

# 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4報）：  
中学校技術・家庭科「家庭生活」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	<a href="http://hdl.handle.net/20.500.12000/1535">http://hdl.handle.net/20.500.12000/1535</a>

## 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—

宜保美恵子・亀谷末子・浅井玲子

Conditions of Homemaking Education in Okinawa Prefecture(4)  
-How to teach cooking in "Home Life" area  
in the Industrial Arts and Home Economics

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

#### 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・家庭科に新たに「情報基礎」と「家庭生活」の2領域が設けられたことは、第Ⅲ報で述べたとおりである。

従来、「家庭生活」に関しては、小学校では「家族の生活と住居」、高等学校では、男女共に選択必修科目の「家庭一般」「生活技術」「生活一般」で、いずれも「家族と家庭生活」として取り上げられているが、中学校段階だけが「家庭生活」に関して独立した領域が示されていなかった。今回、「家庭生活」領域の新設により小・中・高校をとおして「家庭生活」についての学習が位置づけられたことになる。

小学校では「家族の一員として家庭生活に協力して充実した生活をしようとする態度を育てる立場」から、中学校では「自己の生活と家族の生活との関係について理解させ、家庭生活をよりよくしようとする実践的な態度を育てる立場」から、高校では「将来の自分及び家庭の生活を経営する立場」から、それぞれ学習することになっている。

このような趣旨で「家庭生活」領域は新設されたが、本県のこの領域の指導の実態はどのようになっているのだろうか。

今回は、「家庭生活」領域の調理指導を中心に第Ⅲ報にも示した、

- ①家庭科の新たな方向性に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・家庭科の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「家庭生活」領域の調理指導についてアンケート調査を実施した。
2. 調査の期間：1996年7月～8月
3. 調査対象、属性人数及び回収率は、表1の通りである。

県下の中学校技術・家庭科担当教諭150人を対象にアンケート調査を実施した。有効資料92人について分析した。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 (家庭生活)

	配付数	回収数	有効資料数
国頭	30人	17人	16人
中頭	32	26	26
那覇	28	10	10
島尻	24	17	17
宮古	17	8	8
八重山	19	15	15
合計	150	93	92
回収率	(100.0%)	(62.0%)	(61.3%)

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84.2%で8割強を占め、臨任、非常勤講師は、それぞれ7.9%の1割以下であった。臨任、非常勤講師の配置は地区により偏りがみられる。中頭地区の離島へき地等は非常勤講師の対応が多い地区であるが、全て家庭科免許所持者を当てている。

表3 家庭科担当の身分 (家庭生活)

	総数	教諭	臨任	非常勤講師
総数	89 (100.0)	75 (84.2)	7 (7.9)	7 (7.9)
国頭	14 (100.0)	12 (85.7)	2 (14.3)	—
中頭	26 (100.0)	20 (76.9)	1 (3.8)	5 (19.2)
那覇	10 (100.0)	9 (90.0)	1 (10.0)	—
島尻	17 (100.0)	14 (82.3)	2 (11.8)	1 (5.9)
宮古	7 (100.0)	6 (85.7)	—	1 (14.3)
八重山	15 (100.0)	14 (93.3)	1 (6.7)	—

数字=実数

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の免許所持率は、全体的には66.7%で約7割近く占めているが、家庭科の免許を持たずに指導しているのが33.3%の3割強であった。免許外担当者について、地区別にみると、最も多いのが八重山で73.3%の高率を占め、次いで、国頭の60.0%であった。そのほとんどが、離島やへき地の小・中併置校や小規模校である。

逆に、免許所持率の高い地区は、中頭の96.2%、那覇80.0%、島尻76.5%の順であった。

表2 家庭科の免許所持の有無(家庭生活)

	総数	はい	いいえ
総数	90 (100.0)	60 (66.7)	30 (33.3)
国頭	15 (100.0)	6 (40.0)	9 (60.0)
中頭	26 (100.0)	25 (96.2)	1 (3.8)
那覇	10 (100.0)	8 (80.0)	2 (20.0)
島尻	17 (100.0)	13 (76.5)	4 (23.5)
宮古	7 (100.0)	4 (57.1)	3 (42.9)
八重山	15 (100.0)	4 (26.7)	11 (73.3)

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50.6%、次いで2～5年15.7%、6～10年14.6%で、10年以上の経験年数の教員が約6割弱を占めている。

地区別では、特徴がみられ宮古は6～10年が42.8%で最も多く、他の5地区は16年以上が高率を占めている。

表4 家庭担当の経験年数（家庭生活）

	総数	～1年未満	2～5	6～10	11～15	16～
総数	89 (100.0)	10 (11.2)	14 (15.7)	13 (14.6)	7 (7.9)	45 (50.6)
国頭	14 (100.0)	1 (7.1)	3 (21.4)	3 (21.4)	—	7 (50.0)
中頭	26 (100.0)	4 (15.4)	4 (15.4)	2 (7.7)	2 (7.7)	14 (53.8)
那覇	10 (100.0)	1 (10.0)	—	2 (20.0)	1 (10.0)	6 (60.0)
島尻	17 (100.0)	3 (17.6)	5 (29.4)	2 (11.8)	—	7 (41.2)
宮古	7 (100.0)	—	—	3 (42.8)	2 (28.6)	2 (28.6)
八重山	15 (100.0)	1 (6.7)	2 (13.3)	1 (6.7)	2 (13.3)	9 (60.0)

数字=実数

#### 4) 家庭科担当者の年齢

全体的には、50代が最も多く37.1%で4割近くを占めている。次いで30代24.7%、20代20.2%の順である。

地区別では、年齢構成のバランスがよいのは国頭地区で、20代～50代まで各々20%台を占めている。中頭地区もバランスは良好な傾向にあるが、那覇地区は40代が0で、20代～30代も少ない。島尻地区は、他地区と異なり20代の若い教員が多い傾向にある。先に述べた経験年数を反映して家庭科担当者の年齢は高い。

