

自らの学びのいきさつを語る子どもたち：
小学校での総合活動での実践より

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2020-04-16 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 中島, 健 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/10098/10867

自らの学びのいきさつを語る子どもたち

小学校での総合活動での実践より

中島 健

I. はじめに

校内研究会や公開研究会の折に、幾つかの授業を参観させて頂き、子どもたちの、そして先生方の姿から学ばせて頂いている。また、当連合教職大学院には、現職の先生方が、院生として所属されており、大学院でのカンファレンスの際に、直接お話を伺うことも出来る。

その中で自分が強く心を動かされたのは、子どもたちの語る言葉や、記された文章等のなかに、子どもたち自らの学びのいきさつが、数多く表現されているように感じられたことである。

1 自らの学びのいきさつを語るとは

子どもたちは、どの学年のどのクラスの子どもたちも、実に雄弁に語り、長い文章を綴っている。学校現場で、日々の授業づくりに悪戦苦闘してきた自分は、まずその姿に圧倒された。そして、参観の機会を重ねていくうちに、子どもたちは、普段から自らの学びのいきさつを表現している場合が多いのではないか、と考えた。

子どもたちの発言や記述は、ほとんどの場合、何か一つの答えに当たるようなものでは終わらない。それは勿論、単にその学習の単元全体が数時間にわたる長いものだから当然だ、といった単純な話ではない。

一例を示すと、

- ・自分は何に、どんなことに興味関心を持っているのか。
- ・それをここまで自分はどのように探究し、解決しようとしてきたのか。
- ・そして、自分は今このような考えを持っている。こんな現段階での結論を得ている。

- ・こんなことが疑問なので、更にこんな取り組みを進めていきたい。こんなことをやってみたい。

といった具合である。

これらは、当然、その子自身の文脈にそって表現されるので、周りの子どもたちには、不思議なことや、聞いてみたいこと、あるいは納得できないことが出てくる。すると幾つもの質問や意見が出され、当事者の子どもはまたそれに応えて、自らの学びのいきさつを更に表現し続けていく。

そして、勿論、そんな子どもたちの姿を支える教師の姿がそこにはある。教師もまた、授業の中で、子どもたちの学びのいきさつにそって問いかけ、授業を展開しようとしていく。

また、直接は子どもが居ない場である研究会の際にも、話題の土台となっているのは、子どもたちがどのように学びを進めてきているのか、今、教師はその子どもの姿をどのように捉えているのか。そしてその子は、これからどこに向かおうとしているのか、そのいきさつの具体であるように思う。

2 自らの学びのいきさつを語ることと評価

学校現場において、自らが日々悩みながら、なかなか思うように教育実践をできなかったことに、子どもたちの学びの過程を評価する、ということがあるように強く感じている。

これは私自身が、その拙い実践の中で考えたことであるが、やはり大きな枠組みでの「学力」というものには、目に見えると思われる部分もあるし、見えない(正確には見えにくい)と思われる部分もある。情意的な部分もあるし、論理的な部分もあるのではないかと。しかし、そのこと

を出来る限りきちんと評価したい、と願った。

では、きちんと学びの過程を評価するというのは、そのイメージとしてどういうことだろうか。その一つに、次のような考え方は出来ないだろうか。子ども自身が「自分の物語を語れること」そして、教師が「一人一人の子どもの物語を語れること」「その子どものエピソードを幾つも語れること」だと思ふ。この子どもはこの時こうだったけど、こういうことがあって、こういうふうを考えて、でもこういう人と出会って、こういうふうになってといった叙述的な物語として語っていけること。これがそのままある意味での評価となるのではないか。

過去に、先輩教師から、「教育実践の結果は、子どもたちの姿が語ってくれる」と言われたことがあった。その時、一人の子どものいきさつを、一人の子どもの学びの過程を、読み解ける教師の力量をつけたいと考えた。結局のところそこなのだと思う。児童の評価について自ら追究するという事は、裏返しは教師自身の評価力をつけることになるのではないか。評価についての追究をすることによって、自ずと教師の評価力はついてくると思われる。

では、日々の教育実践のなかで、子どもたちの具体的な姿や、子どもたちが語ったり書いたりしたいいきさつを手かがりとして、教師はどのようにその子どもたちの学びを捉え、評価しようとしているのか、ある子どもたちの姿から考えてみたい。

II. 「春組小麦でつくろう 私たちの春組パン」の実践

1 はじめに

1年生の時から、春組では小麦粉を主な材料としたクッキーづくり、そしてパンづくりに取り組んでいる。3年生になった子どもたちと同様に、クッキーやパンそして小麦粉との関わりも3年目の最後の年を迎えた。子どもたちは、小麦を栽培し、その粉でパンをつくって食べたいという願いをもっている。今年度、子どもたちはパン、そしてその主原料である小麦と関わりながら、どのような学びをしていったのか振り返ってみたい。

2 子どもたちの姿から

3年生でもつくりたいな

春休みに、沙織は3年生での活動を自分なりに考えながら、次のような日記を書いていた。

ロールパン作りをしました。作ったパンはフワフワしていました。その理由は、卵と牛乳を少しあためてからドライイーストにかけたから発酵がすすんだというのが理由です。もう一つすごくこねたから、やわらかいパンになったというのも理由です。学校でもそのことをいかしてパンを作りたいなあ、と思っています。

