

琉球大学学術リポジトリ

沖縄県における家庭科教育の実態（第5報）：
中学校技術・家庭科「食物」領域の調理指導について

メタデータ	言語: 出版者: 琉球大学教育学部 公開日: 2007-08-27 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 宜保, 美恵子, 亀谷, 末子, 浅井, 玲子, Gibo, Mieko, Kameya, Sueko, Asai, Reiko メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/1534

沖縄県における家庭科教育の実態（第Ⅴ報）

—中学校技術・家庭科「食物」領域の調理指導について—

宜保美恵子・亀谷末子・浅井玲子

Conditions of Homemaking Education in Okinawa Prefecture (5)
—How to teach cooking in “Food” area
in the Industrial Arts and Home Economics

Mieko GIBO* Sueko KAMEYA** Reiko ASAI***
(Received octover 31, 1997)

I. はじめに

平成元年3月15日に告示された学習指導要領では、中学校技術・家庭科の改善の具体的事項として、「生徒を取り巻く生活環境や家庭の機能の変化等に対応するため、「木材加工」、「電気」、「家庭生活」及び「食物」の4領域については、すべての生徒に履修させるようにする」となっている。また、「この4領域については、できるだけその他の領域の基礎となるように配慮して内容を構成する」と述べられている。¹⁾

「食物」領域の学習は、「健康な生活をおくるために食物に関する基礎的な知識と技能を習得し、健全な食生活を営むことのできる能力を養うことをねらいとしている。食環境の大きく変化した現状では、食物が非常に簡単に手に入るようになり、個人個人の判断で食事を選び食べる機会が多くなってきた。このような状況下では、男女を問わず食物についての知識をもつことが大切であり、中学校段階で、その基礎を学ぶ必要がある」²⁾

このような趣旨で「食物」領域は、すべての生徒に履修させるようになったが、本県の「食物」領域の指導の実態はどのようになっているだろう

か。

今回、「食物」領域の調理指導を中心に前報（第Ⅰ～Ⅳ報）に示した次の視点、

- ①家庭科の新たな方向性の即した教育がなされているだろうか。
- ②小・中・高一貫性の観点に立った指導が、各学校段階で確立されているだろうか。
- ③郷土の生活の実態に即した題材が適切に取り入れられているだろうか。

この3点をふまえ、今後の沖縄県の家庭科教育の望ましいあり方について、その方向性の一端を提案できればと思い、中学校技術・家庭科担当教師を対象に実態調査を行い以下の結果を得たので報告する。

II. 調査の概要

1. 調査方法：技術・家庭科「食物」領域の調理指導についてアンケート調査を実施。
2. 調査期間：1996年7月～8月
3. 調査対象、属性人数及び回収率は、表1のとおりである。

県下の中学校技術・家庭科担当教師150人を対象にアンケート調査を実施した。有効資料92部について分析した。回収率は61.3%であった。

* Home Econ, Coll. of Edu, Univ. of the Ryukyus

** Home Econ, Coll. of Edu, Univ. of the Ryukyus

(Part-time Lecturer)

*** Okinawa Prefectural Koza High school

表1 調査対象及び属性人数 (食物)

	配付数	回収数	有効資料数
国頭	30人	16人	16人
中頭	32	27	27
那覇	28	11	11
島尻	24	17	16
宮古	17	8	8
八重山	19	14	14
合計	150	93	92
回収率	(100.0%)	(62.0%)	(61.3%)

Ⅲ. 結果及び考察

1. 基本的属性

1) 家庭科の免許所持の有無

「技術・家庭」の家庭系列の担当者で、家庭科の免許所持率は、全体では68.1%で約7割近くを占めている。家庭科以外の免許所持者が指導しているのは3割程度の31.9%であった。地区別にみると、免許外担当者の最も多い地区は八重山地区の71.4%、次いで国頭地区の66.7%と全体と異なり約7割が免許外担当で占めている。宮古地区は家庭科免許所持者と免許外担当者の割合は同率の50.0%であった。また、ほとんどの地区において、免許外担当者が多いのは離島へき地の小・中併置校及び小規模校である。

表2 家庭科の免許所持の有無 (中学校食物)

	総数	はい	いいえ
総数	91 (100.0)	62 (68.1)	29 (31.9)
国頭	15	5	10
中頭	27	26	1
那覇	11	9	2
島尻	16	14	2
宮古	8	4	4
八重山	14	4	11

数字=実数

2) 家庭科担当者の身分

家庭科担当者の身分は、全体では教諭が79.1%で8割近くを占め、臨任12.1%、非常勤講師は8.8%と1割程度となっている。臨任、非常勤講師の配置は、国頭地区が26.7%、島尻地区が25.0%、中頭地区は22.2%、次いで那覇地区18.2%、八重山地区14.3%、宮古地区12.5%の順であった。

臨任と非常勤講師の家庭科免許所持率をみると、中頭地区は、全て家庭科免許所持者を当てているのが特徴的である。那覇地区、島尻地区の場合は、家庭科免許所持者と免許外の数は同じく半々である。また、国頭地区、宮古地区、八重山地区のように離島へき地の多い地区の臨任、非常勤講師は、全て他教科の免許所持者となっている。

表3 家庭科担当の身分 (中学校食物)

	総数	教諭	臨任	非常勤講師
総数	91 (100.0)	72 (79.1)	11 (12.1)	8 (8.8)
国頭	15	11	4	—
中頭	27	21	1	5
那覇	11	9	1	1
島尻	16	12	3	1
宮古	8	7	—	1
八重山	14	12	2	—

数字=実数

3) 家庭科担当者の経験年数

教員経験年数は、全体的には、16年以上が最も多く46.7%、次いで2～5年16.7%、6～10年14.6%、10年以上の経験年数の教員は約5割を占めている。

16年以上の経験者を地区別にみると、那覇地区が最も多く63.6%と6割強を占めている。次いで中頭地区53.9%、国頭地区46.7%、八重山地区42.9%と4割強から5割強を占めている。

経験年数6～15年についてみると、全体では24.5%の2割強を占めているが、地区別にみると、宮古地区が62.5%で最も多く6割強を占めてい

る。中頭地区の1割強を除いて他の4地区は2～3割弱と全体と同様の傾向にある。また、経験年数5年未満については43.8%が最も多いが、他の5地区も3割強を占めていることから年齢的バランスはよいといえるが、宮古地区で経験年数5年未満の家庭科担当者がいないのが特徴である。