表5 家庭科担当の年齢（家庭生活）

	総数	20代	30代	40代	50代	60代
総数	89 (100.0)	18 (20.2)	22 (24.7)	14 (15.7)	33 (37.1)	2 (2.2)
国頭	14 (100.0)	3 (21.4)	4 (28.6)	3 (21.4)	4 (28.6)	—
中頭	26 (100.0)	5 (19.2)	5 (19.2)	3 (11.5)	12 (46.2)	1 (3.8)
那覇	10 (100.0)	1 (10.0)	3 (30.0)	—	5 (50.0)	1 (10.0)
島尻	17 (100.0)	6 (35.3)	3 (17.6)	1 (5.9)	7 (41.2)	—
宮古	7 (100.0)	—	5 (71.4)	1 (14.3)	1 (14.3)	—
八重山	15 (100.0)	3 (20.0)	2 (13.3)	6 (40.0)	4 (26.7)	—

数字=実数

## 2. 家庭科指導の実態

### 1) 家庭科の指導体制

家庭系列を何人で指導しているかについては、表6のように1人で指導しているのは、全体では75.6%、2人で指導は22.2%、3人での指導は2.2%となっている。

これを免許との関連でみると、全体では、家庭科免許を所持し「家庭科のみ」を担当しているのは58.9%、「家庭科と他教科」担当は7.8%であった。また、免許外で「他教科と家庭科」担当が33.3%の3割強を占めている。

指導体制の内訳をみると、「1人で指導」の場合、家庭科の免許を所持している教員が家庭科のみを担当しているのは45.6%、家庭科と他教科を担当しているのは4.4%の少数であるが、国語、理科、特殊学級等の教科外を担当している。また、家庭科の免許を持たない教員が家庭科を担当しているのは25.6%である。

「2人で指導」の場合をみると、家庭科の免許所持者が家庭科のみを担当しているのは、12.2%、家庭科と他教科を担当しているのは2.2%、また、家庭科の免許を持たない教員が家庭科を担当しているのは7.8%となっている。

地区別にみると、離島へき地の多い八重山、国頭地区は家庭科免許外教員による担当が著しく多く各々73.3%、60.0%を占めている。この免許外担当の問題は、家庭科の免許を持たないで家庭科を担当している場合と家庭科の教師が免許のない他教科を担当している場合がある。各教科の目標及び基礎的・基本的事項をおさえた効果的な指導のためには定期的な研修の機会をもつ必要があるのではないだろうか。

### 2) 「家庭生活」の中で食物の指導内容に当てる授業時数

「家庭生活」領域の指導内容で食物に当てる授業時数は、表7-1のように4～8時間が最も多く65.0%、次いで9～12時間、35～36時間が同じ比率の13.3%となっている。どの地区もほとんど同様の傾向にあった。

また、70時間と回答したのもあったが、他の項目の回答との関連から見ると7時間の誤答ではないかと思われる。

表6 家庭科の指導体制

(家庭生活)

		1人で指導68 (75.6%)			2人で指導 20(22.2%)			3人で指導 2(2.2%)		合 計		
総 数		家庭科免許所持 45(50.0)		免許外 23(25.6)	家庭科免許所持 13(14.4)		免許外 7(7.8)	家庭科免許所持 2(2.2)		家庭科免許所持 60.(66.7)		免許外 30(33.3)
総 数 90 (100.0)		家庭科 41 (45.6)	家庭科と 他教科 4 (4.4)	他教科と 家庭科 23 (25.6)	家庭科 11 (12.2)	家庭科と 他教科 2 (2.2)	他教科と 家庭科 7 (7.8)	家庭科 1 (1.1)	家庭科と 他教科 1 (1.1)	家庭科 53 (58.9)	家庭科と 他教科 7 (7.8)	他教科と 家庭科 30 (33.3)
国 頭	15 (100.0)	5 (33.3)	—	6 (40.0)	1 (6.7)	—	3 (20.0)	—	—	6 (40.0)	—	9 (60.0)
中 頭	26 (100.0)	18 (69.2)	1 (3.8)	1 (3.8)	5 (19.2)	1 (3.8)	—	—	—	23 (88.5)	2 (7.7)	1 (3.8)
那 覇	10 (100.0)	6 (60.0)	1 (10.0)	2 (20.0)	—	1 (10.0)	—	—	—	6 (60.0)	2 (20.0)	2 (20.0)
島 尻	17 (100.0)	8 (47.1)	—	3 (17.6)	4 (23.5)	—	1 (5.9)	1 (5.9)	—	13 (76.5)	—	4 (23.5)
宮 古	7 (100.0)	2 (28.6)	1 (14.3)	2 (28.6)	—	—	1 (14.3)	—	1 (14.3)	2 (28.6)	2 (28.6)	3 (42.8)
八重山	15 (100.0)	2 (13.3)	1 (6.7)	9 (60.0)	1 (6.7)	—	2 (13.3)	—	—	3 (20.0)	1 (6.7)	11 (73.3)

数字=実数

表7-1 「家庭生活」の中で食物の指導内容に当てる授業時数

(家庭生活)

		4~8時間	9~12時間	13~16時間	18~30時間	35~36時間	70時間
総数 83 (100.0)		54 (65.0)	11 (13.3)	2 (2.4)	4 (4.8)	11 (13.3)	1 (1.2)
国 頭 13 (100.0)		9 (69.2)	—	1 (7.7)	—	3 (23.1)	—
中 頭 25 (100.0)		18 (72.0)	7 (28.0)	—	—	—	—
那 覇 9 (100.0)		7 (77.8)	—	—	—	1 (11.1)	1 (11.1)
島 尻 16 (100.0)		8 (50.0)	2 (12.5)	—	2 (12.5)	4 (25.0)	—
宮 古 6 (100.0)		3 (50.0)	1 (16.7)	—	1 (16.7)	1 (16.7)	—
八重山 14 (100.0)		9 (64.3)	1 (7.1)	1 (7.1)	1 (7.1)	2 (14.3)	—

数字=実数

表7-2 「家庭生活」の中で食物の指導内容に当てる授業日数と調理回数

(家庭生活)

		4~8時間				9~12時間				13~16時間				18~30時間				35~36時間				70時間	
総数 83 (100.0)		54 (65.0)				11 (13.3)				2 (2.4)				4 (4.8)				11 (13.3)				1 (1.2)	
		1回 20	2回 30	3回 2	4回 1	5回 1	2回 3	3回 6	4回 1	8回 1	3回 1	5回 1	1回 1	2回 2	10回 1	1回 4	2回 1	3回 4	4回 1	10回 1	1回 1		
国 頭 13		2	5	1	—	1	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	1	—	1	—	
中 頭 25		5	12	—	1	—	1	5	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
那 覇 9		3	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	1	
島 尻 16		7	1	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	2	—	1	1	1	1	—	—	—	
宮 古 6		1	2	—	—	—	—	1	—	—	—	—	1	—	—	1	—	—	—	—	—	—	
八重山 14		2	6	1	—	—	—	—	1	—	1	—	—	1	1	—	1	—	—	—	—	—	

