

琉球大学学術リポジトリ

高等学校家庭科の伝統食に関する授業実践 -伝統行事・ウンケーの調理実習を通して-

メタデータ	言語: ja 出版者: 琉球大学大学院教育学研究科 公開日: 2024-04-30 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 小野木, 紗貴子 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.24564/0002020314

高等学校家庭科の伝統食に関する授業実践

—伝統行事・ウンケーの調理実習を通して—

Practice on the Traditional Food in Home Economic Classroom in Senior High School:
Focused on Cooking Practice for the Traditional Event "Unke-"

小野木 紗貴子

Sakiko ONOGI

琉球大学大学院教育学研究科高度教職実践専攻

1. はじめに

平成30年に告示された高等学校学習指導要領によると、高等学校では「家庭総合」、「家庭基礎」のいずれかを家庭科科目として男女を問わず全員が学習すると記している。しかし、伊藤(2013)は、「平成に入ってから男女共修家庭科の実現に関わる議論とその後の実績は、男女共同参画社会を確立するために、重要な役割を担ってきたと捉えられる」が「家庭科の授業時間数は約3分の1に減らされた」と述べている。このことは、家庭科の実習時間と課題解決的な学びが展開できる時間が減少し、生徒にとって実生活につながる体験をする場面も減少していることが推測される。

また、行事食について「伝統的な行事に伴う料理や食材料の由来や託された意味」を理解するとともに、郷土料理に関しても「地域に伝わる郷土料理を通して、地域の特性を生かした食生活を考えることができる」よう指導をすることが求められている。

日本の最南端に位置する沖縄県は、琉球王国時代から中国・東南アジアとの交易があり、第二次大戦後は米国による統治で異文化接触の影響を受け、沖縄県独特の食生活習慣及び文化を形成してきた歴史的背景がある。

しかし、金城ほか(2000)によると、「沖縄の食生活や食文化に関する内容を授業で取り入れていると回答した教師は多い」が、「食生活の変遷や外来文化の影響といった歴史的な内容は少なかった」と記している。さらに、田原(2008)によると、「核家族化の拡大、食生活の画一化・簡便化等によりこれまで地域や家庭で受け継がれてきた郷土料理や行事食が伝承されにくい現状にある」と指摘している。

以上のことより、学校現場で家庭総合の授業実践をする際において、どのような方法で沖縄の伝統食文化について具体的に扱うことが可能か、生徒の実態に対してどのような授業実践でアプローチすることが可能かについて、を検討することは重要であると考えられる。

2. 研究の目的

金城ほか(2000)によると、沖縄県内の高校生に対して「沖縄の食生活や食文化について授業で取り入れるとすればどのような内容を学びたいか」という質問に対し、特に関心度の高かった順に、「沖縄の郷土料理の調理実習」68%、「沖縄の行事食の種類や内容」60.5%、「沖縄の特徴的な食材の由来」58.4%などの結果となっていた。

このことより、学校現場において家庭科という授業を通して沖縄の食文化に重点を置き、沖縄と日本の食文化の違いを知り、沖縄の郷土食を調理し、調理に関する知識及び技能を身に付けることができるような授業を行うことで生徒に沖縄の食文化の継承の意識を変容させることを主な目的とした。

3. 研究の方法

- (1) 生徒の生活実態を把握（授業前アンケート調査から）し、伝統食についての予備知識があるのか、などを把握する。
- (2) 授業の中で伝統食・行事食に関する知識について取り扱うことで、普段の生活にどのように生かすことができるか、を考えさせる。
- (3) 授業実践後、生徒のアンケートから変化が見られたか、を見取る。

4. 授業実践の実際

沖縄県内の県立高等学校第3学年生を対象として授業実践を行った。

事前アンケートでは、「あなたは普段、料理をしますか。」という問いの他、行事食や伝統食についての質問を行い、生徒の現状を把握した後、授業において沖縄の食文化と関連させた内容を行った。