表4 家庭科担当の経験年数（中学校食物）

	総数	～1年未満	2～5	6～10	11～15	16～
総数	90 (100.0)	11 (12.2)	15 (16.7)	14 (15.6)	8 (8.9)	42 (46.7)
国頭	15	2	3	3	—	7
中頭	26	5	3	2	2	14
那覇	11	—	1	3	—	7
島尻	16	2	5	2	2	5
宮古	8	—	—	3	2	3
八重山	14	2	3	1	2	6

数字=実数

4) 家庭科担当者の年齢

家庭科担当者の年齢構成について全体的には、50代が31.8%で最も多く約3割強を占めている。次いで30代24.2%、20代23.1%、40代17.1%の順である。地区別にみると那覇地区と中頭地区は全体と同様に50代が多く、那覇地区54.5%、中頭地区44.5%となっている。また、30代は宮古地区の62.5%、国頭地区33.3%が多く、他の4地区は2割以下であった。20代は島尻地区の37.4%、八重山地区35.7%で多く、国頭地区、中頭地区は2割を占めているが、那覇地区は9.1%の1割以下、宮古地区は0であった。40代をみると、八重山地区35.7%、国頭26.7%が多く、島尻地区18.8%、中頭地区11.1%であるが、宮古地区は0であった。30代以下と40代以上に分けてみると、30代以下の占める割合は、宮古地区62.5%、島尻地区56.2%、国頭地区53.3%、八重山地区50.0%で半数以上を占めている。また、40代以上をみると、30代以下とは逆の傾向を示し那覇地区が63.6%で6割強、中頭地区55.6%で、この2地区が過半数をこえて

多い。全体的に離島へき地の家庭科担当者は年齢が低く、都市地区は年齢層が高い傾向にある。特に、宮古地区は20代と40代の年齢層が0であるのが特徴である。

表5 家庭科担当の年齢（中学校食物）

	総数	20代	30代	40代	50代	60代
総数	91 (100.0)	21 (23.1)	22 (24.2)	16 (17.6)	29 (31.8)	3 (3.3)
国頭	15	3	5	4	3	—
中頭	27	6	5	3	12	1
那覇	11	1	2	1	6	1
島尻	16	6	3	3	4	—
宮古	8	—	5	—	3	—
八重山	14	5	2	5	1	1

数字=実数

2. 家庭科指導の実態

1) 家庭科の指導体制

「家庭生活」と「食物」領域の指導について、1人で指導していると答えたのは、全体では82.4%で8割以上を占めている。「いいえ」と答えたのは17.6%の2割弱である。1人で「家庭生活」と「食物」領域を担当している教師のうち家庭科免許所持者は56.0%で、免許外は26.4%である。地区別にみると、1人で「家庭生活」と「食物」領域を担当している者のうち家庭科免許所持者は56.0%で、免許外が26.4%の3割弱である。これを地区別にみると、八重山地区は免許外担当者が1人で指導しているのは57.1%と最も多く、次いで国頭地区53.3%、宮古地区50.0%と約半数が免許外担当者が1人で指導している。那覇地区、島尻地区は約1割が免許外担当者による指導で、中頭地区は、どの地区よりも低く3.7%であった。

また、免許外教員による家庭科担当者は、八重山地区71.4%、国頭地区66.6%、宮古地区50.0%と離島へき地に多い。

表6 家庭科の指導体制 (中学校食物)

総数	「家庭生活」と「食物」を1人で担当していますか			
	はい		いいえ	
	家庭科免許所持	免許外	家庭科免許所持	免許外
91 (100.0)	75 (82.4)	16 (17.6)	51 (56.0)	24 (26.4)
国頭 15	4	8	1	2
中頭 27	24	1	2	—
那覇 11	7	1	2	1
島尻 16	9	2	5	—
宮古 8	3	4	1	—
八重山 14	4	8	—	2

数字=実数

2) 「食物」領域の中で調理実習に当てる授業時数と調理回数

「食物」領域の中で調理実習に当てる授業時数は、全体的に4～10時間が68.2%で最も多く、次いで16～20時間13.6%、11～15時間10.2%となっている。地区別にみると、国頭地区は、全員が4～10時間で指導しているのが特徴的である。「食物」領域に配当する授業時数は35単位時間を標準

とすると学習指導要領にも明示されており、「食物」領域の中の調理実習以外の指導内容への授業時数の確保の面から考えても、調理実習に当てる授業時数が20時間を超えるものは指導計画の再検討が必要であると思われる。

次に、授業時数と調理回数との関係からみると、全体的には、4～10時間を調理実習に当てていると答えたのは、4回の実習が最も多く33人、次いで3回15人、5回10人の順で、中には2回と答えたのもあった。

16～20時間を当てている場合は、4回8人、5回2人、3回1人、8回1人となっており、授業時数と調理回数にばらつきがみられる。

11～15時間についても同じ傾向がみられる。中には11～15時間で14回、70時間で調理回数が2回という極端な例もみられた。

授業時数にとらわれず、調理回数のみをみると、4～5回が64.8%で最も多く、次いで2～3回27.3%、6回以上が7.9%となっている。

調理実習に関する指導内容からみても4～5回が妥当な調理回数であるといえる。また、調理実習の授業時間の確保については、ほとんどの学校が2時間連続の時間割を組んで実施しており、適切な指導がなされているものと思われる。

表7-1 「食物」領域の調理実習に当てる授業時数 (中学校食物)

時間	4～10	11～15	16～20	21～25	26～30	31～35	70
総数 88 (100.0)	60 (68.2)	9 (10.2)	12 (13.6)	2 (2.3)	1 (1.1)	3 (3.4)	1 (1.1)
国頭 13	13	—	—	—	—	—	—
中頭 26	22	1	2	—	—	1	—
那覇 11	6	2	3	—	—	—	—
島尻 16	11	3	2	—	—	—	—
宮古 8	3	1	2	—	—	1	1
八重山 14	5	2	3	2	1	1	—

数字=実数

表7-2 「食物」領域の調理実習に当てる授業時数と調理回数（中学校食物）

総数 88 (100.0)	4~10時間 60 (68.2)				11~15時間 9 (10.2)				16~20時間 12 (13.6)				21~25時間 2 (2.3)		26~30時間 1 (1.1)	31~35時間 3 (3.4)		70時間 2 (2.2)	
	2回	3回	4回	5回	3回	4回	6回	7回	14回	3回	4回	5回	8回	3回	5回	10回	3回	5回	2回
	2	15	33	10	2	2	2	2	1	1	8	2	1	1	1	1	2	1	1
国頭 13	1	1	7	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
中頭 26	-	3	16	3	-	1	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	1	-
那覇 11	-	3	3	-	-	1	1	-	-	2	-	1	-	-	-	-	-	-	-
島尻 16	-	4	6	1	2	-	-	1	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
宮古 8	-	2	1	-	-	-	1	-	-	2	-	-	-	-	-	-	1	-	1
八重山 14	1	2	-	2	-	-	-	2	-	1	1	1	-	1	1	1	1	-	-

