれた教育課程」の観点からいえば、校内全教職員で作成し情報共有すること、および、それらの学校計画は、家庭や地域にも公開し、子どもたちにどのような力を育むための総合的学習なのか、そのためにどのような活動内容を構想し、どのような学習活動方法を想定しているのか、それらの情報を学校外にも発信・共有していくことが求められる。そうでなければ、協力いただく地域の皆さんにとっても、何のために学校に協力しているのか、自分の関わりが、子どもたちのどのような力の育成に貢献しうるのか、見通しをもって協力することはできなくなる。学校・家庭・地域の協働は、学校のみならず地域ぐるみで子どもの育ちを支えること、それにより学校教育の質の改善と地域の発展への寄与が目的である。学校での学びが子どもと教師の成長を促すとともに、地域の方々と目標を共有し、地域を支える将来の担い手の育成にもつながる総合的学習であれば、地域の活性化にもつながりうる。まずは、重茂小としての総合的学習の全体計画を明示し、その中で今回の学習活動がどのような位置づけであるかを明瞭に自覚できるようにすることが必要と思われる。

二点目は、目標と関連した探究学習の充実である。課題設定から最終的な整理・分析・発表まで、

子どもたちの活動は充実している。主体的・対話的で深い学びの観点から、学びを深めるためには、秋サケの特徴を知り、料理を考え工夫し、重茂の特産であることを実感すること、ひいてはふるさとの良さを自覚することまで子どもの意識を高める場合、他地域、他県、他国との比較という、比較対象があればより重茂の特徴を自覚しやすくなる。サケ自体での他地域比較もあれば、サケ以外の魚類での比較もある。また、食材メニュー、調理法、料理の味覚等との関連では、より幅広い肉類や野菜類等、食材レベルでの比較の観点も考えられるであろう。食文化から他の産業や地域の発展にまで子どもの意識が広がってくれば、認識から行動化への見通しも持ちやすくなる。

三点目は、各教科間の関連のみならず、子どもの発達の観点から、就学前とのつながり、中学校とのつながりを意識したカリキュラムを構想することである。現在の教育課程改革では、子どもに育む資質・能力については、学校で学んだことが社会に出て使える力であることが求められている。生涯学び続ける自立的な学習者に育てることが、今日の学校教育の使命でもある。学区内にある幼保園や中学校との接続（特に、資質・能力レベルでも考えていただきたい。その中で、地域の良さだけでなく、地域の課題も取り上げ、それを解決できる力へと、子どもの成長発達を見据えて学習活動に取り入れる見通しを持っていけば、将来の自立的な主権者へ向けての能力形成ともつながっていくであろう。

いずれ、食育を中心にしつつ、地域の良さと課題を学び、それをもとに、子どもたちが、自分に何ができるかを考え、自分たちなりのアイデアで地域をより活性化させるために、子どもたち自身が地域に働きかけ、多くの他者と関わる中から、自分自身のあり方や将来の生き方を考える学習になることが総合的学習の趣旨を生かすことになる。今回の食育を中心に据えた重茂小の総合的学習がさらに発展することに期待したい。

(文責 田代 高章)

## 引用・参考文献

- 1) 文部科学省 『食に関する指導の手引—第二次改訂版—』(平成31年3月)
- 2) 中央教育審議会 『チームとしての学校の在り方と今後の改善方策について(答申)』(2015年12月21日)
- 3) 岩手県庁 岩手県のシンボル  
<https://www.pref.iwate.jp/kensei/profile/1000650.html> (2021年1月27日アクセス)
- 4) 浅沼美由希他 『秋サケ丸ごと探検ノート』(一般財団法人 東京水産振興会,2017年10月)
- 5) 足立己幸 『さかな丸ごと探検ノート』(一般財団法人 東京水産振興会,2011年5月)
- 6) 一般財団法人 東京水産振興会 『「さかな丸ごと食育」研究-プログラム・教材開発に関する研究(2009年~2015年)報告書』(一般財団法人 東京水産振興会,2017年12月)
- 7) 浅沼美由希他 「小学校における魚食育の教材・学習プログラムの開発—岩手県の秋サケを事例に—」(『宮城学院女子大学生生活環境科学研究所研究報告』,第51巻,pp.31-40,(2019年))
- 8) 文部科学省 『栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育』(平成29年3月)
- 9) 文部科学省 『食に関する指導の手引—第一次改訂版—』(平成22年3月)
- 10) 田代高章・阿部昇編 『「生きる力」を育む総合的な学習の時間』福村出版,2021年3月参照

## 謝辞

本研究に御協力いただきました宮古市立重茂小学校教諭 中島 久仁子先生をはじめ教職員の皆様、第3・4学年の児童に心より厚くお礼申し上げます。

本研究の一部は、一般財団法人東京水産振興会による2020年度「さかな丸ごと食育」研究事業の助成を受けたものである。