

## 小学校家庭科における地域教材としての さつまいもの活用

田島真理子\*・瀬戸房子\*・上高原涼子\*\*

齋藤紀子\*\*\*・諏訪原裕子\*\*\*\*・田嶋悦子\*\*\*\*\*

(1997年10月15日 受理)

### Possible Uses of the Satsuma Sweet Potato in Homemaking Studies as a Method of Including Local Color and Customs in Elementary School Curriculums

Mariko TAJIMA\*, Fusako SETO\*, Ryoko KAMITAKAHARA\*\*

Noriko SAITO\*\*\*, Yuko SUWAHARA\*\*\*\*, Etsuko TABATA\*\*\*\*\*

#### I. はじめに

食生活は健康的な生活を営む上で重要な位置を占めている。現在の日本の食生活の状況を平成6年国民栄養調査結果<sup>1)</sup>から見てみると、国民1人1日当たりのエネルギー摂取量は平均的には適正摂取量となっているが、エネルギー所要量を20%以上上回って摂取している世帯が23.6%、20%以上下回っている世帯も10.9%みられ世帯間に格差があることが報告されている。また、平成5年に3才以上15才以下の児童・生徒を対象に行われた食事状況の調査<sup>2)</sup>においては、朝起きてから朝食までの時間が15分未満の子供は三人に一人以上、朝食の欠食回数の多いほど健康不良を訴えるものが多い、好きな時間におやつを食べているのは三人に一人などの問題点が指摘されている。健康を維持し、健全な食生活を営む上で食教育は重要な役割を果たしている。従って、その基礎をなす小学校課程での家庭科食物領域の学習は基礎的基本的内容を扱い、実践力を養うものでなければならない。ここでは、小学校家庭科食物領域において基礎的知識、技能、実践力を培う上で地域性をもった題材や教材が有効でないかと考え、鹿児島の特産物であるさつまいもを取り上げ、その教材化について検討を行った。地域性のある教材を用いることの有用性については以下のように考えた。

\*鹿児島大学教育学部家政科

\*\*串木野市照島小学校

\*\*\*上屋久町宮浦小学校

\*\*\*\*喜界町湾小学校

\*\*\*\*\*長島町平尾小学校

- ① 日常食する機会が多い, または生産過程等を目にする機会が多いため, 教材への親しみがある。
- ② 日常, 家庭の中でその調理について観察あるいは経験している。
- ③ その教材を通じて身近な先人の工夫をみたり, その文化に接したりできる。
- ④ 古くから色々な形で食されているため, 応用性が広い。
- ⑤ 教材が身近に存在する。従って, 日常, 学校あるいは家庭で利用することができる。このことは実践性に繋げることができる。
- ⑥ 地域あるいは郷土について知り, 関心を持たせることができる。

以上の観点から, さつまいもを第5学年の題材「おやつ作り」に取り入れ授業実践を行ない, 地域教材の家庭科授業への利用の有効性について検討した。

## II. 研究方法

### 1. 対象

鹿児島県下の4小学校(出水郡長島町平尾小学校, 始良郡加治木町加治木小学校, 肝属郡内之浦町内之浦小学校, 揖宿郡穎娃町宮脇小学校)第5学年各1学級計4学級の児童132名を授業実践の対象とした。

### 2. 実施期間

1994年12月14日から1995年2月15日までの家庭科の授業時間に実践授業を行なった。

### 3. 材料

地域の食材としてさつまいもを取り上げた。さつまいもは現在, 日本で129.5万トン(1992年)が生産されているが, このうち約50%は九州で生産されている。中でも鹿児島県は表1に示すように生産量において日本一であり, 国内生産量の40%近くを占めている。表2に鹿児島県内の各地区におけるさつまいもの収穫量を示しているが, 県内各地で生産されており, 児童にとって身近な食

表1 さつまいもの生産量

順位	生産県	収穫量(千t)
1	鹿児島	499
2	茨木	184
3	千葉	171
4	宮崎	87
5	静岡	40

1992年第69次農林水産省統計より上位5県を抜粋<sup>3)</sup>

表2 鹿児島県内各地区での収穫量(1995~1996)<sup>4)</sup>

地区	収穫量(t)	地区	収穫量(t)
鹿児島地区	1900	伊佐地区	745
揖宿地区	63100	始良地区	6130
川辺地区	68600	曾於地区	91300
日置地区	18300	肝付地区	69200
薩摩地区	3540	熊毛地区	84200
出水地区	29900	大島地区	5380