(1) 研究の対象及び期間

- ①実施期間：2023年9月4日～10月3日（20日間）
- ②実施校：沖縄県立A高等学校
- ③対象クラス：第三学年の3クラス

(2) 授業計画

学習内容は表1の通りである。

表1 授業計画

授業回数	学習内容（◇目標、◎主な活動）
1・2	◇日本の伝統的な文化について考えよう ◎日本の年中行事と伝統食、行事食について知る ◇日本と沖縄の食文化について考えよう ◎日本と沖縄の食文化の違いについて知る
3・4	◇沖縄の郷土食と食文化について理解する ◎琉球料理と沖縄料理の違いについて知る ◎沖縄のお盆、ウンケーで食べられる行事食を知る
5・6	◇行事食の作り方を理解する ◎沖縄県のお盆（ウンケー）で食べられる行事食を作ることができる ◎ウンケージュシー、スヌイのウサチ、アーサ汁の作ることができる
7・8	◇地域の特産物について知ろう ◎地産地消のメリット・デメリットについて考える ◎身近なお店の食料品の産地を調査しよう

(3) 指導上の工夫点

今回の授業実践は、2022年及び2023年度の授業実践の反省点として挙げた「生徒の自主的な授業への参加」を念頭に入れて授業を構成した。全8時間の授業の中で個人活動・ペア活動・グループ活動、さらには調理実習を組み込んで生徒が自主的に授業に参加できるように工夫を行った。

また、授業を進行していく上で生徒がワークシートをまとめることに関してもアプローチを行った。昨年度の反省から文字や空欄だけのワークシートでは自身の意見を記入し、まとめる生徒が少ないことが把握できた。そのため、視覚的に情報が入るワークシートを作成することを第一に考え、写真や絵を

課題研究最終報告

用いることにした。そのほかにも生徒がそれぞれ自分自身の考えや他の意見をまとめやすいようにシンキングツールを使用したワークシートを作成した。

今回の授業計画は食生活の分野の中でも特に、日本の食文化と沖縄の食文化を8時間という長い時間をかけて取り扱った。現場の先生方の意見としてはこの範囲を1時間という短時間の中で済ませてしまおう範囲であることを知った上で、今回は食文化の違いという部分を生徒にしっかりと理解できるような内容としたいと考えこの授業計画とした。

(4) 授業の成果と課題

今回は、全8時間の授業の中の5・6時間目の調理実習と7・8時間目の授業実践の実際を以下の表2に示す。

表2 授業実践の学習内容と留意点

	・主な学習活動	◇指導上の留意点 () 工夫した点
5時間目 6時間目 展開	<ul style="list-style-type: none"> ・諸注意 ・身なりチェック ・ウンケーजूシーの調理 ・スヌイのウサチ、アーサ汁の調理 ・試食 ・片付け 	<p>◇安全に調理できるように、定期的に生徒に声をかける。</p> <p>◇授業時間内に終了できるように全グループの調理の進行速度を逐一確認する。</p> <p>(レシピを理解しやすいように板書と手元のレシピ表をイラスト付きで表示する。)</p>

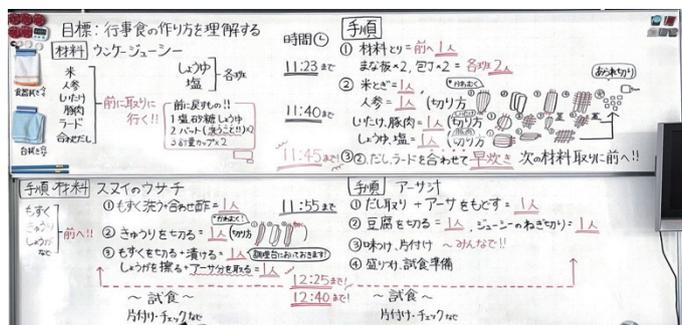


写真1 板書



写真2 調理実習の様子

5・6時間目の調理実習では、授業時間から休み時間まで続けて調理実習を行い、沖縄の行事食であるウンケーजूシー・スヌイのウサチ・アーサ汁の3品を調理した。1・2時間目の授業は日本と沖縄の行事食、3・4時間目は沖縄のお盆と調理実習の手順について学習した後の実習であるため、これまでの授業内容と関連させた調理の時間となった。沖縄の行事食それぞれに意味があり、それらを実際に自分達で調理することでこれからの沖縄の伝統を引き継いでいくきっかけとなるような授業を意識した(表2)。

調理実習では、グループで連携をとりながら自分たちの調理を進めることが大切であるが、グループで活動するとどうしても調理のスピードにグループでの差が大きくなってしまふ。このことを考慮して、今回は板書(写真1)で調理が始まる前に全体で大まかなことを確認した後、時間を意識させながらの調理を行った(写真2)。また、グループごとに配布してあるレシピには細かく調理の手順を写真付きで

