

家庭科食生活領域における学習指導と学習評価に関する一考察 －「家庭コース」修了生への調査を通して－

佐藤 ゆかり*

(令和2年2月25日受付；令和2年4月28日受理)

要 旨

新学習指導要領における家庭科食生活領域の学習指導と学習評価を検討するための基礎資料を得ることを目的として、本学家庭コース修了生を対象に調査を行った。調査は郵送による質問紙調査であり、調査時期は2019年3月～4月、対象者は本学家庭コース修了者71人、回収率は23.9%であった。

その結果、以下の3点が示された。

1. 「知識」「技術・技能」「思考力・判断力・表現力」「態度」のいずれの評価も重要であると捉えられていたが、それら評価の実施は円滑ではない。また、「技術・技能」「思考力・判断力・表現力」の評価については、十分に重要とはいきれない部分があることが推察された。
2. 「技術・技能」の評価の課題は実践的場面の評価をどのように考え、どのように行うかであり、「思考力」の評価の課題は学習の深まり、学習過程の評価をどのように行うかであった。
3. 学習過程を総合的に捉える方法として、ポートフォリオは有効であると捉えられていたが、家庭科におけるポートフォリオの活用にはポートフォリオそのものに対する理解や授業時間の確保等に課題がある。

KEY WORDS

home economics education 家庭科, food education 食生活領域, evaluation 評価

1 はじめに

新学習指導要領に基づく教育課程の編成と実施が目前に迫っている。周知の通り、学習指導要領改訂の背景には急激な社会変化等があり、いかなる予測困難な時代にあっても、未来の担い手としての資質・能力を学習者としての子どもたちに育むことが求められている等がある⁽¹⁾。また、その資質・能力を育むために、「何を理解しているか、何ができるか」という知識及び技能、「理解していること・できることをどう使うか」という思考力・判断力・表現力等、「どのように社会・世界と関わり、よりよい人生を送るか」という学びに向かう力、人間性等の育むべき資質・能力の3つの柱と共に学習評価（以下、評価とする）の充実が示されている⁽²⁾⁻⁽⁵⁾。このことは全ての教科に求められることから、家庭科においても例外ではない。

家庭科は日常生活を学習の対象、内容とすることから、学習者である子どもの現在の日常生活に着目し、現在の日常生活の課題・問題を取りあげながらも、将来の日常生活を営むことができる力を育むことを目標とする。そのため、授業で扱われるべき内容は、断片的知識やその羅列、「～の仕方」といったハウツー的な内容であってはならず、また、子ども自身の現在の日常生活につながる必要があるとされてきた。つまり、家庭科においては今までにも「何をどう教えるのか」、そして、学んだことを学習者自身の生活実践につなぐにはどうしたらよいか、そのために家庭科の評価をどうしていくかについての議論が重ねられてきており、今なお、重要な課題の一つともいえる⁽⁶⁾⁻⁽²⁹⁾。そこでは、学習者の理解をどう評価するか、指導過程における評価をどうするか、に加えて、教科の本来の目標にそって、その機能を教科の学習がどれくらい果たしているか、それらを総合的に、客観的に判定し、それに基づいて教育内容等の見直しを図っていくことを求めている。つまり、家庭科の評価には、家庭科教育の本質を鑑み、現状を捉え、本来あるべき状態に対してどれくらい到達しているかを総合的に把握し、家庭科の教育実践を改善していくことを含むという⁽³⁰⁾。そこには家庭科の教育実践、家庭科の学習指導にあたる教師が、家庭科という教科をどのように捉えているか、また、それに基づきどのように実践や指導を展開しているか、つまり、教師自身の家庭科教育に関わる理解と実践力、そして教養が求められてきた⁽³¹⁾。先に示したように、家庭科の評価に関する検討は様々に重ねられてきてはいるが、家庭科に関わる教師がどのように家庭科教育を理解し、実践し、そして、その中で評価をどのよ

*自然・生活教育学系

うに考えているかを検討するものは管見の限りみあたらない。そこで、本稿では、家庭科の学習指導と評価を検討するための基礎資料を得ることを目的として、本学家庭コース修了生を対象に家庭科食生活領域における学習指導と学習評価に関する調査を行った。本学修了生を対象としたのは、家庭科教育に関する本質的な理解を伴う講義等の受講に基づき、家庭科の教育実践を展開している可能性があること、また、ある自治体、あるいはある年代に固定されるのではない傾向を知ることができると考えたからである。家庭科の学習内容として食生活領域を設定したのは、いずれの学校段階においてもその学習が実施されており、また、学習内容に家庭科の特徴的な学習方法の一つである実習を含むことからである。

