教科教育コアカリキュラムと食物系学部における科目「家庭科の指導法」

女子栄養大学教授　仙波　圭子

１．はじめに

教職課程は、医学教育などすでにコアカリキュラムが作成されている他の専門職業人養成課程と異なり、取得を目指す教員免許の学校種、教科、職種（教諭、養護教諭、栄養教諭等）、免許状の種類など多岐にわたることから、まず、学校種や職種の共通性の高い、現行の「教職に関する科目」について平成 29 年コアカリキュラムが作成され、平成 31 年度から教職課程コアカリキュラムに対応した教員養成が行われることになる[1)]。

このコアカリキュラムで対象としなかった現行の「教科に関する科目」についても、順次整備される方向である。例えば文部科学省では、平成 29 年度「教員の養成・採用・研修の一体的改革推進事業」の一つとして「教科教育モデルコアカリキュラムの策定事業」を公募している。「教職課程コアカリキュラム」で公表された「各教科の指導法（情報機器及び教材の活用を含む。）」に加え、「教科に関する科目」を含めた「教科教育モデルコアカリキュラム（英語を除く）」を開発することが目的である。平成 29 年度採択された静岡大学と広島大学から、それぞれの地域と大学の特色を踏まえ、県市の教育委員会や大学教員の協力を得て開発された「小学校の教科教育モデルコアカリキュラム」案が平成 30 年 1 月に報告されている。

家庭科に関しては、日本学術会議健康・生活科学委員会家政学分科会から「生きる力の更なる充実を目指した家庭科教育への提案―教員養成の立場から―」（平成 29 年 9 月 20 日）が提言され、現行法では「教科に関する科目」の縛りが非常に緩いと指摘し、広範な範囲を含む家庭科を指導することができる実力ある家庭科教員養成のためには現在の「教科に関する科目」の充実と柱になる領域を偏りなく十分に学ぶことを主張している。現行の教育職員免許法及び教育職員免許法施行規則による各区分（家庭経営学、被服学、食物学、住居学、保育学、家庭電気･機械及び情報処理）の単位に対する縛りが「1 単位以上」とあるだけで、科目内容などの規程がないことに起因して、本来の各学科の専門科目を「教科に関する科目」に設定する傾向が強くなっている現状を指摘している[2)]。

本稿では、平成 31 年度の新課程より、従前の「教職に関する科目」から「教科及び教科の指導法に関する科目区分」のくくりに位置づけられる「家庭科教育法」と「教科に関する専門的事項（従前の教科の科目）」との関係及び教職課程コアカリキュラム「各教科の指導法（情報機器及び教材の活用を含む）」との関係について検討し、教員養成系大学とは異なる「食を専門とする栄養士教育を礎とした家庭科教員養成」の教科教育コアカリキュラムについて一考する。

２．新しい教員養成制度における「家庭科に関する専門的事項」と「家庭科の指導法」

高等学校の家庭科の男女共修が実施されて、家庭科は小中高を通して男女が共に系統的に学ぶ教科となって 20 年が経過している。男女共修に向けて男女が共に学ぶ家庭科を教育する為の教員養成の在り方が議論されていた折、新福は「教育学の立場から授業に迫ろうとする教員養成系学部の出身者と家政学の学問研究の内容を濃く反映させようとする家

政学部の出身者がいるが、二つが一体化して授業は成立する」と述べている[3)]。

現在教科教育コアカリキュラムが検討され、具体化されつつある中、日本学術会議健康・生活科学委員会家政学分科会から出された提言においては、いずれの「教科に関する科目」にも教科の指導法に関する内容を組み入れることを提言している。学科の栄養士養成に係わる専門科目を「教科に関する科目」に設定している本学のような学科の場合、そこに中学･高等学校の指導法に関する内容を組み入れることは困難と言える。

この提言では、免許法改正により新たな科目区分となる「教科及び教科の指導法に関する科目」を最低必修単位科目とし、その他の科目を「大学独自に設定する科目」の中で必修科目として開講することにより実力のある家庭科教員養成が可能になるとしている。家庭科教員として必要な最低限の基礎的・基盤的な学習を保証するために、高等学校「家庭総合」の学習指導要領に対応するキーワードから導き出された「教科に関する科目」16 科目 27 単位案が示されている。いずれの科目にも教科の指導法に関する内容が組み入れられ、全ての科目を必修とする案である。食物学を除くと 13 科目 22 単位である。

領域別に家庭経営学は家庭経営学、家庭経済学、家族関係学（講義 3 科目計 6 単位）、被服学は被服学概論、被服学実験、被服製作実習Ⅰ、被服製作実習Ⅱ（講義 1 科目、実験 1 科目、実習 2 科目、計 4 科目 5 単位）、食物学は食物学概論、食生活概論、調理実習（講義 2 科目、実習 1 科目、計 3 科目 5 単位）、住居学は住生活概論、住環境概論、住居学実習（講義 2 科目、実習 1 科目、計 3 科目 5 単位）、保育学は保育学概論、乳幼児と生活、保育学演習（講義 2 科目、演習 1 科目、計 3 科目 6 単位）案が提言されている。本学の現在の高等学校課程では家庭経営学（講義 2 科目、計 2 科目 4 単位）、被服学（講義 1 科目、実習 2 科目、計 3 科目 4 単位）、食物学（講義 7 科目、実習 1 科目、計 8 科目 14 単位）、住居学（講義 1 科目、計 2 単位）、保育学（講義 1 科目、計 2 単位）、家庭電気･機械及び情報処理（講義 2 科目、計 2 単位）であり、食物学を除くと計 9 科目 14 単位なので、提言案は相当な負担増となる。また栄養士養成に係わる食物学に指導法の内容を入れることは困難であり、提言に沿えば食物学で別に 3 科目を開講することになり屋上屋を架すことになる。提言自体が専門的な資格養成をしていない国立大学の教員養成学部が基盤にあるとも言えるのではないだろうか。

