

# 指導資料

鹿児島県総合教育センター

## 学習指導第1号

－小，中，高等学校対象－

平成13年11月発行

### 学校や地域の特色を生かした学習指導の工夫

－郷土に伝わる音楽・遊び・食の教材化を通して－

新世紀カリキュラム審議会は、「鹿児島の特色を生かした教育課程の在り方等について（答申）」の中で、学校や地域の特色を生かした教育活動について、次のように述べている。

各学校において、郷土の伝統的な芸能の継承や発表，伝統的な産業と民俗の学習及び体験的な学習，郷土の先人に学ぶ活動，勤労生産，ボランティア活動，郷土の自然の調査・見学等，それぞれの地域や学校の特色を生かした教育活動を現在も行っているが，学校が創意工夫を行う可能性が一層広がる新学習指導要領の下，郷土の学習素材を今まで以上に有効に活用していくことが望まれる。

学校や地域の特色を生かした教育活動は，学校教育全体で行っていくものである。各教科では，教科のねらいに沿った学習活動を進めていくことになるが，その際，学校や地域の特色を生かした郷土の素材を活用していくことが考えられる。

そこで，ここでは，各地域に伝承されている音楽・遊び・食の郷土素材に焦点を当て，教材化の方法や，それらを活用した学習指導の工夫について述べる。

#### 1 郷土に伝わる音楽・遊び・食を教材化する意義

各地域には，連綿と伝承されてきた音楽や遊びなどがあり，その教育的な価値は高い。郷土に伝わる音楽・遊び・食を教材化する意義として，次のようなことが考えられる。

##### 郷土に伝わる音楽

民謡やわらべ歌は，当時の生活や遊びの中から生まれ，方言で歌われているものが多く，情景や心情を味わって表現するのに適している。また，独特な旋律で曲が構成されており，曲趣や日本の音楽の特徴を感じ取らせるのに有効である。

また，民踊には，人々の生活習慣や心情が反映されており，音楽や踊りを通して地域の文化に触れることができる。

##### 郷土に伝わる遊び

おにごっこ等の伝承遊びは，特別な用具や技術を必要としないものが多いので簡単に取り組み，ルールも様々に工夫できる。また，戸外で集団遊びをすることの少ない子どもたちにとって，友達との交流の機会となり，体ほぐしの運動とし

ても有効である。

郷土に伝わる食

郷土料理は、地域の新鮮な食材を豊富に用いたものが多く、栄養バランスのとれた日本型の食生活について指導したり、先人の知恵や食のもつ文化的、歴史的な側面を理解させたりするのに有効である。

## 2 郷土に伝わる音楽・遊び・食の教材化の進め方

郷土に伝わる音楽・遊び・食を教材化する際には、次のような手順が考えられる。

### (1) 郷土素材を知る。

まず教師自身が地域に目を向け、郷土関

係の資料による調査や地域の行事・祭りへの参加等を通して、郷土に伝わる音楽・遊び・食には、どのようなものがあるかを把握する。

### (2) 郷土素材の価値分析を行う。

郷土素材について、教科指導の視点から価値分析を行う。

例えば、民謡やわらべ歌の場合は、リズム、旋律、和声などの音楽を構成する要素の視点から、また、郷土に伝わる食の場合は、栄養、食品、調理の視点から分析を行うことなどが考えられる。