説明することで、生徒が調理を進行しやすいようにしたことにより、スムーズに調理を進めることができた。

また、生徒から調理実習後、「思っていたより簡単に沖縄の伝統料理を作ることができたので家で作ってみたい」や「もずくが苦手だったが今回は食べることができた」などの前向きな意見を多く聞くことができた。生徒からのこれらの意見から、授業の中で座学として取り入れた知識よりも実際に自分たちで調理することで新たな発見やこれからのつながるきっかけになることが分かった。

今回の調理実習での課題は、調理時間で時間が押してしまい、落ち着いて試食したものの反省を実習時間内に行うことができなかったことである。時間に注意させながら調理を行ってはいたが最後の片付けの時間には各グループのスピードに大きな差がみられた。10分前に終了したグループに対しての取り組みなどを想定していなかったため、時間を持て余している様子がみられたことは、より一層の工夫改善が必要だと感じられる。

表3 授業実践の学習内容と留意点

	・主な学習活動	◇指導上の留意点 () 工夫した点
7時間目 展開	<ul style="list-style-type: none"> 調理実習の振り返り (グループワーク) 地産地消と沖縄の食文化の関わり 沖縄の特産物について知る 	<ul style="list-style-type: none"> ◇机間指導 (生徒の意見と照らし合わせながら授業を展開していく。) ◇バタフライチャートを用いて生徒の意見を整理しやすくする。
8時間目 展開	<ul style="list-style-type: none"> 身近なお店の食料品の産地を調査する (グループワーク) これまでの授業内容の復習 	<ul style="list-style-type: none"> ◇身近なお店のチラシを事前に用紙してグループワークを行う。

7・8時間目の授業実践では、調理実習の復習やグループワークが中心の授業となった。今回初めてバタフライチャート (写真3) を使用して沖縄の地産地消について自分の考えを整理させた。枠線で自身の考えを整理させるよりもはるかにバタフライチャートを使用した方が意見を多く書いてくれる傾向があり、グループ発表の際も整理がしやすいと考えられる。

また、写真4の身近なお店のチラシを使用して地産地消についてワークをした際は手を動かし、産地を確認しながら作業を進めていくのでグループでの会話が必然的に増え、活発なグループワーク、全体の共有につながった。

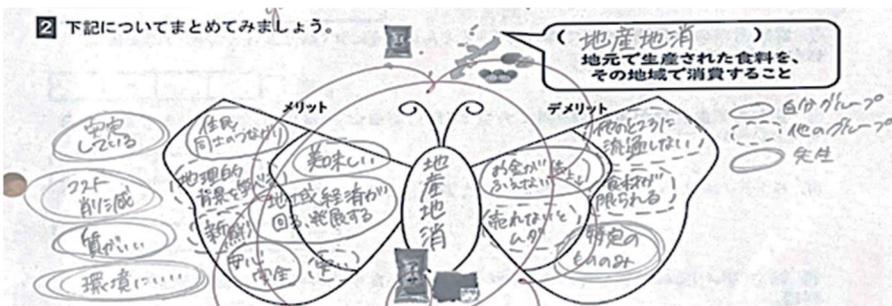


写真3 バタフライチャートを使用したワークシート

(5) 実習の成果と課題

今回の20日間の実習の中で大きな成果は、2つある。1つ目は、多くの生徒が全8時間の授業の中で様々な学びを得たことであると考えられる。一番多くの意見としては「沖縄の料理がこんなにあるとは思わなかった」という意見である。普段何気なく生活していても知ることはできなかったことに対して、実際に授業実践の中で取り上げることで沖縄の行事や伝統食などに意識を向けることができる、ということが把握できた。2つ目に生徒の調理に

なく生活していても知ることはできなかったことに対して、実際に授業実践の中で取り上げることで沖縄の行事や伝統食などに意識を向けることができる、ということが把握できた。2つ目に生徒の調理に



写真4 生徒がまとめたワークシート

が全体的に詰めすぎた内容となっていたことであったことである。生徒にグループ活動や個人活動を行わせる内容とはしていたが、その活動をした後でのまとめや内容の共有の時間が少なかったと考えられる。具体的に、生徒から出てきた意見に対して全体でその意見から内容を広めることができなかったこと、次の学習にどのように繋げることができるかを明言することと考えさせることができなかったのが反省としてあげられる。授業の内容に左右されずに時間に余裕を持って生徒からの意見を拾うことが必要であったと考えた。