数字=実数

表7-3 「食物」領域での調理実習の回数（中学校食物）

総数 88 (100.0)	2~3回 24 (27.3)		4~5回 57 (64.8)		6~7回 4 (4.5)		8回~ 3 (3.4)		
	2回	3回	4回	5回	6回	7回	8回	10回	14回
	3	21	43	14	2	2	1	1	1
国頭 13	1	1	7	4	-	-	-	-	-
中頭 26	-	3	18	5	-	-	-	-	-
那覇 11	-	3	6	-	1	-	1	-	-
島尻 16	-	6	8	1	-	-	-	-	1
宮古 8	1	3	3	-	1	-	-	-	-
八重山 14	1	5	1	4	-	2	-	1	-

数字=実数

3) 1つの授業クラスの人数と学習形態

1つの授業クラスの人数について全体的には、31~40人が50.7%で最も多く、次いで10人未満と10~20人が21.3%の同率になっている。

地区別にみると、全体的傾向と同様に1つのクラスの人数が31~40人となっているのは、中頭地区73.2%、島尻地区68.8%、那覇地区63.8%で過半数を占めている。国頭地区は、10~20人クラスが最も多く50.0%、次いで10人未満が28.6%、宮古地区も同様の傾向にある。八重山地区は10人未満が50.0%、10~20人は28.6%となっている。1つの授業クラスの人数が10人未満と10~20人のク

ラスを加えると、国頭地区と八重山地区は共に78.6%と8割近くを占めている。宮古地区も62.5%と6割以上を占めていることから、離島へき地の小・中併置校及び小規模校の1つの授業クラスの人数は少ない。

学習形態について、授業クラス毎にみると、21人以上の人数構成のクラスはほとんどが男女共学であるが、10人未満、10~20人の場合は、男女別学や一部男女共学一部男女別学がみられる。学習形態を全体でみると、男女共学が84.3%で最も多く、男女別学は14.6%、一部別学は1.1%の低率である。

表8 1つの授業クラスの人数と学習形態

(中学校食物)

総数 89 (100.0)	10人未満 19 (21.3)			10~20人 19 (21.3)		21~30人 4 (4.5)	31~40人 45 (50.7)	41人~ 2 (2.2)	学習形態別の計 89 (100.0)		
	男女 共学 15 (16.9)	男女 別学 3 (3.4)	一部 共学 1 (1.1)	男女 共学 9 (10.1)	男女 別学 10 (11.1)	男女 共学 4 (4.5)	男女 共学 45 (50.7)	男女 共学 2 (2.2)	男女 共学 75 (84.3)	男女 別学 13 (14.6)	一部 共学 1 (1.1)
国頭 14 (100.0)	3 (21.5)	1 (7.1)	—	—	7 (50.0)	1 (7.1)	2 (14.3)	—	6 (42.9)	8 (57.1)	—
中頭 26 (100.0)	1 (3.8)	1 (3.8)	—	3 (11.6)	1 (3.8)	—	19 (73.2)	1 (3.8)	24 (92.3)	2 (7.7)	—
那覇 11 (100.0)	1 (9.1)	—	—	1 (9.1)	—	2 (18.2)	7 (63.8)	—	11 (100.0)	—	—
島尻 16 (100.0)	3 (18.8)	—	—	—	—	1 (6.2)	11 (68.8)	1 (6.2)	16 (100.0)	—	—
宮古 8 (100.0)	1 (12.5)	—	1 (12.5)	1 (12.5)	2 (25.0)	—	3 (37.5)	—	5 (62.5)	2 (25.0)	1 (12.5)
八重山 14 (100.0)	6 (42.9)	1 (7.1)	—	4 (28.6)	—	—	3 (21.4)	—	13 (92.9)	1 (7.1)	—

数字=実数

3. 「食物」領域における調理実習の実態

1) 調理実習の指導内容

調理実習の指導内容については、中学校「技術・家庭」の学習指導要領に³⁾「(3) 日常食の調理について、次の事項を指導する。」の指導事項に沿って、調理実習で取り上げている調理名を表9のように①~⑦に分類し整理した。また、①~⑦の数字については複数回答となっている。例えば、①米を用いた変わり飯の調理については、学習指導要領「技術・家庭編」の指導書には「ア 米を用いて、変わり飯の調理ができること。」とあり、学校においては「すし飯」や「炊き込み飯」の一方、または、両方を扱っているものもある。

調理実習の指導内容について全体的には、③魚や肉を用いた調理が176人で最も多く、次いで④野菜を用いた調理が127人、①米を用いた変わり飯の調理が101人、⑤小麦粉を用いた菓子92人、②めんを用いた調理85人の順となっている。また、①~⑤に含まれないものについて、⑥塩、みそ、しょうゆ、油脂などの適切な取扱いを主としたものは81人、⑦砂糖などの適切な取り扱いを主としたものは75人、その他パンなどを利用した内容が

12人となっている。

青少年向きの一日常食の食事について、食品の組み合わせを指導することが望ましいという観点から献立指導についてみると、調理実習との関連を図る配慮から、副食として考えられる魚や肉を用いた調理や野菜を用いた調理が多くなっているのは妥当であるといえる。

表9 「食物」の調理実習の指導内容(中学校食物)

	① 飯米を用いた調理	② 調理めんを用いた	③ 調理魚や肉を用いた	④ 野菜を用いた調理	⑤ 小麦粉を用いた菓子	⑥ 塩、みそ、しょうゆ、油脂などの適切な取扱い	⑦ 砂糖などの適切な取扱い	その他
総数 90	101	85	176	127	92	81	75	12
国頭 14	11	13	27	18	12	10	10	3
中頭 27	33	28	51	39	30	27	28	4
那覇 11	16	11	23	17	16	10	13	1
島尻 16	21	14	26	24	13	20	8	1
宮古 8	8	7	15	15	9	6	10	—
八重山 14	12	12	34	14	12	8	6	3

数字=実数

表10-1 「食物」領域の調理実習で取り上げている調理

(中学校食物)

	① 米を用いた変わり飯の調理					パンの利用	② めんを用いた調理		
	変わり飯 101						85		
	すし飯	炊き込み飯 78 (86.7)			米飯				
	五目すし	炊き込み飯	あさづき飯	汁クサユア	チャカレ		ピザド	ミスパゲ	冷やし
総数 90	23 (25.6)	53 (58.9)	2 (2.2)	23 (25.6)	10 (11.1)	2 (2.2)	72 (80.0)	8 (8.9)	5 (5.6)
国頭 14	4	4	—	3	2(≠1)	≠1	9	3	≠1
中頭 27	6	17	2	8	3	1	24	2(≠1)	≠1, ≠1
那覇 11	3	8	—	5	≠1	—	9	1	≠1
島尻 16	2	15	—	4	1	—	14	—	—
宮古 8	5	3	—	—	—	—	7	—	—
八重山 14	3	6	—	3(≠1)	3	—	9	2	≠1