授業時数と調理実習の回数については、表7-2のように学校差があるが、全体的には授業時数4～8時間内での調理実習1～2回と答えたのが60.2%と最も多かった。他は授業時数と調理回数にばらつきがみられる。また、授業時間の確保は全ての学校が2時間連続の時間割を組んでいる。

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は31～40人が47.8%で最も多く、次いで10人未満の23.3%、10～20人が18.9%となっている。

地区別にみると、中頭、那覇、島尻は全体とほぼ同様の傾向を示し1つのクラスの人数構成は31

～40人が65.4%～70.6%と約7割を占めている。国頭、八重山は10人未満と10～20人クラスが多く、この2つで国頭は73.4%、八重山は80.1%となっている。宮古は10人未満のクラスはなく、10～20人のクラスが最も多く42.9%、21～30人のクラスと31～40人のクラスは同比率の28.6%であった。

学習形態について授業クラス毎にみると、21人以上のクラスは全て男女共学であるが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。全体的には、男女共学が83.3%で最も多く、男女別学は13.3%、一部共学・一部別学は3.3%の低率であった。

(家庭生活)

表8 1つの授業クラスの人数と学習形態

	人数別									学習形態別の計		
	10人未満			10～20人			21～30人	31～40人	41人～	90		
	21			17			8	43	1	(100.0)		
	(23.3)			(18.9)			(8.9)	(47.8)	(1.1)			
総数 90 (100.0)	男女 共学	男女 別学	一部共学	男女 共学	男女 別学	一部共学	男女共学	男女共学	男女共学	男女 共学	男女 別学	一部共学 一部別学
	16 (17.8)	3 (3.3)	2 (2.2)	7 (7.8)	9 (10.0)	1 (1.1)	8 (8.9)	43 (47.8)	1 (1.1)	75 (83.3)	12 (13.3)	3 (3.3)
国頭 15 (100.0)	4 (26.7)	—	1 (6.7)	—	6 (40.0)	—	2 (13.3)	2 (13.3)	—	8 (53.3)	6 (40.0)	1 (40.0)
中頭 26 (100.0)	2 (7.7)	2 (7.7)	—	1 (3.8)	1 (3.8)	—	2 (7.7)	17 (65.4)	1 (3.8)	23 (88.5)	3 (11.5)	—
那覇 10 (100.0)	1 (10.0)	—	—	1 (10.0)	—	—	1 (10.0)	7 (70.0)	—	10 (100.0)	—	—
島尻 17 (100.0)	2 (11.8)	1 (5.9)	—	1 (5.9)	—	—	1 (5.9)	12 (70.6)	—	16 (94.1)	1 (5.9)	—
宮古 7 (100.0)	—	—	—	—	2 (28.6)	1 (14.3)	2 (28.6)	2 (28.6)	—	4 (57.1)	2 (28.6)	1 (14.3)
八重山 15 (100.0)	7 (46.7)	—	1 (6.7)	4 (26.7)	—	—	—	3 (20.0)	—	14 (93.3)	—	1 (14.3)

3. 「家庭生活」領域での調理実習の実態

1) 「家庭生活」領域での調理実習の回数

調理実習の回数は、全体的には2回が最も多く42.5%を占め、次いで1回31.0%、3回は17.2%、5回以上は5.7%であった。表7-2の授業時数とは別に、単に調理実習のみでみても、1~2回が最も多く73.5%で7割強を占めている。

表9「家庭生活」での調理実習の回数

(家庭生活)

		1回	2回	3回	4回	5回~
総数	87	27	37	15	3	5
	(100.0)	(31.0)	(42.5)	(17.2)	(3.4)	(5.7)
国頭	14	4	5	3	—	2
	(100.0)	(28.6)	(35.7)	(21.4)		(14.3)
中頭	25	5	13	5	2	—
	(100.0)	(20.0)	(52.0)	(20.0)	(8.0)	
那覇	10	4	4	2	—	—
	(100.0)	(40.0)	(40.0)	(20.0)		
島尻	17	8	6	2	1	—
	(100.0)	(47.0)	(35.3)	(11.8)	(5.9)	
宮古	7	3	3	1	—	—
	(100.0)	(42.9)	(42.9)	(14.2)		
八重山	14	3	6	2	—	3
	(100.0)	(21.4)	(42.9)	(14.3)		(21.4)

2) 調理実習の指導内容

調理実習の指導内容は、全体的にみて「簡単な調理を組み合わせた朝食の指導」と、「簡単な調理を組み合わせた朝食、昼食の指導」が同じ比率で44.2%、「簡単な調理を組み合わせた昼食の指導」が11.6%となっている。調理回数との関係を見ると、「簡単な調理を組み合わせた朝食の指導」は1~2回が最も多く44.2%中41.8%を占める。「簡単な調理を組み合わせた昼食の指導」でも1~2回が11.6%中8.2%を占めて多い。同様に「簡単な調理を組み合わせた朝食、昼食の指導」の場合も2~3回が44.2%中38.4%と高率を占めている。

3) 調理実習の指導内容と活用している主な食品

「簡単な調理を組み合わせた朝食の指導」「簡単な調理を組み合わせた昼食の指導」及び「簡単な調理を組み合わせた朝食、昼食の指導」で活用している主な食品は、表11のとおり「加工品・半加工品の活用に重きをおかない」が39.5%で最も多く、「加工品・半加工品の活用に重きをおく」と「生鮮食品の活用に重きをおく」同率の25.6%、「どちらともいえない」は9.3%であった。

地区別でみると、国頭、中頭、島尻地区は「加工品・半加工品活用に重きをおかない」が47.1~57.1%で最も多く、「生鮮食品の活用に重きをおく」は八重山地区が61.5%で最も高かった。宮古地区はいづれの項目も28.6%の同率であった。

(家庭生活)

