



# 宮崎大学学術情報リポジトリ

## University of Miyazaki Academic Repository

教員養成課程における実習指導力を高めるための一  
考察 -家庭科非常勤講師の事例をもとに-

|       |                                                                                                                            |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| メタデータ | 言語: jpn<br>出版者: 宮崎大学教育学部<br>公開日: 2016-08-16<br>キーワード (Ja):<br>キーワード (En):<br>作成者: 堀江, さおり, Horie, Saori<br>メールアドレス:<br>所属: |
| URL   | <a href="http://hdl.handle.net/10458/5914">http://hdl.handle.net/10458/5914</a>                                            |

## 教員養成課程における実習指導力を高めるための一考察 — 家庭科非常勤講師の事例をもとに —

堀江 さおり

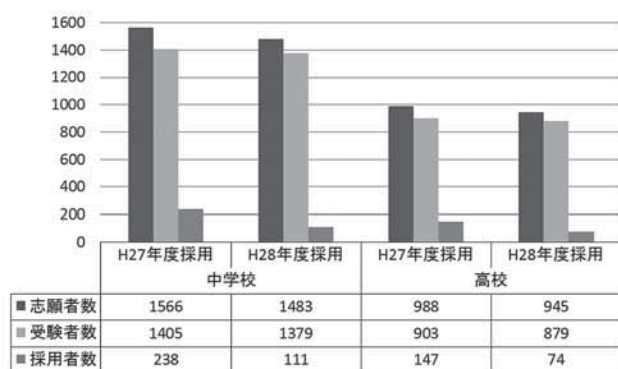
### The Consideration to Raise Training Leadership in Courses for School Teachers — The Case of a Home Economics Part-time Teacher —

Saori HORIE

#### 1. はじめに

近年、家庭科の指導に関して、教員の実習指導力の低下がしばしば指摘され、また問題視されている。実習指導力の低下を定量的に分析することは容易ではないが、家庭科の教員採用事情と各学校における人員配置が実習指導力の低下に大きく影響していると考えられるのではないだろうか。

文部科学省による<sup>i)</sup>と、平成27年度及び平成28年度の全国の家庭科教員志願者数・受験者数・採用者数はFig. 1の通りである。



（文部科学省「平成27年公立学校教員採用選考試験の実施について」より作成）

Fig. 1 全国の家庭科教員の志願者数・受験者数・採用者数

採用率は、平成27年度では中学校16.9%、高等学校16.3%、平成28年度では中学校8.0%、高等学校8.4%となっている。年度による偏りはあるものの、志願者が家庭科教員に任用される可能性は極めて低いと言える。

なお、本学の所在地である九州地区における中学校・高等学校家庭科教員志願者数・受験者

数・採用者数はFig. 2～Fig. 5の通りである。家庭科教員の採用を行っていない県や、採用者数が1名のみといった県があり、九州地区においても家庭科教員に任用される可能性は極めて低い。

