

1 授業の実際

導入場面において、小口切りや乱切りなど、様々な切り方が示されている写真を提示し、食材の切り方が多様にある理由を考えるよう促した。子どもたちは、「火が通りやすいように細切りにする」「ドレッシングとよく混ざるようにせん切りにする」など、目的と具体的な切り方を結び付けながら食材の切り方が多様にある理由を考えていった。

そこから、「切り方が変わると食感が変わる」という子どもの発言をもとに、切り方の異なる食材を試食する活動を行った。「繊維を断つ」と「繊維に沿う」の2種類の切り方を用いたにんじんを準備し(図1)、子どもたちが試食する場面を設定した。子どもたちは、「繊維を断つとやわらかい」や「繊維に沿うとシャキシャキする」など、切り方による食感の違いを感じており、切り方が多様にあるよさを少しずつ捉えていった。



図1 試食に用いたにんじん

ここまでだと、単なる切り方についての授業だと思われるかもしれない。本題材の見方・考え方である「和食のよさ」と「切り方」を結びつけるために、この後、和食の料理人のインタビュー映像を子どもたちが視聴する場面を設定した。インタビューの主な内容は、「和食にはどのような切り方があるか」「切り方が多様にある理由は何か」である(図2、3)。子どもたちは実践を交えたインタビューを視聴することで、和食の料理人の技術の高さに驚くとともに「見た目も楽しめる」「食材のよさを引き出せる」といった和食の料理人の言葉からも、和食の切り方が多様にあるよさを捉えることができた。



図2 和食に用いられる切り方

その後、グループごとに調理実習で用いる切り方について考える時間を設定した。本時で学習したことを調理実習に生かしてほしいと考えたからである。子どもたちは、「繊維に沿った切り方にして歯ごたえを出す」や「見た目をよくするために同じ大きさになるように切る」など、本時で学習したことをもとに調理実習で用いる切り方について考えていった。



図3 和食の料理人へのインタビュー

2 今後に向けて

本時では、切り方の異なる食材を試食したり和食の料理人のインタビュー映像を視聴したりすることによって、子どもたちは、和食の料理人の技術の高さに驚きや憧れを抱き、和食のよさを捉えることができた。このように、子どもたちが、生活文化のよさや大切さに気付くには、子どもたちの印象に残る活動や題材が必要だと感じた。これからも、この視点をもって教材研究を行っていきたい。