新学期が始まり、3年生で楽しみなことや目標にしたことを聞かけると、子どもたちは以下のようにそれぞれの希望や願いを語った。

優子：3年生になって、パンづくりが楽しみです。

敦子：3年生といたらパン工場。

智哉：3年生になって楽しみなことは、いろんな味のパンをつくること。

夏実：3年生でパンをつくってだんだん上手になったら味とかを変えたいです。

沙織：3年生になってがんばりたいのは、小麦を石臼ですることです。石臼はもう小学校を卒業した文組さんのを借り、それでする時は「ありがとう」という気持ちですりたい。

大基：目標はパンの名人になること。パン屋さんは美味しいパンをつくれるから、なりたいと思います。

健太：3年生になって、今育てている小麦を小麦粉にしてパンに入れる。

智代：パンづくりをがんばりたいです。発酵のところががんばりたいです。

佳奈：私は2年生の時からパンをつくっているから、3年生になってもパンづくりをがんばりたいです。

亜紀：パンづくりを2年生の時よりも中が詰まっていないうパンをつくりたい。

友美：美味しいパンをつくって食べたいです。

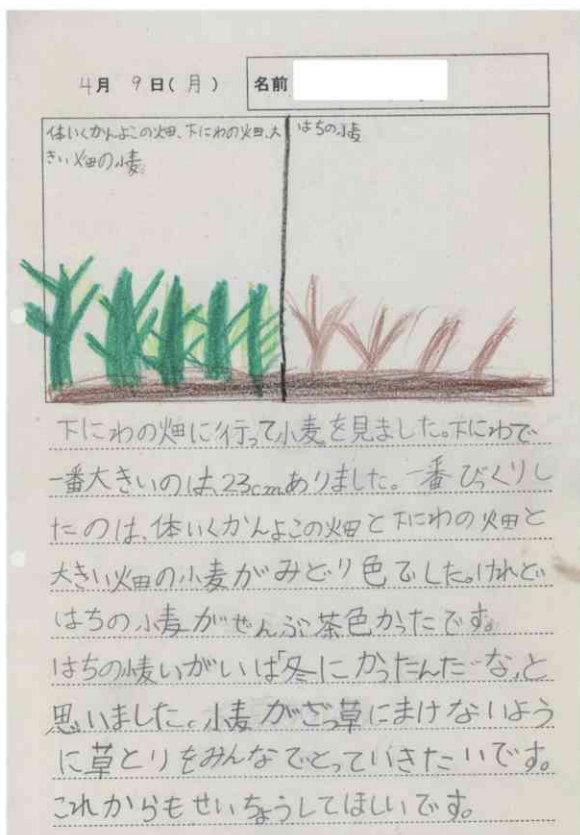
綾香：2年生の時より美味しいパンをつくりたい。

拓也：3年生になって、パンをもっともっとうまくつくりたいです。

冬に勝ったんだよね

冬を越して育てていた小麦も厳しい冬を越えて背を伸ばした。緑色を増した小麦を見た子どもたちは「これからどんどん伸びていくよ」(優介)「今年こそはたくさんとってパンをつくるぞ」(大輔)「病気にならないように見ていないとね」(圭介)と小麦の生長の様子を話していた。

さらに「こんなに緑になるなんて冬に勝ったんだよね」「冬、寒かったけど麦ふみした『かい』があったよね」「すごいな麦。本に書いてあったけど、本当に寒さに強いんだね」「あれ、白い花が咲いてる」「小麦の花だ」と、春を迎えた小麦の生長を喜びながら、今後の結実を期待していた。



いよいよ穂が出てきた、2年生の時はこちら先が…

5月。畑で小麦を見た子どもたちは大きな声で「小麦に穂が出てる」と言った。誠也は「まだ緑色だけど、これが茶色になると麦ができるんだよ。穂の中に粒ができているんだもの」と話した。中旬には畑で「あれ。白い物が着いている。花だ花」との声が聞かれ「花の後は実ができるから、いよいよ網を張らなきゃ」(佳奈)と鳥対策の必要性を語った。

そして、「これノゲ。ノゲは鳥に食べられないようにあるのかなあ? 口に入れたらチクチクするよ、きつと

ね」(竜也)「虫や鳥に大事な小麦を食べられないようにするにはどうしたらいいんだろう」(直人)「この小麦を粉にするから虫が着いても薬を使うのはいやだな。食べるんだから」(誠也)「かかしを作ればいいよ。田んぼにもあるやつ」(大輔)「アブラムシは見つけたら手でとろう。本にも書いてあった」(和輝)「2年生でもやったように網をかければ鳥は食べられないよね。でも広いから大変」(千里)「網をたくさん集めよう」(佳奈)と準備を進めていった。



今日畑に行きました。なんと麦の穂が出ていました。外の温度が30℃もありました。なので麦の穂が出てもおかしくありません。なので鳥やアブラムシに麦の穂が食べられないように網をはって、アブラムシはぐん手でつぶしました、麦をちゃんと育てて、ちゃんとしゅうかくしたいです。【優介の日記】

3年生で最初につくった基本のパン

3年生で最初のパンづくりに向けて、子どもたちは次のような期待をもっていた。

「今回は、焼いたその日にもって帰って、焼きたてをお家の方に食べて欲しい。学校の先生にも配りたい」『外はこんがり中はふっくらフワフワ』のパンは、まだできていない。クラスみんなで、できるようになるのが、まず最初の目標」