表 1 は、提言における「家庭総合」の学習指導要領に対応するキーワードから導き出された教科に関する科目案であり、表 2 は、高等学校「家庭総合」を教えるために最低限必要と思われる「教科に関する科目」の例のうち、食物学（栄養学、食品学及び調理実習を含む）に関する 3 科目のシラバスである。

表 1.「家庭総合」の学習指導要領に対応するキーワードから導き出された教科に関する科目案

食物学 （栄養学、食品学及び調理実習を含む。）	･ライフステージの食生活 ･栄養 ･食品 ･調理 ･食品衛生 ･食文化 ･食の安全 ･環境 ･家族の食事 ･食中毒 ･加熱調理の消費エネルギー ･行事食 ･食料自給率 ･嗜好 ･健康	食物学概論（栄養学、食品学を含む。）	講義･2	食生活を営む上で必要な食生活の知識を栄養、食品、調理の各視点から身につけ、さらにそれぞれを関連付けながら考えられるようにする。また食物に関わる衛生、環境なども含め食物全体に対する興味、関心をもてるようにする。
		食生活概論	講義･2	各ライフステージの食生活について理解し、健康で豊かな食生活をめざすための基礎的知識を食事計画に結び付けて身につけられるようにする。さらに食を取り巻く環境として食の安全、自給率さらに食文化的視点も考えられるようにする。
		調理実習	講義･2	和洋中の料理の基本的な献立作成とそれに基づく基本的な調理操作ができるようにする。さらに植物性食品、動物性食品の主なものについて食品の性質と調理操作の関係の理解を深め、その基礎的知識や技術を身につけられるようにする。

（出典:生きる力の更なる充実を目指した家庭科教育への提案 日本学術会議健康・生活科学委員会家政学分科会）

表２．食物学（栄養学、食品学及び調理実習を含む）に関する３科目のシラバス

授業科目名		食物学概論（栄養学、食品学を含む）
単位数		2
授業計画	1	学習指導要領の理解と解釈
	2	三大栄養素の機能と役割
	3	ビタミン、無機質の機能と役割
	4	植物性食品の分類と役割
	5	動物性食品の分類と役割
	6	食品の機能
	7	穀類、イモ類の調理と加工
	8	豆類、きのこ類の調理と加工
	9	野菜類、果物類の調理と加工
	10	卵、乳製品の調理と加工
	11	加熱調理とエネルギー
	12	食品の購入とゴミの廃棄
	13	食品衛生
	14	食品の保存と加工
	15	教材および教育方法の工夫

授業科目名		調理実習
単位数		1
授業計画	1	和洋中の食事様式
	2	和洋中の献立作成
	3	日本料理の基本的な調理操作
	4	日本料理
	5	西洋料理の基本的調理操作
	6	西洋料理
	7	中国料理の基本的操作
	8	中国料理
	9	正月料理
	10	クリスマス料理
	11	幼児食・介護食
	12	米・米粉の調理（すし類・米粉菓子類）
	13	小麦粉の性質と調理（手打ち麺・ﾊﾟﾝ）
	14	卵や肉と調理（卵料理・肉料理）
	15	教材および教育方法の工夫

授業科目名		食生活概論
単位数		2
授業計画	1	食生活と健康
	2	食生活の歴史
	3	おいしさと食嗜好
	4	食事摂取基準
	5	食事計画
	6	食と環境
	7	食生活の変化と食料自給率
	8	食品の安全と食品表示
	9	ライフステージと栄養
	10	ライフステージの食生活
	11	ライフステージの献立作成
	12	行事食と食文化
	13	地域の特色と食文化
	14	ライフスタイルと食生活
	15	教材および教育方法の工夫

（出典:生きる力の更なる充実を目指した家庭科教育への提案 日本学術会議健康・生活科学委員会家政学分科会）

表 1 のキーワードを本学において教員免許取得の科目として位置付けている栄養士養成に係る専門科目に照らすと、「食文化」「家族の食事」「行事食」「嗜好」は扱いが少ない面はあると思われるものの、科目案「食物学概論（栄養学・食品学を含む）」「調理実習」「食生活概論」の内容と表 2 で示されている授業計画内容については、栄養士教育に係る専門科目の学びが遥かに充実していることは明らかで、重複することとなる。

家庭科の教育方法はその総合性と実践性に特徴があり、それは家庭生活の総合性に依拠し、栄養素や食品・調理の単体の学習の推進ではなく、それをいかに人間にとっての食をめぐる総合的な理解につなげていくのかという学習が推進されなければならない。「教科に関する科目」の 15 回目に「教材及び教育方法の工夫」として単発で指導法の内容を入れても、単発の事例の習得に終わってしまうことが懸念される。学科の専門である「食物学」の領域については「家庭科の指導法」において、栄養士養成に求められる内容と十分すり合わせて家庭科教育の特徴を十分踏まえた「教科内容学」の視点で構築することが専門性の高い家庭科教員養成となると考えられる。

本学は中学・高等学校一種免許状家庭を同時取得するよう履修指導を行っていることから、中高いずれの課程も家庭科教育法を 2 単位 4 科目（家庭科教育法Ⅰ～Ⅳ）履修している。家庭科教育法Ⅳでは、専門教科家庭も含めて食物学領域全体から、専門教科で培った豊富な知識や経験（栄養士校外実習）を生かして学生自身が授業づくりを行う。その中で、教科の内容をどのように教育実践にいかすかを、調理学及び家庭経営学・環境教育学の専門教員が加わって学生の指導に当たっている[4)]。調理実習の指導については調理実習室で材料を用意して実践的に行い、学習指導については教科教育の担当者が中学校・高等学校の調理実習の指導に求められる視点で加わっている。学生は学科専門の学びを中学・高等学校の教科の指導法につなげ、高い興味関心を持って教科内容構成力の獲得を目指している。少なくとも食物系学部では「教科に関する科目」に教材及び教育方法を 1 コマずつ扱う提言案ではなく、教科の指導法で専門的事項を扱うことが力量形成につながると考えている。子どもの発達段階や学習状況に応じて，教科の内容を構成し，授業を行うプロセスを総合的に考える授業としては教科の指導法が軸になるのではないだろうか。