注: それぞれの地区は市と郡の合計である。

表3 さつまいもの成分（食品成分表<sup>5</sup>）より抜粋）

食品名	エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物		灰分	無機質					ビタミン						
					糖質	繊維		カルシウム	リン	鉄	ナトリウム	カリウム	A効力	B1	B2	ナイアシン	C		
	kcal	g				mg					IU	mg							
さつまいも																			
-生-	123	68.2	1.2	0.2	28.7	0.7	1.0	32	44	0.5	13	460	0	0.01	0.05	0.8	30		
-蒸し-	125	68.0	1.1	0.2	29.2	0.7	0.8	26	40	0.5	10	320	0	0.08	0.04	0.5	17		
-焼く-	148	62.0	1.3	0.2	34.6	0.8	1.1	31	50	0.6	12	490	0	0.11	0.05	0.9	21		

品である。授業実践を行った4小学校のうち3小学校は県内でもさつまいもの生産量の多い地区に位置している。さつまいもの成分としては、表3に示すように、水分を68%含み、糖質が主成分である。いも類の中でも甘味が強い点に特徴があり、このため、副食としては取り入れにくく、おやつなどの間食、あるいは主食代用としての利用が多い。また、主成分であるデンプンの糊化に必要な水分を十分に含んであるため、焼く、揚げる、蒸す、煮る、茹でるなど幅広い実習展開を行うことができる。

#### 4. 調理方法

さつまいもを利用した簡単なおやつ作りの授業を設定するにあたり、郷土の特徴あるおやつとして「ねったぼ（または、ねったいぼ）」、および著者らが小学校児童にも簡単に調理できるおやつとして考案した「芋だんご」も取り上げることとした。これらの調理方法を簡単に記す。ねったぼはさつまいもの皮を剥いてゆで、蒸し器にゆでたさつまいも、その上に餅をのせて8分間蒸し、これをボールにうつしてすりこ木でついてませる。だんご状にまるめて器に盛り、黄な粉と砂糖をまぜてねったぼにかけて供する。芋だんごは、さつまいもの皮を剥いてゆで、ボールに移しすりこ木でついて潰す。これに片栗粉、砂糖を加え（抹茶を加えてもよい）、小さな煎餅状に整える。これをフライパンで油焼きする。以上の操作は洗う、切る、ゆでる、混ぜる、焼くという調理の基本操作からなりたっているため5年生にとって十分可能な調理法であると考えた。その他、授業においては、スイートポテト、芋クレープ、芋のホットケーキ等が取り入れられたがこれらについてはここでは省略する。

### III. 結果と考察

#### 1. 授業教材としてのさつまいもについて

小学校家庭科第5学年の指導内容として学習指導要領<sup>6)</sup>においては簡単な間食を整え、食べ方やすすめ方を工夫し、団らんの間を楽しくすることができるようにすると述べられている。間食は成

長期の児童にとって重要な位置をしめしており、その間食を自ら整え、間食の持つ役割を考える機会を持つことは重要なことであると考え。間食を整える技術の取得は簡単な調理操作技術の習得とともに、間食を囲む会食・団らの授業は家族の結びつきについて考える場ともなる。一方、さつまいもは、先に述べたように甘味に特徴を持ち、このため副食としては利用しにくく間食、主食代用として利用されることが多い。表1および表2において見られたように鹿児島県においては広くさつまいもが生産され、児童にとってさつまいもはごく身近な食品である。また、鹿児島県においては古くからさつまいもを利用したおやつが作られてきており、父母や祖父母といった世代間のコミュニケーションを通じて郷土の歴史、文化に触れる機会を作ることも可能であろう。さつまいもは種々の料理方法を用いることが可能であり、近年様々な加工により商品化が進められている。さつまいもを用いた間食の工夫は伝統的なおやつとともに児童の工夫により種々のおやつを創り出し、新たな調理への意欲づけともなると考える。以上の理由から間食の工夫の材料としてさつまいもを取り上げ、授業実践を行なった。