実際に取り組んでみると、次のような気付きが聞かれ、クラス全体で目標のパンができる手応えを感じ始めていたのだろう。

澄夫：気温(正しくは室温)がかなり上がってきたので発酵がうまくいった。

誠也：こねあげ温度も、温度計で計ったところ30度を越えてきた。

圭介：入れ物のフタがとれそうだよ。こんなに、こんなにふくらんだよ。すごいでしょ。

竜也：風船みたい、こんなにふくらんだの初めて。

剛志：見てみて、フィンガーテストやるよ、やるよ！きれいな穴ができた。

智哉：焼く時も、シートを二重にしたり、オーブンの上下2段の場所を調節したよ。

そして、お家の方からは、次のような感想が届き、子どもたちも自信を深めていったのだろう。

- ・今回持ち帰ったパンの上達に感動しました。ふくらみ加減も今まで一番ふっくらしていて、手でちぎりながら中のフワフワ感を目で、手で、口で確かめながらいただきました。香りも甘いやさしい香りが漂い、表面も照りがついていて見事でした！全工程を一人でやったとのことで感心しました。繰り返し挑戦していく姿に成長を感じました。みんなすごいですね！休日に家でパンを焼いてもらおうかと思っています。楽しみです。
- ・パンづくり、毎回楽しみにしているようです。回を重ねる毎に美味しくなってゆきます。また、つくった後に自分で反省をしているところが感心します。私が「学校でつくったパンの方が、中がかっちり詰まっていて、市販のパンみたいにフワフワし過ぎていないところが美味しいんだよね」と言うと「ママとゴールデンウィークにつくった時は、モルトシロップが無かったから、そのちがいでフワフワ感に差が出るのかな」と比べて考えています。すごいですね。

小麦がだんだん実ってきたぞ、とれるのはいつかなあ

6月に入り小麦畑の様子を見てみると、咲き終わった小麦の花が茶色く変色していた。いよいよ麦秋の季節が間近に迫ってきた。小麦は順調に実り、穂の粒を見るとしっかりとふくらみを感じられるようになった。

【子どもたちの観察記録より】

畑に行きました。小麦の長さをはかりました。だいたい長いやつをはかってみたらなんと60cm 7mmでした。だいたいの長さでもこんなにあるなのですごいなあ、と思いました。60cm 7mm以上の長さはどのくらいかなあ、と思いました。風がふくと小麦がザワザワ鳴って、いい音だと思いました。(竜也)

ために1粒とって、のげをとって、かわをむいてみました。かわいい実が出てきた。色はまだ薄い茶色でした。黄緑色っぽいのもありました。まだやわらかくて、ぐちゃっとつぶれちゃうのもありました。これが固くなって、茶色になると収穫できると思います。(梨菜)

さあよいよ小麦の収穫だ 長かったなあ

7月に入ると、子どもたちは小麦畑に通い、収穫の時期を見極めようとしていった。

「小麦の様子を確かめようと思って、畑から粒をとってきたよ」(優介)「体育館横の畑のは、細くてまだパンパンじゃなくて、お米の粒のような感じ。色は茶色だね」(篤志)「大きな畑の小麦はパンパンにふくらんで色は体育館横のより少し薄いんだよね」(健太)「もう私の通ってくる道の横の畑は、みんな麦刈りが終わったよ」(智代)「僕たちの畑も、そろそろいいんじゃないかなあ」(大基)

そして夏休み前に麦刈りをする、長い期間をかけて栽培してきた小麦が収穫できた喜びを語りながら、子どもたちは作業を進めていった。

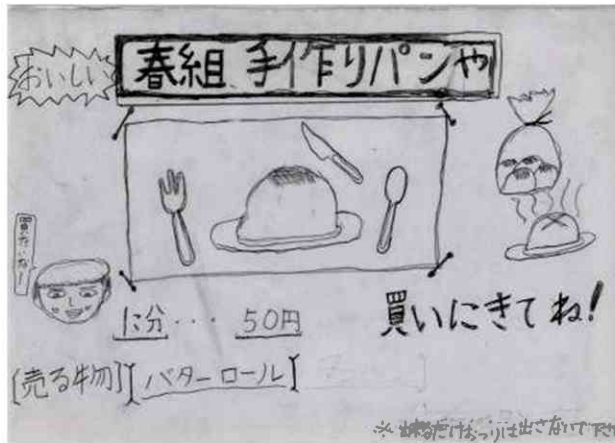
「いよいよ小麦の収穫。まずは下庭の横の畑からスタートだよ」(恭子)「刈る人、それを運ぶ人というふうには2人1組になるといいよ」(健太)「今年はやちゃんととれたね。麦刈りしていると、何かうれしいね」(優介)「どれくらいとれるかなあ。これから粉にしてパンをつくるの楽しみ」(拓也)「大きな穂だね。粒が丸々だよ」(千里)「まとめて持つと、何となく重さも感じるよ」(篤志)「全部でどのくらいになるかなあ。今年はかなりだと思

うよ。次はいよいよ脱穀と製粉だね」(美樹)「こんなにとれて、小麦粉余らないかなあ」(誠也)「パンを何度もつくれる。それに売ったらどう」(直人)「売っちゃダメでしょう。今までの苦労が飛んでいっちゃうよ。やっ和小麦がとれたんだもん」(優介)

そして、収穫を終えた子どもたちは「こんなにたくさん、リヤカーに積みきれないよ」(大基)「こんなにとれちゃって僕たち困っちゃうなあ。どれだけパンができちゃうんだよ」(優介)と笑顔で話していた。

目標のようにできたパンをバザーで売りたいなあ

自分たちが目標とするパンができてきたと感じた子どもたちは、そのパンを学校恒例のバザーで売り、たくさんの人に食べてもらって、その評判を聞いてみたいと考えた。そして子どもたちは以下のように話し合いを進めていった。