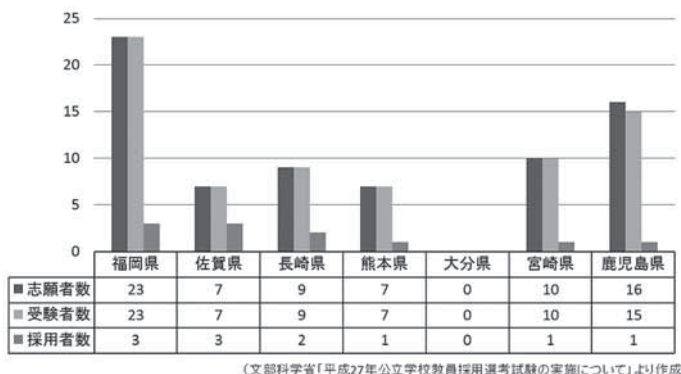


Fig. 2 平成27年度 九州地区中学校家庭科教員志願者数・受験者数・採用者数

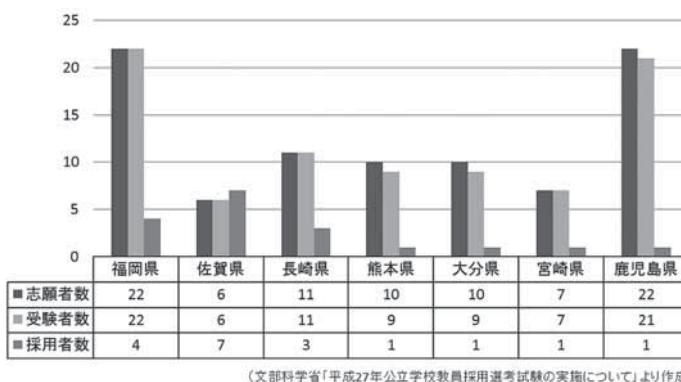


Fig. 3 平成28年度 九州地区中学校家庭科教員志願者数・受験者数・採用者数

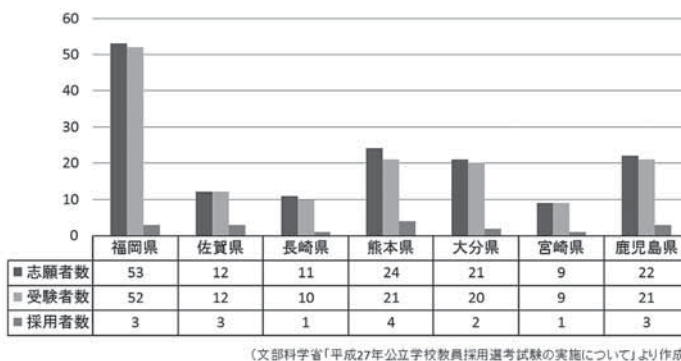


Fig. 4 平成27年度 九州地区高校家庭科教員志願者数・受験者数・採用者数

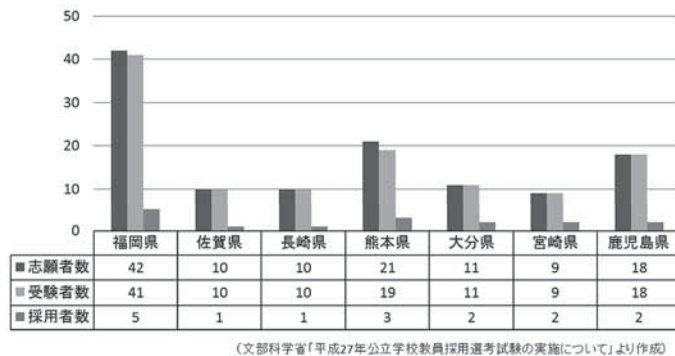


Fig. 5 平成28年度 九州地区高校家庭科教員志願者数・受験者数・採用者数

さらに、教員の採用者数全体に占める新規学卒者の採用割合に着目すると、Fig. 6 に示したように、中学校、高等学校ともに新規学卒者が占める割合は半数を下回っている。つまり、教員に任用されるためには家庭科のみならず全ての教科において、臨時的任用の教員や非常勤講師といった非正規雇用の教員とならざるを得ない状況にある。新規学卒者が非正規雇用の教員に採用された場合には、十分な指導経験・実践経験を持たないまま、また十分な研修を受けられる保証を得られないまま、即戦力として教壇に立つことを求められるため、講義形式の授業に比して児童・生徒の状況に対する気配りや目配りがより高度に求められる実習授業の実施に困難を伴う可能性が高い。

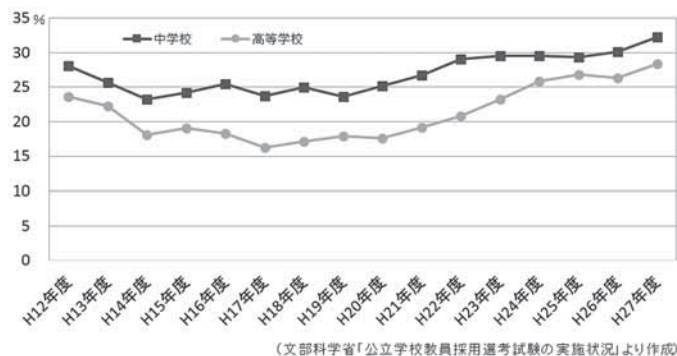


Fig. 6 公立学校採用者数に占める新規学卒者の割合の推移

一方、家庭科免許状以外の免許状を持つ教員が臨時免許状の授与を受けて家庭科を担当している地域も少なからず存在する。1988～89年に実施された浜島の調査によれば、47都道府県のうち、回答のあった25都道府県全てにおいて、家庭科免許状以外の免許状を持つ教員が家庭科を指導していることが明らかとなっている<sup>ii)</sup>。また、2010年に実施された黒光らの調査によると、鹿児島県内において中学校家庭科の授業を担当する教員のうち、56.1%が家庭科免許状以外の免許状を取得していることが明らかとなっている<sup>iii)</sup>。家庭科免許状を持たない教員が家庭科の授業を担当する場合には、家庭科についての専門性が不十分なまま、技能・技術の習得