## 2. 児童の実態

実践クラスの児童は、おやつに興味・関心を持ち、これまでに、ホットケーキやポテトチップス、ドーナツ、クッキー等をおやつとして意識しているが、おやつの栄養、味、彩りなどを工夫したり、楽しい団らの場を作ったりすることに意識を向けてはいなかった。郷土の特産物を使ったおやつについては、さつまいも、黒砂糖などを使ったおやつなどを父母、祖父母から聞いている児童が多かった。よく食べてはいるが、作った経験のある子供は実践例3のクラスにおいては半数であった。

## 3. 授業案の作成

さつまいもを利用したおやつ作りは、4校で実践を行ったが、おやつ作り全6時間のうち、調理実習を含めた団らの実習を取り上げ、学校、児童の実態に合わせて実践例1では3時間の授業を、実践例2では2時間の授業を、実践例3では2時間、実践例4では3時間の授業設定を行った。また、実践例1は個別実習形態、実践例2～4はグループ実習形態によった。以下にその授業案を示した。なお、重複を避けるため、題材名以下指導計画・本時の目標までは1実践例のみについて示し、本時の授業展開は4実践例それぞれについて示した。

### 1) 実践例1 (長島町平尾小学校5年38名)

#### 1 題材名 「わたしたちのおやつ」

#### 2 題材設定の理由

おやつには、友だちや家族との触れ合いを深めてくれたり、食事での栄養を補うというよさがある。多くの家庭が、手作りか市販の物を買うなどして、おやつを準備している。最近では、ほとんどの子供たちが、スナック菓子、ジュースなどの市販のおやつを買って食べている。市販の

おやつは種類が豊富で、金額的にも、子供たちに手の届く範囲の物が多いため、入手しやすい。また、テレビや雑誌の広告でおやつが宣伝されたり、おやつが包装が楽しいものであったり、次々に新発売の物が販売されたりするなど、子供たちは購買意欲をかきたてられていると言える。しかも、子供たちは、スナック菓子のような塩分が多く辛い物、ジュースのように甘い物を好む傾向にある。そのため、市販されている物は、塩分や香辛料などの添加物が多く含まれ、多く食べ続けると健康を害する懸念もある。

また、子供たちのおやつを食べ方を見てみると、食事代わりに食べたり、多く食べ過ぎて食事を食べなくなったりして肥満や虫歯の原因にもなっている。

そこで、本題材を学習することによって、家族の触れ合いを深めるとともに、自分の健康を保つためのおやつのでき方を見直すことは大変重要なことであると考えられる。

本題材では、郷土の特産物であるさつまいもを使って、茶きん絞りやからいも団子などのおやつを作る。手作りのおやつには、材料や味、いろどりなど、様々な工夫ができるとともに、おやつに使われている材料を知ることができるなどのよさがある。また、手作りのおやつには作った人の真心が込められ、更に団らんを楽しめるものにする事ができることなどを理解できる。更に、食事で摂取されにくい食品を栄養を考えてとるようにすると、健康に大変よいものであることが理解できると考える。

本題材を学習することによって、子供たちは、簡単な間食の整え方、すすめ方や食べ方、緑茶の入れ方や飲み方、団らんの場の工夫の仕方など、基礎的・基本的な知識や技能を身に付けることができる。また、郷土の特産物を使っておやつを作るという活動を通して、郷土のよさを知り、郷土を愛する心情を養うことができると考える。

### 3 題材の目標

- (1) 団らんの持ち方を工夫して、進んで家族との触れ合いを深めようとする態度を見につける。
- (2) 日ごろ食べている間食に関心を持ち、健康を考えた間食を進んで整えようとする態度を身につける。
- (3) 自分たちの手で団らんを楽しく和やかなものにするために、団らんの場にふさわしい間食を整え、食べ方やすすめ方を工夫することができる。
- (4) さつまいもを使ったおやつを作ることができる。
- (5) おやつや団らんの意義を理解することができる。