数字=実数

2) 「食物」領域の調理実習で取り上げている調理調理実習で取り上げている調理は、献立指導と食品の組合わせの指導を図る上から調理実習を行っているので複数回答も多い。

①米を用いた変わり飯の調理は表10-1に示すとおり、全体的にみて「炊き込み飯」が78人、「すし飯」は23人で「炊き込み飯」の1/3程度の実施である。

地区別では、宮古地区以外の5地区では「炊き込み飯」の調理が多く、逆に、宮古地区は「すし飯」の調理が多い。更に、地区別の個々についてみると、島尻地区は全員が米を用いた変わり飯の調理について、「すし飯」または「炊き込み飯」のいずれかの調理実習を行っている。これに対し他の5地区では21人（国頭地区7人、中頭地区と八重山地区6人、那覇地区と宮古地区各1人）が、「米飯」の指導で炊飯についての基本的事項の水加減、浸漬、吸水、火加減については指導がなされていると思うが、これを発展させた米を用いた変わり飯の調理の指導はされていないと推測される。

②めん類を用いた調理は表10-1のとおり、全体的には「スパゲティーミートソース」が72人と最も多く、他の「めん料理」は1割未満である。

地区別でも、全体と同じ傾向にあり、どの地区も「スパゲティーミートソース」の指導をしている。しかし、個々にみると、めんを用いた調

理の指導をしていないのが、八重山地区に4人、国頭地区に3人、中頭地区と那覇地区に各2人、島尻地区と宮古地区に各1人の計13人である。

③魚や肉を用いた調理は、表10-2のように全体的には、焼き物の調理の指導が多く112人で、中でも「ハンバーグステーキ」が74.4%と最も多く、次いで「ムニエル」38.9%、「照り焼き」は僅か11.1%である。煮物の調理を指導しているのは、36人で「煮魚」17.8%、「シチュー」13.3%、「カレー汁」5.6%となっている。

汁物の調理を指導しているのは31人で「さつまい」27.8%、「イナムドゥッチ、中身汁」が4.4%と郷土料理も僅かではあるが取り入れた指導がなされている。

地区別にみると、国頭、中頭、島尻の3地区は1位が「ハンバーグステーキ」、2位が「ムニエル」、3位が「さつまい」であるのに対し、那覇地区は1位が「ハンバーグステーキ」、2位は「照り焼き」、3位「ムニエル」、「煮魚」「シチュー」の3つとなっている。宮古地区は1位が「ハンバーグステーキ」、2位「さつまい」で他は1例ずつとなっている。八重山地区は1位「ハンバーグステーキ」、2位「ムニエル」、3位「煮魚」となっている。どの地区も1位が「ハンバーグステーキ」であるが、2位と3位に違いがみられる。このように「ハンバーグステーキ」の実施率が高いのは生徒達の好みで

反映しているものと考えられる。

地区別を個々にみると、中学校指導書「技術・家庭編」では、魚や肉のいずれかを用いて、焼き物、煮物、汁物のうち1種類以上を作ることがで

きるようにする。⁴⁾となっているが、この3つの調理法のどれにも触れていないのが、中頭地区2人、国頭、島尻、八重山の3地区に各1人の計5人である。

表10-2 「食物」領域の調理実習で取り上げている調理 (中学校食物)

		③ 魚や肉を用いた調理 176								
		煮物 35				焼き物 112			汁物 29	
		煮魚	ラオフェン ー	シチ ユ	カレ ー汁	照り 焼き	ムニ エル	ハン ステーキ	さつ まい 汁	中身 汁 ド チ
総数	90	16 (17.8)	2 (2.2)	12 (13.3)	5 (5.8)	10 (11.1)	35 (38.9)	67 (74.4)	25 (27.8)	4 (4.4)
国頭	14	—	—	—	1	—	7	12	5	12
中頭	27	5	—	5	3	1	11	18	7	1
那覇	11	3	5	3	—	4	3	6	2	1
島尻	16	2	—	—	1	—	6	13	4	—
宮古	8	1	—	—	—	1	1	8	4	—
八重山	14	5	5	4	—	4	7	10	3	—

数字=実数

④野菜を用いた調理は表10-3のとおり全体では、あえ物の調理が75人で最も多く、次いで、ゆで物の調理が32人、いため物の調理は20人である。

あえ物の調理では「野菜やフルーツのサラダ」が多く44.4%、「酢の物」は38.9%となっている。ゆで物の調理では「青菜のごまあえ」23.3%、「おひたし」8.9%とあえ物調理と比べて低くなっている。

いため物の調理は「青菜のソテー」10.2%、「にんじんのバター煮」や「野菜類のチャンプルー」は10%未満である。

地区別に、取り入れている調理の多い順にみると、国頭、中頭、宮古の3地区は全体の傾向と同じで、1位に「野菜やフルーツのサラダ」、2位「酢の物」、3位「青菜のごまあえ」の順である。那

覇地区も1位、2位は全体と同じであるが、3位が「おひたし」となっている。島尻地区は「野菜やフルーツのサラダ」が僅かに多く1位で、2位は「青菜のごまあえ」「青菜のソテー」、3位は「酢の物」となっている。八重山地区は他の地区と異なり「酢の物」が1位で、2位「野菜やフルーツのサラダ」、3位「青菜のごまあえ」となっている。

野菜を用いた調理は、いため物、ゆで物又はあえ物のうち1種類以上作ることができるようにする。⁵⁾となっているが、「野菜をいためる、ゆでる、あえる」という調理手法のいずれも指導していないのは、中頭地区8人、国頭地区5人、島尻地区と八重山地区は各3人、那覇地区2人、宮古地区1人の計22人である。

表10-3 「食物」領域の調理実習で取り上げている調理 (中学校食物)

		④ 野菜を用いたため物、ゆで物又はあえ物の調理 127							
		いため物 20			ゆで物 32			あえ物 75	
		野菜などの ソテー	にんじんの バター煮 等の	野菜類の チャンプ ルー	おひたし	青菜の ごまあえ	粉ふきい も	野菜や フルーツの サラダ	酢の 物
総数	90 (100.0)	9 (10.2)	8 (8.9)	3 (3.3)	8 (8.9)	21 (23.3)	3 (3.3)	40 (44.4)	35 (38.9)
国頭	14	1	—	—	1	3	1	6	6
中頭	27	3	5	2	2	6	1	11	9
那覇	11	—	—	—	4	2	—	6	5
島尻	16	5	2	—	1	5	1	6	4
宮古	8	—	1	1	—	2	—	6	5
八重山	14	—	—	—	—	3	—	5	6