３．教科の指導法の教職課程コアカリキュラムと教員養成

表３．家庭科教育法コアカリキュラム対応表（検討案）

	項目	（1）					（2）					項目	内容	キーワード・備考
	到達目標／授業回	1）	2）	3）	4）	5）	1）	2）	3）	4）	5）			
家庭科教育法Ⅰ	1	○										家庭科教育の意義（1）	家庭科教育の概念、学校教育と家庭科	教育基本法　学校教育法　学習指導要領　教育課程 家庭科・家庭科教育　家庭科教育学
	2	○										家庭科教育の意義（2）	児童生徒と家庭科、児童・生徒の心身の発達	知識基盤社会、生きる力、社会環境の変化、家族構成、家庭生活、精神的発達、身体的発達
	3	○										家庭科教育の歴史（1）	家庭科の誕生 小学校家庭科の目標・内容の変遷	裁縫教育、家事教育、教育改革、学習指導要領家庭科編（試案）
	4	○										家庭科教育の歴史（2）	中学校職業、職業・家庭科、技術・家庭科の目標・内容の変遷	職業・家庭科、技術・家庭科、中央産業教育審議会、中央教育審議会、教育課程審議会、女子差別撤廃条約
	5	○										家庭科教育の歴史（3）	高等学校家庭科の目標・内容の変遷	実業、ホームプロジェクト、学校家庭クラブ、全国学校家庭クラブ連盟、教育課程審議会、女子差別撤廃条約、理科及び産業教育審議会、男女共同参画社会
	6	○					○					家庭科教育の内容（1）	内容選択の基本的事項、小学校の内容 新学習指導要領の理解	学習指導要領総則、学習指導要領小学校家庭
	7	○					○					家庭科教育の内容（2）	中学校の技術・家庭科の特徴と家庭分野 新学習指導要領の理解	学習指導要領中学校技術・家庭
	8	○					○					家庭科教育の内容（3）	高等学校の家庭科の内容、共通教科・専門教科 新学習指導要領の理解	学習指導要領高等学校家庭
	9		○		○							家族・家庭生活、保育、家庭経営に関する学習指導	1．小・中学校の内容とその取扱い 2．高等学校の内容とその取扱い	学習指導要領解説 ライフステージの課題、多文化共生、グローバル化、共生社会、少子化　高齢化、家庭の機能の外部化
	10		○		○							家庭経済・消費生活に関する学習指導	1．小・中学校の内容とその取扱い2．高等学校の内容とその取扱い	学習指導要領解説 消費生活と環境 ESD（持続可能な開発に関する教育） エシカルコンシューマー
	11		○		○							食生活に関する学習指導	1．小・中学校の内容とその取扱い 2．高等学校の内容とその取扱い	学習指導要領解説 食育と家庭科教育、食文化
	12		○		○							衣生活に関する学習指導	1．小・中学校の内容とその取扱い 2．高等学校の内容とその取扱い	学習指導要領解説 エシカルファッション、衣生活の文化
	13		○		○							住生活に関する学習指導	1．小・中学校の内容とその取扱い 2．高等学校の内容とその取扱い	学習指導要領解説 住生活基本法、住文化、コレクティブハウジング
	14		○		○							高齢者と福祉に関する指導	1．小・中学校の内容とその取扱い 2．高等学校の内容とその取扱い	学習指導要領解説 社会保障制度、介護保険、共生社会
	15	○	○									家庭科教育に求められるもの	1．家庭科教育が育む資質・能力 2．求められる教師像 3．まとめ（テスト）と解説	生活の科学的認識、生活の価値認識 生活技術、生活課題解決能力
家庭科教育法Ⅱ	1						○					家庭科教育の学習指導	教育課程と学習指導理論	教授＝学習過程　教科中心カリキュラム　経験中心カリキュラム　ラセン型教育課程、学習指導課程と諸原理
	2						○					学習指導の形態	家庭科における一斉学習、小集団学習、個別学習の特徴	一斉学習　小集団学習　個別学習 知識構成型ジグソー法 主体的・対話的・深い学び
	3						○					学習指導の方法	学習指導方法の分類と家庭科における各指導方法の特徴	アクティブラーニング 新学習指導要領
	4							○				家庭科の特性とそれを生かす学習指導過程	問題解決的な学習と家庭科の学習指導過程	問題解決的な学習
	5							○				家庭科の学習指導の特質と指導事例（1）	1．実践的・体験的な学習 2．問題解決的な学習	実践的・体験的な学習、問題解決的な学習
	6							○				家庭科の学習指導の特質と指導事例（2）	1．個を生かす学習指導とは 2．学習形態と学習方法、学習メディア	指導の原理　学習形態　学習方法　学習メディア
	7							○				家庭科の学習指導の特質と指導事例（3）	1．学習意欲と教材 2．思考力・判断力・表現力の育成	学習意欲、思考力・判断力・表現力の育成
	8							○				家庭科の学習指導の特質と指導事例（4）	1．ライフスキル 2．生活実践力を育てる家庭科の授業	ライフスキル　生活実践力
	9							○				家庭科の学習指導の特質と指導事例（5）	1．プロジェクト学習 2．家庭クラブ活動とホームプロジェクト	課題解決学習、学校家庭クラブ活動、ホームプロジェクト
	10								○			授業を創る	家庭科で扱うべき内容をどのように授業に展開をするか、事例から学ぶ。	生活課題の発見 地球市民 グローバル化 伝統文化の継承と創造
	11			○								授業の評価（1）	教育評価の意義 評価の用具	新学力観、評価規準
	12			○								授業の評価（2）	観点別評価と評価計画 評価表と指導要録	指導要録、観点別評価、指導要録、目標と評価の一体化
	13				○			○	○			教材研究の方法	1．教材設定、計画 2．教材研究の実際、教具の工夫	教材研究、教材・教具、ＩＣＴの活用
	14								○			学習指導の計画（1）	1　立案の意義、計画の形式と種類 2　全体指導計画と題材の指導計画	年間指導計画、全体指導計画、題材の指導計画
	15								○			学習指導の計画（2）	1　時案の形式 2　家庭科の学習指導案 3　まとめテストと解説	時案、細案、略案、板書計画、ワークシート