### 4 指導計画（6時間）

- (1) 団らん試技 …… 1時間
- (2) おやつや団らんの役割や選び方、食べ方 …… 2時間
  - ・市販のおやつ

- ・ 団らのよさ
- ・ 団らの計画
- (3) 団らの実習 . . . 3時間 (本時)
- ・ おやつ作り
- ・ 団ら
- ・ 学習のまとめ

5 本時

(1) 目標

- イ さつまいもを使ったおやつを調理することで、次の時間の団らの場を進んで持とうとする意欲を高める。
- ロ 団らの意義を考え、形や盛り付け方を工夫することができる。
- ハ 計画にしたがって、さつまいもを使ったおやつを作ることができる。
- ニ 手作りのおやつよさに気付くようにする。

(2) 授業の展開

時間	主な学習活動	教師のかかわり・留意点
分	1 本時のめあてについて確かめる。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 前時の活動を想起させることで、本時のねらいを確かめる。</li> <li>資料の提示 おやつ調理計画表</li> <li>・ 前時に作成したおやつ調理計画を確かめる。</li> <li>・ 調理をするグループは、前時に作りたいおやつごとにグループにする。</li> <li>・ 教師は、子供の様子を確かめながら、支援していく</li> <li>「おいしいおやつができるね」</li> <li>「どんなことを工夫しているの」</li> <li>資料の提示 いろいろなおやつ盛り付け写真</li> <li>・ 調理をしながら、更に形や盛り付けなどを工夫することができるように、おやつ盛り付け写真を展示しておくようにする。</li> <li>・ 手作りおやつよさ、さつまいもを使うことのよさについて話し合う。</li> </ul>
5	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto;">おやつを作って団らしよう</div>	
	2 計画に基づいて調理する。 (1) さつまいもを使ったおやつ <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto;">             茶きん    いも団子    いもせん              しぼり                  べい           </div>	
75	(2) 飲み物 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto;">             緑茶    ウーロン茶    紅茶              -----              杜仲茶    コーヒー              -----              手作りジュース           </div>	
40	3 団らの準備をし、グループごとに団らをする。	
15	4 後始末をし、反省をする。	

2) 実践例2 (加治木町加治木小学校 5年30名)

指導の展開

過程	主な学習活動	時間	教師の働きかけ	備考	
とらえる	1 学習課題を確認する。 さつまいものおやつを作り 楽しくたべましょう	(分) 5	・「どんなおやつを作りたいのか。」 「工夫するところはどんなところか。」などを問いかけ、自分たちなりのおやつを作ることに対する意欲を高める。	おやつ (教師の手による) 手順カード いも団子 スイートポテト ホットケーキ 茶巾絞り ねったほ 計画表 材料(各グループ)	
見通す	2 グループで決めたおやつを作る。 ・調理方法や手順を調べる。 ・分担の仕方を話し合う。	10	・調理方法や手順がわからなくなったら手順カードで調べる。 ・材料や分量は多くならないように気をつけさせる。 ・計画に従って、手順良く実習できるように、一人でできるところ、二人で、グループでと分担をはっきりさせる。		
追求する	3 さつまいもを使ったおやつをグループごとに作る。  <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 40px; text-align: center;">1班 スイート ポテト</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 40px; text-align: center;">2班 クレープ</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 40px; text-align: center;">1班 ねったほ</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 40px; text-align: center;">1班 いも団子</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 40px; text-align: center;">1班 茶巾絞り</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 40px; text-align: center;">1班 いもの ホットケーキ</div> </div>	55	・安全面や衛生面に気を付け能率的に実習できるように助言する。  安全面 ・包丁の扱い方 ・ガスの使い方 ・皮のむき方 ・ゆで方		
	4 みんなで楽しく食べる。団らんの場、雰囲気作り、食べ方、すすめ方、お茶の飲み方		・自分たちで作ったおやつのおいしさ、実習の様子、郷土のおやつなど話題にしながら、和やかに食べさせる。		
まとめる	5 後片付けや学習のまとめをする。		・協力の仕方、手順、おいしさ、工夫したこと、自分の生活へ生かせるところ、などを観点にして自己 ・相互評価させる。		振り返り カード
いかす	6 次の学習について話し合う。 もっと調べたいこと。 学習したいこと。	20	・自分のおよつを取り方で今後工夫したいところ、団らんについて書かせ実践的態度を深めさせる。		

3) 実践例3 (内之浦町内之浦小学校 5年32名)