を目指す指導を行わざるを得ないため、実習指導に大きな困難を伴う可能性が高い。

かかる現状を踏まえたとき、家庭科教員を志望する学生たちに即戦力として活躍できる実習指導力を身につけさせることは極めて重要な課題と言えるだろう。

教員養成課程において実習指導力を育成する際には、まず、専門教科の学習によって技能・技術を確実に定着させることが必須である。教員養成課程の学生を対象として家庭科の4領域で学習する内容の定着度を確認した調査によれば、食領域の実践的な学習の定着度が高いことが明らかとなっている<sup>iv)</sup>。また、教育実習期間中に調理実習授業を担当した経験がある学生を対象とした調査によれば、調理技能を向上させることにより、自信を持って調理実習授業を行うことが可能となるように思うとの回答が寄せられている<sup>v)</sup>。

したがって、学生自身の技能・技術の習得については専門教科の学習を基盤とし、授業の組み立てについては家庭科教科教育法で修得するという2つの柱が必要となるであろう。家庭科教育法を学ぶ学生たちは、実習指導に関して、自らに技能・技術が身についてさえいれば十分な指導が行えるはずであるとの誤解を抱く傾向がある。確かに、授業の実施に際して、技能・技術の高い専門性を有していることは指導上の自信につながるであろうが、自らが高い技能・技術を習得していることが、それだけで適切な指導を行い得ることを意味するわけではない。学習者にとって最適な実習授業を行うためには、指導者自身の技能・技術の習得のみならず、実習を取り入れた授業の組み立て方や指導の在り方を吟味することが必要となるのである。

本研究では、勤務年数の少ない教員が行う授業の分析および、授業後のヒアリング調査を分析することで、実習指導力の向上に向けた課題を把握し、家庭科教員養成課程における教科教育法の学習内容の在り方への示唆を得ることを目的とする。

## 2. 研究の方法

### (1)調査方法

#### ①授業分析

目標を達成するための調理実習授業となっているのか否かを、教員の実習授業中の行動を分析することで明らかにする。

#### ②ヒアリング調査

調理実習を担当した教員に対して、大学・大学院での学習経験や教員を志望した理由等の「学生時代に関する事柄」、現在の勤務校への理解や教員となって以降の学習状況等の「現在に関する事柄」を聞き取ることによって、勤務年数の少ない教員が抱える問題点を明らかにする。

Table 1 : ヒアリング項目

| 学生時代に関する事柄           | 現在に関する事柄         |
|----------------------|------------------|
| ・家庭科教員になりたいと思った理由    | ・家庭科に関する生徒の関心度   |
| ・大学・大学院での学習          | ・勤務校が家庭科に求めているもの |
| ・男子校や中高一貫校での指導に対する意識 | ・教員になってからの学習     |

### (2)調査協力校の特徴

東京23区内にある中高一貫教育を実施している私立男子校で、全校生徒数がおよそ1400名の大規模校である。文武両道の校風を特徴とする一方、生徒の学習意欲は高く、都内有数の大学

進学実績を誇る学校でもある。そのため、保護者の教育への関心や学校への関心は高い。

家庭科には専任教諭1名（女性）を置いているが、調査時点では、休職中であった。専任教員の休職期間中、非常勤講師1名が、中学校・高等学校をあわせて週22コマの授業を担当していた。

### (3)調査協力者の属性

協力を仰いだ非常勤講師は、25歳の女性で、首都圏の国立大学教育学部修士課程を修了しており、学部・修士課程を通して家庭科教育を専門に学んできた。

教員の職歴としては、修士課程在学中より首都圏の中学校及び高等学校で短期間の非常勤講師の経験があるが、3校目となる現在の勤務校で、初めて通年採用されたとのことであった。