5. 結果と考察

授業実践の前・後に沖縄の伝統食に関するアンケートを実施した(図2)。今回は授業実践を行った3年生3クラスのアンケートの分析を行った。有効なアンケートの総数は118人中101人である。17人は初回の授業または最終の授業を履修していない生徒であり、アンケートに回答できなかったため除外した。筆者が行った授業実践の前と後で生徒にどのような変容が見られたのかという検証のため、授業実践前に全13問、授業実践後に全8問の質問に回答してもらった。

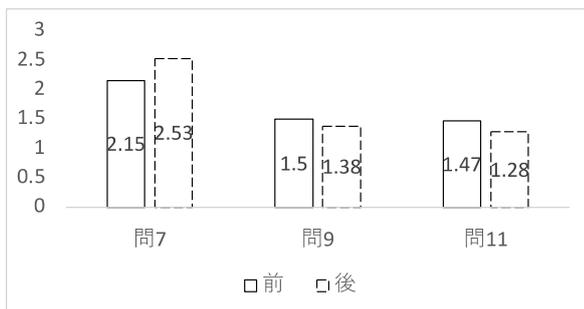


図1 アンケート調査の結果

今回のアンケートの結果の一部を左の図1に示す。アンケート調査の結果は、降順になるほど良い傾向を示している。図が示すように、質問9、11の伝統食に関する考えや自身の行事食に関する意識については8時間の授業実践にも関わらず、授業実践を行ったことで今までの自分自身の食生活と授業内容を照らし合わせ、意識的に伝統食に関心を持つことにつながった。これより、授業を行うことで生徒の意識に変容がみられることが明確になった。

しかし、質問7に関して伝統食を食べる頻度が増えた、という行動の変容につながった生徒は若干の増加は見られたが大きな変容は今回見られなかった。これは、学校で学んだことを実際に家庭で生かすまたは、自分自身で積極的に行動することに結びつきにくいのではないかと推測される。

(1) 自身で作ることができる沖縄の伝統食の変化

授業実践後アンケート 質問1「授業を受ける前と比較して、自分で作ることができる沖縄の伝統食に変化はありましたか。」の回答の分析を行った結果、14人を除き変化があると、回答をしている。表4に示すとおり、知っている沖縄の伝統食についての記述として、5サブカテゴリと2カテゴリが抽出した。代表的なコード【 】, サブカテゴリ { }, カテゴリ《 》として示し、これらは、コード→サブカテゴリ→カテゴリの順に抽象度が高くなる関係にある。

2つのカテゴリ《ウンケーजूシー、アーサ汁、スヌイのウサチ》と《総合的》の選択の理由は今回の授業実践と関係した事柄であるとともに、筆者が重要なポイントだと考えたからである。以下でそれぞれの説明を行う。

《ウンケーजूシー、アーサ汁、スヌイのウサチ》では、{調理の意外性}{自信}{調理の仕方から学ぶ}で構成された。{調理の意外性}では、【ジューシーを水ではなく出汁で炊くのは意外だった】などという回答を得ることができた。{自信}では、【きざんで入れるだけだから簡単にできる】などという回答を得ることができた。{調理の仕方から学ぶ}では、【もずくの洗い方が分かった】という回答を得ることができた。

本結果から、調理実習で取り扱った内容のうち、ウンケーजूシーに対する回答が多く得られたとともに実習で取り扱ったことで調理の仕方を理解し、その手軽さを知ることによって沖縄の伝統食の調理に対する障害を取り除くことにつながったと考えられる。

《総合的》では、{複数}{心情}で構成された。{複数}では、【作れるものが多くなったと思う】などという回答を得ることができた。{心情}では、【自分では作れると思っていなかったお盆の料理を作ることができて嬉しい】などの回答を得ることができた。

本結果から、これまでの生徒の家庭経験から比較して調理実習での経験や自身の実力から複数の沖縄の伝統食に対する調理への期待が高まったのではないかと考える。

沖縄の伝統食に関するアンケート

このアンケートは、みなさんの沖縄の伝統食に関する意識について調査するものです。家庭科、その他の学習成績には一切関係ありません。自分の考えにあてはまるものに○をつけたり、記述してください。

実施時期	校種・クラス	性別
2023年 9月 日	高3年 組 番	男・女・答えたくない

【F1】 あなたの出身を教えてください。
 1 沖縄県 (市 町 村)
 2 県外 (都 道 府 県)
 3 その他 ()