指導の展開

過程	主な学習活動	時間	教師の支援
みつめる ↓ とらえる ↓ 見通す ↓ 追求する  (実習)  ↓ まとめる ↓ いかす	1. おやつ作りについて話し合う。 ・ 食べたり、作ったりしたおやつ ・ 郷土のおやつ  2. 学習問題について話し合う。  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">                         さつまいもを使ったおやつを作り、みんなで楽しく食べましょう。                     </div>	(分) ↑ 15 ↓	・ 父母や祖父母から聞いた話を発表させ、郷土のおやつに目を向けさせて、作りたい、食べたいという意欲づけを図るようになる。 ・ 絵、図表、おやつ調べの表 ・ 話し合いにより、本時の学習のめあてを一人一人に意識させるようにする。 ・ 学習計画表、写真
	3. さつまいもを使ったおやつを作る計画を話し合う。 ・ 調理方法や手順 ・ 実習メモへの記入 ・ 材料や分量、用具の確かめ  4. さつまいもを使ったおやつを作る。 ・ 手洗いや身支度をする。 ・ 材料や用具の準備をする。 ・ 調理をする。 ・ グループごとに作りたいおやつを作る 1班 みたらし団子 2班 三色団子 3班 ねったぼ 4班 茶きんしほり 5班 いものクレープ <作り方> ① さつまいもを洗って、2cm位の輪切りにする。 ② 皮を厚めに剥く。 ③ 鍋に水を入れて、柔らかくなるまで茹でる。  5. みんなで楽しく食べる。 ・ グループごとに作っておやつを持ち寄る。 ・ 紹介し合う。 ・ 立食パーティーをする。 ・ 団らん、雰囲気作り ・ 食べ方、お茶の飲み方  6. あとかたづけをする。	↑  65  ↓	・ 調理実習をする手順や方法、計画を立てさせ、全体的な仕事内容をつかませるようにする。  ・ 家族愛や合理性を大切にさせる。 ・ 積極的な意見交換をさせるようにする。  ・ グループ分担、協力させながら楽しく作業を進めていくようにする。  ・ 安全面、衛生面にも気をつけさせるようにする。  ・ 包丁の持ち方、さつまいもの切り方や茹で方、分量、火加減の調節などの知識・技能を生かす喜びを味わわせるようにする。  ・ 盛り付け、配膳を創意工夫させ、実習の様子などを話題にしながら、楽しく会食させるようにする。  ・ みんなで協力して、整理させる。
7. 学習のまとめをする。 ・ 自己、相互評価 ・ わかったことやできたこと  8. 次の学習について話し合う。 ・ もっと調べたいこと ・ 家族とのつながり	↑ 10 ↓	・ おいしいおやつができた、作り方がわかった喜びを味わわせ、うれしさや自信を持たせるようにする。  ・ これからの食生活をよりよくしようとす意欲や実践的態度を高めるようにする。	



4) 実践例4 (穎娃町宮脇小学校5年32名)

指導の展開

過程	主な学習活動	時間	教師の働きかけ	備考
とらえる ↓	1. 本時の学習課題を確認する。  おいしいおやつ(からいも団子、いもモチ、ねったぼ)を作り、楽しく食べましょう。	10分	・各グループごとに自分の作りたいさつまいもを使ったおやつを作ることを確かめる。	
↓ 追求する (実習) ↓	2. おやつ作りについて話し合う。  3. 実習のめあてやグループでの手順と分担について確認する。 ・調理方法や手順 ・材料や分量、用具の確認 ・グループ内の仕事の分担  4. さつまいもを使ったおやつ作りをする。 身じたく、手洗い、台ふき ↓ 材料・用具の準備 ↓ 作る A) からいも団子(2グループ) B) いもモチ(2グループ) C) ねったぼ(1グループ)  5. みんなで楽しく食べる。 ・団らん、場、雰囲気作り ・食べ方、すすめ方、お茶の飲み方	100分	・父母や祖父母から聞いた話を発表させ、見通しをもって実習にのぞむことができるようにする。 ・地域の人(学校主事)からおいしく作るポイントを聞き、学習意欲を喚起する。  ・計画にしたがって、手順よく実習できるように、協力し合うことを助言する。  ・安全面や衛生面に気をつけさせながら、手順よく作業ができるように常に留意する。  ・グループ内で作業を再確認させ、協力しながら、手ぎわよくさせる。  ・Cグループは、Aグループの団子の葉づつみを手伝うよう促す。  ・郷土のおやつ、さつまいものおやつ、実習の様子などを話題にしながら、和やかに食べさせる。	・見本品  ・地域の人  ・調理用具
まとめる ↓ いかす ↓	6. あとかたづけや学習のまとめをする。 ・自己評価、相互評価(グループ)  7. 次の学習について話し合う ・もっと調べたいことや学習したいこと	25分	・おやつの作り方がわかったか、グループで協力して楽しくできたか、などを自己評価、相互(グループ)評価させる。  ・これからの食生活をよりよくしようとする意欲や実践的態度を高めるようにする。	