家庭科教育法Ⅲ	1						○					生活の課題を発見する	家庭科の学習内容である「生活の課題」について現代社会の状況と生徒自らの生活から考え、授業としてどう組み立てるか考える。中学生・高校生の認識・思考、学力の実態をとらえ、家庭科の授業の構築の方向を模索する。	生活課題、教材研究
	2	○										家庭科で育てる資質能力と授業（知識・理解、思考力・表現力・判断力等、学びに向かう力・人間性等）	「生きる力」とは何か、「生活の課題」を解決する力を育成するにはどのような授業を展開したらよいか討論する。	生きる力、生活の課題、討論
	3					○	○	○				育てる力と授業の実際「ファッションを創造する」	被服製作の授業事例から、育てる力と授業の在り方の関係を読み解く。	被服製作のスキル 基本の縫い方
	4	○	○									家庭科の学習指導計画	希望の領域を選択して、グループで、教材研究・教材開発、学習指導案(時案)の作成を行う。グループで授業の展開をシミュレーションし、学習指導案の検討を行う。	学習指導案、教材・教具　ピアサポート授業事例研究
	5		○	○						○		家庭科授業研究（１）	１．中学校家族・家庭生活領域模擬授業 ２．授業の分析、 検討	自分の成長と家族
	6		○	○						○		家庭科授業研究（２）	１．高等学校家族・家庭生活領域の内容についての模擬授業 ２．授業の分析、 検討	家族・家庭生活
	7		○	○						○		家庭科授業研究（３）	１．中学校・高等学校保育領域の内容についての模擬授業 ２．授業の分析、 検討	子どもの発育・発達、児童福祉
	8		○	○						○		家庭科授業研究（４）	１．高等学校高齢者領域の内容についての模擬授業 ２．授業の分析、 検討	高齢社会、高齢者、高齢者福祉
	9		○	○						○		家庭科授業研究（５）中間まとめ	模擬授業記録のポートフォリオ整理	ポートフォリオ
	10		○	○						○		家庭科授業研究（６）	１．中学校・高等学校住居領域の内容についての模擬授業 ２．授業の分析、 検討	住生活
	11		○	○						○		家庭科授業研究（７）	１．中学校・高等学校消費生活・家庭経済についての模擬授業 ２．授業の分析、 検討	消費者問題、収入と支出、リスクマネジメント、生活設計
	12		○	○						○		家庭科授業研究（８）	１．中学校・高等学校消費生活と環境ついての模擬授業 ２．授業の分析、 検討	消費生活、環境問題
	13		○	○						○		家庭科授業研究（９）	１．中学校・高等学校被服領域の内容についての模擬授業 ２．授業の分析、 検討	被服材料、被服構成、被服整理
	14										○	家庭科授業研究（１０）	公立中学校の授業見学をし、教室内に生起する教師と生徒のやりとりについて体験に学ぶ（状況によってはＤＶＤ視聴に替える）。	調理実習　授業見学
	15	○			○		○			○		授業作りのまとめ	（１）教材研究のありかた（２）指導技術の向上 （３）指導内容の習熟　（教科内容確認テスト）	教材研究、授業力
家庭科教育法Ⅳ	1					○					○	諸外国の家庭科と家庭科教科書 家庭科の実践研究の動向	各国の教育課程と家庭科教育、家庭科教科書の内容や取り扱いの違いを通してグローバルな視点と伝統文化に支えられた視点について考察する。家庭科の実践研究の動向を知り、授業設計の向上を図る。	家庭科教科書、教育課程、実践研究、授業設計
	2		○			○						家庭科の専門科目の指導	１．生活産業基礎　２．課題研究	生活産業基礎、課題研究、模擬授業
	3		○			○					○	専門的立場からみる食生活の課題と学習指導のあり方	食の専門的な学びを背景に、食生活の課題を明らかにし、今求められる中学校技術・家庭（家庭分野）・高等学校家庭科（共通科目・専門科目）の指導について検討する。	食生活の課題、フードデザイン、食文化ほか
	4					○					○	マイクロティーチングを通して食物領域の指導を考える	とくに食物領域に焦点をあてて、専門的な知識をどのように授業に構成するかについて、生徒の生活実態・意識とからめてマイクロティーチングを通して考える。	食物領域、生活実態、生活意識、マイクロティーチング
	5					○						家庭科教育と食育、家庭科教育の研究の動向	総合的な学習、特別活動の食育と家庭科の食領域の指導、栄養教諭と家庭科教諭の連携のあり方について、家庭科教育の研究の動向とも合わせて考える。	家庭科教育、食育、栄養教諭、総合的な学習、特別活動、生活実践知
	6							○				教育実習で実践する授業を組み立てる 情報機器及び教材の効果的な活用を意図する	1回から5回の学びを活かして、今求められる食生活の授業を考案し、授業実践の準備をする。	教材の活用 情報機器の活用
	7								○	○	○	家庭科研究（１）	小中高等学校家庭科の教材、学習指導の内容と方法をめぐる問題と課題：調理実習にかかわる指導のあり方について模擬授業を通して学ぶ。	調理実習の指導
	8								○	○	○	家庭科研究（１）	小中高等学校家庭科の教材、学習指導の内容と方法をめぐる問題と課題：調理実習にかかわる指導のあり方について模擬授業を通して学ぶ。	調理実習の指導
	9								○	○	○	家庭科研究（２）	小中高等学校家庭科の教材、学習指導の内容と方法をめぐる問題と課題：被服製作実習にかかわる指導のあり方について教育実践者から学ぶ。	被服製作実習の指導
	10								○	○	○	家庭科研究（２）	小中高等学校家庭科の教材、学習指導の内容と方法をめぐる問題と課題：被服製作実習にかかわる指導のあり方について教育実践者から学ぶ。	被服製作実習の指導
	11								○	○	○	実習にかかわる指導についてのまとめ	「調理実習の指導」及び「被服製作実習の指導」について発表と協議 実習にかかわる学習指導について理解する。	調理実習の指導、被服製作の指導、指導技術
	12											家庭科の施設設備	１．学習環境の重要性とその条件 ２．家庭科の施設設備	学習環境、家庭科の施設・設備
	13								○	○		家庭科研究（３）	小中高等学校家庭科の教材、学習指導の内容と方法をめぐる問題と課題：家庭経営や消費生活にかかわる指導のあり方について、食と関連する内容の学習指導案を作成し、代表者による模擬授業を基に相互評価をしながら検討する。	家庭経営、消費生活、模擬授業、指導方法、指導技術
	14								○	○		家庭科研究（４）	小中高等学校家庭科の教材、学習指導の内容と方法をめぐる問題と課題：消費生活と環境にかかわる指導のあり方について、食と関連する内容の学習指導案を作成し、代表者による模擬授業を基に相互評価をしながら検討する。	消費生活　環境　模擬授業、指導方法、指導技術
	15						○				○	家庭科の指導について（まとめ）	各自の課題研究のまとめを発表し、相互評価する。中学生・高校生の認識・思考、学力との実際を視野に入れた授業設計の重要性を再認識する。	