### (4)授業概要

授業概要は以下の通りであり、いずれも2回目の調理実習であった。

Table 2：授業概要

|       | 高等学校                                                   | 中学校                                                                |
|-------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| 日 時   | 2014年10月20日(月)10:40~12:30                              | 2014年11月14日(金)8:40~10:30                                           |
| 対 象   | 2年生, 38名                                               | 1年生, 45名                                                           |
| 時 間 数 | 2コマ連続(休憩時間を含む計110分)                                    | 2コマ連続(休憩時間を含む計110分)                                                |
| グループ  | 全7グループ                                                 | 全8グループ                                                             |
| 目 標   | ・混合だしをおいしくとろう。<br>・肉の下ごしらえ, 焼き方を知ろう。                   | ・ハンバーグの下ごしらえをし, 焼き方を知ろう。<br>・人参を面取りし, に崩れないように煮込もう。                |
| 献 立   | 主菜: 生姜焼き<br>副菜: キャベツの千切り<br>トマト<br>汁物: かき卵汁<br>主食: ご飯  | 主菜: ハンバーグ<br>副菜: にんじんのグラッセ<br>いんげんのソテー<br>汁物: コーンスープ<br>主食: バターロール |
| 準 備 物 | ワークシート①(前時に配布したもの)<br>グループ用調理手順プリント※<br>掲示物(授業目標と調理手順) | ワークシート①(前時に配布したもの)<br>グループ用調理手順プリント※<br>掲示物(授業目標と調理手順)             |
| 備 考   | 主食は炊飯器を利用して調理。<br>実習補助者1名(事前準備含む)。<br>使用教科書: 開隆堂「家庭基礎」 | 主食は購入したものを用意。<br>実習補助者1名(事前準備含む)。<br>使用教科書: 東京書籍                   |

〈注〉※ワークシートの空欄補充を完成させたものである。

### ①指導計画

指導計画は、献立に関連する学習2時間、調理実習2時間、ふり返り2時間の計6時間で構成されていた。いずれの時間も、教員が作成した空欄補充形式のワークシートを用いての授

Table 3：指導計画

|                                    |                |
|------------------------------------|----------------|
| 〈指導計画：全6時間〉                        |                |
| ○献立に関する学習……………                     | 2時間連続(ワークシート①) |
| ○調理実習……………                         | 2時間連続(ワークシート①) |
| ○振り返り……………                         | 2時間連続(ワークシート②) |
| ※1時間目から4時間目までは共通のワークシートを用いて授業を進める。 |                |

### 5年 第1回調理実習

献立: ご飯・生巻焼き・かき御汁

**【ご飯】**

材料(6人分)

|   |                   |
|---|-------------------|
| 米 | 480g              |
| 水 | 720ml (米の重量の1.5倍) |

作り方

① 米を洗ってざるで水をきり、炊飯器の内鍋に入れ、水を加えて吸水させる。(20～30分)

② スイッチを入れて炊く。

【備考】炊飯時

米のでんぷんを( )させるには( )で以上を( )分の加熱が必要である。  
鍋で炊く場合は火にかけ、沸騰したら弱火にして20分蒸し煮にし、10分蒸らす。

**【かき御汁】**

材料(6人分)

|        |                                   |
|--------|-----------------------------------|
| 煮出し汁   | 900ml (水 1000ml 昆布 10g かつおぶし 10g) |
| 卵      | 3個                                |
| 塩      | 6g (小さじ1と1/5)                     |
| しょうゆ   | 7ml (小さじ1と1/2 弱)                  |
| 水溶き片栗粉 |                                   |
| 片栗粉    | 9g (大さじ1)                         |
| 水      | 30ml (大さじ2)                       |
| みつば    | 20g                               |

作り方

① 混合だし(一番だし)をとる。

1) 昆布の裏面をさっと拭いてから、はさみで切り目を入れる。

2) 鍋に水 1000mlと昆布を入れる。

3) 火にかけて( )に昆布を取り出し、かつおぶしを加える。

4) 再び沸騰したら、火を止めてこす。(ここから900mlはかつて鍋に入れる)

② 煮出し汁を濾し、しょうゆで調味して火にかけ、沸騰したら火を弱め、水溶き片栗粉でとろみをつける。

③ 溶き卵を穴いしやけしを通して入れ、卵が浮いてきたら火をとめる。

④ みつばを 3cm程度に切って加入。さっとかき混ぜる。

【備考】混合だし

昆布( )とかつおぶし( )の( )で美味しくだしが取れる。昆布は沸騰させると( )がでるので沸騰直前に取り出すのがポイント!

5年 組 番 氏名 \_\_\_\_\_

**【生巻焼き、キャベツ・トマト】**

材料(6人分)

|        |             |         |              |
|--------|-------------|---------|--------------|
| 【生巻焼き】 | 480g        | 【つけ合わせ】 |              |
| 豚肉薄切り  | 15ml (大さじ1) | キャベツ    | 240g (1/3 玉) |
| しょうが汁  | 60ml (大さじ4) | トマト     | 180g (2個)    |
| しょうゆ   | 30ml (大さじ2) | マヨネーズ   | 48g          |
| みりん    | 15ml (大さじ1) |         |              |
| 酒      |             |         |              |
| サラダ油   | 30ml (大さじ2) |         |              |