4. 地域教材の利用の観点からの授業結果および考察

上述の授業案に基づき4校でさつまいもを利用してそれぞれに実践授業を行った。これらの授業においては「さつまいもを使ったおやつを調理することで、次の団らの場を進んで持とうとする意欲を育てる」、「団らの意義を考え、形や盛り付け方を工夫することができる」、「計画に従って、グループで協力しながらさつまいもを使ったおやつを創意工夫して作ることができる」、「手作りのおやつよさに気付く」、「団らの場を工夫して、みんなで楽しくおやつを食べることができる」といった目標を授業の実際に合わせて2項目から4項目設定した。本授業に先立って児童は、これまで食べたことのあるさつまいもを利用したおやつを参考に、また、父母や祖父母から得たいろいろな知識を基に、更に自分たちの創意工夫を加えておやつ作りについて調理計画をたてた。図1は実践授業における実習時の児童の実習メモの1例(実践例3)である。これらの実践授業の中での児童の発言を授業の段階を追って集めた結果を表4に示した。授業間の児童の発言は調理方法に関するものや味に関するものなど様々なものを含んでいたが、ここでは地域教材の有効性の観点と関わると思われるものを抽出した。以下に地域教材の有効性の観点にそって考察する。


5年 組 ( )		実習日	12月 6日 火曜日	第5校時	5日
調理名	いもクレープ	めりて めりて	みんなを協力して、 おいしいもクレープを作ろう		
			材料	分量	計量
もりつけ・配せん			さつまいも	100g	500g
			さとう	10g	50g
			牛にゆう	20cc	100cc
			バター	10g	50g
			塩	少々	少々
用具	なべ・ざる・フライパン・ふきん ほうちやく・まな板・さらし いもつぶし・計量スプーン		ホットケーキの粉	50g	250g
調理の手順や方法	いもをむきりに切せ、 皮をむく。 材料や用具をそろえる。 身じたく、手あららい。	いもをつぶしながらさとう 牛にゆうバターを入れろ。 (器大)	おいしいうちに盛りつける。 ホットケーキの中につぶし たいもを入れる。 ホットケーキをやく、 リがをしいよう にすろ。 さとう・牛にゆう バターを正かくに 計ろ。		
			みんなを協力する。 ほうちやくを正し くつかう。	みんなを楽しく 話ながら食べる。 会食 あとかたづけ まどめ	
工夫すること			みんなを楽しく 話ながら食べる。		

図1 児童の実習メモの例

図1は実践授業における実習時の児童の実習メモの1例(実践例3)である。これらの実践授業の中での児童の発言を授業の段階を追って集めた結果を表4に示した。授業間の児童の発言は調理方法に関するものや味に関するものなど様々なものを含んでいたが、ここでは地域教材の有効性の観点と関わると思われるものを抽出した。以下に地域教材の有効性の観点にそって考察する。

1) 教材への親しみ

おやつについての話し合いの中で自分が食べた経験や父母や祖父母から聞いた話を披露する場面が多く見られるなどさつまいもを身近な食材として感じていることがうかがわれた。実践校はいずれもさつまいもの生産地であり、児童の中には実際にさつまいもを生産している家庭も含まれている。また、実践例4の実習校では、創意(ゆとり)の時間を使って生産したさつまいもを利用して本授業を行っており、うね作り、苗植え、草取りそして収穫と自分たちで丹精を込めて育てたさつまいもを用いた授業であったため、いっそう親しみが見られた。