表10 調理実習の指導内容と調理回数

総数 86 (100.0)	簡単な調理を組み合わせた 朝食の指導 38(44.2)					簡単な調理を組み合わせた 昼食の指導 10(11.6)					簡単な調理を組み合わせた 朝食、昼食の指導 38(44.2)						
	1回	2回	3回	5回	小計	1回	2回	3回	5回	10回	小計	2回	3回	4回	8回	10回	小計
	21	15	1	1	38	6	1	1	1	1	10	21	12	3	1	1	38
	24.4	17.4	1.2	1.2	44.2	7.0	1.2	1.2	1.2	1.2	11.6	24.4	14.0	3.5	1.2	1.2	44.2
国頭 14 (100.0)	4	2	1	—	7 (50.0)	—	—	—	1	—	1 (7.1)	3	2	—	—	1	6 (42.9)
中頭 25 (100.0)	4	5	—	—	9 (34.6)	1	—	—	—	—	1 (3.8)	8	5	2	—	—	15 (61.5)
那覇 10 (100.0)	3	1	—	—	4 (40.0)	1	1	1	—	—	3 (30.0)	2	1	—	—	—	3 (30.0)
島尻 17 (100.0)	6	3	—	—	9 (52.9)	2	—	—	—	—	2 (11.8)	3	2	1	—	—	6 (35.3)
宮古 7 (100.0)	1	—	—	—	1 (14.3)	2	—	—	—	—	2 (28.6)	3	1	—	—	—	4 (57.1)
八重山 13 (100.0)	3	4	—	1	8 (53.3)	—	—	—	—	1	1 (6.7)	2	1	—	1	—	4 (26.7)

数字=実数

表11 調理実習の指導内容と活用している食品

(家庭生活)

総数 86 (100.0)	加工品・半加工品活用 に重きをおく				加工品・半加工品活用 に重きをおかない				生鮮食品活用に重きをおく				その他どちらとも言えない			
	朝食の 指導 (10.5)	昼食の 指導 (1.1)	朝食、昼 食の指導 (14.0)		朝食の 指導 (17.4)	昼食の 指導 (7.0)	朝食、昼 食の指導 (15.1)		朝食の 指導 (12.8)	昼食の 指導 (2.3)	朝食、昼 食の指導 (10.5)		朝食の 指導 (3.5)	昼食の 指導 (1.1)	朝食、昼 食の指導 (4.7)	
	9	1	12	22 (25.6)	15	6	13	34 (39.5)	11	2	9	22 (25.6)	3	1	4	8 (9.3)
国頭 14 (100.0)	2	—	1	3 (21.4)	4	1	3	8 (57.1)	1	—	1	2 (14.3)	—	—	1	1 (7.1)
中頭 25 (100.0)	1	—	6	7 (28.0)	6	1	5	12 (48.0)	1	—	3	4 (16.0)	1	—	1	2 (8.0)
那覇 10 (100.0)	1	1	—	2 (20.0)	2	2	—	4 (40.0)	1	—	2	3 (30.0)	—	—	1	1 (10.0)
島尻 17 (100.0)	3	—	1	4 (23.5)	3	1	4	8 (47.1)	2	1	—	3 (17.6)	1	—	1	2 (11.8)
宮古 7 (100.0)	—	—	2	2 (28.6)	—	1	1	2 (28.6)	1	—	1	2 (28.6)	—	1	—	1 (14.3)
八重山 13 (100.0)	2	—	2	4 (30.8)	—	—	—	—	5	1	2	8 (61.5)	1	—	—	1 (7.7)

数字=実数

#### 4) 朝食の実習で取り上げている調理

「簡単な調理を組み合わせた朝食の指導」で取り上げている献立は、表10からみても1～5回の調理実習を実施していることから、複数回答もあるが、「パン」を主とした朝食の指導が77.5%で最も多く、次いで「米飯」主とした指導が40.8%、「炒飯」を主とした指導が11.3%となっている。

「パン」を主とした指導では、「ピザトーストとサラダまたはフルーツヨーグルト」の献立43.7%を占め、次いで「ピザトースト」だけの献立で18.3%、「トーストとハムエッグにサラダ」の献立が8.5%となっている。

「米飯」を主とした朝食の指導では、汁物を扱った献立が多く、「米飯とみそ汁」に「卵とじ」や「ハムエッグ」「ゴーヤチャンプルー」「サラダ」「即席漬け」などの副食を加えた献立を合わせると36.6%で、その中で、「米飯とみそ汁」だけの献立は9.9%であった。朝食の指導では30～40分のできるものを取り上げ、教師が調理名を指定せず各グループで計画したものを実習させている学校もあった。

#### 5) 昼食の実習で取り上げている調理

「簡単な調理を組み合わせた昼食の指導」でも、朝食の実習と同様に複数回答もあるが、朝食の実習とは逆に「米飯」を主とした献立が最も多く52.9%を占め、次いで「炒飯」を主とした献立が25.5%、「パン」や「スパゲティ」等を用いた、その他の献立が15.7%となっていた。

「米飯」を主とした献立では、「汁物」を扱った献立は少なく、僅か9.8%で他はほとんどが弁当にも応用できる献立が43.1%を占めていた。

「炒飯」を主とした献立では、「チャーハンとスープ」に「サラダ」か「果物」を添えた献立が多く21.6%を占めていた。表12、表13から「朝食」と「昼食」の献立をみると「米飯」及び「パン」を主とした献立を扱っているのは共に65.1%であった。その他の「麺類」や「タコライス」は8.1%であった。

昼食の調理実習では、その日の学校給食の献立との組み合わせを考え、日によって調理の実習の取り入れ方が異なると回答した学校もあった。

表12 朝食の実習で取り上げている調理

(家庭生活)

	米 飯 29 (40.8)											炊飯 8 (11.3)				パ ン 55 (77.5)									
	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	いりどり	油みそ	チャーハン	チャーハン	チャーハン	チャーハン	ピザトースト	ピザトースト	フレンチトースト	トースト	トースト	サンドイッチ	ホットケーキ	
総数 71	みそ汁	みそ汁	みそ汁	みそ汁	みそ汁	みそ汁	みそ汁	みそ汁	みそ汁	みそ汁	みそ汁	果物	おかつおむすび	みそ汁	スープ	スープ	スープ	フルーヨーグルト	サラダ	飲み物	サラダ	飲み物	サラダ	野菜・果物ジュース	
	7	3	4	5	1	3	1	1	1	1	1	1	2	1	3	2	13	31	2	1	6	1	1		
	26 (36.6)																	18.4	43.7						
																	44	(62.0)							
国頭 14	2	1	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	3	3	—	—	—	—	—		
中頭 24	2	—	4	2	—	—	—	—	1	—	1	1	—	—	2	—	3	17	—	—	—	—	—		
那覇 7	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	6	—	—		
島尻 15	1	—	—	1	—	2	—	1	—	—	—	—	—	—	1	—	3	8	1	—	—	—	—		
宮古 5	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	1	—	—	—	—	—		
八重山 6	2	—	—	—	—	1	1	—	—	1	—	—	2	—	—	2	2	2	1	—	—	1	1		

