

## 技術・家庭科部会記録

助言者 京都大学大学院教育学研究科准教授 西岡加名恵  
広島大学大学院教育学研究科教授 鈴木 明子  
広島大学大学院教育学研究科准教授 谷田 親彦

### I 基調提案

教科主題 未来を創る技術・家庭科（1）  
—創造性を重視したアクティブ・ラーニングの展開—

次期学習指導要領改訂に向けて、文部科学省教育課程部会で提示された『主体的・対話的で深い学びの実現（「アクティブ・ラーニング」の視点からの授業改善について）（案）』では、「深い学び」、「対話的な学び」、「主体的な学び」の3つの視点から学習過程を見直し、授業改善に取り組むことが明示された。

本校技術・家庭科においては、昨年度まで「創造性を育む技術・家庭科の実践」を3か年の研究課題として実践・提案してきた。その結果、習得した知識の活用の仕方や表現の仕方について、様々な教材を開発し、課題設定を工夫することにより創造的な学習に導く授業を提案することができた。しかしながら、創造性を育む授業を展開した際の「問題発見・解決」における学習過程の中で、生徒間での共有、習得した知識や技術との関連、活用方法、そして解決策を授業者がどのように形成的な学習評価につなげるのかなど課題が挙がった。

本年度においては、以上の背景と成果や課題を踏まえ、「主体的な学び」、「対話的な学び」、「深い学び」を次のように捉え、その実現のための授業研究を行うこととした。ここでは2点に注目して概要を説明する。

1点目は、今まで積み重ねてきた創造性を育む授業実践を「主体的な学び」の実践と考え、それをもとに、「対話的な学び」につなげていくことである。対話的な学びは単なる考えの共有に終わるだけでなく、考えを互いに評価し、改善していくことが「自らの考えを広げ深める」ことと捉える。その「主体的な学び」、「対話的な学び」によって、問題を発見、解決する学習過程を「深い学び」として実現できると考えた。

2点目は、課題設定について検討することである。技術・家庭科では生活に関わる様々な視点から問題を捉え、最適解を求めていく学習課題を検討し、実践を行う。課題設定については西岡加名恵京都大学大学院教育学研究科准教授が提案している「逆向き設計」による技術・家庭科のカリキュラム構築に取り組み、題材の中でパフォーマンス課題を学習に取り入れることを検討している。

中学校技術・家庭科（技術分野）では、「プログラミン」を使ったプログラミングでのコンテンツ制作を授業実践している。公開授業では、他者が企画したアイデアをもとに、プロダクトデザイン手法を用いた設計を行い、制作したものを評価し、修正点を検討する。企画者の意図をくみ取りながら、問題を発見、解決に取り組み、主体的かつ対話的な学びを通して、深い学びにつながる授業を提案する。

中学校技術・家庭科（家庭分野）では、「ソバ(蕎麦)」を中心に、グローバルな観点から食文化を捉え、日本の伝統的な食文化を体験的に理解させ、変わることなく定番で作られることの意義を思考させることで、知恵を磨き伝統食を新たに次世代へとつなげる力を育成する授業を試みる。

## Ⅱ 実践発表 中学校3年間を見通した授業実践報告

向田 識弘 一ノ瀬孝恵 日浦美智代

1. 技術・家庭科の目指すべき方向性
2. 技術・家庭科の授業実践
3. 逆向き設計による本校技術・家庭科のカリキュラム
4. パフォーマンス課題を生かした授業実践

## Ⅲ 全体協議

技術分野では、今回の題材について「なぜ企画者と制作者を分けたのか」という質問を受けた。企画者と制作者を分けた理由は、それぞれの立場を学習する過程で生徒一人ひとりに責任感を持たせ、他者と協働する視点を取り入れたかったからである。事後アンケートから、今回の学習について多くの参観者から肯定的な回答が得られたことで、動的コンテンツを取り上げた今回の挑戦的な取組が新しい技術教育の先駆けとなる提案となったことと感じる。

家庭分野では、授業者のソバに対する「愛」が根底にあり、それをいかに生徒に感じとってもらいたいのか、ソバを通して何を教えたいのかが伝わる授業内容であったとのご意見をいただいた。しかし、伝統文化は形だけにこだわるものではなく、また、継承だけにこだわるものでもないので、食文化を様々な視点から考えさせることが必要だとのご指摘があった。ソバを切り口にした授業構成は、食文化を考える教材として十分に効果を上げることのできるものであると考えるが、さらなる授業方法の検討を行いたい。