2) 日常の観察・経験

児童は家庭において焼き芋、スイートポテトなどのおやつを食べた経験をもっている。また、近年、天然のさつまいもの黄、紫、朱などの色を活かした食品加工が盛んであり、このため児童はいろいろなさつまいものおやつを目にする機会がある。これらのことは、自分も作ってみたいという意欲付けに有効であり、授業での話し合い・発表を通して学習意欲や実践意欲を高めることができた。

表4 授業の各段階における子供たちの発言

段 階	子 供 た ち の 発 言
導 入	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おじいさんは、さつまいもをふかしたり、焼いたりして食べていたと教えてくれました。</li> <li>・(ねったぼは)おばあちゃんの家で食べたことがあります。黄な粉をかけて食べました。</li> <li>・母の作ってくれるスイートポテトはおいしいけれど、きょうはうまくできるかちょっと心配です。</li> <li>・いもモチを作るには「黄金センガン」がおいしいと家の人が言っていたよ。</li> <li>・いもは煮るよりも蒸した方が水っぽくないし甘味を増していいよ。</li> </ul>
実 習	<ul style="list-style-type: none"> <li>・さつまいもからこんなにたくさんのおやつができるんだね。</li> <li>・昔の人もいろいろ工夫しておやつを作ったのだろうね。</li> <li>・季節によっていろいろなおやつを食べていたのだろうね。</li> <li>・砂糖を少し入れたの。お母さんがいもだけでも甘みがでるって言ってたから。</li> <li>・(いもパン)家で試してみたんだけど、うまく焼けないの。もともとじゃがいもの料理だからさつまいもではだめなのかなあ。</li> </ul>
ま と め	<ul style="list-style-type: none"> <li>・(いもパンは)ちょっとべとべとしておいしくなかった。いも煎餅は焼いただけだけどおいしいよね。</li> <li>・ふつう、さつまいもは焼き芋などにして食べていたけれど、違ったふうにして調理するとさつまいもの味など違った味が楽しめた。</li> <li>・さつまいもを使ったおやつと聞いたときは、いやだなと思っていたけど作ってみるといいにおいがしたりしていいなあと思った。</li> <li>・さつまいもでいろいろなおやつが作れるし、簡単だし、時間もあまりかからない。</li> <li>・さつまいもでも全く味も形も違うおやつができることを知りました。</li> <li>・さつまいもやいもはあまり好きでなかったけれど、おやつにしてみればとてもおいしかった。</li> <li>・普段全然さつまいもを使ったおやつを作ったことがなかったので、作ってみてさつまいものおやつはいっぱいあるというのに驚いた。</li> <li>・いつもはクッキーやスナック菓子を食べていたけれどさつまいもとかを使ったおかしもおいしかったです。</li> <li>・さつまいもはあまり食べなければ普通のさつまいも。でも、少し、工夫したらおやつにも変わって活躍するんだなあと思った。</li> <li>・いろいろなおやつに使え、安くて便利だと思った。</li> <li>・なんでこんなにおいしいものがあるのにお店などではさつまいものおやつが出ていないのかな。</li> <li>・さつまいも、郷土のおやつは社会で学習した伝統工芸品みたいにおいしさが隠れているんだなあと思った。</li> <li>・さつまいもを使って、まだまだたくさん料理を作っていきたいです。</li> <li>・他のグループのおやつも一緒に食べたら味がいいところや形がいいところなどいろいろあった。今度、家で作る時はいいところを見習って作ろうと思う。</li> <li>・これからもいろいろな鹿児島の名物のお菓子、体のことを考えながら作っていきたい。</li> <li>・ぼくは、おじいさんやおばあさんを招待して家族みんなに作ってあげたいと思った。</li> <li>・さつまいもはただ食べるだけだと思っていたけど、こういうふうにはさつまいもが変身するのも楽しかった。</li> </ul>

### 3) 先人の工夫や文化に対する興味関心

「おじいさんは、さつまいもを蒸かしたし、焼いたりして食べていたと教えてくださいました。」「昔の人もいろいろ工夫しておやつを作ったのだらうね。」「季節によっていろいろなおやつを食べていたのだらうね。」などの発言が見られた。児童は本授業前に父母や祖父母など家族と昔のおやつやさつまいものおやつについて話をしており、「5月になると竹の皮に包んだあくまきを作って食べていたそうです。」「良く、黒砂糖の入ったふくれ菓子を食べていたよ。」などの発言も見られ、郷土のおやつは季節に応じて、自然のものを活かしながら野趣に富んだものが多いことに気付き、関心・意欲を高めて授業に望むことができた。食べ方や作り方ばかりでなく、小さいころの時代背景、生き方など語り合うこともあったと思われる。