2 方法

2.1 調査対象

調査対象は、1984年度から2016年度までの本学家庭コース修了生のうち、調査等への協力の意思の届出がなされていた71人であった。

2.2 調査方法

調査方法は、郵送による自記式質問紙調査であり、2019年3月に配布、4月末日を回答期限とした。17人からの回答があり、回収率は23.9%であった。

2.3 調査内容

調査内容は回答者の①属性に関する項目（性別、年代、勤務状況、学校種）、②大学院の学びで生活や職業にいかされていることについて、③家庭科食生活領域の学習における評価の重要性について、④家庭科食生活領域の学習における評価の実施について、⑤家庭科食生活領域におけるポートフォリオの実施について、⑥今後の家庭科食生活領域の学習と評価についての6内容であった。なお、①はそれぞれ選択肢からの単回答であり、②は自由記述により回答を求めた。③、④は「学習指導と学習評価に関する意識調査報告書」⁽³²⁾を参考として設定した。③は「食生活領域における知識の評価は重要である」「食生活領域における技術・技能の評価は重要である」「食生活領域における思考力・判断力・表現力の評価は重要である」「食生活領域における主体的に学習に取り組む態度の評価は重要である」の各項目を設定し、「そう思う」「まあそう思う」「あまりそう思わない」「そう思わない」の4件法により回答を求めた。④は「食生活領域における知識の評価を円滑に実施できている」「食生活領域における技術・技能の評価を円滑に実施できている」「食生活領域における思考力・判断力・表現力の評価を円滑に実施できている」「食生活領域における主体的に学習に取り組む態度の評価を円滑に実施できている」の各項目を設定し、「そう思う」「まあそう思う」「あまりそう思わない」「そう思わない」の4件法により回答を求めた。なお、食生活領域を教えたことがない者は回答数から除き、現在、家庭科を教えていない場合は、それぞれ「円滑に実施できていたか」として回答を求めた。⑤は「ポートフォリオを用いた評価を行ったことがあるか」に対して「ある」「なし」の2件法により回答を求めたうえで、その理由を自由記述により求めた。⑥は「学習内容として、今後取りあげるべきと考える内容について」「知識の評価はどのように行うのがよいと思うか」「技術・技能の評価はどのように行うのがよいと思うか」「思考力・判断力・表現力の評価はどのように行うのがよいと思うか」「主体的に学習に取り組む態度の評価はどのように行うのがよいと思うか」「調理実習の評価はどのように行うのがよいと思うか」の6項目について自由記述により回答を求めた。なお、選択肢による回答は単純集計により、自由記述による回答は内容ごとに表にまとめた。

3 結果及び考察

3.1 性別・年代・勤務状況等

回答者の性別は男性2人、女性15人であり、年代は20代が0人、30代が3人、40代が6人、50代が6人、60代以上が2人であった。

勤務状況は、学校に勤務する者又は勤務していた者が15人であり、その他が2人であった。学校に勤務する者又は勤務していた者の内訳は小学校が7人、中学校が3人、高校が3人、中等学校が1人、大学が1人であった。

このことから、回答者は教師としての経験年数が長い者であることが推察され、本学家庭コースで学び、また、学校現場での経験が豊かな者による回答が得られた可能性がある。

では、回答者は大学院での学びをどのように捉えているのだろうか。

「大学院の学びで自身の日常生活や職業生活等に活かされていること、役立っていること」については、11人から回答を得た(表1)。自身の日常生活や職業生活に活かされている、役立っていることとしては、「専門的な知識」(1-3, 1-7)、「物事を捉える視点」(1-1, 1-9)、「研究方法や文章作成」(1-1, 1-2, 1-3, 1-4, 1-5, 1-6, 1-10)等の回答が示された。また、「人間関係の広がり」(1-8, 1-9)の回答もみられた。このことから、本調査の回答者は大学院在籍時の学びを肯定的に捉え、また現在の生活にいかしていることが推察される。

