

科目区分：初等教育コース（小学校サブコース），中等教育コース（家政教育専攻），
特別支援教育コース，生活環境コース，
授業科目名：食物学（2018年度後期）

知識の定着力を高める授業方法の工夫と実践（授業8年目）

家政教育講座 岡本威明

1. 授業の概要とねらい

授業科目「食物学」は，家庭科教員免許の必修科目であり，食生活の基本となる食品成分と栄養の基礎知識について講義している。特に，五大栄養素，核酸，味覚については必ず理解してもらうことにしている。昨年に続き，今年度も授業前に11回小テストを実施し，コメントシートに書かれた学生からの質問に対し毎時間積極的に答えていく学生参加型の授業を実施した。

また，4回目の授業では社会共創学部の大谷先生をお招きして，食のマーケティングに関する内容と第6次産業活性化に関する講演を行って頂いた。

2. 受講生について

受講生は小学校サブコースが15名，中等教育コースが3名，特別支援教育養成課程11名，生活環境コース1名が登録し，合計30名の受講があり，全員最終授業まで受講し試験を受けたのは28名であった。教員個別の授業アンケートは最終授業時間（試験を含む）に実施し，28名分を有効アンケートとして分析を行った。

3. 授業アンケートの質問事項

授業アンケートは，選択式（5項目）と記述式（3項目）に分けて行った。

選択式の評価は，そう思う（非常に良い），ほぼ思う（良い），どちらともいえない（普通），そう思わない（悪い），まったく思わない（非常に悪い）の5段階で評価してもらった。選択式は，

- A) 授業に出席し，授業を積極的に受講しましたか。
- B) 授業は，あなたにとって満足なものでしたか。
- C) 授業の内容は食生活に必要な知識を提供していると感じましたか。
- D) 授業を受け食生活を送る上で食品成分

に関する知識は重要と感じましたか。

E) 授業の内容をこれから食生活に生かそうと考えていますか。

の5項目について質問をした。記述式による評価は，①自分自身の食生活に生かすことができると感じた点はどこですか ②授業を受けて大切だと感じた点はどこですか ③その他（授業等の感想）の3項目について質問をした。

4. 授業アンケートの結果（28名対象）

【選択式（5項目）に関して】

A)の質問結果：そう思う12名，ほぼ思う12名，どちらともいえない4名。受講生の86%が，「そう思う」「ほぼ思う」と答えており，ほとんどの学生が授業を積極的に受講できたと答えていた。そう思うと答えた12名のうち5名が「秀」の評価であった。学生が授業に対し積極的・主愛的に取り組んだ成果が出たのであろう。一方，どちらともいえないと答えた4名の内，2名は「不可」，残りの2名は「可」の評価であった。やはり，授業に対する取り組みに関して学生自身も反省するところがあるのであろう。

B)の質問結果：そう思う16名，ほぼ思う10名，どちらともいえない2名。受講生の93%が，「そう思う」「ほぼ思う」と答えており，学生にとって満足度の高い授業であったと推察される。

C)の質問結果：そう思う24名，ほぼ思う4名，それ以外0名。

受講生全員が食生活に必要な知識を提供する講義であると感じていた。DP1（知識の習得）の目標達成に対して喜ばしい結果となった。DP調査においてもDP1との対応を好評価していた。

D)の質問結果：そう思う23名，ほぼ思う5名，

「そう思う」「ほぼ思う」と答えた学生が受講者全員であり，全学生がバランスのとれた食生活を送る上で食品ならびに食品成分に関する知識の重要性を認識もしくは再認識してくれたと思っている。実家暮らし以外（下宿等）の生活形態をとっている大学生などの食生活の乱れが問題となっている中で，本結果は，学生にとって大変有意義であると感じている。