大輔：バザーで売る時には、みんなのパンが同じくらい美味しくないダメなんだよ。

剛志：私たちが上手にできた、目標のようにできた、というのと売るっていう時のパンは、レベルがちがうんだと思う。いくらにするかだっとなんて問題だよ。

健太：丸山さんがあんパン1個160円で売ってるんだ。だからそれより安くないとダメでしょう。

優介：丸山さんがもっと高くパンを売ってくれたら、私たちが高くできるけど…。

亜紀：それよりパン1個の生地をどれだけにするかを決めないと値段が決まらないよ。

誠也：それより何パンにするの？バターロールでいいかなあ。

春奈：お店の名前は「春組手作りパン屋」

沙織：売るものは、この前のあんパンのできから考えても、やっぱり何回もつくってきて自信のある「基本のパン」がいいよ。

綾香：なるべく同じものを、みんなで作るためには、で考えよう。

智代：だいたいいくらで売るか、値段を決めないと。

篤志：なるべくお釣りが発生しないようにした方が楽だよ。

竜也：50円。

梨菜：いや100円。

恭子：10円なら安いよ。

美樹：みんなは、いったいどのくらいの大きさのパンを売るつもりでいるの？大きさによって値段はかわるよ。

綾香：お家の人と相談したんだけど、次のような割り算の式を発表します。ちゃんと考えないと出てこないって「(材料費)÷(つくったパンの数)=(パン1個あたりの値段) で決めようよ。

学校のバザーで春組パンを売ろう

夏休み明け、いよいよ本格的にバザーの準備が始まった。子どもたちは、それぞれどのような役割が必要か考えていった。

剛志：各クラスや校内に貼ってもらおう宣伝用のチラシをつくらう。少しでも多くの人に買ってほしいから、よく分かるようにつくらう。

梨菜：書き込まないといけないことは何かなあ。期日や時間は必ず必要だよ。それに場所も書いておかないと迷っちゃうね。

和輝：いくらなのか、値段も書いてないと困る。なるべくお釣りが無いようにして欲しいね。

健太：計算すると丸いパン1個は50円で売りたいね。

大基：じゃあ、袋に2個セットにして100円で売ろう。

亜紀：なるべく品質を揃えて、しかも美味しいパンをつくらう。

優介：それにはクラス全体でやることを分けた分業にしてつくればいいんじゃないかなあ。

大輔：やっぱり自分一人で最初から最後まで焼き上げたいよ。

圭介：じゃあ、上手にできる人に教えてはもらうけれど、やってもらふことはしないようにすればいいんじゃないかなあ。

そしてバザー当日、開店するとすぐに人が列をつくり、パンはあっという間に売れた。子どもたちはその様

子にびっくりし、喜んでいましたが、一方で、味はどうだったのかと、パンを味わってくれた人の感想を気にしていました。

集まってきた感想をまとめていくと、次のようであった。

- ・美味しいのもあったけど、固いのもあった。
- ・パサパサだったって。
- ・中が半生のもあって、とっても食べられなかったって。
- ・どうも良く聞いてみると、パンによるバラツキが大きかった。
- ・見た目では良くないのが分からなかったんだよな。
- ・ほとんどは美味しかったんだと思うよ。
- ・だいたい良かったけど、中にダメなのがあると、それで「春組のパンはダメ」って全体について言われちゃうんじゃない。



春組製粉所が動き始めるよ

9月に入り、子どもたちは、いよいよ自分たちが収穫した小麦を粉にして、その粉でのパンづくりを行う準備に入っていた。製粉を行うためには、まず穂から小麦の粒を取り出さないといけない。この過程は、子どもたちにとっても初めての経験であった。直に穂を手にした子どもたちからは、次のような気づきが聞かれた。

誠也：小麦の粒をノゲから取り出すよ。

優介：どうやったらどんどん取り出せるかなあ。

亜紀：1粒ずつやったらとても終わらないよ。

竜也：箱に入れて手袋でゴシゴシとかき混ぜる方法がいんじゃないかなあ。

そして、小麦の粒を取り出した子どもたちは、まず、自分なりの方法で製粉を始めていった。

篤志：何か、石臼ってかっこいいよなあ。ギザギザがあつてさ。

和輝：やっぱり、石臼は楽しいよ。粉が出てくるこの瞬間が良いんだよなあ。

大輔：石臼が動いちゃう時には、下に濡れた雑巾を敷けばいいよ。


誠也：軸が動いちゃう時は、軸にテープを巻いて少し太くするよ。

智哉：一度石臼でひいて、まだダメなら何度も何度もひけばいいよね。

クラスの活動を春組の歌にして伝えよう

子どもたちは、今年も音楽会で、自分たちの活動内容を全校に伝えたいと考えた。そして、クラス替えを控え、この仲間で曲をつくるのも最後だと考えた。そして、今年の自分たちの活動を表現するとすれば、小麦栽培とパンづくりの2つの内容が必要だと考えた。

<p>一番 パンづくり編</p> <p>材料の 量をまちがえないように きちんとパンをつくらうよ 生地がぐちゃぐちゃに ならないように よくこねました 上手にできるかしんばいだ 発酵うまくいくかな 大きくふくらんで フワフワになるかな あんこが生地から</p>	<p>はみださないように さあ焼こう こんがり焼こう いいにおい フワフワおいしいパンできました た じょうずにつくれてよかったな</p>

<p>二番 小麦づくり編</p> <p>麦ふみで 下からだんだんのびてきた これからもっと育てよう だけど穂がちゃんと 全部出るか 心ばいだった だけどだんだん出てきた 全部の麦に穂が出たよ ぐんぐんのびてきて 茶色い穂になって 穂がふくらんできて</p>	<p>ワクワクしたんだよ さあかろう 全部をかうう たいへんだ 小さい茶色い粒とれました ちゃんと育ててよかったな</p>
	

音楽会を終えた子どもたちは、次のように自分たちの活動を振り返りながら、見返しを行っていった。

今日、1時間目から4時間目まで音楽会がありました。今年の音楽会で春組のみんなで歌うのが最後でした。私たちが歌う番は6番目でした。だから、けっこう早いのできんちょうしました。だけど、大きな声で歌えたり、笑顔で歌えたりと思います。それが本当にできていたか、お母さんに聞いたら、「みんなが歌ってたから、大きい声で歌えたか分からないけど、笑顔で歌えてたよ」と言っていたので、良かったし、みんなと歌えて良かったです。そして、みんなも楽しく歌えたと思うし、私も楽しく歌えたのも良かったと思いました。低学年最後のまとめもしっかりできてと思うし、春組みんなと歌う最後のまとめもしっかりできて良かったです。【千里の日記】