(注) サラダ=グリーンサラダ又はフルーツサラダ

数字=実数

表13 昼食の実習で取り上げている調理

(家庭生活)

	米 飯 27 (52.9)											炊飯13(25.5)				その他 8 (15.7)											
	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	カレーライス	おにぎり	チャーハン	チャーハン	チャーハン	チャーハン	タコライス	タコライス	ピザトースト	スパゲティ	煮込みうどん	冷し中華	沖縄そば			
総数 51	コンスープ	みそ汁	オムレツ	即席漬	ポテトと野菜のソテー	野菜炊め	焼き肉	焼き肉	焼き肉	焼き肉	ポテトと野菜のソテー	ポテトと野菜のソテー	ポテトと野菜のソテー	魚や肉の加工品と野菜炊め													
	4	1	—	—	2	2	4	2	2	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1			
	5(9.8)				22 (43.1%)											1	1	6	5	1	1	1	1	1	1	1	1
国頭 8	—	—	—	—	1	1	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
中頭 16	3	1	—	—	1	—	—	—	—	—	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
那覇 7	—	—	—	—	—	3	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
島尻 8	—	—	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
宮古 6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
八重山 7	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			

(注) サラダ=グリーンサラダ又はフルーツサラダ

数字=実数

### 6) 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が20.0%の2割で、指導していないのが80.0%と著しく高かった。

また、指導している場合の指導回数は、ほとんどが1回で「簡単な朝食の指導」や「昼食の指導」の献立の中に取り入れて指導しているのが多い。なかには調理回数を増やしたり、朝食や昼食の指導とは別に取り扱ったり、夏休みの課題として指導している学校もあった。

郷土料理の内容としては、沖縄そば、サーターアンダギー、くずもち、ポーポー、いもくずブトルー、チャンプルー、アンダンスー、クファージュシー、イナムドチ、アーサ汁などであった。

表14 郷土料理の指導の有無 (家庭生活)

総数	総数 (100.0)	指導している 16(20.0)		指導していない 64(80.0)	
		家庭科免許所持	免許外	家庭科免許所持	免許外
		9 (11.2)	7 (8.8)	61 (76.2)	3 (3.8)
国頭	15 (100.0)	1 (6.7)	—	14 (93.3)	—
中頭	22 (100.0)	6 (27.3)	1 (4.5)	15 (68.2)	—
那覇	9 (100.0)	1 (11.1)	—	8 (88.9)	—
島尻	13 (100.0)	—	1 (7.7)	9 (69.2)	3 (23.1)
宮古	7 (100.0)	—	1 (14.3)	6 (85.7)	—
八重山	14 (100.0)	1 (7.1)	4 (28.6)	9 (64.3)	—

数字=実数

### 4. 小学校家庭科の食物領域の理解の有無

小学校家庭科の食物領域の内容を知っているかについては、「十分とはいえない」が57.8%、「十分知っている」25.5%、「知らない」16.7%の順であった。

地区別では、「十分知っている」と答えたのは、中頭の46.2%が最も多く、次いで那覇30.0%で他は20%以下であったが、全員家庭科の免許所持者

であった。

「十分とはいえないが知っている」と答えたのは、宮古57.1%が最も多く、次いで島尻の52.9%、中頭、那覇は共に50.0%、この4地区が半数以上を占めていた。また、免許外でも「十分とはいえないが知っている」と答えたのは、全体では17.8%、地区別では、八重山40.0%で多く、次いで宮古28.6%、他は20%前後であった。

「知らない」と答えたのは、家庭科免許所持者では5.9%であったが、免許外では、国頭40.0%、八重山33.3%であった。

全体的にみて、免許外教師の場合は、小学校家庭科の食物領域に対する理解に乏しい傾向にあった。

表15 小学校家庭科の食物領域の理解の有無 (家庭生活)

総数	総数 (100.0)	十分知っている 23(25.5)		十分とはいえない 52(57.8)		知らない 15(16.7)	
		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
		23 (25.2)	—	36 (40.0)	16 (17.8)	1 (1.1)	14 (15.6)
国頭	15 (100.0)	3 (20.0)	—	3 (20.0)	3 (20.0)	—	6 (40.0)
中頭	26 (100.0)	12 (46.2)	—	13 (50.0)	—	—	1 (3.8)
那覇	10 (100.0)	3 (30.0)	—	5 (50.0)	2 (20.0)	—	—
島尻	17 (100.0)	3 (17.6)	—	9 (52.9)	3 (17.6)	1 (5.9)	1 (5.9)
宮古	7 (100.0)	—	—	4 (57.1)	2 (28.6)	—	1 (14.3)
八重山	15 (100.0)	2 (13.3)	—	2 (13.3)	6 (40.0)	—	5 (33.3)

数字=実数

### 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「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、全体的には、「十分とはいえないが知っている」が54.4%で最も多く、次いで「知らない」41.1%、「十分知っている」

は4.4%の1割以下の低率であった。

地区別では、「十分知っている」と答えたのは国頭、中頭の2地区のみであった。「十分とはいえないが知っている」は家庭科免許所持者の場合、48.9%、免許外5.6%、地区別では、中頭の65.4%が最も多く、次いで島尻58.8%、宮古57.1%、那覇50.0%でこの3地区は半数以上を占めているが、他は3割以下であった。「知らない」と答えたのは、家庭科免許所持者13.3%、免許外27.8%、特に八重山では73.8%の高率を占め、ほとんどの教師が高等学校の内容に対する理解に乏しい傾向にある。また、「十分知っている」と答えたのは、小学校家庭科の内容理解に比較して1/6程度であった。

表16 高校の「家庭一般」等の食物領域の理解の有無 (家庭生活)