数字=実数

⑤小麦粉を用いた菓子作りは表10-4のとおり、全体的にオープンで焼く、とフライパンで焼くが共に36人、蒸すは焼くの約半数の17人である。オープンで焼く調理としては「カップケーキ」が最も多く33.3%で、他の調理は5%未満である。フライパンで焼く調理では「クレープ」が30.0%、郷土料理の「チンピン、ポーポー」は10.0%である。蒸し物の「蒸しケーキ」は18.9%、炊飯器を利用した「スポンジケーキ」は1例であった。

小麦粉を用いた菓子作りは、小麦粉の調理上の性質と関連させて指導し、蒸す、焼くなどの簡単な調理法で菓子を作ることができるようにすることであるが、「サーターアンダーギー」のように

揚げ物も取り入れている。地区別にみると、国頭地区と中頭地区は全体と同じく「カップケーキ」が1位である。宮古地区は「カップケーキ」と「クレープ」が1位である。那覇地区と八重山地区は「クレープ」が1位、2位は「カップケーキ」、3位「蒸しケーキ」となっている。那覇地区は郷土料理の「チンピン、ポーポー」を取り入れた指導が他の地区より僅かに多い。

個々にみると、小麦粉を用いた菓子作りを取り入れた指導がなされていないのは、八重山地区6人、中頭地区と島尻地区が各5人、国頭地区4人、宮古地区2人、那覇地区1人の計23人となっている。

表10-4 「食物」領域の調理実習で取り上げている調理 (中学校食物)

		⑤小麦粉を用いた菓子など92												
		蒸す17		オープンで焼く36			フライパンで焼く36		揚げる					
		※スポンジ ケーキ	蒸し ケーキ	カ ッ プ ケ ーキ	ス コ ン	バ タ ー ロ ー ル	シ ュ ク リ ー ム	ク ッ キ	ホ ッ ト ケ ーキ	ク レ ー プ	ポ ー ポ ー	チ ン ピ ン	ア ン ダ ー ギ ー	サ ー タ ー
総 数	90 (100.0)	17 (18.9)	30 (33.3)	2 (2.2)	4 (4.4)	27 (30.0)	9 (10.0)	3 (3.3)						
国 頭	15	3	4	1	1	2	1	—						
中 頭	27	6	13	1	2	5	2	1						
那 覇	11	2	4	—	1	6	3(※1)	—						
島 尻	16	3	3	—	—	5(※1)	2	—						
宮 古	8	1	3	—	—	3	1	—						
八 重 山	14	2	3	—	—	6(※1)	—	1						

※ スポンジケーキは炊飯器利用による調理

数字=実数

調味料については、食塩、みそ、しょうゆ、さとう、食酢、油脂について適切な取り扱いができること。⁶⁾と示されているが、調理に用いられた調味料は、表10-5、10-6のとおりである。

①米を用いた変わり飯から⑤小麦粉を用いた菓子作りの中で適切に取り扱うことができるようになる。となっており、その指導は十分になされていると考えられる。

表10-5 「食物」領域の調理実習で取り上げている調理 (中学校食物)

		⑥食塩、みそ、しょうゆ、砂糖、食酢、油脂の適切な取り扱い81							
		食塩、みそ、しょうゆ73			油 脂 8				
		み そ 汁	か き 玉 汁	ス ー プ	す ま し 汁	ア ー サ 汁	フ ラ イ ド ポ テ ト	て ん ぷ ら	魚 や 野 菜 の 揚 げ 物
総 数	90 (100.0)	9 (10.0)	45 (50.0)	19 (21.1)	4 (5.5)	2 (2.2)	1 (1.1)		
国 頭	14	4	3	2	1	—	—		
中 頭	27	2	16	7	1	1	—		
那 覇	11	—	7	2	1	—	—		
島 尻	16	1	11	4	1	—	1		1
宮 古	8	1	4	1	—	—	—		—
八 重 山	14	—	4	3	1	—	—		—

数字=実数

表10-6 「食物」領域の調理実習で取り上げている調理

(中学校食物)

⑦		食塩、みそ、しょうゆ、砂糖、食酢、油脂の適切な取り扱い 75					
		紅茶	ジュース 野菜や果物の	ゼリーなど	牛乳かんや 果汁かん	フルーツ ポンデ	アイスクリーム
総数	90 (100.0)	39 (43.3)	3 (3.3)	8 (8.9)	21 (23.3)	2 (2.2)	2 (2.2)
国頭	14	6	—	2	1	1	—
中頭	27	15	1	3	7	—	1
那覇	11	7	—	—	5	1	—
島尻	16	5	—	3	—	—	—
宮古	8	5	—	—	5	—	—
八重山	14	1	2	—	3	—	—

数字=実数

表10-7 欠落している指導内容 (中学校食物)

	① 飯米を用いた変り	② 調理んを用いた	③ 調魚理や肉を用いた	④ 野菜を用いた調理	⑤ 菓小麦粉などを用いた	
総数	90	21	12	5	22	23
国頭	14	7	3	1	5	4
中頭	27	6	2	2	8	5
那覇	11	—	1	1	3	5
島尻	16	1	2	—	2	1
宮古	8	1	1	—	1	2
八重山	14	6	3	1	3	6

数字=実数

表10-1～10-7からみると、授業時数を踏まえた調理回数及び食品の組み合わせと献立指導の面から全体的にみると、①米を用いた変り飯の調理から⑤小麦粉を用いた菓子作りの指導項目について、全くふれていず、欠落している指導項目がある。欠落している指導項目が1項目は33人、2項目は18人、3項目2人、4項目2人の計55人で全体の約6割を占めるが、この5つの指導項目のバランスが悪くいずれかの項目に偏っている。

3) 郷土料理の指導の有無

郷土料理を取り入れて指導しているのは、全体では51.7%、指導していないと答えたのが48.3%とほぼ半数を占めている。郷土料理を調理実習に取り入れて指導している回数は、45人中1回が36人、2回が6人、3回が3人となっている。