1日音楽会がありました。自分は、春組で歌った歌と3年生はじめてのリコーダーの感想は、歌う方は大きな声でお家の人まで届いたぐらいの声で歌えてうれしかったです。リコーダーはきれいな音色で3年生初めてのなのに、初めてじゃないぐらいきれいな音でふけて楽しかったです。歌で3年生でオリジナルの曲は最後で、春組のクラスで歌うのも最後だったから、大きな声で歌おうと思って歌ったから大きな声で歌えて良かったです。

【亜紀の日記】

春組製粉所本格稼働中

小麦の製粉を続けていくと、子どもたちから様々な気付きが生まれてきた。1年生の時、市販の小麦の粒を使っていった製粉作業と比較しながら、新たな発見をしているようであった。

澄夫：ふるいでふるってもいいよね。粉にすると本当に少なくなるね。

智代：小麦粉サラサラ、柔軟剤みたい。

優介：もっと網の細かいふるいが必要だなあ。そうしないと粉がブツブツになっちゃう。

美樹：見てみて、真っ白サラサラだよ。

直人：すごいね、お店の小麦粉みたい。

梨菜：すり鉢でやる時は、一度にあまりたくさん粒を入れちゃダメ。少しずつやらないと。

健太：全粒粉の状態そのままパンに入れるとパンがいつもより固くなるから気をつけないといけないって書いてあったよ。

恭子：それにノゲの部分や皮が入るとまずいから、きれいにとらないとね。

大基：はかりで重さ量ってみよう。

拓也：かなりの量だと思うんだよね。

優介：今までは、1回のパンづくりで強力粉を90g使っていたからね。

智哉：90gあれば1回できるってことでしょうか。1回でパンは4個か5個できるもんね。何回できるかなあ。3回か4回はやりたいなあ。あれ、それには小麦粉どれだけいるんだ。

剛志：パンそのものの味を確かめたいから、いつもの「基本のパン」をつくろう。

自分たちで粉にした全粒粉でパンを焼こう

11月に自分たちが製粉した小麦粉(全粒粉)を使って、初めてのパンづくりを行った。子どもたちは、生地を練ると「ゴマが入っているみたい。この生地、茶色いよ」(亜紀)「いつものようにまとまらない。何か変だよ」(優介)と、殻やゴミが入っていたせいか感触や見た目のいつものちがいを感じているようだった。焼き上がったパンを食べ「何これ、まずい」(誠也)「ジャリジャリしている。砂が入っているみたい」(拓也)と感想をもった子どもたちは、事前に丁寧にゴミや殻を取り除いたりした。ひいた粉を目の細かいふるいに何度もかけ「見てみて、こんなに真っ白。買った小麦粉みたいでしょう」(沙

織)ときれいに精製された小麦粉を互いに見せ合っていた。

初めての自分たちの小麦粉でつくるパンは、材料を全部混ぜて、板に置いた時すごい黒かったので、ふるいでふるうのは3回ぐらいやんなきゃだ、と思いました。【学級日記より】

初めて全粒粉でつくったパンについて、お家の方の感想も含めて振り返ってみると、次のような意見が出てきた。

綾香：丁度いい具合に歯ごたえがあって、香ばしく、全粒粉の良さがでていた。

剛志：固くてポロポロしている。ジャリジャリしてて辛い。

亜紀：殻やゴミ、中には砂のような物まで入っていた。だからまずかった。もういらないとされた。

圭介：全粒粉の仕上がり具合が、人によってちがっていたんだよ。それがパンの仕上がりにつながっていたんだと思うよ。

澄夫：「食べる人のことをもっと考えて小麦粉をつくった方がいいね」とお家の方に言われた。

健太：全粒粉の場合、砂糖や塩の加減。生地の上上げ具合が、やっぱり買った小麦粉の場合とは少しちがっているんだよね。

全粒粉には全粒粉にあったパンがあるんじゃない

12月、2回目のパンづくりを行った。子どもたちは、調べてきたことをもとにして、事前に今回のパンのつくり方について話し合った。

竜也：この前と同じことしてもダメなんだよ。

和輝：とにかく、しっかりしっかり白くなっている粉だけを使うんだよ。白い粉で試してみないと意味が無いから。

千里：全粒粉だけだとどうしてもパンが固めになるんだよね。

美樹：売っている強力粉と半分半分にしてみたらどうかなあ。そういうパンもあるんだって言ってたよ。45gずつ混ぜればいいんだね。

沙織：私は砂糖の量をいつもと変えてみる。味を調節したいから。

篤志：ふくらむ力を強くするために、前よりドライイーストを増やすといいんだって。

健太：よくふくらむように、混ぜる時、40℃のお湯をドライイーストに直接かけて、より働かせるようにするといいて聞いてきたよ。

そして、子どもたちは「今度は前より白いし、生地もこねていてザラザラしないよ」(綾香)と、思ったような生地になっていると喜んでいて、焼き上がったパンを食べてみると「前よりはザラザラしないね」(剛志)

「前よりふくらんだよね」(澄夫)「でも、買った小麦粉でつくった時は、もっともっとフワフワで上手にできていたのに」(千里)という感想が出てきた。翌日、パンを家族に食べてもらった竜也が「全粒粉で本当に今までのようなパンができるのかなあ。お家の方は全粒粉には全粒粉にあったパンがあるんじゃない、って言ってたよ」と子どもたちに話した。この竜也の話をきっかけに、子どもたちは全粒粉を利用したパンのつくり方について調べ始めていった。