	総数	十分知っている		十分とはいえない		知らない	
		4(4.4)	49(54.4)	44(48.9)	5(5.6)	12(13.3)	25(27.8)
	90	4	—	44	5	12	25
総数	(100.0)	(4.4)		(48.9)	(5.6)	(13.3)	(27.8)
国頭	15 (100.0)	1 (6.7)	—	4 (26.7)	3 (20.0)	1 (6.7)	6 (40.0)
中頭	26 (100.0)	3 (11.5)	—	17 (65.4)	—	5 (19.2)	1 (3.8)
那覇	10 (100.0)	—	—	5 (50.0)	1 (20.0)	3 (30.0)	1 (10.0)
島尻	17 (100.0)	—	—	10 (58.8)	1 (5.9)	3 (17.6)	3 (17.6)
宮古	7 (100.0)	—	—	4 (57.1)	—	—	3 (42.9)
八重山	15 (100.0)	—	—	4 (26.7)	—	—	11 (73.3)

数字=実数

### 6. 小・中・高一貫性の観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、「いいえ」が42.4%で最も多く、次いで「はい」は32.9%の3割強、「分からない」は24.7%であった。

地区別に家庭科免許所持と免許外を比較すると、「はい」と答えたのは、免許所持者の場合、

中頭が56.5%で過半数以上を占めているが、他地区は那覇30.0%、島尻25.0%とつづいているが、他は1割台、免許外で「はい」は3.5%であった。

「いいえ」と答えたのは、免許所持者25.9%、免許外16.5%であった。地区別では、免許所持者の場合、島尻43.8%、宮古42.8%、那覇40.0%が多かった。免許外は八重山の35.7%、宮古28.6%、国頭26.7%が多い。

「分からない」と答えたのは、免許所持者11.8%、免許外12.9%、地区別では、免許所持者の場合、中頭の21.7%が多く、他は1割台であった。

全体的にみて、小・中・高一貫性の観点に立つて指導しているのは、32.9%で3割強を占めている。先に述べた、小学校及び高等学校の家庭科の食物領域の理解度に比較すると高いが、約7割が「いいえ」及び「分からない」となっている。

現在、家庭科教育に求められている「生活者としての自立を図る」教科として期待されていることを考えると、その社会的要請に応えるには、今後更なる努力が必要だと思われる。

表17 小・中・高一貫性の観点に立つ指導の有無 (家庭生活)

	総数	はい		いいえ		分からない	
		28(32.9)	36(42.4)	21(24.7)	25(29.4)	3(3.5)	11(12.9)
	85	25	3	22	14	10	11
総数	(100.0)	(29.4)	(3.5)	(25.9)	(16.5)	(11.8)	(12.9)
国頭	15 (100.0)	2 (13.3)	1 (6.7)	3 (20.0)	4 (26.7)	1 (6.7)	4 (26.7)
中頭	23 (100.0)	13 (56.5)	—	4 (17.4)	—	5 (21.7)	1 (4.3)
那覇	10 (100.0)	3 (30.0)	—	4 (40.0)	1 (10.0)	1 (10.0)	1 (10.0)
島尻	16 (100.0)	4 (25.0)	1 (6.3)	7 (43.8)	2 (12.5)	1 (6.3)	1 (6.3)
宮古	7 (100.0)	1 (17.3)	—	3 (42.8)	2 (28.6)	1 (14.3)	—
八重山	14 (100.0)	2 (14.3)	1 (7.1)	1 (7.1)	5 (35.7)	1 (7.1)	4 (28.6)

数字=実数

## 7. 「家庭生活」領域の調理指導の実態からみた問題点と課題

これまで、「家庭生活」領域の調理指導の実態について述べてきたが、全体的にみて、大多数の教師は「技術・家庭科」の「家庭生活」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、中には「食物」領域との関連や小学校家庭科や高等学校の「家庭一般」等との関連を図る指導に欠ける面もみられる。これまで述べてきた実態調査の結果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

平成8年6月現在のアンケート調査結果から、「技術・家庭科」の家庭系列の免許外担当者は30人（国語8人、音楽7人、英語4人、社会2人、理科2人、保健体育2人、美術1人、免許外不明4人）の多くは、1人で他教科と家庭科を指導している。そのほとんどが離島へき地か、または、小・中併置校に勤務しており、表15、16、17から小学校家庭科や高等学校「家庭一般」等の内容理解も不十分であるために、小・中・校の一貫性の観点に立つ指導もできない実情にある。また、自由記述の要望にも免許外教員への実技を取り入れた研修会を1回だけでなく、多く取り入れて欲しいとの訴えがあったことから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」等の男女選択必修の科目との関連を図る指導ができるような対応策が必要であると思われる。

### 2) 「家庭生活」に当てる授業時数

「家庭生活」に当てる授業時数は35単位時間を標準とするので、指導内容の食物に当てる授業時数は4～8時間が全体の5割強で約半数を占め、適切な授業時数の配当をしているが、残りの5割弱は、食物に当てる授業時数が多いものと推測される。そのために、他の指導内容の欠落が生じないよう「家庭生活」の目標を十分理解し、家族の生活の理解、家庭の経済、家庭の仕事の基礎的な知識と技術の習得を図り、家庭生活をよりよくしようとする実践的な態度を育てるために、その内容構成と時間配当の再検討が重要となる。

### 3) 学習形態

学習形態については、1つの授業クラスが10人未満、10～20人の授業クラスに男女別学が多い理由は、今回の調査からは不明確であるが、生徒を取り巻く生活環境や家庭の機能の変化に対応するため、「家庭生活」が新設された。そのためすべての生徒に履修させるようになっており、男女が協力して家庭生活を築いていることの重要性から考えると、離島へき地で男子のみ、或いは女子のみしか在学していない場合は別として、各学校において男女共学の履修形態をとることが望ましい。この男女が協力して家庭生活及び社会生活を築いていく姿勢を育成するためにも、男女共学の学習形態への取り組みを積極的に推し進める努力が必要である。

### 4) 調理実習の内容

中学校指導書技術・家庭編には、「食生活に関する仕事では、(1) 家族の生活、(2) 家庭の経済と関連付けて考えさせ、簡単な食事を整えることができるようにする。

ここでは、朝食や昼食などの簡単な食事を整える視点から、2～3品の簡単な調理を組み合わせた食事を計画に従って整え、家庭で応用して実践できるようにする。

調理は、小学校家庭科で学習した調理を基礎にし、市販の加工、半加工食品などを活用することによって、手順、方法、所用時間などに違いが生じることを考えさせ、適切な活用ができるようにする。