次の表は、価値分析の結果を示したものである。

郷土素材		取り扱う教科と郷土素材の価値
郷土に伝わる音楽	徳之島の子守歌などのわらべ歌	【音楽科】 ふし遊び、ふしづくり、身体表現、旋律線を生かした表現、和声
	いきゅんにやかな節などの民謡 薩摩琵琶天吹三線 われは海の子（宮原晃一郎作詞）などの郷土に関係のある曲	曲種に応じた発声、言葉の表現、背景となる文化や歴史 音色の特徴、奏法、音楽の多様性、背景となる文化や歴史 情景や心情を生かした歌唱表現
郷土に伝わる遊び	鹿児島ハンヤ節などの民踊	【音楽科】和楽器への親しみ 【体育科】表現、リズム
郷土に伝わる遊び	かんけり、にくだん、ひょうたんおになどのおに遊び、じんとり、縄跳び、ゴム跳びなど	【体育科】 体の基本的な動き、基礎体力、ルールや作戦の工夫、公正・責任・協力などの社会的態度や安全に心掛ける態度の育成、体を動かす楽しさや心地よさの体験、仲間との触れ合い
郷土に伝わる食	青のりのすまし汁 さつま汁 かいのこ汁 さつま揚げ がね 豚骨料理 奄美の鶏飯 ふくれ菓子 かるかん	【技術・家庭科、高等学校家庭科】 煮出し汁の作り方、旨味成分、味の相乗効果、すまし汁の調味 野菜に含まれる栄養素、野菜の切り方、みその扱い 行事食、大豆製品、野菜の切り方、みその扱い すり身の作り方（たんぱく質と塩との関係）、揚げ物の温度 いもに含まれる栄養素、衣の作り方、揚げ物の温度 肉に含まれる栄養素、肉の部位と調理、みその扱い 炊飯、スープストックの作り方、錦糸卵の作り方 小麦粉の調理性砂糖の種類と加熱による変化膨化剤、蒸し物 いもに含まれる栄養素、新粉など米を原料とする粉、蒸し物

(3) 郷土素材の価値と教科の目標や内容との関連を確認する。

(2)で分析した郷土素材の価値が、学習指導要領に示されている内容を定着させ、目標を達成させるのに適しているかを確認するとともに、児童生徒の実態を考慮して、効果的な学習指導ができる内容であるかを検討する。

例えば、2ページに示した郷土に伝わる遊びの価値が、体育科の「運動に親しむ資質や能力を育成し、体力の向上を図る」という目標に関連していることを確認する。

(4) 単元（題材）の指導計画に位置付ける。

郷土素材を教材化したものを、単元（題材）の指導計画のどこに位置付け、どのように展開するかを検討する。

その際は、児童生徒が意欲的に学習に取り組むように、体験的な学習活動や問題解決的な学習活動を取り入れることが大切である。

### 3 郷土に伝わる食を取り入れた学習指導の工夫

ここでは、技術・家庭科で、郷土に伝わる食を取り扱う場合の学習指導の工夫について述べる。

(1) 学習指導の工夫

ア 実践的・体験的な学習活動を取り入れる。

- ・ 郷土料理の種類、郷土料理に使われている食材や作り方、由来等を文献で調べさせたり、聞き取り調査を行わせたりすることにより、自分な

りの課題意識をもたせ、題材全体を通して、主体的な学習活動を行うことができるようにする。

- ・ 郷土料理を取り入れた1食分の献立作成や調理実習を通して、中学生に必要な栄養、食品に含まれる栄養素、食品の調理性、調理の基礎的な技術を身に付けさせ、家庭での実践に生かすことができるようにする。

イ 問題解決的な学習活動を取り入れる。

最初に考えた1食分の献立を、食品群別摂取量の目安を用いて、栄養バランスのとれた献立に変更していく学習活動を通して、献立の問題点に気付かせ、それを解決するための方法を学ぶことができるようにする。その際、各グループによる発表の場を設け、学習成果の共有化を図るようにする。

ウ 地域の人材の活用を図る。

郷土料理に関する専門的な知識や技術をもった地域の人材を活用し、学習への理解が一層深まるようにする。その場合、事前の打合せを十分に行い、学習が効果的に展開されるようにする。

(2) 学習指導の実際

家庭分野の指導内容「(5)食生活の課題と応用」では、生徒が自分の食生活に関心をもち、日常食をよりよくするための工夫、地域の食材を生かした調理の工夫、会食の工夫等を通して、食生活を豊かにしようとする態度を育てることをねらいとしている。