全粒粉の特徴をいかした春組パンをつくらう

子どもたちは2回のパンづくりを振り返り、何故こんな味になってしまったのか考えた。

澄夫：ジャリジャリ感はいくなくなると言われたよ。

春奈：味がしないって。

智代：私はしょっぱいって言われた。

亜紀：お兄ちゃんに、はっきり言って、買った粉の方が美味しいって言われた。正直ショックだった。

佳奈：原因としては粉が全粒粉になったことしか考えられないよ。

夏実：でも、すごくすごくきれいな全粒粉にしたら、買った小麦粉を使った時のようになるのかなあ。

大基：本当のパン屋さんがつくるパンに全粒粉だけを使ったパンって、あるの？

拓也：全粒粉で、今までつくってきたバターロールのようなやわらかいパンが本当にできるの？

和輝：丸山さんは、普通、全粒粉だけでパンはつくらないって言ってたよ。

千里：全粒粉を今までのように使って、今までと同じ方法でつくれば、ふくらまないし、固くなるに決まっているんじゃない。

沙織：全粒粉の特徴をいかしたパンづくりについて調べてみないと。

綾香：私たち、また前みたいに、良く分からないでやってみるんじゃない。

美樹：私たちの粒や粉は、もう残り少ないんだから、何
度もやって、また失敗ってわけにいかないよ。

そして、次のようなパンづくりの方法について調べ、
クラスで紹介していった。

「全粒粉プチパン」…全粒粉45gに強力粉を115gも加
える。卵やスキムミルク、モルトシロップは使わない。
そのかわり、ドライイーストは多めになる。表面も少し
ツツブして、見た目は丁度昨年度の6年文組さん
が配ってくれたパンのよう。

「シンプルな全粒粉パン」…全粒粉だけでチャレンジ。
発酵時間も短めで、ベンチタイムも無い。少し高め
の200℃で焼く。

これらの説明を聞いた子どもたちは、全粒粉にあった
パンの製法について考えていった。

優介：やっぱり全粒粉にあった作り方があるんだよ
ね。

美樹：売っている普通の小麦粉と混ぜてつくるパンが多
いね。

竜也：食パンの作り方が参考になるみたいだね。

誠也：やっぱり全粒粉だけだと苦しいよね。

直人：買った小麦粉を混ぜる方法がほとんどだもんね。

沙織：私は、やっぱりふっくらパンがいいから買った
強力粉を混ぜる方法にする。

和輝：それもいいと思うんだけど、僕はせっかくだか
ら、この固いパンにしてみたい。自分たちの小麦
粉だけでできたパンっていうのもいいでしょう。

澄夫：全粒粉だけにすると、発酵とか難しいんだよね。
生地感じも今までとちがうしね。

そして、最終的に全粒粉の特徴をいかしたパンとして
「全粒粉プチパン」「全粒粉ロールパン」「フランスパン
風田舎パン」の3つの方法に絞り込んで、それぞれが試
してみることにした。

3 自分たちの小麦粉である“全粒粉”の特徴をいかし たパンづくりでの優介の姿より

自分たちで栽培し、収穫して製粉した小麦粉を使って
のパンづくりにおいて、子どもたちはどのように自分な
りの追究を進め、そして3年間の活動を振り返っていつ
たのか、優介のレシピへの記入内容を追ってまとめてみ
たい。

自分たちの小麦粉でつくる最初のパンづくり

【目標】

・自分たちの粉でつくるパンづくりがさいしょだから
がんばりたい。

【気をつけること】

・いつもとちがう粉だから、生地をまとめるときに
かためるようにまとめる。

※優介は、それまで使っていた市販の小麦粉とのちが
いを意識してはいるが、今まで同じ基本のパンのつくり
方で取り組んでみようと思いを立てていた。

【食べてみての自分の感想】

・ザラザラしていて、ノゲが特に口の中に残り、味も
悪かった。

【お母さんより】

・かたいし、口の中に小麦粉のかすが残ったが、そぼ
くな味はおいしかった。

※自分たちの小麦粉(全粒粉)でつくったパンの出来上
がり具合は、優介の期待を大きく裏切るものだったよう
である。

自分たちの粉でつくる2回目のパンづくり

【目標】

・1回目で粉に原因があると分かったから、もつとき
れいな粉にしたから、その粉でノゲとかが無いパン
をつくる。

【気をつけること】

・生地をきちんとまとめてつくる。

※前回の反省から、粉のちがいによって生じている
であろう、生地のでき具合のちがいに気付き、よりふっ
くらとふくらんだパンにするために、生地づくりでの注
意点を記している。

【自分の感想】

・前よりはカラも麦粒のかすも少なかったし、シャリ
シャリ感も少なくなっていた。でもまだ完成にはな
らなと思った。

【お父さんお母さんの感想】

・前回よりは味も良かったし、上手にできたと思う。
でも、食べた後、口の中に砂が残っている感じが気
になった。

【次にいかしたいこと】

・感想にもあるように「口の中に砂が残っているよ
うな感じがする」という感想から、もうちょっと粉を
ふるって、全粒粉の特ちょうを考えて、今度は口の

中に砂みみたいな物が残らないパンをつくりたいです。

※前回とちがいが、優介は自らレシピにこの項目をつくり、次回への見通しをもっているようである。小麦粉の製法に気をつけて次回を迎えたいと見通しをもっている。

そして、優介は3回目に向けて小麦粉づくりを行い、自分の持っていた全ての小麦の粒を粉にして、自分の力によって行った小麦粉づくりを振り返っている。

最後の粉づくりをふりかえって 優介
粉づくりは、とても大変でした。石うすはとても重く、回すのにとても時間がかかりました。でも、すれた後はたくさんの粉がつかれました。とてもうれしかったです。コーヒーマイルでも、粉がたくさんでき、すごかったです。ふるうと、たくさんの粉が落ちて、粉がすごくたまりました。きめの細かい茶こしでは、たくさんの粉は一気にふるえなかったけど、粉の中に入っているカラまできれいに取りのぞけました。茶こしは、こんなにきれいにふるえるんだ、ということが分かってよかったです。自分で粉にするのはとてもすごかったけど、とても勉強になりました。