作り方

【生巻焼き】

① しょうがをすりおろして絞り、バットに入れる。

② つけ汁の調味料をすべて加入。豚肉にからめて10分置く。

③ フライパンを中火で熱し、サラダ油を入れ、肉を広げて焦がさないように焼く。

④ つけ合わせののった血の手前へ盛り付ける。

【つけ合わせ】

① キャベツを洗って( )にし、皿に盛り付ける。

② トマトを洗って( )にし、キャベツの横に盛り付ける。

③ キャベツの上にマヨネーズをのせる。

④ つけ合わせは皿の向こう側に盛り付ける。

【食品別計量器の分量(g)] Live View P.309 参照

| 食品名     | 小さじ 5ml | 大さじ 15ml | カップ 200ml |
|---------|---------|----------|-----------|
| 水・酢・酒   |         |          |           |
| 食塩      |         |          |           |
| 砂糖      |         |          |           |
| みそ・しょうゆ |         |          |           |
| 油       |         |          |           |

【野菜の切り方】  
Live View 付属資料 P.10～11 参照

【だし汁のとり方】  
Live View 付属資料 P.22 参照

Fig.7 ワークシート①～高校生用

### 1年 第2回調理実習

★献立 ハンバーグ にんじんのグラッセ いんげんのソテー コーンスープ パターロール★

**【ハンバーグ (にんじんのグラッセ いんげんのソテー)】**

材料(6人分)

|       |            |          |      |             |            |
|-------|------------|----------|------|-------------|------------|
| あいびき肉 | 480g       | 【ソース】    |      | 【にんじんのグラッセ】 |            |
| たまねぎ  | 200g (中1個) | ウスターソース  | 50ml | にんじん        | 1本 (200g)  |
| 油     | 5ml (小1)   | トマトケチャップ | 50ml | 水           | にんじんにかぶる程度 |
| パン粉   | 70g        | 水        | 50ml | バター         | 12g (大1)   |
| 牛乳    | 70ml       |          |      | 砂糖          | 大1         |
| 塩     | 7g (小1強)   |          |      | 塩           | ひとつまみ      |
| こしょう  | 少々         |          |      | 【いんげんのソテー】  |            |
| ナツメグ  | 少々         |          |      | いんげん        | 100g       |
| 焼き油   | 36ml (大3)  |          |      | 塩           | 少々         |
|       |            |          |      | こしょう        | 少々         |
|       |            |          |      | 油           | 大1弱        |

作り方

①たまねぎの皮をむき、( )にする。

②フライパンに油をしい、焼き色になるまで炒める。

③パン粉を( )に漬しておく。

【いんげんのソテー】

①いんげんを水洗いし、両端および、( )を取り、3等分に切る。

②鍋の1/3位水を入れて、湯を沸かし、塩小じ1/2を入れ、3～4分煮でる。

③ざるにいんげんをあげ、水を切り、熱した油をひいたフライパンにいんげんを入れ、1～2分炒め、塩・こしょうで調味する。

【にんじんのグラッセ】

①にんじんは輪切り、または長さ3～4cmに切って、( )する。厚さは1cm。

②鍋ににんじんを入れ、( )程度の水、砂糖、バター、塩を入れ、中火にかける。

1年 組 番 氏名 \_\_\_\_\_

③ふつふつと煮いてきたら弱火にし、にんじんがやわらかくなるまで20分ほど煮る。  
(やわらかくなる前に水分がなくなったら少量の水を足す。)

④竹串がすっと通るくらいになったら火をやや強め、鍋をゆすりながら( )を飛ばす。

【ハンバーグ】

①ボウルの中のひき肉に、( )玉ねぎ、牛乳にあらせてあるパン粉、調味料を加え、( )が出るまで手でよく混ぜる。(ここでもボウルの中でたねを人数分に分けて丸めておく。)

②手にうすく( )をぬり一人分をとり、だ円にまね、両手で交互に打ち付けて、中の( )を抜き、中心を( )。

③フライパンに油を入れて熱し、くぼみをつけた方を上にして( )で20秒焼き、こげ目がいたら( )にする。

④ふたをして2～3分加熱し、裏返して両側に焼き、火が通ったら皿に盛る。

ポイント→

⑤用意してあった付け合せを添える。

⑥焼いた後の肉汁が残ったフライパンの中にウスターソース・トマトケチャップ・水を入れ、ソースを作り、ハンバーグにかけ。

【コーンスープ】

材料(6人分)

|          |           |
|----------|-----------|
| コーンクリーム缶 | 190g (1缶) |
| 国産スープの素  | 1個        |
| 水        | 300ml     |
| 牛乳       | 400ml     |
| 塩・こしょう   | 少々        |