計画を立てる際には、家庭の仕事として食事を整えることの重要性に気付かせ、家族の生活時間についても配慮させることが望ましい。

実習は計画に従って行い、実習の過程と結果及び計画について評価・反省させるとともに、家庭における実践の見通しをもたせる。<sup>1)</sup> となっている。

このことを踏まえた上で、小学校家庭科で学習したことの基礎的・基本的な知識と技術の把握及び第2学年で履修する「食物」領域との関連を図り、指導内容を「簡単な朝食の指導」にするか、「簡単な昼食の指導」にするか、また、授業時数を踏まえた上で、「簡単な朝食と昼食の両方の指

導」をするか決定し、生徒を取り巻く生活の現状認識及び施設設備を踏まえた上で「市販の加工品、半加工品などの活用の仕方」の指導も必要と思われる。

簡単な食事を整える視点から2～3品の簡単な調理を組み合わせた指導となっているが、表12、13からみると、簡単な調理に適しないのもあり検討が必要であると思われる。

## 5) 調理実習の回数

調理実習の回数は、簡単な朝食の指導をするか、簡単な昼食の指導をするのか、また、簡単な朝食の指導と昼食の指導の両方をするのかによって、調理実習の回数は1回か2回が適当と思われる。表9からも分かるように、調理実習が3回以上は26.3%もいる。

家庭科は実践的・体験的学習の一層の充実が学習指導要領にも記載されているが、「家庭生活」領域の授業時数は35単位時間を標準とすることから調理実習の回数の見直しが必要である。第2学年で履修する「食物」領域の内容との関連を図った指導計画の作成が課題といえる。

## 8. 自由記述にみる「家庭生活」領域の施設設備及び指導上の問題点と課題

「家庭生活」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) 調理室が狭く、古い

具体的には、「教室が相互乗り入れ以前の少人数用の施設であり、男女共学施設としては床面積が狭い」「学級の人数が活動するスペースとしては教室が狭い」「教室が狭く試食台が配置できない、そのため食事のマナーの指導が十分にできない状態にある」「OHPとVTR等の視聴覚機器を活用した授業を取り入れたいがスペースや予算の関係で現状では無理である」等、教室の狭さについての訴えが多かった。

#### (2) 設備・備品面の不備

設備・備品面の不備としては、「献立に応じた

食器がない」「備品等が家庭より劣っているため家庭から持参することがある」「簡単な朝食というところでピザトーストを題材にしたいが、オーブンの台数が足りない」「調理台の台数が不足」「扇風機、換気扇がないため夏場の調理実習は大変である」「机、腰掛けの規格が生徒の体格に合わない」「家庭科教室の電気容量が小さく天火を8台使用したら電源が切れた」等は上げられている。

施設面の問題点については、すべての地区から意見が寄せられていて地域差はなかった。施設設備は、指導内容の定着を図るためにも、また、生徒達の学習意欲を喚起し興味・関心を高めるためにも重要な役割を果たすので、現状を踏まえた施設設備のあり方、指導の工夫を検討していく必要がある。

### 2) 指導上の問題点と課題

#### (1) 指導内容・時間、指導形態、指導法に関する問題点

指導内容については、「家庭生活」領域は「内容が浅く、広いため通り一遍の授業になりやすい」「領域が細分化されていて実習に向けての指導時間がとれない」「調理器具、用具の使用法が分からず計量で戸惑う」「小・中との関わり、実習題材はドリルでよいか」「男女が協力してできるような内容の抽出」「1クラス40人の生徒に調理実習の指導をするのは、肉体的にも精神的にも疲れる。20人位が適当である」等であった。

これらの意見をみると、「家庭生活」領域の内容としての食物と「食物」領域の内容との関連やそれぞれの領域の目標達成のためには、どこに指導の重点を置くべきかの把握が少々弱いように思われる。

#### (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生徒自信の問題、③教師の側の問題が上げられている。

##### ①生徒の家庭生活との関わりについての問題

生徒の実生活との関わりから出た問題としては、「家庭での手伝いをしていない、調理体験に乏しく指導に時間がかかる」「食に関して各家庭に格差がありすぎる」「部活、学習塾通いで家庭のことは母にまかせてある」「授業と実生活のず

れが大きい」男子は家庭での家事分担が女子に比べて少ない」「男子は家庭での体験の有無によって差がある」等、家庭での生活体験からの問題点が指摘されている。

#### ②生徒個人の問題

「調理実習だけを好む」「関心度、技能の差が大きすぎる」「男子は悪ふざけが多い」「男子は女子に頼りきって作業していることが多い」と言う反面「男女でグループを作っているが女子に甘えがある」との指摘もあった。

#### ③教師の側の問題

教師の側からは、「男女差は、ほとんどなく指導上は困らないが、他教科と掛け持ちのため実習の事前準備が大変である」また、免許外担当の教師からは、「免許外研修は一度しか受けられない、専門の指導者の授業をみたい」との要望もあった。

### Ⅳ. 要約

沖縄県における中学校技術・家庭科「家庭生活」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つぎのとおりであった。

#### 1. 基本的属性：家庭科教員の免許所持率は66.7%、免許外は33.3%であった。

家庭科担当者の身分は、教諭が84.2%、経験年数は16年以上50.6%で約半数を占めるが、地区別では特徴がみられ、宮古は6～10年が多く42.8%であった。年齢構成では、全体的には50代が多く37.1%、20～30代は2割台となっている。

#### 2. 家庭科指導の実態

1) 家庭科の指導体制：家庭科の免許所持者は66.7%、免許外33.3%、地区別では、離島へき地の多い八重山、国頭は免許外が、それぞれ73.3%、60.0%の高率が多く、教科の目標及び基礎的・基本的事項をおさえた効果的な指導のためには、定期的な研修の機会をもつ必要性を感じる。

2) 「家庭生活」で食物の指導に当てる授業時数は：全体には、4～8時間が65.0%で多く、妥当な時間配当であるが、なかには、35時間、36時間もあり、これは「家庭生活」に当てる

総時間数が35単位時間であることを考えると再検討が必要である。

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は31～40人が41.8%が多いが、国頭、八重山は10人未満、10～20人が多かった。

学習形態は、21人以上のクラスでは、全て男女共学であるが、10人未満や10～20人クラスでは、男女別学や一部共学、一部別学がみられる。全体的には、男女共学が83.3%の高率を占めていた。