郷土料理の内容としては、米を用いた変り飯の調理として「クファジュージー」、肉を用いた煮物や汁物の調理として「ラフテー、イナムドウチ、中身汁」、野菜を用いた炒め物の調理として「ゴーヤーチャンプルー」、めん類を用いた調理として「沖縄そば、ソーキそば」、小麦粉を用いた菓子作りとして「チンピン、ポーポー、サーターアンダギー」、しょうゆ、食塩、食酢などの適切な使い方として「アーサ汁、もずくの酢の物」、その他地域の素材の活用として「ゴーヤージュース、ゴーヤーゼリー、シークァーサージュース、パイン・マンゴーのミックスジュース」や「くずもち、フチャギ、ムーチャー」などが取り上げられている。

指導項目の中で、最も多く取り上げられているのが、米を用いた変り飯の調理として「クファジュージー」で25人、次いで「アーサのすまし汁」19人、「チンピン」と「もずくの酢の物」が7人となっている。

表11 郷土料理の指導の有無（中学校食物）

総数	指導している 45 (51.7)		指導していない 42 (48.3)	
	家庭科免許所持	免許外	家庭科免許所持	免許外
総数 87 (100.0)	38 (43.7)	7 (8.0)	22 (25.3)	20 (23.0)
国頭 15	4		1	10
中頭 26	15	1	10	
那覇 11	8	1	1	1
島尻 15	6		7	2
宮古 6	2	1	2	1
八重山 14	3	4	1	6

数字=実数

表12 調理実習で取り上げている郷土料理（中学校食物）

調理名	例数
クファジューシー、汁ジューシー	25
アーサのすまし汁	19
もずくの酢の物	7
チンビン	7
中身汁	3
沖縄そば、ソーキそば	3
ゴーヤーチャンプルー	3
サーターアンダギー	3
イナムドッチ	2
その他	9
合計	80

4. 小学校家庭科の食物領域の理解の有無

小学校「家庭」の食物領域の内容の理解について全体では、「十分知っているとはいえない」が57.1%で最も多く、次いで「十分知っている」が25.3%、内容を「知らない」のは17.6%の順である。地区別にみると、八重山地区以外の5地区は、全体の傾向と同じく十分知っているとはいえないが多かった。八重山地区は「十分知っているとはいえない」と「知らない」が同数の6人であっ

た。

また、小学校家庭科の食物領域の内容を「十分知っている」と答えたのは、すべて家庭科の免許所持者であり、「知らない」と答えたのは1人を除いて、免許外担当者である。

表13 小学校家庭科の食物領域の理解の有無（中学校食物）

総数	十分知っている 23 (25.3)		十分とはいえない 52 (57.1)		知らない 16 (17.6)	
	家庭科免許所持	免許外	家庭科免許所持	免許外	家庭科免許所持	免許外
総数 91 (100.0)	23 (25.3)	-	38 (41.8)	14 (15.4)	1 (1.1)	15 (16.5)
国頭 15	2	-	3	4	-	6
中頭 27	11	-	15	-	-	1
那覇 11	5	-	4	2	-	-
島尻 16	2	-	11	1	1	1
宮古 8	1	-	3	3	-	1
八重山 14	2	-	2	4	-	6

5. 高等学校「家庭一般」「生活一般」「生活技術」の食物領域の理解の有無

高等学校の「家庭一般」「生活一般」「生活技術」の食物領域の内容については、最も多いのが「十分知っているとはいえない」で54.9%、次いで「知らない」40.7%、「十分知っている」のは1割以下の4.4%である。先に述べた、小学校家庭科の内容を「十分知っている」25.3%に比べて著しく低く1/6である。

表14 高校の「家庭一般」等の食物領域の理解の有無 (中学校食物)

	総数	十分知っている 4 (4.4)		十分とはいえない 50 (54.9)		知らない 37 (40.7)	
		家庭科免許所持	免許外	家庭科免許所持	免許外	家庭科免許所持	免許外
総数	91 (100.0)	4 (4.4)	-	44 (48.3)	5 (6.6)	14 (15.4)	23 (25.3)
国頭	15	-	-	3	3	2	7
中頭	27	3	-	19	-	4	1
那覇	11	-	-	6	1	3	1
島尻	16	1	-	9	-	4	2
宮古	8	-	-	3	-	1	4
八重山	14	-	-	4	2	-	8

表15 小・中・高一貫性の観点に立つ指導の有無 (中学校食物)

	総数	はい 32 (36.4)		いいえ 36 (40.9)		分からない 20 (22.7)	
		家庭科免許所持	免許外	家庭科免許所持	免許外	家庭科免許所持	免許外
総数	88 (100.0)	29 (33.0)	3 (3.4)	23 (26.1)	13 (14.8)	7 (8.0)	13 (14.8)
国頭	15	3	-	2	6	-	4
中頭	24	13	-	5	-	5	1
那覇	11	4	-	5	-	-	2
島尻	16	6	-	7	1	1	1
宮古	8	1	1	3	2	-	1
八重山	14	2	2	1	4	1	4

6. 小・中・高一貫性の視点に立つ指導の有無

小・中・高一貫性を図った指導をしているのは、全体的にみて最も多いのが、「指導していない」が40.9%、「指導している」が36.4%、「分からない」22.7%の順である。地区別では、「指導している」が多いのは、中頭地区で13人、次いで島尻地区6人、那覇地区4人となっている。逆に、一貫性を図った「指導をしていない」と答えたのは、国頭、島尻の2地区が8人で多く、次いで中頭、那覇、宮古、八重山の4地区共に各5人となっている。先に述べた、小学校及び高等学校の内容理解との関連でみると、(表12、13) 小学校の食物領域の内容を「十分知っている」のは25.3%、高等学校の「家庭一般」などの食物領域の内容を「十分知っている」のは4.4%である。しかし、小・中・高の一貫性を図る指導をしているのは36.4%と高くなっている。自由記述の中に「小・中併置校であるから、小学校の内容は知っており、一貫性を図る指導もしているが、高等学校の内容は知らない」という意見もみられたことから、「十分知っているとはいえない」が小・中・高の一貫性を図る指導を心掛けているものと思われる。

7. 「食物」領域の指導の実態からみた問題点と課題

これまで述べてきた「食物」領域の指導の実態からみた問題点と課題は、全体的にみてほとんどの教師は「技術・家庭」の「食物」領域の内容を十分に理解して指導に当たっている様子が伺えるが、一部には「食物」領域の内容を十分理解していない面がみられる。

また、「家庭生活」領域との関連や小学校家庭科及び高等学校「家庭一般」等との関連を図る指導に欠ける面もみられた。指導の実態から次のような問題点や課題が指摘できる。

1) 免許外教員への対応

本調査(平成6年6月現在のアンケート調査)の結果から、「技術・家庭」の家庭系列の免許外担当者は、前報⁷⁾の「家庭生活」領域の場合とほぼ同数の29人(英語7人、音楽5人、国語4人、社会2人、理科1人、数学1人、技術1人、美術1人、免許外不明7人)で、多くは1人で他教科と家庭科を担当している。また、そのほとんどが離島へき地の小規模校か小・中併置校に勤務しており、表13~15のように小学校家庭科や高等学校「家庭一般」等の内容の理解も不十分なため、小・