再課程認定では前ページ表 3（見開き）に示す通り家庭科教育法Ⅰ～Ⅳ2 単位 4 科目計 8 単位を中高必修として教科の指導法のコアカリキュラムとの対応を図ろうと検討中である。家庭科教育法は模擬授業を除いて講義をアクティブラーニングルームで行い、情報機器を活用している。ＰＣ20 台と電子黒板内蔵型プロジェクターが 4 台設置され、教室の 3 面がホワイトボードとなり、可動式机椅子でグループワークも可能である。

紙面の都合で、表 4 に各教科の指導法の教職課程コアカリキュラム、表 5 に新課程による科目区分と本学の免許法科目の構成（私案）を示す。

表４．各教科の指導法（情報機器及び教材の活用を含む）の教職課程コアカリキュラム

	各教科の指導法（情報機器及び教材の活用を含む。）	（参考） 神奈川県教育委員会 教員育成指標 養成期の資質
全体目標	当該教科における教育目標、育成を目指す資質・能力を理解し、学習指導要領に示された当該教科の学習内容について背景となる学問領域と関連させて理解を深めるとともに、様々な学習指導理論を踏まえて具体的な授業場面を想定した授業設計を行う方法を身に付ける。	
	（1）当該教科の目標及び内容	
一般目標	学習指導要領に示された当該教科の目標や内容を理解する。	
到達目標	1） 学習指導要領における当該教科の目標及び主な内容並びに全体構造を理解している。 2） 個別の学習内容について指導上の留意点を理解している。 3） 当該教科の学習評価の考え方を理解している。 4）当該教科と背景となる学問領域との関係を理解し、教材研究に活用することができる。 5）発展的な学習内容について探究し、学習指導への位置付けを考察することができる。 ※中学校及び高等学校のみ	教科指導に必要な知識や子どもの意欲を引き出す指導法を理解している。**（授業力1つ目）** 分かる喜びを与える子ども主体の授業づくりと学習評価の基礎、校種間の教科の系統性を理解している。**（授業力2つ目）** 学習指導案作成や教材作成の基本的な手法について理解している。**（授業力3つ目）**
	（2）当該教科の指導方法と授業設計	
一般目標	基礎的な学習指導理論を理解し、具体的な授業場面を想定した授業設計を行う方法を身に付ける。	
到達目標	1）子供の認識や思考、学力などの実態を視野に入れた授業設計の重要性 を理解している。 2）当該教科の特性に応じた情報機器及び教材の効果的な活用法を理解し、授業設計に活用することができる。 3）学習指導案の構成を理解し、具体的な授業を想定した授業設計と学習指導案を作成することができる。 4）模擬授業の実施とその振り返りを通して、授業改善の視点を身に付けている。 5）当該教科における実践研究の動向を知り、授業設計の向上に取り組むことができる。 ※中学校及び高等学校のみ	学習指導案作成や教材作成の基本的な手法について理解している。**（授業力4つ目）**

教職課程コアカリキュラムは、当該事項を履修することによって学生が修得する資質能力が「全体目標」で示され、全体目標を内容のまとまりに分けたものが「一般目標」、学生が一般目標に到達するために達成すべき個々の規準が「到達目標」として表されている。学生が「全体目標」「一般目標」「到達目標」の内容を習得できるよう授業を設計・実施し、大学として責任をもって単位認定を行うことが求められている。そして、教職課程の質保証や教員の資質向上のためには、教員を養成する大学、教員を採用・研修する教育委員会や学校法人、教育制度を所管する文部科学省等の各関係者が認識を共有して取り組みを進める必要があるとされている[1)]。都道府県の教育委員会では「教職課程コアカ

リキュラム」の各科目の「到達目標」と教員養成指標（養成期）との対応を整理し、教員養成指標を策定しているところもある。言い換えれば、教員養成大学の教職課程で育成を求められている力が示されているともいえる。各教科の指導法の教職課程コアカリキュラムは表４に示すとおりであり、参考として神奈川県教育委員会による養成期の教員養成指標をコアカリキュラムの枠外に記載した[5)]。養成にあたる大学側も養成指標について理解して教員養成に当たることが求められるが、私立大学の場合は所在地の教育委員会との連携を構築できているか、所在地の教員養成指標の検討だけで良いのかが課題となる。