表1 大学院の学びで自身の日常生活や職業生活等に活かされていること、役立っていること

1-1	資料を読み深める方法や物事を捉える視点の持ち方の基礎は大学院時代に学びました
1-2	研究方法について、系統的に学ぶことができた
1-3	幅広い知識、文章をスッキリまとめる、意見をはっきり言う
1-4	文を書く仕事でとても役立っている。大学院で学習した表、グラフ、統計の知識や技能がとても役立っている
1-5	全ての授業において大学院で学んだ深い学びはいかされています。現在、総合学科高校で幅広い分野の授業をしていますが、大学で学んだ事や教材研究の手法が役に立っていると思います
1-6	修論を書く時に担当の先生から指導していただいたこと(文章の構成、文章を作る際の注意点、留意事項など)を自分の文章を書く時、後輩の文章を添削する時にいかしているつもりです
1-7	専門的な知識は、授業を進める上で大変に役立っています。人脈ができたことも有意義でした
1-8	多くの人(教授、助手、他県の教師、他教科・・・)と接することで様々な考え方を学ぶことができました 修了しても大学の先生方から(教科以外でも)色々と教えていただきました
1-9	中学校現場の中や職員の常識、経験だけでなく、それまでよりも広い視野で物事を考えるようになった(と思う)こと、学会や研究会等に参加し、よい刺激をもらえることなど、プラスになっていることはたくさんあります
1-10	漠然とした〈教師の感覚〉をデータとして〈子どもたちの意識〉で裏付けることができた。この経験は〈行動の背景を考える〉という視点につながっています
1-11	心情を育てる単元構成のあり方

3.2 家庭科食生活領域における評価について

では、家庭コース修了生は、家庭科食生活領域における評価についてどのように考えているのであろうか。

表2は家庭科食生活領域における評価の重要性についてである。「知識の評価は重要である」は「そう思う」が11人、「まあそう思う」が5人であった。「技術・技能の評価は重要である」は「そう思う」が8人、「まあそう思う」が5人、「あまりそう思わない」が3人であった。この「技術・技能」の評価については、「そう思う」とはいきれない者が8人いたことになる。「思考力・判断力・表現力の評価は重要である」は「そう思う」が7人、「まあそう思う」が8人、「あまりそう思わない」が1人であった。この「思考力・判断力・表現力」の評価については、「そう思う」とはいきれない者が9人いたことになる。「主体的に学習に取り組む態度」は「そう思う」11人、「まあそう思う」が5人であった。「技術・技能」及び「思考力・判断力・表現力」の評価に関して「そう思う」とはいきれない者の数が「そう思う」よりも多かった。しかし、直接確率計算法によると、 $p=.29$ (両側検定)であり、有意ではなかった。このことから、「知識」「技術・技能」「思考力・判断力・表現力」「主体的に学習に取り組む態度」の重要性はいずれも同じように捉えていた。

表3は食生活領域における評価の実施状況についてである。「知識の評価を円滑に実施できている」は「そう思う」が1人、「まあそう思う」が12人であった。「技術・技能の評価を円滑に実施できている」は「そう思う」が0人、「まあそう思う」が11人、「あまりそう思わない」が4人であった。「思考力・判断力・表現力の評価を円滑にできているは重要である」は「そう思う」が7人、「まあそう思う」が8人、「あまりそう思わない」が1人であった。「主体的に学習に取り組む態度の評価を円滑にできている」は「そう思う」1人、「まあそう思う」が12人、「あまりそう思わない」が2人であった。直接確率計算法によると、 $p=.91$ (両側検定)であり有意ではなかった。このことから、「知識」「技術・技能」「思考力・判断力・表現力」「主体的に学習に取り組む態度」の評価の実施はいずれも同じように捉えられていた。

次に「評価の重要性」と「評価の実施」についてみていく。ここでは「そう思う」とそれ以外、つまり「まあそう思う」「あまりそう思わない」「そう思わない」を一つにまとめて直接確率計算法によりみた。「知識の評価は重要である」と「知識の評価を円滑に実施できている」は有意であった($p=.0016$, 両側検定)(表4)。「技術・技能の評価は重要である」と「技術・技能の評価を円滑に実施できている」は有意であった($p=.0063$, 両側検定)(表5)。「思考力・判断力・表現力の評価は重要である」と「思考力・判断力・表現力の評価を円滑に実施できている」は有意であった($p=.0063$, 両側検定)(表6)。「主体的に学習に取り組む態度の評価は重要である」と「主体的に学び

に取り組む態度の評価を円滑に実施できている」は有意であった ($p=0.0016$, 両側検定) (表7)。これらより、食生活領域の学習において、評価の重要性と評価の実施には違いがあることが示され、評価を重要とは思いつつもその実施を円滑にはできていない状況が浮かびあがる。

家庭科での技術の評価は学習前に得られた要素に作用され、学習で技術の何をどのように習得しているかの評価という点では問題があること、加えて、教師が技術を評価する際には技術の巧緻性に重点をおき、実習経過中の要素は評価されないことが指摘されている⁽³³⁾。このことから、「技術・技能」の評価については、「技術・技能」の習得を含む学習において、何を学習させるのかを整理すること、また、その過程をどう捉えていくかについて検討することが必要と考えられる。同様に「知識」「思考力・判断力・表現力」「主体的に学習に取り組む態度」についても、何を学習させるのか、またその過程をどうみるのかが必要と考えられる。