中・高一貫性の観点に立つ指導もできない実情にある。自由記述の中にも①人事異動とのからみもあり、家庭科担当が毎年変わる上に、2～3教科を担当しているのが教材研究不足を感じている。②専門教科外なので理論面等に変な悩んでいるとの意見もあった。前報⁸⁾「家庭生活」領域の場合にも述べたとおり、免許外教員への実技を取り入れた研修の機会を多くもつ必要がある。このように、免許外担当者（教諭、臨任、非常勤講師）の抱える問題は大きいと思われる。

充実した教科内容の取り扱い及び小学校家庭科、高等学校「家庭一般」等の男女必修科目との関連を図る指導が可能となる対応策が早急に必要であると思われる。

2) 「食物」領域の調理実習に当てる授業時数と調理回数

「食物」領域に当てる授業時数は35単位時間を標準とするので、調理実習に当てる授業時数は、取り扱う調理実習の献立や調理回数にもよるが『日常食の調理の指導事項』からして、調理回数は4～5回をこえないよう計画し、調理実習に当てる授業時数も16～20時間をこえないようにする。また、「食物」領域の日常食の調理以外の他の指導内容（1）青少年の栄養及び日常食の献立、（2）食品の性質とその選択、（3）適切な食事の取り方及び食事作法等に欠落が生じないように「食物」領域の目標を十分理解し、調理実習に関する指導内容の構成と時間配当の再検討が重要となる。

3) 調理実習の内容

青少年向けの1日分の食事について、食品の組合せを指導することが望ましいことから「食物」領域の指導内容（3）日常食の調理について⁹⁾ア米を用いて、変わり飯の調理、イ魚や肉を用いて、焼き物、煮物又は汁物の調理、ウ野菜を用いて、いため物、ゆで物又はあえ物の調理、エめんを用いた調理、オ小麦粉を用いた菓子作りの指導で、食品の組合せを考えた献立指導の観点に立って指導することが大切であるが、指導する内容が一方に偏っている場合も多くみられた。指導内容に欠落が生じないように再度、実習内容の

検討及び精選が必要である。また、各地区において、小・中・高の一貫性を図る指導体制を確立するために、共同研究会をもつ等して家庭科教育の充実を図ることが最も重要な課題といえる。

8. 自由記述にみる「食物」領域の施設設備及び指導上の問題点と課題

「食物」領域の施設設備及び指導上の問題点と課題について、自由記述で述べられた内容を類別するとつぎのとおりであった。

1) 施設設備面の問題点と課題

(1) 調理室や調理台が古く、狭い

具体的には、「校舎が老朽化し、流し台、換気扇、床等が古い」「施設設備が単学級用として作られているので40人で実習するには狭い」「作業台が狭すぎる」「調理台の高さが男生徒の体格に合わない」「天井から吊り下げられた換気扇に背の高い男生徒が頭をぶつける」「用具の収納場所が狭い」等であった。

また、離島の小規模校からは、「家庭科室と給食室が一緒である。また、小学校との共用のため時間の設定が難しい」「ランチルームがないため、時々家庭科室で共同給食が行われ、（準備に）支障をきたす」等教室併用の問題が上がっている。

(2) 設備・備品面の不備

設備・備品面の不備としては、「40度以上の暑い中での実習は、試食するところには食欲を失っている。クーラーか扇風機が必要」「オープンを4台同時に使用するとブレーカーが落ちる」「調理台に蓋をして試食台にしているの、食事のマナーの指導ができない」「換気扇がない」「備品や器具が不足」等であった。

安全面の問題点として、「教室が狭く、安全面に不安がある」「食器の破損が多く、怪我が心配である」「備え付けのガスコンロが使用不能のため、カセットコンロを使用している」「ガス管が床面に出ていて危険」「ガス設備が古く元栓を開いてもすぐに使えず不安である」等、種々の問題が上げられている。

2) 指導上の問題点と課題

(1) 指導時間に関するもの

指導時間については、「時間が短く内容が多いので、通り一遍の授業になりがちである。添加物の実験などを取り入れると、その分他にしわ寄せがくる」「科学的な判断力を養うためにできるだけ実験実習を導入したいが、時間の関係で師範だけで終わることがある」等であった。

(2) 生徒の実態に関するもの

生徒の実態については、①生徒の家庭生活との関わりについての問題、②生徒自身の問題、③教師の側の問題、この3点からみることにする。

①生徒の家庭生活との関わりについての問題

生徒の家庭生活との関わりから出た問題としては、「現代の家庭生活では、衣食住共に生徒が関わるのが少ないため、年々技能面が低下し実習に時間がかかる」「普段の生活でほとんど家事をしない生徒が多く、以前なら説明の必要もなかったこと（食器の洗い方、野菜の取り扱い等）ができず、時間内に調理させることが難しい」等があった。

②生徒自身の問題

「服装（エプロン、頭巾）を整えさせるのに苦労する」「材料をきちんと計量して作ることをうるさがる」「片付けに協力しない生徒がいる」「エプロンや頭巾の着用に抵抗がある」「食事のマナー指導を素直に受けてくれない」「落ちつきがなく、悪ふざけをするので事前の注意を徹底する必要がある」等であった。

③教師の側の問題

「教師は1校1人配置で3学年掛け持ちのため、調理実習のための材料注文、準備、片付けなど大変に忙しい」「準備に時間がかかり過ぎる」「実習の時は、前日に授業の準備をすべてしなければならぬので、休日明け、特に1・2時間目の授業に支障をきたしている」「40人の授業では、安全面に不安があり充実した授業が難しいため、分割して授業をしたいが、教師の担当時間のバランスの問題でうまくいかない」「T・Tで授業をしたい」等の外、離島へき地の学校の教師からは、「学習指導上の資料不足や研修参加に困っている」「免許外担当なので理論面の指導に大変悩んでいる」「家庭科教師がいないので、技術と家庭科の両方を担当している。資料や材料の入手が困難で相談相手も少ない」「これからの家庭科の動

向を知りたい」「小学校では実習時間を長く取り、また、清涼飲料の持ち込みが許されているため中学校での指導が難しい」等となっている。

IV. 要約

沖縄県における中学校技術・家庭科「食物」領域の調理指導の実態について述べてきた。その結果を要約すると次のとおりであった。

1. 基本的属性：家庭科の免許所持率は全体では68.1%の約7割弱、地区別では、離島へき地校に免許外担当者が多く、特に八重山地区は71.4%、国頭地区66.7%、宮古地区50.0%の高率である。身分は教諭が約8割強、経験年数は16年以上が多く46.7%であった。年齢構成は、50代が多く31.8%、20～30代は各2割台である。