表５．新課程による科目区分と本学の中学校高等学校家庭科（一種免許状）免許法科目の構成（私案）

	中学校（H31年度 法律等で定める事項）		開設授業科目			H31年度入学生カリ		高等学校（H31年度 法律等で定める事項）		開設授業科目			H31年度入学生カリ	
	各科目に含めることが必要な事項	単位数（一種）	単位数	中学校 ［単位数］		学年	時期	各科目に含めることが必要な事項	単位数（一種）	単位数	高等学校 ［単位数］		学年	時期
教科及び教科の指導法に関する科目	**【イ】教科に関する専門的事項 ［20］** 【イ】と★は履修規程で定める必要はないが著者案として記載した。 **【ロ】■各教科の指導法（情報機器及び教材の活用を含む。）**（一定の単位数以上修得すること）［8］	28	**【イ】18** **【ロ】8**	イ 家庭経営学（家庭経済学を含む）[2]		3年	後期	【イ】教科に関する専門的事項 ［20］ 【イ】と★は履修規程で定める必要はないが著者案として記載した。 **【ロ】■各教科の指導法（情報機器及び教材の活用を含む。）**（一定の単位数以上修得すること）［4］	24	**【イ】20** **【ロ】8**	イ 家庭経営学（家庭経済学を含む）[2]		3年	後期
				イ 家族関係学[2]		3年	前期				イ 家族関係学[2]		3年	前期
				イ 衣構成学実習Ⅰ[1]		2年	後期				イ 衣構成学実習Ⅰ[1]		2年	後期
				イ 衣構成学実習Ⅱ[1]		3年	前期				イ 衣構成学実習Ⅱ[1]		3年	前期
				イ 衣材料学[2]		3年	前期				イ 衣材料学[2]		3年	前期
				イ 食品学総論[2]		1年	後期				イ 食品学総論[2]		1年	後期
				★ 食品学各論[2]		2年	前期				★ 食品学各論[2]		2年	前期
				★ 食品衛生学[2]		2年	前期				★ 食品衛生学[2]		2年	前期
				★ 実践栄養学[2]		1年	前期				★ 実践栄養学[2]		1年	前期
				イ 栄養学総論[2]		1年	後期				イ 栄養学総論[2]		1年	後期
				★ 栄養学各論[2]		2年	前期				★ 栄養学各論[2]		2年	前期
				イ 食事計画実習[1]		2年	前期				イ 食事計画実習[1]		2年	前期
				★ 調理学[2]		2年	前期				★ 調理学[2]		2年	前期
				イ 基礎調理学実習Ⅰ[1]		1年	前期				イ 基礎調理学実習Ⅰ[1]		1年	前期
				イ 住居学（製図を含む）[2]		3年	前期				イ 住居学（製図を含む）[2]		3年	前期
				イ 保育学（実習及び家庭看護を含む）[2]		3年	後期				イ 保育学（実習及び家庭看護を含む）[2]		3年	後期
大学が独自に設定する科目★		**4**	**10**					**大学が独自に設定する科目★**	**12**	**12**	イ 家庭電気・機械[1]		3年	後期
											イ 情報処理[1]		3年	前期
				ロ 家庭科教育法Ⅰ[2]		1年	後期				ロ 家庭科教育法Ⅰ[2]		1年	後期
				ロ 家庭科教育法Ⅱ[2]		2年	前期				ロ 家庭科教育法Ⅱ[2]		2年	前期
				ロ 家庭科教育法Ⅲ[2]		3年	前期				ロ 家庭科教育法Ⅲ[2]		3年	前期
				ロ 家庭科教育法Ⅳ[2]		3年	後期				ロ 家庭科教育法Ⅳ[2]		3年	後期
教育の基礎的理解に関する科目	【イ】教育の理念並びに教育に関する歴史及び思想 【ロ】教職の意義及び教員の役割・職務内容（チーム学校への対応を含む。） 【ハ】教育に関する社会的、制度的又は経営的事項（学校と地域との連携及び学校安全への対応を含む。） 【ニ】幼児、児童及び生徒の心身の発達及び学習の過程 【ホ】■特別の支援を必要とする幼児、児童及び生徒に対する理解（1単位以上修得） 【ヘ】教育課程の意義及び編成の方法（カリキュラム・マネジメントを含む。）	10	10	ロ 教職論[2]		1年	後期	【イ】教育の理念並びに教育に関する歴史及び思想 【ロ】教職の意義及び教員の役割・職務内容（チーム学校への対応を含む。） 【ハ】教育に関する社会的、制度的又は経営的事項（学校と地域との連携及び学校安全への対応を含む。） 【ニ】幼児、児童及び生徒の心身の発達及び学習の過程 【ホ】■特別の支援を必要とする幼児、児童及び生徒に対する理解（1単位以上修得） 【ヘ】教育課程の意義及び編成の方法（カリキュラム・マネジメントを含む。）	10	10	ロ 教職論[2]		1年	後期
				イ 教育原理[2]		2年	前期				イ 教育原理[2]		2年	前期
				ニ 発達と学習の心理学[2]		2年	後期				ニ 発達と学習の心理学[2]		2年	後期
				ホ 特別支援教育論[2]		3年	前期				ホ 特別支援教育論[2]		3年	前期
				ハ 学校の制度[1]		3年	前期				ハ 学校の制度[1]		3年	前期
				ヘ 教育課程の基礎理論[1]		3年	前期				ヘ 教育課程の基礎理論[1]		3年	前期
道徳、総合的な学習の時間等の指導法及び生徒指導、教育相談等に関する科目	【イ】■道徳の理論及び指導法（一種：2単位、二種：1単位） 【ロ】総合的な学習の時間の指導法 【ハ】特別活動の指導法 【ニ】教育の方法及び技術（情報機器及び教材の活用を含む。） 【ホ】生徒指導の理論及び方法 【ヘ】教育相談（カウンセリングに関する基礎的な知識を含む。）の理論及び方法 【ト】進路指導（キャリア教育に関する基礎的な事項を含む。）の理論及び方法	10	10	イ 道徳教育論[2]		3年	後期	【イ】総合的な学習の時間の指導法 【ロ】特別活動の指導法 【ハ】教育の方法及び技術（情報機器及び教材の活用を含む。） 【ニ】生徒指導の理論及び方法 【ホ】教育相談（カウンセリングに関する基礎的な知識を含む。）の理論及び方法 【ヘ】進路指導（キャリア教育に関する基礎的な事項を含む。）の理論及び方法	8	8	★ 道徳教育論[2]		3年	後期
				ロ 総合的な学習の時間の指導法[1]		*3年	*前期				イ 総合的な学習の時間の指導法[1]		*3年	*前期
				ハ 特別活動論[1]		3年	後期				ロ 特別活動論[1]		3年	後期
				ニ 教育方法及び技術[2]		2年	後期				ハ 教育方法及び技術[2]		2年	後期
				ホ 生徒指導論Ⅰ[1]		3年	後期				ニ 生徒指導論Ⅰ[1]		3年	後期
				ヘ 教育相談Ⅰ[1]		3年	後期				ホ 教育相談Ⅰ[1]		3年	後期
				ヘ 教育相談Ⅱ[1]		3年	後期				ホ 教育相談Ⅱ[1]		3年	後期
				ト 進路指導論[1]		3年	後期				ヘ 進路指導論[1]		3年	後期
教育実践に関する科目	【イ】■教育実習（学校インターンシップ（学校体験活動）を2単位まで含むことができる。）（5単位） 【ロ】■教職実践演習（2単位）	7	7	教育実習指導[1]		4年	通年	【イ】■教育実習（学校インターンシップ（学校体験活動）を1単位まで含むことができる。）（3単位） 【ロ】■教職実践演習（2単位）	5	7	教育実習指導[1]		4年	通年
				教育実習Ⅰ[2]		4年	通年				教育実習Ⅰ[2]		4年	通年
				教育実習Ⅱ[2]		4年	通年				教育実習Ⅱ[2]		4年	通年
				教職実践演習（中・高）[2]		4年	後期				教職実践演習（中・高）[2]		4年	後期
		59	63						59	65				