表2 評価の重要性

(人)

項目	そう思う	まあそう思う	あまりそう思わない	そう思わない
知識の評価は重要である	10	5	0	0
技術・技能の評価は重要である	7	5	3	0
思考力・判断力・表現力の評価は重要である	7	7	1	0
主体的に学習に取り組む態度の評価は重要である	10	5	0	0

N.S. $p=0.29$ (両側検定)

表3 円滑な評価の実施

(人)

項目	そう思う	まあそう思う	あまりそう思わない	そう思わない
知識の評価を円滑に実施できている	1	12	2	0
技術・技能の評価を円滑に実施できている	0	11	4	0
思考力・判断力・表現力の評価を円滑に実施できている	0	11	3	1
主体的に学習に取り組む態度の評価を円滑に実施できている	1	12	2	0

N.S. $p=0.91$ (両側検定)

表4 評価の重要性と評価の実施：知識

項目	そう思う	まあそう思う
重要である	10	5
円滑に実施できている	1	14

 $p=0.0016$ (両側検定)

表5 評価の重要性と評価の実施：思考力・判断力・表現力等

項目	そう思う	まあそう思う
重要である	7	8
円滑に実施できている	0	15

 $p=0.0063$ (両側検定)

表6 評価の重要性と評価の実施：技術・技能

項目	そう思う	まあそう思う
重要である	7	8
円滑に実施できている	0	14

 $p=0.0063$ (両側検定)

表7 評価の重要性と評価の実施：主体的に学習に取り組む態度

項目	そう思う	まあそう思う
重要である	10	5
円滑に実施できている	1	14

 $p=0.0016$ (両側検定)

では、それぞれの項目については、どのように評価を行うのがよいと考えてられているのだろうか。各項目に関する自由記述を表8～表13に示す。

「食生活領域の学習における知識の評価はどのように行うのがよいと思うか」という問いに対しては9人から回答を得た(表8)。なお、「テストによる」との回答が9人全員から示された。また、テストに加えて、「ワークシート」(8-1, 8-4)、「レポート・発表」(8-9)、「実践的な学習の様子」(8-6)、との回答や「現状ではテストでしか評価できていない」(8-8)との回答を得た。このことから、現状では知識の評価はテストによるものであるが、それ以外の方法が模索されているということが推察された。

「食生活領域の学習における技術・技能の評価はどのように行うのがよいと思うか」という問いに対しては10人から回答を得た(表9)。9-4を除く回答から「実習中の場面」の評価を行っていることがうかがえる。しかし、その内容には、9-1「調理実習を通して」、9-2「調理実習の様子」、9-3「実習の態度」等のように、調理実習において、何をどのように評価しているのかが示されていない。また、9-8「一人調理の場面を設定する」、9-9「実技試験を行う」のような、回答もみられるが、今後、調理実習に際して、何をどのように評価しているのかさらなる検討が必要と考える。

表8 食生活領域の学習における知識の評価はどのように行うとよいか

8-1	定期テスト
8-2	ワークシート, テスト
8-3	筆記テスト
8-4	ワーク, テストなどで
8-5	ペーパーテスト
8-6	ペーパーテスト等とともに, 実践的な学習の様子を見ながら評価することが理想
8-7	テスト評価を中心としたもの
8-8	ペーパーテスト(現状はテストでしか評価できていません)
8-9	基本的な知識は試験やレポート・発表で評価する

表9 食生活領域の学習における技術・技能の評価はどのように行うとよいか

9-1	調理実習を通して
9-2	作品・・・実習の様子
9-3	実習における態度(少人数又は個人調理)
9-4	授業だけで身につくものでもない。大人になって日常化の中で生きていくよう, 最低限技能に結ぶ
9-5	実習の観察, ペーパーテスト
9-6	ペーパーテスト等とともに, 実践的な学習の様子を見ながら評価することが理想
9-7	一人一人の技能がわかるようにする工夫が必要
9-8	ひとり調理の場面を設定する。切る, 炒めるなどポイントを絞って評価
9-9	技術については食物調理技術検定4級のように実技試験を行い評価する
9-10	実習については授業中の取り組み方や作品及び事後レポートで行い評価する