E)の質問結果：そう思う19名，ほぼ思う8名，どちらともいえない1名。

受講生のほぼ全員が，「そう思う」「ほぼ思う」と答えており，授業で得た知識を学生自身が，今後の食生活に役立たせていきたいと感じているようである。

【記述式3項目の結果】

① 自分自身の食生活に生かすことができると感じた点に関する学生の自由記述を以下にまとめた。(受講生27名記述)。

・ビタミンの欠乏症や過剰症に関する内容や，どのような食品を食べると良いかの情報に関して受講生18名（全体の64%）が記述していた。

・〇〇は身体に良いよと知っていたことを，具体的な成分や機能について詳しく知ったので自ら病気を防いだり，他者に説得力のあるアドバイスができると感じた点。

・ダイエットや加工食品に関する内容，また貧血に関すること。

・炭水化物を抜いてはダメだと学びきちんと食べるようになった。

・授業の中でたくさんの具体的な食材の名称が出てきたので，実際に何を食べればよいのかが分かり易かった。

上記の記述内容のように，ビタミン分野の学習ならびに栄養素の働きと食材との関連が，昨年同様好評であった。

② 授業を受けて大切だと感じた点を，ほぼ全員の学生が記述し，食に関して正しい知識を得て，その知識を生かして実践するこ

とが大切だと答えた学生が約70%を占めた。

その他にも様々な記述が見受けられた。以下に示す。

・ 復習をきちんとしておくべきであるという点。

・ 友達と話していてもダイエット＝運動と食べないことと思っている人が多かったりするが，食を変えることという新しい選択肢を知ることは大切だなと思った。

・ 自分が食べている食品に入っている成分を気にし，食事のバランスを栄養成分の機能に気をつけながら量や組み合わせを気にすること。

・ 食物について深く知ると毎度の食が楽しくなること。

上記の記述内容から，栄養素の役割（一次機能）と機能性（三次機能），食の楽しさ（二次機能）を合わせて理解できる授業になっていたのではないかと推察された。

③ その他（授業等の感想）について，全員の学生が記述した。学生の具体的な意見を以下に示す。

・ 授業を受講するまで曖昧だったことが深い知識として身に付きました。学校現場で「食育」が推進されているという点からも本講義で学んだことを子どもたちに還元できる工夫（小学生でも理解して大切さを実感できる工夫）を今後の自分の課題の一つとして取り組みたい。

・ 覚えることも多く思い出したり改めて学んだり，新しく知ったこともあり，全体を通してとても楽しかった。もし，家庭科の免許をとらないとしても，今後生活していく上で日常にも使える知識がたくさんあり，勉強することの楽しさを感じられる授業だったなと思っています。

・ 生活に関連づけた豆知識もあって非常に面白い授業でした。

・ 授業の内容は難しかったです，とても興味・意欲を持って取り組みました。毎回の小テストは大変でしたが，テスト前になって小テストがあつてよかったと思えました。

・ 授業が始まった頃は知らない言葉ばかりで焦ることもありましたが，後半になると以前学習した内容と繋がり，知識が増えてくることを実感できてとても楽しかった。

・ 食物学はカタカナが多くて難しく、はじめの方で混乱してしまいました。しっかり毎回の復習をするべきだったなど今になって思います。授業をしっかり聞いていると、自分の健康に役立ち、おもしろい情報がたくさんあったので、苦手意識をもたず、もっとしっかり聞けば良かったと思います。

5. 「地域社会を核とした教育と研究のつながり」について

本授業の4回目では、愛媛大学社会共創学部の大谷先生を御招聘し、食のマーケティングに関する内容と第6次産業活性化に関する講演をして頂いた。授業内では、愛媛県内および県外で取り組まれている第6次産業化の工夫に関する動画（DVD）を視聴させ、第6次産業活性化の工夫点や難しさの面を学生に対し理解しやすくしていた。

来年度も、食のマーケティングに関する授業は、さらなる工夫を加えて実施する予定である。

6. 成績評価分析

成績評価は例年、期末試験に関して7割、小テスト(11回実施)で2割、課題等などの提出物ならびに出席等で1割の割合で検討し、総合的に評価を行っている。

これまでの学生の成績は、2016年度：平均76.4点、標準偏差13.4点、2017年度：平均78.7点、標準偏差11.3点であり、2018年度は、**平均75.8点、標準偏差15.0点**であった。昨年度と比べて平均点は2.9点下降し、標準偏差の値は3.7点上昇した。成績評価の分布は、秀：優：良：可：不可の割合＝25%：19%：21%：21%：14%であり、「秀」の評価を得た学生の割合が最も多く、昨年より増加した。「評価しない」に該当したものは、2名であった。

学生の所属毎に、最終評価の得点を分析してみると、特別支援所属1回生7名の平均点は、**93点**であり、非常に高得点であった。他の所属の学生らの平均と比べると22点程高い評価となっていた。

特別支援所属の学生らは、試験前に学生同士で勉強会（試験対策）をしたようで、その努力が、試験結果に表れたのだと推察

される。教員としても非常に喜ばしいことである。他の所属の学生らも、自分たちに適した対策を、授業前後や試験前にとって欲しい。

7. 総括

学生が本授業に対して積極的に取り組み、高い満足度を感じ、食分野の内容の知識定着力の向上をもたらした要因として、昨年度よりも、より多くの小テストの実施や、その小テスト内容の見直しとさらなる工夫、学生のコメントシートに記述された質問に対して積極的に答えるという学生参加型・共有型の時間を毎授業10分程度導入したのが影響したのではないかと考えている。

また、DPを踏まえた評価としては概ね目標を達成できたかと感じているが、今回のアンケート結果を生かして、さらに授業の質を向上させていきたい。

今後も授業に実験や、新規に調理実習等を取り入れ、学生の興味や関心を高めながら、これから入学してくる教育学部の学生に適した授業内容・形態を構築し、「食物学」の授業をさらに充実化させ、学生の知識の定着力向上に繋げていきたい。

さいごに、食物学の授業は、1年次後期開講科目ならびに中1種免（家庭）、高1種免（家庭）の必修科目として、より適した授業内容にしていく予定である。