表５には私案ではあるが、新課程における「教科及び教科の指導法に関する科目」の【イ】教科に関する専門的事項と「大学が独自に設定する科目」について、どう捉えるか私案を示している。再課程認定では「大学が独自に設定する科目」において教科と教職を

融合する科目の設置が期待されているが、従前の「教科に関する科目」を【イ】にあて、20単位を超えた単位を「大学が独自に設定する科目」に当面充当するケースが多いと思われる。食物系学部では食物に関する専門的な内容が「大学が独自に設定する科目」に充当されることになるが、【イ】に何をカウントするかを検討する必要があると考えている（本案は家庭電気・機械、情報処理を中学校課程から外し【イ】が18単位である）。

それにしても今後制定されると思われる教科教育モデルコアカリキュラムにおいて、【イ】がどのように扱われるかによって、すなわち専門的事項に指導法の内容を入れるなどがコアカリで示されたりすると、教育学部ではない家政学部系の私立大学の教職課程の設置には負担増になることが懸念される。

４．新学習指導要領における食生活に関する扱いと教科の指導法

表６は、新学習指導要領に示されている小学校家庭科、中学校技術・家庭家庭分野で目指す資質・能力の系統表から、食生活に関する内容を抜粋したものである。新学習指導要領の構成はすべての教科で**ア**知識･理解、技術の習得に関すること、**イ**考え工夫することという構成になっている。評価の観点としては「知識・技能」「思考力・表現力・判断力等」「学びに向かう力・人間性等」の３観点となっている。

表７は、石井[6)]が現行学習指導要領の内容を、「食に関する指導の要点」に当てはめて作成した表を用いて、新学習指導要領の内容を分類して記入したものである。これをみると新学習指導要領においても、小学校中学校の発達段階に応じて指導の要点が変わっていることがわかる。高等学校については指導要領告示後この表に当てはめてまとめたい。

石井は現行学習指導要領では「生活デザイン」の内容を取り上げ、例えば「正しい知識・情報に基づいて食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力」の項では、「食品の栄養的特質と調理上の性質について科学的に理解させる。食料の生産や流通と食生活とのかかわりや環境に配慮した食生活の在り方を考えさせる。」を学ぶことを示し、中学高等学校の生徒の発達段階に照らして科学的・系統的に示されていることを明らかにしている。これらのことを理解した上で教科の科目の指導を考えるには、やはり教科教育で扱うことが妥当ではないだろうか。

表６．小学校家庭、中学校技術･家庭家庭分野で育成を目指す資質･能力の系統表

		小学校	中学校
知識・技能		日常生活に必要な家族や家庭､衣食住､消費や環境などについての基礎的な理解とそれに係る技能	生活の自立に必要な家族･家庭､衣食住，消費や環境などについての基礎的な理解とそれらに係る技能
	食生活	・食事の役割についての基礎の基礎的な理解 ・調理の基礎についての基礎的な理解と技能 ・栄養を考えた食事についての基礎的な理解	・食事の役割と中学生の栄養の特徴についての基礎的な理解 ・中学生に必要な栄養を満たす食事についての基礎的な理解 ・日常食の調理と地域の食文化についての基礎的な理解と技能
思考力・表現力・判断力等		日常生活の中から問題を見いだして課題を設定し，課題を解決する力	家族･家庭や地域における生活の中から問題を見いだして課題を設定し､これからの生活を展望して課題を解決する力
	食生活	・日常生活の中から食生活について問題を見いだし，課題をもって考え、解決する力	・家族・家庭や地域における生活の中から食生活について問題を見いだし、課題をもって考え解決する力
学びに向かう力・人間性等		家族の一員として､生活をよりよくしようと工夫する実践的な態度	家族や地域の人々と協力し､よりよい生活の実現に向けて､生活を工夫し創造しようとする実践的な態度
	食生活	･食生活をよりよくしようと工夫する実践的な態度 ･食生活における日本の生活文化を大切にしようとする態度 (生活を楽しもうとする態度)	･食生活を工夫し創造しようとする実践的な態度 ･食生活における日本の生活文化を継承しようとする態度 (生活を楽しみ､豊かさを味わおうとする態度)