「思考力・判断力・表現力の評価はどのように行うとよいか」という問いに対しては10人から回答を得た(表10)。「レポートやプレゼンテーション」(10-1, 10-9, 10-10)が3人、「授業で行ったことを記録に残し, その蓄積により評価する」(10-2, 10-7, 10-8)が3人、「ペーパーテスト」(10-4, 10-5)が2人であった。ただし、「ペーパーテスト」はそれだけによるものではなく, 授業中の様子等を見ることが併用される。また, 10-3の「生活課題に対する解決に向けての思考, 判断, 表現がみとれる場の設定」は知識やスキルを使いこなすことを求めるような評価方法としてのパフォーマンス評価が必要であることを示唆する。同様に10-6の「自分がどのように感じるか, どう考えたかが分かる評価」は学習の過程や到達点を蓄積する等により学習状況を把握するような評価方法としてのポートフォリオ評価が必要であることを示唆する。これらのことから、「思考力・判断力・表現力」の評価には, パフォーマンス評価やポートフォリオのような学習者の学びの深まりを評価する方法が求められていると推察される。

では, 食生活領域の学習においてポートフォリオは用いられているのであろうか。

「ポートフォリオを用いた評価を行ったことがあるか」との問いに対して、「ある」と回答した者は10人であり, 用いたことが「ない」と答えた者は6人であった。つまり半数以上がポートフォリオを用いていたことになる。表11はポートフォリオを用いた理由である。その理由は教師側によるものと学習者側によるものにわけられる。教師側の理由は次の二点である。第一は, 思考力や学習のプロセス, 思考の流れを評価するためである(11-1, 11-7, 11-9)。第二は学習を包括的にみて評価するためである(11-5, 11-6, 11-9)。特に, 11-6にみられる「家族とのかかわりからの変容」は家庭科が学習者自身の生活実践までを目標としていることに関連すると考えられる。学習者が学校での学びをどのように自身の生活実践につないでいるか, また, そのことをどう評価するかは家庭科の評価における重要な課題である。他方, ポートフォリオを「用いたことがない」理由としては, 「個人の作品がなかったから」「従

来の評価（学習カード、テスト等）を行っていた」「ポートフォリオについて充分に知っていなかった」「時間がなかった」があげられた。

表10 思考力・判断力・表現力等の評価はどのように行くとよいか

10-1	レポート
10-2	シートの表現（学習カード）
10-3	生活課題に対する解決に向けての思考，判断，表現がみとれる場の設定
10-4	ペーパーテスト，授業の発表（発言）内容
10-5	ペーパーテスト等とともに，実践的な学習の様子を見ながら評価することが理想
10-6	自分がどのように感じるか，どう考えたかが分かる評価
10-7	その題材で，〈これだけは考えさせたい〉をしほり，学習カードや話し合いの記録に残す
10-8	遺伝子組み換え食品，フェアトレード食品など取り上げた問題に対して，生徒の考えを必ず書かせるように（残していくように）するのがよいと思う。授業で発言した生徒だけが考えを持っている訳ではないので
10-9	レポートやそのプレゼンテーションで評価する
10-10	作品の出来映え，レポートやそのプレゼンテーションで評価する

表11 ポートフォリオを用いた評価とその理由

11-1	思考力等を評価するために調理実習とレポート課題をセットにしていた（ポートフォリオか自信はありませんが）
11-2	子ども自身が自分の活動について振り返りやすいと思う
11-3	生徒自身が自分の考えをまとめたり，他の生徒に伝えたりする為には良い方法だと思う
11-4	生徒の学びをまとめ，財産にする為
11-5	テストだけでなく，いくつかの活動があるので，そのすべてを通して評価したいため
11-6	自分の興味・関心から家族とのかかわりからの変容をみとっていた
11-7	ポートフォリオを用いることによって対象者の学習プロセスを確認できる
11-8	ふだんから他教科同様，している
11-9	一人一人の思考の流れや学習で身に付けた内容を評価するため

「主体的に学習に取り組む態度の評価はどのように行うのがよいか」という問いに対しては9人から回答を得た（表12）。「授業，学習，実習等における態度」（12-1，12-2，12-3，12-4，12-5，12-6）が6人であった。12-4の「調査活動時，実習に向けての準備計画時，いつの時点での評価が大切か，検討すべき」は評価の時期を示しているものであり，何を評価するかではなく，いつ評価するかに視点を置いた回答である。家庭科食生活領域における代表的な学習方法である調理実習の場面では，実習中の評価のあり方が課題とされることもあることから，評価の内容とともに，評価の時期についての検討が必要と考える。また，12-1，12-2，12-3，12-4，12-5，12-9に示された「態度」及び12-8に示された〈主体的にとりくんだ姿〉とはどのようなものなのだろうか。「主体的に学習に取り組む態度」は学習の見通しを持って学習に取り組み，学習活動を振り返り，次につなげるという趣旨による観点であると示されているが，このことと回答者が考えている態度が同じものだったのかについては今後検討が必要と考える。あわせて，主体的に学習に取り組む態度を評価することを家庭科においてどのように考えていくか，評価の是非も含み，検討が必要と考える。