【F2】 あなたが同居している家族の構成を教えてください。(あなた自身を含む)
 1 単身世帯 2 親(両親・片親)と子供
 3 祖父母と親と子供 4 兄弟姉妹
 5 その他親族世帯 6 その他 ()

①授業実践前

【問1】 あなたは普段、料理をしますか。あてはまるものを1つだけ選んでください。
 1 ほぼ毎日する 2 週に3〜5日程度
 3 週に1〜2日程度 4 月に2〜3回程度
 5 月に1日程度 6 2ヶ月〜3ヶ月に1回程度
 7 ぐくたまにする程度 8 ほとんどしない

【問2】 あなたの家庭でよく食事を作る人は誰ですか。あてはまるものを2つまで選んでください
 1 父 2 母 3 兄 4 姉
 5 弟 6 妹 7 祖父 8 祖母
 9 自分 10 その他 ()

【問3】 あなたは家庭で保護者と一緒に料理をしたことがありますか。あてはまるものを1つだけ選んでください。
 1 よくある 2 時々ある
 3 あまりない 4 全くない

【問4】 あなたが家庭で保護者から習った経験のある沖縄の伝統食は何がありますか。あてはまるものを1つだけ選んで、1 ある の場合は具体的に記述してください。
 1 ある
 2 ない

【問5】 あなたが自分で作ることができる沖縄の伝統食は何がありますか。あてはまるものを1つだけ選んで、1 ある の場合は具体的に記述してください。
 1 ある
 2 ない

【問6】 あなたが知っている沖縄の伝統食は他に何がありますか。これまで記述したものを以外で具体的に教えてください。

【問7】 あなたが沖縄の伝統食を召し上げる頻度についてあてはまるものを1つだけ選んでください。
 1 日常的に食べている 2 時々食べている
 3 行事などのときだけ食べている
 4 ほとんど食べない
 ※ 3,4に○をした方は【問8】へ

【問8】 【問7で「3 行事などのときだけ食べている、4 ほとんど食べない」と回答した方へ】その理由としてあてはまるものを2つまで選んでください。
 1 調理方法がわからない
 2 沖縄の伝統食をよく知らない
 3 作るのが面倒
 4 日常的な食事に合わない
 5 好みの料理(味)ではない
 6 風味がない
 7 その他 ()

【問9】 将来、沖縄の伝統食を子供にも伝えたいと思いませんか。あてはまるものを1つだけ選んでください。
 1 そう思う 2 やや思う
 3 あまり思わない 4 そう思わない

【問10】 あなたの家庭では年中行事(清明祭、正月、お盆など)に行事食を用意しますか。あてはまるものを1つだけ選んでください。
 1 用意する 2 用意しない

【問11】 年中行事(清明祭、正月、お盆など)の行事食(重箱料理など)は今後も継承した方がよいと思いませんか。あてはまるものを1つだけ選んでください。
 1 継承したい
 2 どちらかといえば継承したい
 3 どちらかといえば継承したくない
 4 継承したくない

【問12】 【問11で「1 継承したい、2 どちらかといえば継承したい」を回答した方へ】今後、どのような形で継承していきたいですか。あてはまるものをすべて選んでください。
 1 全て手作りする
 2 一部既製品を用いて自分で作るものは作る
 3 全てお店などで購入する
 4 その他 ()

【問13】 【問11で「3 どちらかといえば継承したくない、4 継承したくない」を回答した方へ】その理由としてあてはまるものをすべて選んでください。
 1 用意するのが面倒だから
 2 時代に合わせて変化していてもいいから
 3 美味しくない(好きではない)料理だから
 4 準備するものが多すぎて、残ってしまうから
 5 その他 ()

②授業実践後

【問1】 授業を受ける前と比較して自分で作ることができる沖縄の伝統食に変化はありましたか。ある場合は具体的に記述してください。
 1 ある
 2 ない

【問2】 授業を受ける前と比較してあなたが知っている沖縄の伝統食に変化はありましたか。これまで記述したものを以外で具体的に教えてください。

【問3】 授業を受ける前と比較してあなたは沖縄の伝統食を召し上げる頻度に変化はありましたか。あてはまるものを1つだけ選んでください。
 1 変化があった、または食べる頻度が増えた
 2 どちらかといえば食べる頻度が増えた
 3 どちらかといえば食べる頻度が減った
 4 変化はない、または食べない