2. 家庭科指導の実態

- 1) 家庭科の指導体制：「食物」領域の指導は、1人で指導が82.4%、その中で家庭科の免許所持者は56.0%、免許外26.4%、地区別では、八重山、国頭、宮古の3地区は免許外が5割以上を占める。
- 2) 「食物」領域の中で調理実習に当てる授業時数と調理回数：授業時数は4～10時間で調理回数は4回が多い。
- 3) 1つの授業クラスの人数と学習形態：授業クラスは31～40人が50.7%で多くほとんどが男女共学である。

3. 「食物」領域における調理実習の実態

- 1) 調理実習の指導内容：「魚や肉を用いた調理」が最も多く、次いで「野菜を用いた調理」「米を用いた調理」が上位を占めている。
- 2) 調理実習で取り上げている調理：①米を用いた調理では、「炊き込み飯」が多く、②めん類を用いた調理では、「スパゲティミートソース」、③魚や肉を用いた調理では、「ハンバーグステーキ」、④野菜を用いた調理では、「あえ物」、⑤小麦粉を用いた調理では、「カップケーキ」となっている。教師の中には①～⑤までの5つの指導項目に欠落がみられ多いのは、4項目が指導されない場合もあった。

指導内容の検討が必要であると思われる。

- 3) 郷土料理指導の有無：指導しているのは51.7%、多いのは、米を用いた調理で「クファージュシー」、次いで「アーサのすまし汁」「チンビン」「もずくの酢の物」である。
- 4) 小学校家庭科の食物領域の理解の有無：「十分とはいえないが知っている」が多く57.1%、「十分知っている」は25.3%、両方で82.4%で、十分とはいえないが知っているのは8割強である。しかし、「知らない」教師も2割近くを占める。また、「十分知っている」のは、全て家庭科免許所持者で、「知らない」は、ほとんどが免許外である。
- 5) 高等学校「家庭一般」等の食物領域の理解の有無：「十分とはいえないが知っている」が多く54.9%、「十分知っている」は4.4%、両方で59.3%の約6割で、「知らない」は4割の高率である。
- 6) 小・中・高一貫性の観点に立つ指導の有無：「指導していない」が多く40.9%、「指導している」は36.4%で4割弱で小学校及び高等学校の内容理解よりは高くなっている。これは「小・中併置校のため小学校の内容を知っているという」ことと関連があるものと考えられる。
- 7) 「食物」領域の指導の実態からみた問題点と課題

①免許外教員への対応：「技術・家庭」家庭系列の免許外担当者は29人で、多くは1人で他教科と家庭科を担当し、離島へき地か小・中併置校勤務が多い。また、第IV報で述べたとおり、小学校家庭科及び高等学校「家庭一般」等の内容の理解も不十分なため小・中・高の一貫性を図った指導もできない状態にある。早急な対応策を立てる必要がある。

②「食物」領域の調理指導に当てる授業時数と調理回数：「食物」領域に当てる授業時数は35単位時間を標準とするので、調理実習に当てる授業時数は、取り扱う調理実習の献立や調理回数にもよるが「日常食の調理の指導事項」からして、調理回数は4～5回をこえないよう計画し、調理実習に当てる授業時数も16～20時間をこえないようにする。

③青少年向けの1日分の食事について、食品の組合せを指導することが望ましいことから「食物」領域の指導内容（3）日常食の調理について、指導内容が一方に偏った場合もみられたので、指導内容に欠落が生じないように実習内容の検討が必要である。

8) 自由記述にみる「食物」領域の施設設備及び指導上の問題点と課題

①施設設備面の問題点と課題：「調理室や調理台が狭く、古い」ことや「設備・備品面の不備」のため、「調理室が暑い」「マナーの指導ができない」、「安全面に不安がある」等があった。これらのことは、有機的につながっていると考えられる。「食物」領域の（3）日常食の調理については「キ食品や調理器具の安全で衛生的な取り扱いができること、ク調理用熱源の適切な取り扱いができること、また、（4）適切な食事の取り方及び食事作法について考えさせる」ことが指導事項として示されている。生徒の安全の確保のみでなく、教科の目標達成のためにも早急な整備が望まれる。

②指導上の問題点と課題：指導時間については「時間が短く内容が多い」こと、全体的な生徒の実態としては、「実生活の経験不足からくる生活技術能力の低下、実生活における実践意欲の低下」等が上げられている。男生徒の実態については、「実習は積極的にやるが理論学習には興味を示さない」「片付けに時間がかかる、協力しない」「エプロン着用の指導やマナーの指導が難しい」等である。調理実習については、「準備、片付けにかかる時間的負担」「40人授業による安全性の不安」を上げている。指導内容相互の関連を整理し、生徒の実態や小・中・高の一貫性の観点に立って、授業内容の精選を図る必要がある。また、男生徒の実態については、クラスによって差があることや男生徒の中にも技能的に優れたものいるとの指摘もあり、これらの課題が性差によるものか、個人差によるものか検討する必要がある。記述の中には、「むしろ男子の方が意欲的である」「食物領域では、男女で履修上の問題はない」と述べた教師もいた。

実験・実習を教科の特性とする家庭科では、教師の負担のみでなく、生徒の安全面からも小人数

での授業や教師の担当時数を軽減し、ゆとりをもって授業に取り組める条件整備が望まれる。しかし、教育職員定数法との関わりがあり、すぐには解決が難しいと思われるが、沖縄県高等学校家庭科研究会が平成学年度に行っているような実験・実習前後の時間負担に関する具体的なデータの収集し検討する必要がある。

離島へき地の小規模校における免許外担当者の「資料不足」「理論面の不安」等については、県の主催する各教育事務所単位の研修や、県立教育センターの短期研修、各地区研究会への積極的参加が望まれる。

謝 辞

本研究をまとめるに当たり、お忙しい中を調査にご協力くださいました、県下の中学校技術・家庭科担当の先生方に厚くお礼申し上げます。

引用文献

- 1) 文部省 中学校指導書－技術・家庭篇 開隆堂 平成元年
- 2) ～6) 1) 同掲書
- 7) 宜保、亀谷、浅井共著 沖縄県における家庭科教育の実態（第Ⅳ報）－中学校技術・家庭科「家庭生活」領域の調理指導について－琉球大学教育学部紀要 第52集へ投稿中
- 8) 7) 同掲書
- 9) 1) 同掲書