また，表12の12-2，12-3，12-4では実習中の評価に関する回答が示された。そこで，家庭科食生活領域における代表的な学習方法である調理実習における評価についてみていく。「調理実習の評価はどのように行うのがよいと思うか」という問いに対しては11人から回答を得た（表13）。回答には，調理実習において何を評価するかと，どのような方法で評価するかが示されていた。13-10に示された「作品の出来映え」，13-11に示された「調理の作品のみ一斉に並べて評価する時間があれば」は調理実習の成果を評価することになると考えられる。また，13-2や13-4に示された「自己評価」「相互評価」は評価の方法を示している。さらに，13-7は調理実習が班別に行われている現状では個別の評価は難しいということを示している。このことは，調理実習の評価については回答者によって着目している点が異なっていることを示している。調理実習は家庭科における実践的・体験的な学習方法として代表的なものであり，全ての学校段階で実施され，学習者の記憶にも残りやすい学習である。したがって，評価の内容，評価の方法の両面から改めて検討する必要があると考える。

表12 主体的に学習に取り組む態度の評価はどのように行うとよいか

12-1	態度（主観的にはなりますが・・・）
12-2	学習態度，実習に対して参加度など
12-3	実習，座学での態度
12-4	調査活動時，実習に向けての準備計画時，いつの時点での評価が大切か，検討すべき
12-5	授業の観察
12-6	ペーパーテスト等とともに，実践的な学習の様子を見ながら評価することが理想
12-7	家庭での実践をまとめ，評価していく形
12-8	〈主体的にとりくんだ姿〉を具体的に示しておき，自己評価
12-9	題材について取り組む姿勢については，授業中の態度，発言，課題レポートのまとめ方などで評価する

表13 調理実習の評価はどのように行うとよいか

13-1	実習中の観察
13-2	自己評価，相互（仲間の）評価，教師の見とりを確実に行うこと
13-3	評価すべき場面の設定と正確な規準の設定
13-4	自己評価，他己評価
13-5	観察
13-6	学習後の振り返りも含めて評価する
13-7	グループではなく，個で調理していく形が必要
13-8	実習中は安全面の配慮に力を注いでいる。その実習でわからせたい，考えさせたいことがかける学習カード
13-9	実際には授業中はポイントをしばって行うか，ノート等に記入したものでしか評価できない。教員が少人数指導授業などで個々に生徒の動きを見て評価できることが望ましいと思う
13-10	調理実習については授業中（態度・作品の出来映え・味・片付け）・事後レポートを用いて総合評価する 実習中指導をしながら評価することは難しいので評価AとCについてのみチェックする
13-11	調理の作品のみ一斉に並べて評価する時間があればベストであるが，なかなかできない状況である

3. 3 家庭科食生活領域の学習内容について

前述のように家庭科食生活領域における評価についての回答をみてきた。評価は指導内容との関連から検討が求められることから，家庭科食生活領域の学習内容について「家庭科食生活領域の学習内容として，今以上に重視すべきこと」を問うた。それに対しては10人の回答を得た（表14）。14-2の「バランスのよい食事」，14-9の「栄養についての基本的な正しい知識」等の食事の生理的意義，14-4の「郷土料理」の文化的・社会的意義，14-3の「作るたのしさ」の心理的意義という食事の意義に触れる内容に加え，食生活を取り巻く環境に関する内容（14-10「日本の食料自給率やエシカルな食行動について」），また，食生活の実情と課題を踏まえた内容（14-6，14-7，14-8）等が示された。

これらのことから，家庭科食生活領域の学習内容としては，「なぜ食べるか」「何をどのように食べるか」の視点に加え，食生活を営む自身を取り巻く環境や状況，現代的課題を踏まえることが必要であると考える。