【問4】 授業を受ける前と比較してあなたは沖縄の伝統料理をどのような形で召し上げたいと思いますか。あてはまるものをすべて選んでください。
 1 自宅で作って食べる
 2 スーパーなどで調理されて惣菜になっているものを買って食べる
 3 行事などの際に親戚の家などで食べる
 4 飲食店で食べる
 5 その他 ()

【問5】 将来、沖縄の伝統食を子供にも伝えたいという気持ちに変化はありましたか。あてはまるものを1つだけ選んでください。
 1 変化があった、または伝えたいと思うようになった
 2 どちらかといえば伝えたいと思うようになった
 3 どちらかといえば伝えたいと思わない
 4 変化はない、または伝えようと思わない

【問6】 授業を受ける前と比較して、あなたは年中行事(清明祭、正月、お盆)の行事食(重箱料理など)は今後も継承した方がよいと思いませんか。あてはまるものを1つだけ選んでください。
 1 継承した方がよいと思うようになった
 2 どちらかといえば継承した方がよいと思うようになった
 3 どちらかといえば継承しなくてもいいと思うようになった
 4 変化はない、または継承しなくてもいいと思うようになった

【問7】 【問6で「1 継承した方がよいと思うようになった、2 どちらかといえば継承した方がよいと思うようになった」を回答した方へ】今後、どのような形で継承していきたいですか。あてはまるものをすべて選んでください。
 1 全て手作りする
 2 一部既製品を用いて自分で作るものは作る
 3 全てお店などで購入する
 4 その他 ()

【問8】 【問6で「3 どちらかといえば継承しなくてもいいと思うようになった、4 変化はない、または継承しなくてもいいと思うようになった」を回答した方へ】その理由としてあてはまるものをすべて選んでください。
 1 用意するのが面倒だから
 2 時代に合わせて変化していてもいいから
 3 美味しくない(好きではない)料理だから
 4 準備するものが多すぎて、残ってしまうから
 5 その他 ()

図2 アンケート用紙

とりわけ、【自分では作れると思っていたいなかった お盆の料理を作ることができて嬉しい】では、今回の調理実習の経験を通して自身の調理技術に対する障壁を無くし、これからの沖縄のお盆、ウンケーに対する期待も高まったと考える。

表4 自身で作ることができる沖縄の伝統食の変化

カテゴリ	サブカテゴリ	代表的なコード
ウンケージュージー アーサ汁 スヌイのウサチ	調理の意外性	ジュージーを水ではなく出汁で炊くのは意外だった ジュージーやアーサ汁が意外と簡単だった
	自信	調理実習で作ったウンケージュージー。きざんで入れるだけだから簡単にできる。 じゅーしーがおいしくできたので次から自分で1から作ってみたいと思いました！ 皿洗いがうまくなった。大学の友達に作ってあげたい
	調理の仕方から学ぶ	もずくの洗い方が分かった ジュージーのもとを使わずに作ってみようと思った。
総合的	複数	作れるものが多くなったと思う 意外と作ったもの全部簡単だった
	心情	自分では作れると思ってなかった お盆の料理を作ることができて嬉しい

(2) 知っている沖縄の伝統食についての記述

次に、授業実践後アンケート 質問2「授業を受ける前と比較してあなたが知っている沖縄の伝統食に変化はありましたか。これまで記述したもの以外で具体的に教えてください。」の回答の分析を行うと7人を除いて変化があると回答している。表5より、知っている沖縄の伝統食についての記述として、7サブカテゴリと3カテゴリが抽出した。

3つのカテゴリ《発見》、《知識》、《調理実習》の選択の理由は今回の授業実践と関係した事柄である。以下でそれぞれの説明を行う。

《発見》では、{材料の吟味から知る} {試食から知る} {座学から知る} で構成された。{材料の吟味から知る} では、【アーサ汁やジュージーなどかつお出汁を中心に使われている】という回答を得ることができた。

{試食から知る} では、【自分で作るとより美味しく感じる事が分かった】という回答を得ることができた。{座学から知る} では、【スヌイのウサチは授業を受ける前まで知らなかったけど知ることができた】という回答を得ることができた。

本結果から、調理実習や座学を行うことで五感から自身の新たな発見や学びにつながる事が明らかになった。とりわけ、【自分で作るとより美味しく感じる事が分かった】では、これまで経験した味覚に対する感じ方に変化がみられ、自身で調理する、という意欲にもつながったと考えられる。