最後のパンづくり 全粒粉プチパン

※優介は、全粒粉の特徴をいかしたパンの製法を調べ、“全粒粉プチパン”にたどり着いた。そしてその製法をまとめ、今までの基本のパンとのちがいを、次のようにレシピに記している。

- 材料として、市販の強力粉と自分たちのつくった全粒粉を混ぜて使用する。事前によく混ぜておく。
- ぬるま湯をイーストに向けて注ぎ、ダメにならないように素早く混ぜる。
- 発酵は40℃で約20分間。
- 生地を表面を軽くひっぱりうらへ持っていきようにしてしっかり表面をはり、丸める。これを3、4回くりかえす。
- 生地のうらをしっかりとつまんでとじて、とじを下にしてまな板の上に並べる。
- 生地にかたくしぼったぬれふきんをかけて15分ほど室温において休ませる(ベンチタイム)

○とじ目を上にして親指で軽くつぶしてガスぬきをし、もう一度丸め直す。この時、生地を表面を前と同じようにしっかりと丸めてから、うらがわをとじる。

※ふっくらとふくらませるために、発酵前の生地の成形に気をつけ、発酵で生じたガスが、外に漏れないように、しっかりと生地をふくらませるように気をつけているようである。

【目標】

- ・全粒粉のとくちょうをいかしてつくりたい。

【気をつけること】

- ・前の反省をいかしてつくりたいです。

【生地をこねてわかったこと】

- ・すぐくたん力があり、バターロールよりすぐまとまり、べたべたにならなかったし、こね終わりの温度はいつもより少し高かった。パンによってちがうものもあるんだなあ、と思いました。

※調理の後、優介はこの項目をレシピにつくり、自分が感じた全粒粉でのパンづくりの特徴についてまとめている。自分なりに、全粒粉の特徴をいかしてつくることができた手応えを感じていたのではないかな。

【食べてもらった感想】

- ・元教頭先生
春組の味がする。春組のがんぼってきた味がする。
- ・お母さん
砂っぽさがなくなり、全粒粉の味がいかされたパンだった。とっても美味しかったです。
- ・自分
パンづくりをやってよかったと思います。すぐく精製して、砂っぽさもなくなったのでおいしくできたのでよかったです。

【思ったこと】

- ・最後のパンだったし、自分でもこんなうまくつくれて本当にうれしかった。生地を丸める時はぐちゃぐちゃになるかな、と思ったけど、ぐちゃぐちゃにならず、発酵もうまくふくらんだし、焼き色も最初は卵をぬらないからだいじょうぶか心配だったけど、卵をぬらなくてもだいじょうぶだったのでよかったです。

※従来のレシピは、自分の感想や、次回こんなことを工夫したい、といった内容で終わっていた。しかし、今回優介はさらに次のように書き足した。

以下の部分を、優介が語ったいきさつと捉えたい。

【3年間のふりかえり】

最初はよもぎ団子づくりから始まって、はじめは全然ダメでお団子によもぎをのせただけなのが、クッキー、パンと苦勞を重ねて、積み重ねてきた結果が、自分の心といっしょになったから、こんなパンになったんだと思います。本当にこの活動をやっていてよかったです。またきかいがあったら、みんなでまたパンづくりをしたいです。この目ひょうで本当によかったです。

4 3年間で振り返って

3年間にわたって取り組んできた小麦は、様々に手を加えることによって、子どもたちにとって魅力ある食べ物になっていく素材である。この1年間、子どもたちは小麦を育てていくなかで病気や虫・鳥の害などの問題に出会った。刈り取り、脱穀、製粉など初めての経験もした。このような困難にぶつかりながらも、自分たちで育て、製粉し、それを使って食べ物をつくっていくことを通して、自分たちの夢を自分たちで実現できた喜びを味わっただろう。また教師は、互いに協力し合って学習する良さに気付いたり、この経験をこれからの自分たちの活動にいかしたりしていったと欲しかったと考えた。春組の子どもたちは、小麦を自分たちでつくって加工して食べたいという願いに支えられて、材との関わりを深めていくなかで、自分たちのやったことを振り返り、見通しをもって活動できるようになってきたと教師は思っている。

Ⅲ. おわりに

最後のパンづくりで、焼き上がったパンを頬張りながら友との輪の中、笑顔で語る彼の姿がそこにはあった。勿論、教師の方から「振り返りをしましょう」といった問いかけがあったわけではない。思わず、湧き出るように彼が語った一言であった。

この時、周りの子どもたちは、彼が苦勞を重ねた、と表現した当時の様子を、ともに学んだ者として思い出し、同じように自分も苦勞した様子を語っていく。そして友もまた、自らの学びのいきさつを語り始めていったのである。

傍らに座る教師は、大人から見ると決して上手に出来ているとは思えなかったこともあった、この三年間の彼

の取り組みの姿や、その時々で発していた言葉を思い返していたようである。そして、「〇〇さんの言う『この目標』って、もう少し詳しく教えてくれない」と、尋ねたくなった気持ちを抑えることが出来ず、もしかするとこの場では授業者として適切ではないかもしれないこの質問を、せずには居られなかったようであった。