#### 3. 「家庭生活」領域での調理実習の実態

1) 調理実習の回数：全体では、2回が最も多く42.5%であった。

2) 調理実習の指導内容：「簡単な調理を組み合わせた朝食の指導」と「簡単な調理を組み合わせた朝食・昼食の指導」が多く44.2%の同率であった。

3) 調理実習の指導内容と活用している主な食品：「加工品、半加工品の活用に重点をおかない」が多く39.5%、「重点をおく」と「生鮮食品の活用に重点をおく」は、共に25.6%。地区別では、八重山は「生鮮食品の活用に重点をおく」が61.5%で多かった。

4) 朝食の実習で取り上げている調理：「パン」を主とした指導が77.5%で多く、なかでも「ピザトーストとサラダまたはフルーツヨーグルト」の献立が43.7%で多かった。「米飯」を主とした指導は40.8%で、「米飯とみそ汁」に「卵とじ」「ハムエッグ」「ゴーヤーチャンプルー」「サラダ」「即席づけ」等の副食を加えた献立が36.6%であった。

5) 昼食の実習で取り上げている調理：朝食とは逆に「米飯」を主とした献立が多く52.9%を占め、「汁物」を扱った献立は少なく、ほとんどが弁当にも応用できる献立が43.1%を占めていた。

6) 郷土料理の指導の有無：指導しているのは20.0%の低率で、指導回数は、ほとんどが1回で「簡単な朝食の指導」や「簡単な昼食の指導」のなかに取り入れており、沖縄そば、サターアングギー、くずもち、ポーポー等

であった。

#### 4. 小学校家庭科の食物領域の理解の有無

「十分知っている」と答えたのは25.3%、「十分とはいえないが知っている」57.8%、この両方で83.3%の教師は、ある程度小学校家庭科の食物領域の内容を理解していることになる。また、免許外は「十分知っている」は0、「十分ではないが知っている」は17.8%であった。

#### 5. 高等学校「家庭一般」等の食物領域の理解の有無

「十分知っている」4.4%、「十分ではないが知っている」は54.4%で、先の小学校家庭科の食物領域の理解度に比較して極端に低く1/6程度であった。

#### 6. 小・中・高一貫性の観点に立つ指導の有無

一貫性の観点に立つ指導の有無は、「はい」が32.9%、「いいえ」「わからない」の両方で約7割を占める。現在、家庭科に求められている「生活者としての自立を図る」教科として期待されていることから、その社会的要請に応えるためにも、小・中・高一貫性の観点に指導の確立が求められる。

#### 7. 「家庭生活」領域の調理指導の実態からみた問題点と課題

全体的にみて、ほとんどの教師は、その内容を十分に理解して指導に当たっているが、なかには、「食物」領域や小学校家庭科及び高等学校家庭科「家庭一般」等との関連を図った指導に欠ける面もみられた。これまで述べてきた結果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：本調査での「技術・家庭科」家庭系列の免許外担当者は30人で、ほとんどが1人で他教科と家庭科を担当し、離島へき地か小・中併置校に転勤している。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・高の一貫性を図った指導もできない状況にある。今後、行政の側でも研修の機会を多く持ち、教科の目標に沿った指導ができるような対応策を立

てる必要があるのではないだろうか。

- 2) 「家庭生活」に当てる授業時数：「家庭生活」に当てる授業時数は35単位時間を標準とするので、食物の指導に当てる授業時数は4～8時間が全体の半数を占め、適切な授業時数の配当をしているが、他の5割の教師は、食物に当てる授業時数が多く「家庭生活」の中の他の指導内容の欠落が懸念されるので「家庭生活」の目標を十分に理解し基礎的な知識と技術の修得を図り、家庭生活をよりよくしようとする実践的な態度を育てるために、その内容構成と時間配当の再検討が重要である。
- 3) 学習形態：「家庭生活」領域が新設されたのは、生徒を取り巻く生活環境や家庭の機能の変化に対応するため、すべての生徒に履修させるようになっている。特に、男女が協力して家庭を築いていく姿勢を育成するためには、男女共学の学習形態への取り組みを積極的に推進する努力が必要である。
- 4) 調理実習の内容：「家庭生活」領域での調理実習は1～2回が適当であると思われるが、なかには3回以上も26.3%あった。実習の回数の見直しの必要性和第2学年で履修する「食物」領域の内容との関連を図った指導計画の作成が課題といえる。

#### 8. 自由記述にみる「家庭生活」領域の施設設備及び指導上の問題点と課題

1) 施設設備の問題点と課題：教室が狭く古いため「生活の活動や食事のマナーの指導が十分にできない」「予算不足、狭いため視聴覚機器の活用ができない」、さらに、設備・備品不備のため「献立に応じた食器や機器の使用ができない」「夏場は調理室が暑い」等が上げられていた。

#### 2) 指導上の問題点と課題

(1) 指導内容・指導形態：「内容が浅く広い」ため指導しにくい、「時間が足りない」「内容や題材の選定」「実習時の人数が多い」等であるが、「家庭生活」領域の調理指導と「食物」領域の内容との関連や各領域の目標達成のための指導の重点の置き方を再検討する必要があるものと思われる。

(2) 生徒の実態に関する問題：①生徒の家庭生活に関する問題として、「家庭での生活体験が乏しく、授業と実生活のずれが大きい」「男子は家庭での家事分担が女子より少ない」②生徒個人の問題としては、「調理実習だけを好む」「関心度、技能の差が大きい」「女子に甘えがある」等を上げていた。

このような、家庭における家事労働の減少は、小・中・高校を通して共通の課題である。特に、男生徒に家事分担が少ないのは、伝統的な性別役割分業意識が影響しているものと思われる。この意識を変えていくためにも、家庭科の男女共修の果たす役割は大きい。

③教師の側からは、「男女差は、ほとんどなく指導上は困らないが、他教科と掛け持ちのため実習の事前準備ができない」また、免許外担当の教師からは、「免許外研修は1回だけなので、専門の指導者の授業を見たい」との要望があったが、県内でも、琉球大学付属中学校では、定期的に公開

授業を行っており、積極的に情報収集し研修への参加を望みたい。

#### 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・家庭編 開隆堂 平成元年

#### 参考文献

- 1) 日本家庭科教育学会九州地区会編 家庭生活領域の研究と実践 家政教育社1993年
- 2) 宜保美恵子、亀谷末子、浅井玲子 沖縄県における家庭科教育の実態（第Ⅲ報）  
－中学校技術・家庭科保育領域の場合－ 琉球大学教育学部紀要 第51集1997年