作り方

①鍋に水300mlを沸かし、火を止め、国産スープの素を入れ溶かす。

②③にコーンクリーム缶を添えて入れ、よく混ぜる。

④塩・こしょうで調味をする。

⑤仕上げに( )を入れ、1回温める。

ポイント→

Fig.8 ワークシート①～中学生用

業が行われていた。

ワークシート① (Fig. 7 および Fig. 8) には、調理実習で用いる食材の、グループの人数分にあたる分量、および空欄補充形式による調理手順が示されていた。

なお、ワークシート②は、栄養計算、食品の調理的変性の確認、調理実習を終えての感想などを記入させるものであった。

## ②事前準備

事前準備としては、実習補助員によって、各グループの調理台に計量済みの食材、使用する調理器具が配置されていた。調味料は必要な分量を生徒に計量させ、グループに持ち帰る方法がとられていた。

また、一般教室を家庭科室に改修しているために、調理室内に食器棚や十分な収納スペースがないといった構造上の問題点があり、準備室から、包丁、まな板、食器が調理室内に運び込まれていた。

## ③指導過程

説明及び教員の示範、グループでの調理、試食、後片付けの流れで指導が行われていた。

Table 4 : 指導過程

<本時の指導過程>

|    |                |
|----|----------------|
| 導入 | 説明および教員の示範     |
| 展開 | グループでの調理<br>試食 |
| 終末 | 後片付け           |

# 3. 結果と考察

## (1)授業分析

### ①説明および教員の示範

示範台の前に生徒を集合させ、教員が掲示物、ワークシート①の双方を用いて、10～15分程度、本時の目標、調理手順の確認等を行った。しかしながら、生徒は調理台の上の食材や実習室内の備品に気を取られるなど、注意力が散漫な状態であり、教員の説明や指示が十分に伝わっているとは認められなかった。

### ②グループでの調理

男子校であるため、生徒は必ずしも十分な調理経験を重ねてきたとは言えず、小学校家庭科の授業以降、調理そのものを行ったことのない可能性が高い。そのため、生徒にとっては一つの調理工程にどの程度の時間が必要なのか、全体でどの程度の時間を要するものなのかという見通しが立てにくい様子が伺えた。また、「説明および教員の示範」の際にも、手際よく作業を進めなければ時間内に調理実習を終えることができない旨の言及はなされていたものの、目安となる時間が具体的には提示されなかったため、生徒の側が時間の見通しを立てることは困難であった。

調理工程を理解していない生徒が多数であるにもかかわらず調理が開始されたため、次の手順についての質問が教員や実習補助員に対して繰り返し発せられていた。

一方、教員は各グループの調理台を巡視していたが、質問を発した生徒のグループに長時間滞留し、説明を行うのみならず、自らが生徒に代わって調理を行ってしまうなど、指導の範囲を超える行動も見受けられた。

さらに、実習補助員は自らの判断に基づいて生徒支援を行っており、生徒から質問を受けると生徒に代わって調理や作業を行う、作業の遅いグループの片付けを生徒に代わって進めてし

まうなど、授業時間内に調理実習を終えるための行動をとってしまっていた。結果として、教員と実習補助員との連携は極めて不十分と言わざるを得ない状況が生じていた。

### ③後片付け

中学生では、半数のグループが時間内に後片付けまでを完了できず、休み時間を使って後片付けを行わざるを得ないことになっていた。一方、高校生は、全てのグループが時間内に後片付けまでを完了していた。

ただし、中学生、高校生ともに、後片付けが完了している場合でも、排水溝にごみが残っていたり、コンロに汚れが残っていたりするなど、細部に亘る後片付けは十分とは言えず、放課後、教員が再度、清掃を行っていた。

### ④授業分析から明らかとなった問題点

実習指導における問題点として、教員が、十分な教育的支援を検討することのないまま学習内容に関与しすぎている点が挙げられる。事前には、生徒が工夫して作業を進めているとの説明を受けていたが、実際にはグループの特定の生徒のみが大半の作業を行っていたり、実習補助者の支援を期待して質問を発していたりするなど、グループの全員が主体的に実習に取り組んでいるとは言えない状況を容認する結果となっていた。

一方、生徒への示範からは、教員自身が十分な技能・技術を有していることが伺えた。しかしながら、自らが技能・技術を有していることと、学習者が技能・技術を習得のための指導することは別物である。目標を達成することよりも、授業時間内に実習を終了させることを過剰に意識したためか、教員が生徒に代わって作業を行ってしまう場面が数多くみられた。これは、形式にとらわれるあまり、本来、生徒が習得すべき学習内容がおろそかにされていることを意味しているが、教員に実習を伴う授業を組み立てる経験が不足していることに起因しているのではないだろうか。