1 自らの学びのいきさつを語ることで

このように考えてくると、私たち教師が、日々接している子どもたちは、

- ・学ぶ対象となっているもの、ひと、ことのもつ魅力
- ・自らの失敗や苦勞、困難を乗り越えた姿、
- ・取り組んだ活動のもつ意味
- ・さらなる願いや今後の見通しにかかわる出来事

等にふれて、自らの学びのいきさつを表現しているようである。

このことは、言い換えると、子ども自らが学びのいきさつを語りながら、その学びの道筋を自らたどり直している、とも言えるのではないだろうか。

子どもが、あふれるように語ったり書いたりした言葉には、その子どもの内が表れている、と考えたい。しかし残念ながらそれは、その子どもの一部分に過ぎないと考えるのが妥当だと思われる。

そこで私たちは、子どもたちが語るいきさつが、どのようなことにふれられているのかなどに注目することで、子どもたち自身がどんな出来事に着目して、自らの学びの道筋をたどり直しているのかが見えてくる。そこから、私たち教師自身も、いきさつを語るなかで子どもがふれている出来事にかかわる事柄を、一つひとつ丁寧にたどり直してみることで、わずかでも本当の子どもの内が見えてくるような気がしている。

2 ある実践者の言葉より

伊那小学校の大先輩であり、昭和五十四年度から五十六年度まで研究主任を務められた大槻武治先生は、次のような文章を綴られた。この文章は今でも、伊那小学校に勤務する、また勤務した我々教師達の心の中に、脈々

と受け継がれていると私は信じている。

『未完の姿で完結している』

ああでなければならない

こうでなければならないと

いろいろに思いめぐらしながら子どもを見るとき

子どもはじつに不完全なものであり

鍛えて一人前にしなければならないものようである

いろいろなとらわれを棄て

柔らかな心で子どもをよく見るとき

そのしぐさのひとつひとつがじつにおもしろく

はじける生命のあかしとして目に映ってくる

「生きたい、生きたい」と言い

「伸びたい、伸びたい」と全身で言いながら

子どもは今そこに未完の姿で完結している

子どもたちが、自らの学びのいきさつを語る時、その姿は、言葉と向き合い、対象と向き合い、そして自分自身と向き合っているようである。そこに私たち教師は、自らを高めようと懸命に生きる子どもたちを見ることが出来る。私は、伊那小学校において「子どもは自ら求め、自ら決め出し、自ら動き出す存在である」という子ども観を学ぶことができた。

さらに今回、自らの学びのいきさつを語る伊那小学校の子どもたちの姿からは「子どもは常に自分に問いかけ、よりよい自分を探し続ける存在である」ということのできるのではないかと考えた。

それは、先輩が『『伸びたい、伸びたい』全身で言いながら、子どもは今そこに未完の姿で完結している』と言ったことに繋がっているように思う。

今後も、私は子どもたちの言葉や姿を真摯に受け止め、子どもの内に迫る努力を続けていきたい。

なお、実践事例のなかで取り上げられている児童名は全て仮名です。また、使用している児童の写真について、保

護者からその掲載の許可を得ていますが、他への転用は禁じます。

[参考文献]

- 伊那小学校(1971).「伊那小学校百年誌」伊那小学校百年誌編集委員会. 信濃教育会出版部
- 伊那小学校(1980).「内から育つ子ら」. 信濃教育会出版部
- 伊那小学校(1981).「自ら学ぶ」. 信濃教育会出版部
- 伊那小学校(1982).「学ぶ力を育てる」. 明治図書
- 小松恒夫(1982).「教科書を子どもが創る小学校」. 新潮社
- 伊那小学校(2011).「内から育つ ―『ひと、もの、こと』とのかかわりを深めながら、自らを高めていく子ども―公開学習研究会研究会 研究紀要」
- 伊那小学校(2012).「内から育つ ―学びの道すじをたどり直しながら、自らを高めていく子ども― 公開学習研究会研究会 研究紀要」
- 伊那小学校(2013).「内から育つ ―学びの道すじをたどり直しながら、自らを高めていく子ども― 公開学習研究会研究会 研究紀要」
- 伊那小学校(2012).「共に学び共に生きる①―伊那小教育の軌跡―」. 監修 嶋野道弘. 信州教育出版社
- 伊那小学校(2012).「共に学び共に生きる②―伊那小教師の物語―」. 監修 松木健一. 信州教育出版社
- 文部科学省(2008).「小学校学習指導要領」. 東京書籍
- 文部科学省(2008).「中学校学習指導要領」. 東山書房
- 文部科学省(2008).「小学校学習指導要領解説 生活編」. 日本文教出版
- 文部科学省(2008).「小学校学習指導要領解説 総合的な学習の時間編」. 東洋館出版社
- 文部科学省(2008).「中学校学習指導要領解説 総合的な学習の時間編」. 教育出版
- 文部科学省(2010).「(小学校編)今、求められる力を高める総合的な学習の時間の展開 総合的な学習の時間を核にした課題発見・解決能力、論理的思考力、コミュニケーション能力等向上に関する指導資料」. 教育出版
- 文部科学省(2010).「(中学校編)今、求められる力を高める総合的な学習の時間の展開 総合的な学習の時間を核にした課題発見・解決能力、論理的思考力、コミュニケーション能力等向上に関する指導資料」. 教育図書
- 国立教育政策研究所教育課程研究センター(2011).「総合的な学習の時間における評価方法等の工夫改善のための参考資料【小学校】」. 教育出版
- 国立教育政策研究所教育課程研究センター(2011).「総合的な学習の時間における評価方法等の工夫改善のための参考資料【中学校】」. 教育出版
- 国立教育政策研究所教育課程研究センター(2011).「評価規準の作成、評価方法等の工夫改善のための参考資料【小学校 生活】」. 教育出版