

「国際理解」に役立つ調理実習メニューの提案

—小学校中学年における「総合的な学習の時間」の支援的研究—

○湯川聰子¹⁾ 清水祐子¹⁾ 湯川夏子²⁾ (1)奈良教育大 (2)神戸学院女子短大)

目的 平成14年度から施行される「総合的な学習の時間」において、国際理解を進めるプログラムが例示されている。各地の小学校の試行例では、各国の食生活や料理に関心が集まり、実際に調理活動が行われたケースも多い。楽しみながら国際理解を深めることができるので人気は高いが、小学校中学年において、どのようなメニューなら実施可能なのか、実習に際して、どんな配慮が必要なのかについての支援情報は少ない。そこで、本研究では、小学校中学年の「総合的な学習の時間」における国際理解教育の取り組みを支援することを目的として、教育現場において利用可能な実習メニューを開発しようとした。

方法 市販されている子ども向け、またはやさしい料理の本のメニューから、適切なものを選び、試作する。第一段階では大学生による賞味テスト、メニューの評価を行い、その結果から学校現場を考慮した作り方を工夫し、必要時間を仮定する。第二段階として小学校の3年生クラスおよび4年生クラスにおいて調理実習を実施し、効果を確認する。必要な修正を行って決定レシピとする。協力を得たのは岡山県成羽町立成羽小学校の2クラスで、メニューは韓国料理（チヂミ）と、インド料理（インドカレー・ラッシー）である。

結果 試作メニューは7種目であったが、①子どもの嗜好との適合性②難易度③必要時間④材料の入手し易さ⑤親近性⑥各国の特性表現の6つの観点から評価した。その結果、小学校中学年の授業に適合するメニューとして上記を選択し、調理実習の授業を3、4年生クラスで実施した。実習は予定時間内に終了。味覚的にも適合性が高く、体験的に国際理解を進める手法として効果があり、小学校中学年での実施が可能であることが検証された。