表14 家庭科食生活領域の学習内容として，今以上に重視すべきこと

14-1	今のままでよいと思っている。道徳的な内容に偏ることがないように（朝食の重要性を心情にうったえる等）と感じている
14-2	バランスのよい食事，食品添加物について
14-3	生活習慣との関連，朝食の大切さ（学力への影響），健康問題とのかかわり。作るたのしさ
14-4	郷土料理
14-5	実生活に生かせるよう，調理実習を多く取り入れることができたらと思う（特に個人での調理）
14-6	小学校段階では中食の内容が出てきていないため，現状から考えるともっと取り上げてもよいのではないかと
14-7	コンビニ，弁当，調理済み等が多い中，〈どう選ぶか〉の知識と実際の経験
14-8	現代の食事の状況をふまえ（のぞましい食事の学習はもちろんですが）コンビニや外食，中食利用ののぞましい食事についても考えさせたいです
14-9	栄養についての基本的な正しい知識と世の中にあふれる栄養情報について
14-10	食の安全性・食品ロス・日本の食料自給率等について考えさせ，自分ができるエシカルな食行動について（エシカルな購入・実習・食生活等）

4 おわりに

本稿は、新学習指導要領における家庭科食生活領域の学習指導と学習評価を検討するための基礎資料を得ることを目的として、本学家庭コース修了生を対象に行った調査の結果を報告したものである。

その結果、「知識」「技術・技能」「思考力・判断力・表現力」「態度」のいずれの評価も重要であると捉えられていたが、それら評価の実施は円滑ではないこと、「技術・技能」の評価の課題は実践の場面の評価をどのように考え、どのように行うかであり、「思考力」の評価の課題は学習の深まり、学習過程の評価をどのように行うかであった等が示された。評価の実施が円滑ではないことの要因としては時間的余裕がないこと⁽³⁴⁾等が考えられるが、果たして、それだけなのであるだろうか。評価を重要と考える教師が評価を実施する場で、何が起きているのか。教師が何を考え、何を課題としているのかについては今後さらなる検討が必要と考える。また、学習過程を総合的に捉える方法として、ポートフォリオは有効であると捉えられていたが、家庭科におけるポートフォリオの活用にはポートフォリオそのものに対する理解や授業時間の確保等に課題があることから、家庭科の学習過程を総合的に捉える方法についての検討が必要と考える。

謝辞 本調査にご協力くださった本学家庭コース修了生に感謝いたします。
なお、本研究はJSPS科研費（17K04850）の助成を受けたものです。

引用文献・参考文献

- (1) 幼稚園、小学校、中学校、高等学校及び特別支援学校の学習指導要領等の改善及び必要な方策等について（答申）（中教審第197号）平成28年12月21日 中央教育審議会
https://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chukyo/chukyo0/toushin/1380731.htm（2019年12月25日取得）
- (2) 観点別学習状況の評価について
https://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chousa/shotou/112/shiryo/_icsFiles/afiedfile/2016/06/06/1371753_10.pdf
（2020年1月18日取得）
- (3) 学習評価の在り方について
https://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chukyo/chukyo3/siryo/attach/1364317.htm（2020年1月18日取得）
- (4) 学習評価に関する資料
https://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chukyo/chukyo3/004/siryo/_icsFiles/afiedfile/2017/08/22/1393834_5.pdf
（2020年1月20日取得）
- (5) 学習評価の在り方ハンドブック（小学校・中学校編）
https://www.nier.go.jp/kaihatsu/pdf/gakushuhyouka_R010613-01.pdf（2020年1月21日取得）
- (6) 山本キク：第12章家庭科教育と評価，pp.187-194，『改訂家庭科教育法』，家政教育社（1959）
- (7) 山口八重子：中学校技術・家庭科の学習指導〈調理〉領域における評価の問題，日本家庭科教育学会誌，第5巻，pp.99-102（1964）
- (8) 足立貞子：調理学習における調味指導について（第2報）調味技術の練習方法および高校家庭科技術検定「食物」の評価の問題，日本家庭科教育学会誌第12巻，pp.58-64（1971）
- (9) 武藤八恵子・岩本道子・松本文子：調理技術の評価に関する試案（第1報），日本家庭科教育学会誌，第12巻，pp.38-44（1971）
- (10) 武藤八恵子・岩本道子・松本文子：調理技術の評価に関する試案（第2報），日本家庭科教育学会誌，第12巻，pp.45-50（1971）
- (11) 武藤八恵子：調理技術の評価に関する試案（第3報）盛り付け，日本家庭科教育学会誌，第13巻，pp.55-63（1972）
- (12) 飯野こう：『家庭科でなにをどう教えるか』，家政教育社（1973）
- (13) 武藤八恵子：調理技術の評価に関する試案（第4報）調理の手順，日本家庭科教育学会誌，第14巻，pp.84-89（1973）
- (14) 武藤八恵子：調理技術の評価に関する試案（第5報）学習効果，日本家庭科教育学会誌，第15巻，pp.75-78（1974）
- (15) 編集代表岡村喜美・宮川満・米川五郎，教員養成大学・学部教官研究会家庭科教育部会：『家庭科教育の研究』（1978）
- (16) 武井洋子：5. 学習指導の評価，pp.195-221，岡村喜美・武井洋子編著：『家庭科教師をめざす人のために－家庭科教育学概論－』，一ツ橋書店（1979）
- (17) 中間美砂子・浅川八重子：調理の効果的指導法（第3報）：形成的評価法の導入，日本家庭科教育学会誌，第22巻第1号，pp.62-66（1983）
- (18) 田部井恵美子・東節子・原志津子：形成的評価における児童の変容（第1報）家庭科食物領域における知識理解について，日本家庭科教育学会誌，第29巻第2号，pp.1-6（1986）
- (19) 田部井恵美子・東節子・関根陽子・横田映子：形成的評価における児童の変容（第2報）家庭科食物領域における技能について，日本家庭科教育学会誌，第29巻第3号，pp.38-44（1986）