## (2)ヒアリング調査

### ①学生時代に関する事柄

家庭科教員を目指した理由を尋ねたところ、家庭科教員である高校時代の担任が、非常によく面倒を見てくれたことから、自らも教員になりたいとの思いを抱き、教員養成課程への進学を希望したとのことであった。

学生時代の学習について尋ねたところ、家庭科に関する専門教科を学び始めてすぐに自らの知識不足を痛感したため、知識を習得するための学習に傾注したとのことであった。言い換えれば、教えることを意識して学習するというよりは、自分の基礎・基盤作りを主とする学習を行っていたようである。いかに努力しても知識の吸収が追い付かないという焦りがあったとのことである。

学生時代に男子校や中高一貫校における指導について意識したことがあったかを尋ねたところ、国公立や私立、校種、中高一貫校、共学や別学といった事柄を意識することはなかったとのことである。

### ②現在に関する事柄

現在の勤務校における生徒の様子について尋ねたところ、今まで勤務してきた学校では家庭科に対する意識・意欲が低い生徒が多く、学校全体に家庭科の学習を軽視する傾向が強かったため、指導が大変だったが、現在の勤務校では家庭科に関心のある生徒が多く、指示をくみ取

り行動する能力も高いため、授業が非常にやりやすいとのことであった。

現在の勤務校が家庭科に対して求めている事柄についてどのように理解しているかとの問いに対しては、直接的に指示を受けたことはないとの、わからないとのことであった。私立学校の場合、学校経営の面からも、勤務する教員全員が教育目標や育成したい人材像を把握した上で指導することが求められるが、学校の教育目標と家庭科との関わりについて確認すべきだと考えたことはなかったとのことである。

教員になってからの学習について尋ねたところ、大学で学んだ内容は専門性が高過ぎるため、そのままでは授業に使用できないことに気付く一方、自分自身の知識が指導をするという点では不十分であることに気付いてあわててしまったそう。そのため、教科書準拠の資料集やノート、専門書籍等を購入し、独自に学習を行ったが、未だに余裕をもって指導に当たることは難しく、とりわけ実習授業では限られた時間内に指導を完了しなければならないため、非常に困難を感じているとのことであった。学生時代に実習を取り入れた指導を多く経験していれば、もう少し落ち着いて指導に当たれたのかもしれないとのことであった。

### ③ヒアリングから明らかとなった問題点

就労面での問題点としては、非常勤講師としての雇用である点を勘案しても、学校組織の一員としての意識が低い点が挙げられる。生徒にとっての教員は、その雇用形態に関わらず「先生」である。したがって、授業時間内における教科の指導は当然のこととして、学校の目指すところを踏まえた指導を行う必要がある。とりわけ私立学校では、教育活動全体を通して、学校の掲げる教育理念や教育目標に沿った指導を強く求められることが多い。学生時代に、一教員としての専門性を高めることのみに意識を向け過ぎると、学校という組織に属する一員として教育を行うという意識がおろそかになりやすく、結果として、教員一個人として授業を行うことにのみに目が向きやすくなってしまったのであろう。

指導面での問題点としては、学生時代の経験に基づいた行動をしているため、自らが学ぶことと他者に学ばせることが不分明となってしまう点、生徒が教員の意向をくみ取って教員に同調していることをもって、指導ができていないと捉えている点が挙げられる。

大学での学びは基本的に自分自身の指導力の基盤を作り上げていくためのものである以上、当然のこととして高度な専門性が要求される。そのため、学校現場では、大学での学びをそのまま用いるのではなく、指導対象に合わせて、いかに適切に伝達していくかが求められている。「大学で学んだことが使えない」、「もっと勉強しなくては指導できない」という不満や不安は、知識のインプットとアウトプットの違いを理解できていないことに起因しているのではないだろうか。

一方、生徒は年齢が上がるにしたがって社会性を身につけていくため、状況を判断し、教員の思惑に合わせて行動をとる場合がある。教員の指導が不十分であるにもかかわらず、結果として授業が滞りなく進んでいるようにみえる場合には、生徒自身が学習内容を理解したうえで行動しているのか否かを確認する必要があるだろう。

## 4. 教員養成課程における学習内容の検討

調理実習や被服実習は、教科としての家庭科の中核をなすものであり、教員は指導力を存分に発揮することが可能となる一方、学習者には強い印象を残すこととなる授業でもある<sup>vi)</sup>。学校教育現場においては、雇用形態に関わらず、十分な実習授業を実施できることが教員に求め