表７．食に関する指導の要点と新学習指導要領の内容の関係

指導の要点	小学校(新学習指導要領)	中学校(新学習指導要領)	高等学校
食事の重要性、喜びや楽しさ	ア食事の役割が分かり，日常の食事の大切さと食事の仕方について理解すること。 イ楽しく食べるために日常の食事の仕方を考え，工夫すること。	ア次のような知識を身に付けること。 (ア) 生活の中で食事が果たす役割について理解すること。	
心身の成長や健康の保持・増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解	ア次のような知識を身に付けること。 (ア) 体に必要な栄養素の種類と主な働きについて理解すること。 (イ) 食品の栄養的な特徴が分かり，料理や食品を組み合わせてとる必要があることを理解すること。 (ウ) 献立を構成する要素が分かり，1食分の献立作成の方法について理解すること。 イ1食分の献立について栄養のバランスを考え，工夫すること。	(イ) 中学生に必要な栄養の特徴が分かり，健康によい食習慣について理解すること。 (2) 中学生に必要な栄養を満たす食事 ア次のような知識を身に付けること。 (ア) 栄養素の種類と働きが分かり，食品の栄養的な特質について理解すること。 (イ) 中学生の1日に必要な食品の種類と概量が分かり，1日分の献立作成の方法について理解すること。 イ中学生の1日分の献立について考え，工夫すること。	
正しい知識・情報に基づいて食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力		(ア) 日常生活と関連付け，用途に応じた食品の選択について理解し，適切にできること。 (イ) 食品や調理用具等の安全と衛生に留意した管理について理解し，適切にできること。	
食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心			
望ましい食習慣の形成		(イ) 中学生に必要な栄養の特徴が分かり，健康によい食習慣について理解すること。 イ健康によい食習慣について考え，工夫すること。	
各地域の産物、食文化等を理解する		(エ) 地域の食文化について理解し，地域の食材を用いた和食の調理が適切にできること。	
その他(調理)	ア次のような知識及び技能を身に付けること。 (ア) 調理に必要な材料の分量や手順が分かり，調理計画について理解すること。 (イ) 調理に必要な用具や食器の安全で衛生的な取扱い及び加熱用調理器具の安全な取扱いについて理解し，適切に使用できること。 (ウ) 材料に応じた洗い方，調理に適した切り方，味の付け方，盛り付け，配膳及び後片付けを理解し，適切にできること。 (エ) 材料に適したゆで方，いため方を理解し，適切にできること。 (オ) 伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方を理解し，適切にできること。 イおいしく食べるために調理計画を考え，調理の仕方を工夫すること。	(ウ) 材料に適した加熱調理の仕方について理解し，基礎的な日常食の調理が適切にできること。 イ日常の1食分の調理について，食品の選択や調理の仕方，調理計画を考え，工夫すること。	

４．まとめ

教科教育コアカリキュラムが検討され、従前の「教科に関する科目」に指導法の内容を入れた科目が提案されることが懸念される状況である。開放制の原則のもとに特徴ある教員養成を行っている食物系学部では、資格養成に係わる専門科目を「教科に関する科目」としているケースが多い。その専門科目に中学・高等学校の指導法の内容を入れることは、特に家庭科の場合は全くなじまない。家庭科の教科としての特性を鑑みて、開放制の原則のもとに専門性の高い教員養成を維持する為に、「教科の指導法」で教科専門の教員と、教科の指導法の教員が連携して指導することを検討し、提案したいと考えている。

＜引用文献＞
1）文部科学省初等中等教育局教職員課.（2017） 教職課程認定申請の手引き（教員の免許状授与の所要資格を得させるための大学の課程認定の手引き）（平成31年度開設用）【再課程認定】
2）日本学術会議健康・生活科学委員会.（2017）. 家政学文科会から「生きる力の更なる充実を目指した家庭科教育への提案―教員養成の立場から―
3）新福裕子.（1988）.「これからの家庭科が必要とする教員養成と家政系大学の対応―どのようなカリキュラムが必要になるのか―」家庭科の教員養成から見た家政学部と教員養成学部の関係. 日本家政学会誌, 39（9）,81
4）仙波圭子.（2016）. 家庭科教員養成における教科内容学と教科教育, 女子栄養大学教職課程センター年報, 1, p.18-19
5）神奈川県教育委員会（2017）教員養成指標の策定と大学教職課程との連携について, 関私教協2017年度第2回研究懇話会資料
6）石井克枝.（2011）. 家庭科と食育, 日本調理科学会誌, 44（2）,180-184

＜参考文献＞
近藤清華・佐藤文子.（2004）. 大学における家庭科教員養成カリキュラムの現状と課題（第1報）, 日本家庭科教育学会誌, 47（1）,3
近藤清華・佐藤文子.（2004）. 大学における家庭科教員養成カリキュラムの現状と課題（第２報）, 日本家庭科教育学会誌, 47（1）,10
佐藤ゆかりほか.（2012）. 教員養成課程学生への入学時到達度調査からみた家庭科教育の課題. 日本家政学会誌, 63（8）,1
中央教育審議会.（2016年12月21日）. 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)
文部科学省.（2017年6月）. 小学校家庭科新学習指導要領解説
＊小学校家庭科学習指導要領解説は2018年2月に発売予定であり、文部科学省のＨＰ上のデータは2017年6月より随時更新され、2018年1月に至る。
文部科学省.（2017年6月）. 中学校技術･家庭　新学習指導要領解説
＊中学校技術・家庭学習指導要領解説は2018年2月に発売予定であり、文部科学省のＨＰ上のデータ2017年6月より随時更新され、平成30年1月に至る。

（本学　家庭科教育学研究室）