### 4) 多様性, 応用性

授業においては伝統的な調理法である「ねったほ」や代表的さつまいものおやつであるスイートポテトなどの他に、「いもクレープ」,「ホットケーキいもあん」,「いも煎餅」,「いもパン」など多くの創意工夫が児童から生まれた。これらの工夫は「もともとじゃがいもの料理だから、さつまいもではだめなのかな」など成功に結びつかない例もあったが、「さつまいもでも全く味や形が違うおやつができる」,「作ってみてさつまいものおやつはいっぱいあるのに驚いた」など表4に見られる発言のように、児童は作る喜び・楽しさを味わい、工夫が食材を多様に変化させることに気付いた。

### 5) 実践性

身近に存在する安価な地域食材は、実践を容易にする。児童は、「家でも作れそうなおやつもあったので家族に作ってあげたい」,「さつまいもを使って、まだまだたくさんの料理を作っていきたい」など、いろいろな表現で「もう一度作ってみたい」と振り返っていた。これの意欲は、家庭での実践化に繋がるものと期待される。

### 6) 地域への関心

「さつまいものおやつは社会で学習した伝統工芸品みたいにおいしさが隠れている」,「これからもいろいろな鹿児島の名物のお菓子を体のことを考えながら作っていききたい」など、この授業を通して地域・郷土が強く児童に意識された。実践例3における実習後の子供の作文は以下のように綴られていた。「さつまいもを使ったおやつ作りをしました。ふかしいもや焼き芋は作ったことはありましたが、茶巾しぼりは初めてでした。ふきんで包んでしぼって作るのはいろいろな形になり、おもしろかったです。形はあまりよくなかったが、味は最高においしかったです。ぼくは、おじいさんやおばあさんを招待して家族みんなに作ってあげたいなと思いました。りんごやくりなどを入れたらおいしくなるでしょう。そしておじいさんやおばあさんのこどものころのおやつや鹿児島のおやつについてももっとくわしく聞いたり、調べたいなと思いました。今からとても楽しみです」。地域に目を向け、さらに学習意欲を高めていると言える。

#### IV. おわりに

家庭科のねらいは家庭生活をよりよくしようとする主体的実践的態度を育てることとそのための基本的な知識技能を習得させることにあると考える。主体的実践的態度を育てるためには、また、学習したことが家庭で実践されるためには、児童に教材への興味関心を持たせるのが必須である。地域教材は、児童の興味関心の誘引・実践化において有効であると考え、地域教材としてさつまいもを取り上げ、その授業実践を以上に論述した。

領域の如何に関わらず、地域性を盛り込んだ家庭科の指導内容を検討する場合、発達段階を考慮しながら小・中・高校の一貫した流れや他教科における学習内容を念頭において、地域性を盛り込む効果が十分に生かせる内容の精選と構築が必要であると思われる。

#### 謝 辞

本研究は日本家庭科教育学会九州地区会の南ブロックにおいて「地域性を重んじた題材の開発」を研究テーマに行なった共同研究の小学校部会の研究結果をまとめたものである。本研究にあたり、多くの御示唆、御助言をいただきました南ブロック研究責任者関志比子先生に厚くお礼申し上げます。

#### 文 献

- 1) 厚生省保健医療局健康増進栄養課監修 平成8年度版国民栄養の現状－平成6年国民栄養調査成績－第一出版 P35 (1996)
- 2) 厚生省保健医療局健康増進栄養課監修 平成7年度版国民栄養の現状－平成5年国民栄養調査成績－第一出版 P68 (1995)
- 3) 二宮道明編 地理統計要覧1995 二宮書店 P68 (1995)
- 4) 九州農政局鹿児島統計情報事務所編 第43次鹿児島農林水産統計年報平成7年～8年 鹿児島農林統計協会発行 (1997)
- 5) 全国調理師養成施設協会編 食品成分表 調理栄養教育公社 (1993)
- 6) 文部省 小学校指導書家庭偏 P31(1989)