

家庭科調理技術の習得への取り組み

家庭科 児島 佑季

1 はじめに

現在生活デザイン科には、男子9人、女子32人、計41人の生徒が在籍している。本科は、家庭の専門科目を3年間で37単位履修することができる。3年生からコース選択制となっておりファッションデザインコース、フードデザインコース、ライフデザインコースの3コースがある。

2 3か年の取り組み

1年次（全員必須）	2年次（全員必須）	3年次 類型選択 フードデザインコース
<ul style="list-style-type: none"> 調理の基礎 基礎的・基本的な調理技術を学ぶ。 食物検定4級受検 調理手法の基礎 調理の各手法に関する基礎的技術並びに献立作成を基礎となる知識や理解の程度を学ぶ。 食物検定3級受検 	<ul style="list-style-type: none"> 日常食の献立と調理 日常食の献立作成能力と調理の技術を学ぶ。 食物検定2級受検 供応食・行事食等の献立と調理 供応食・行事食等の献立作成能力と調理の専門的技術を学ぶ。 出前授業の実施（西洋料理） お魚捌き方講座の実施 食物検定1級受検 フードデザイン実習 『おもてなし料理』の実施 	<ul style="list-style-type: none"> 1・2年次に学んだ知識や技術を生かし、より専門性の高い調理技術を学び、実践を重ねる。 食事のテーマに応じた献立作成、食品材料の選択と調理などについて、一連の実習ができるようにし、実践する。 フードデザイン実習 『おもてなし会』の実施

3 主な取り組みについて

①【検定への挑戦】

4級	3級	2級	1級
基礎的・基本的な調理技術を学ぶ。	調理の各手法に関する基礎的技術並びに献立作成を基礎となる知識や理解の程度を学ぶ。	日常食の献立作成能力と調理の技術を学ぶ。	供応食・行事食等の献立作成能力と調理の専門的技術を学ぶ。



②【出前授業：専門学校より講師を招き技術指導の実施】





毎年2年次に実施。食物調理技術検定1級の指定調理『大根を使用したかつらむき・茶碗蒸し』についてご指導をいただいた。かつらむきは、大根と包丁の扱い方や手を添える位置などを教えていただき実践につなげた。大根を回しながら包丁を上下に動かすことに戸惑う生徒もいたが講師の先生方の一人ひとりに合わせた指導でコツをつかんでいた。生徒も達成感を感じているようであった。

③【出前授業：お魚の捌き方講座の実施】



毎年2年次に実施。大隅地域振興局、鹿児島県漁業士会の方々のご協力により毎年開催。まず漁業現場の紹介や垂水で水揚げされる魚の種類について説明。次は実際にかんぱちの解体を漁業士の方に実演していただいた。その後に生徒もかんぱちを捌く体験を行った。また、今年度は新たな試みとして鹿屋市でインドカレーのお店を営む小牟田さんを講師としてお招きし、先ほど捌いた切り身を使った本場仕込みのカンパチカレーの調理を教えていただいた。小牟田さんからインドで撮影した写真を交えた料理に関する講話があり、生徒も熱心に話を聞いていた。珍しい調味料を紹介していただくなど新しい発見が多くあった。

④フードデザイン実習：おもてなし会の実施

2年生：おもてなし料理	3年生類型選択者：おもてなし会
	
<p>フードデザイン実習の一環として身につけた調理技術を生かして、日頃お世話になっている先生方へおもてなし料理の提供</p>	<p>3年間の集大成として保護者の方々へ感謝の気持ちを込めたオリジナル献立の提供</p>

3 最後に

生活デザイン科では3年間で専門性の高い知識や技術の習得をめざし、また外部講師の先生方の指導をいただきながら調理技術の習得もめざしている。体験的な授業を多く取り入れることにより生徒の技術力の向上さらに自信を高める授業の取り組みを実践している。