られている。

しかしながら、家庭科の教員を目指して教員養成課程に入学する学生であっても、小・中・高等学校の家庭科で学習した技能・技術が定着しているとは言い難く、再度、専門教科で十分な技能・技術の獲得・定着を目指す必要がある。その上で、技能・技術習得のための指導をするとの視点を持ちつつ、授業の組み立てを考えさせることが必要である。

学生が教育実習等で教壇に立つ場合、講義を主とした授業であれば、教員が主体となって授業を進めることができるため、比較的余裕をもって指導にあたることが可能であろう。しかしながら、実習授業においては、教員が事前に予測した通りに生徒が活動するとは限らない上に、個々の生徒の行動に注意しつつクラス全体の動きにも注意しながら指導しなくてはならないため、教員としての経験が乏しいほど、時間内に実習を終えることにのみ意識が向いてしまいがちとなり、学習目標を達成させるための指導に取り組むことが困難となってしまうのではないだろうか。

教科教育において実習指導力の獲得、向上を目指すとき、学生がこれまでに受けてきた実習授業の経験に基づく視点ではなく、「指導者として技能・技術習得を指導する」視座を獲得できるように、現職の教員が行っている実習授業から学ぶ機会を設けることが必要であろう。学生が、教員、生徒双方の動きやかかわり方を観察する体験を積み重ねることによって、生徒の技能・技術習得を支援する方法を体験的に理解することが可能となるだけでなく、現職の教員が行っている実習を円滑に進めていくための工夫なども学び取ることが可能となるであろう。

なお、実習授業に際しては、教員による事前準備・事後処理が不可避である。今回調査協力を仰いだ教員からも、事前準備・事後処理には予想を超えた時間を取られているとの話があった。

教員養成課程においては、学生に、生徒が技能・技術を習得させるために必要な事前・事後指導を踏まえて実習授業を組み立てさせることで、直接的な実習指導経験がなくとも、実習授業の全体をとらえた指導計画と立てることが可能となるであろう。

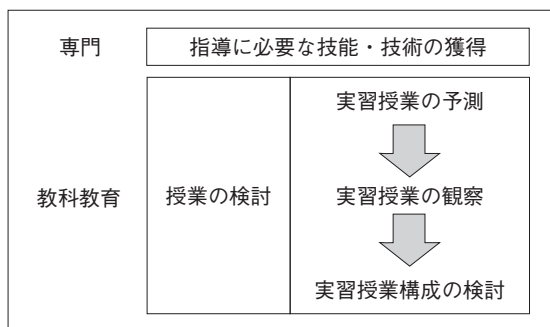


Fig. 9 学習内容の構成

## 5. 今後の課題

様々な実習授業から学ぶ機会を設けるために、学校教育現場との関係を密にし、教員養成への理解・協力をいただける関係性を構築することが喫緊の課題であると考えている。また、実習授業を効果的に観察できるワークシートの作成についても検討を重ねていきたいと考えている。

## 参考文献

- i) 文部科学省, 公立学校教員採用選考試験の実施状況について, [http://www.mext.go.jp/a\\_menu/shotou/senkou/1243159.htm](http://www.mext.go.jp/a_menu/shotou/senkou/1243159.htm) (最終アクセス: 2016.5.9)
- ii) 浜島京子, 中学校家庭科免許外教員の実態—全国の状況—, 福島大学教育実践研究紀要, 1990, **17**, 55-64
- iii) 黒光貴峰・新馬場有希・徳重玲子, 鹿児島県における家庭科教育の実施状況—中学校家庭科教員の実態—, 鹿児島大学教育文化学部研究紀要教育科学編, 2011, **62**, 203-215
- iv) 田中志穂・内田恵美子, 家庭科学習の定着度, 教育実践総合センター紀要, 2013, **19**, 53-59
- v) 福田明子・鈴木明子, 家庭科教員養成課程における調理実習図書の指導力向上に関する研究—学生の調理技能の実態と課題—, 学校教育実践研究, 2015, **21**, 125-132
- vi) 本学での講義の際に, 学生に家庭科が好きか嫌いを尋ねているが, 好きな理由では「調理実習が楽しかった」, 「被服実習が好きだった」, 嫌いな理由では「被服実習が時間内に終わらなくて居残りさせられて嫌だった」, 「調理が苦手だった」のように, 必ずといってよいほど実習授業に関するコメントが寄せられている。