次は、「郷土料理を取り入れて、おいしい食事をつくろう」という題材を設定し、その学習指導計画を示したものである。

- ア 題材名 「郷土料理を取り入れて、おいしい食事をつくろう」
- イ 題材の目標 郷土料理を取り入れた献立作成や調理実習を通して、食生活をよりよくしようとする実践的な態度を育てる。
- ウ 学習指導計画（全6時間）

学習内容	時間	学習活動	指導上の留意点
1 郷土料理について調べる。	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>本や聞き取り調査等を基に、地域や鹿児島に伝わる郷土料理について調べる。</li> <li>使われている食材、作り方、由来など、調べたことを発表する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>郷土料理に関する本、資料などを多く準備し、調べ学習がスムーズにいくようにする</li> <li>発表する郷土料理が重ならないように配慮する。</li> </ul>
2 青のりのすまし汁とその他の郷土料理を取り入れて、1食分の献立を作成する。  (1) 献立作成          (2) 会食の計画	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>青のりのすまし汁の作り方について調べる。</li> <li>グループごとに、青のりのすまし汁とその他の郷土料理（地域の食材を用いた料理も含む）を取り入れて、1食分の献立を作る。</li> <li>食品群別摂取量の目安を用いて、作成した献立を栄養バランスのとれたものにする。</li> <li>作成した献立を発表し、伝統的な日本食、郷土の食材等について気付いたことを話し合う。</li> <li>次時に行う調理実習、ゲストティーチャー（郷土料理研究家など）との会食の計画を立てる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>青のりのすまし汁は、煮出し汁の作り方、味の相乗効果、汁物の塩分濃度等を理解させる。</li> <li>食品成分表や献立作成のための資料などを豊富に準備する。</li> <li>伝統的な日本食のよさ、郷土の食材を使う意義に気付かせる</li> <li>献立の中の郷土料理については、2ページの表を参考に、基礎・基本の定着が図れるようにする。</li> <li>会食については、テーブルの飾り付け、会食のマナー等について話し合わせる。</li> </ul>
3 作成した献立で、調理実習を行う。  (1) 調理実習          (2) 会食	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>ゲストティーチャーから、郷土料理についての話を聞いた後、前時に作成した献立の調理実習をする。</li> <li>料理の盛り付けやテーブルの飾り付けを工夫し、写真に撮る。</li> <li>各グループが作った食事について、取り入れた郷土料理、献立の工夫など気付いたことを記録する。</li> <li>ゲストティーチャーと楽しく会食する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ゲストティーチャーを紹介し郷土料理に関する先人の知恵を学ぶことを知らせる。</li> <li>各グループの献立のポイントを押さえて、ゲストティーチャーと共に助言する。</li> <li>郷土料理を取り入れて、様々な食事の工夫ができることに気付かせる。</li> <li>各グループで楽しい会食ができるように配慮する。</li> </ul>
4 郷土料理に関する学習をまとめるとともに、学習したことを生活に生かす計画を立てる。	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>作成した献立集（各グループの献立を冊子にしたもの）、前時の記録、写真を見ながら、気付いたことを話し合う。</li> <li>また、他のグループの郷土料理について、不明な点を質問し合う。</li> <li>学習したことを家庭で実践する計画を立てる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>各グループの学習成果の共有化を図る。</li> <li>自分の食生活の課題に気付かせたり、新しい郷土料理に挑戦する意欲を喚起したりするなど学んだことを生活に積極的に生かすように助言する。</li> </ul>

郷土に伝わる音楽・遊び・食などの郷土素材には、学習指導に活用できるものが、まだまだ多く存在していると思われる。

各学校においては、郷土素材を今まで以上に有効に活用し、学校や地域の特色を生かした教育活動に取り組んでほしい。

【参考文献】

新世紀カリキュラム審議会郷土学習振興委員会 『郷土学習の振興について』 平成12年10月 鹿児島県教育委員会  
鹿児島県保健体育研究会編著 『鹿児島県につたわるこどもの遊び』 昭和60年9月 光文書院

（第三研修室）