《知識》では、{沖縄の伝統食} {琉球料理} {沖縄料理} で構成された。{沖縄の伝統食} では、【沖縄の伝統食についてこれまで以上に分かる事が多くなった】という回答を得ることができた。

{琉球料理} では、【でんがく、フチャギ】など授業の中で取り扱った琉球料理の名前の回答を得ることができた。{沖縄料理} では、【タコライス、ポークたまご】など授業の中で取り扱った沖縄料理の名前の回答を得ることができた。

本結果から、生徒にとって座学で取り扱う単語に対して印象深いもの、エピソードを付随して説明したものには多くの記述を得ることができた。例えば、でんがくに関してはA高等学校の地域の特産物であることや給食に出てきたエピソードを紹介したことによって記述が増えたと考えられる。

《調理実習》では、{実習からの学び} で構成された。{実習からの学び} では、【ウンケージュージー、

アーサ汁、スヌイのウサチ】の今回、調理した3つの料理名をあげる回答を得ることができた。

本結果から、調理実習で取り扱った内容に関しては生徒の調理技術向上と学びを得ることができた、と推測できる。授業実践後アンケート 質問1「授業を受ける前と比較して自分で作ることができる沖縄の伝統食に変化はありましたか。」の質問でもこの3つの回答が多く得られた。これらより、調理実習を行うことで調理技術を習得することはもちろんのこと、調理に関する知識についても変化がみられることが把握できた。

表5 知っている沖縄の伝統食についての記述

カテゴリ	サブカテゴリ	代表的なコード
発見	材料の吟味から知る	アーサ汁やジューシーなどかつおだしを中心に使われている
	試食から知る	自分で作るとより美味しく感じるようになった
	座学から知る	スヌイのウサチは授業を受けるまで知らなかったけど知ることができた。 行事ごとに、伝統食がある。節分→恵方巻き、ウンケー→ウンケージューシー
知識	沖縄の伝統食	沖縄の伝統食についてこれまで以上に分かることが多くなった。 お盆の中でも料理が日によって違ったり、地域によって変わる事が分かった
	琉球料理	でんがく、フチャギ
	沖縄料理	タコライス、ポークたまご
調理実習	実習からの学び	ウンケージューシー、アーサ汁、スヌイのウサチ 塩たくさん使っていた、調理方法むずい

6. 今後の研究に向けて

本研究では、二つの授業実践を通して生徒が沖縄の郷土食や文化について学ぶことでそれらの知識や技能の習得の手立ての一つとして効果的であることが分かった。沖縄の食文化の歴史や調理実習を授業の中で取り扱うだけではなく、これまでの生徒の食生活や経験と関連させながら行うことで知識及び技能の育成を行うことができた。

特に、授業前・後アンケート調査からは生徒の変化が見られた。沖縄の行事食に対して今後、継承していきたいと考える生徒数が増加したとともに、継承をしなくて良いと考える生徒数は減少した。さらに、「沖縄の伝統食を将来子どもに伝えたいと思うか」という質問に対して、伝えていきたいという傾向が見られた。しかし、行事食を時代に合わせて既製品を用いたり店舗で購入していきたいという考えの生徒も若干、増加傾向にあることからそれぞれの生活様式や時代に合わせてこれからの行事食や伝統文化を授業の中で取り扱っていかなくてはいけないことも理解できた。

以上のことから授業実践を通して、沖縄の食文化を取り扱い生徒の食生活を考え方や意識を変化させることにつながるのではないかと考える。さらに、授業実践は食文化に密着するような内容で展開することが大切であることが理解できた。

引用文献

- 伊藤葉子, 2013, 「家庭科の授業時間数減少をめぐる課題」『日本家政学会誌』164:451-453.
- 金城須美子・田原美和, 2000, 「高校家庭科食物領域の「食生活の変遷と食文化」に関する地域特性の指導内容および教材・資料の検討(第2報): 沖縄県内高校生の認識・関心度について」『琉球大学教育学部紀要』57:153-170.
- 田原美和, 2008, 「沖縄の「伝統食」継承に関する調理学的研究(第1報) — 高校生の実態・意識調査を中心に —」『琉球大学教育学部紀要』72:207-215.
- 田原美和・森山克子・東盛キヨ子・金城須美子, 2015, 「沖縄の清明祭の行事食の現状と伝承に関する一考察」『日本調理科学会誌』48:49-56.