- (20) 木村光子・村松京子・富山朝司・板倉安正：技術・家庭科食物領域における統合評価法の実践的研究，日本家庭科教育学会誌，第32巻第1号，pp.41-46（1989）
- (21) 松島千代野：IX. 教育評価法，pp.173-189，松島千代野・藤枝恵子・佐藤文子・川上雅子共著：『新家庭科教育法』，高陵社書店（1995）
- (22) 中井昌子・石岡富貴子・松尾修子・高部和子：家庭科の授業改善のための評価法の研究 小学生の授業に対する態度尺度の作成を通して，日本家庭科教育学会誌，第40巻第1号，pp.15-21（1997）
- (23) 武藤八恵子：第6章 評価の問題を考える，pp.175-202，『家庭科教育再考』，家政教育社（1998）
- (24) 内野紀子：第8章 家庭科の学習成果をどう評価するか，pp.157-176，中間美砂子編著：『家庭科教育法－中・高等学校の授業づくり－』，建帛社（2004）
- (25) 伊深祥子・野田知子・石川勝江・菅野久実子共著：『評価が変わると授業が変わる－子どもとつくる家庭科－』，開隆堂（2013）
- (26) 井上えり子・仲野由美・田中任代：京都府立高等学校男女共修家庭科実践史研究3－到達目標の作成について－，日本家庭科教育学会第57回大会要旨集（2014）
https://www.jstage.jst.go.jp/article/jhee/57/0/57_28/_pdf/-char/ja（2020年1月30日取得）
- (27) 野中美津枝：高校家庭科における授業デザインと授業評価に関する実態調査からみる現状と課題，日本家庭科教育学会誌，第59巻第2号，pp.73-83（2016）
- (28) 山口美紀・岡陽子：生徒の主体的な問題解決力を育む技術・家庭科の題材構成と授業に関する考察：パフォーマンス評価及びポートフォリオ評価による授業分析，佐賀大学教育実践研究，第34号，pp.497-506（2016）
- (29) 岡陽子・三好智恵：メタ認知に着目した資質・能力型ポートフォリオの開発と有効性の検証：改訂版タキノミーを活用した家庭科学習者の記述分析から，佐賀大学大学院学校教育研究科研究紀要，第2巻，pp.1-12（2018）
- (30) 前掲(15)，pp.236-258
- (31) 前掲(15)，pp.253-268
- (32) 日本システム開発研究所：平成21年文部科学省委託調査報告書 学習指導と学習評価に関する意識調査報告書（2010）
https://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chukyo/chukyo3/004/siryo/_icsFiles/afieldfile/2010/02/19/1289879_1.pdf（2018年3月28日取得）
- (33) 前掲(9)
- (34) 前掲(27)

A Study of in Instruction and Evaluation of Food Life Area: Through A Survey for Graduates of “Home Economics Education course”

Yukari SATO*

ABSTRACT

This paper examined study guidance and study evaluation on the dietary field of home economics by the survey conducted with the persons who completed the home economics course.

The questionnaire was mailed to 71 persons who completed the home economics course during the survey period from March to April 2019 (the collection rate: 23.9%).

1. The subjects comprehended the importance of evaluation on all of “Knowledge”, “Technique/Skill”, “Ability to think, judge, express”, and “Attitude”, but those evaluations were not necessarily implement in a quick and efficient manner.
2. The evaluation of practical situation could be an issue for evaluation on “Technique/Skill” while the evaluation of learning process could be an issue for evaluation on “Ability to think”.
3. Portfolio was considered to be effective as a comprehensive apprehension method for learning process, but it was suggested there would be an issue on the utilization of portfolio in home economics.