

# 西ドイツにおける家庭科教育

## 第2報 ギムナジウム—中等段階I, II<sup>1)</sup>

阿部 典子

藤女子短期大学 調理学研究室

### I. はじめに

近年、西ドイツでは進展する社会・経済的变化に対応して中等段階の学校制度は、教育要求に応じて多様化し、大学への進学制度も改善が行われ、学校教育に新しい期待をかけている。その中でギムナジウムの家庭科教育は、ドイツ的教育の特質や問題点を克服するために、どのような努力がなされているのであろうか。ノルトライン・ヴェストファーレン州の文部省の公布する学習指導要領を中心にして、ギムナジウムにおける家庭科教育の現状を紹介する。

### II. ギムナジウム (Gymnasium)<sup>1)</sup>

ギムナジウムは、原則として将来高等教育を希望する者を養成するところとみられ、大学入学資格、もしくは専門別大学(単科大学)入学資格へと導く。ギムナジウムには、2つの型があり、通常形態のものを Grundständiges Gymnasium、上構形態のものを Aufbau Gymnasium と呼んでいる。前者は9年制あるいは7年制であり、9年制のギムナジウムは、グルントシューレの4学年に接続されて5学年から始まる。7年制のギムナジウムは、2年間(5学年、6学年)の促進段階に接続し、7学年から始められる。後者は、ハウプトシューレ、リアルシューレの10学年に接続されて11学年から始められる3年制のギムナジウムである。

ギムナジウム5学年から10学年まで、あるいは7学

年から10学年までを中等段階I (Sekundastufe I)、11学年から13学年までを中等段階II (Sekundastufe II)に分け、特に中等段階IIをギムナジウム上級段階 (Gymnasiale Oberstufe) と呼ばれている。表1<sup>2)</sup>は、ドイツ連邦共和国の教育体系を示したものである。

#### (I) ギムナジウム中等段階I<sup>3)</sup>

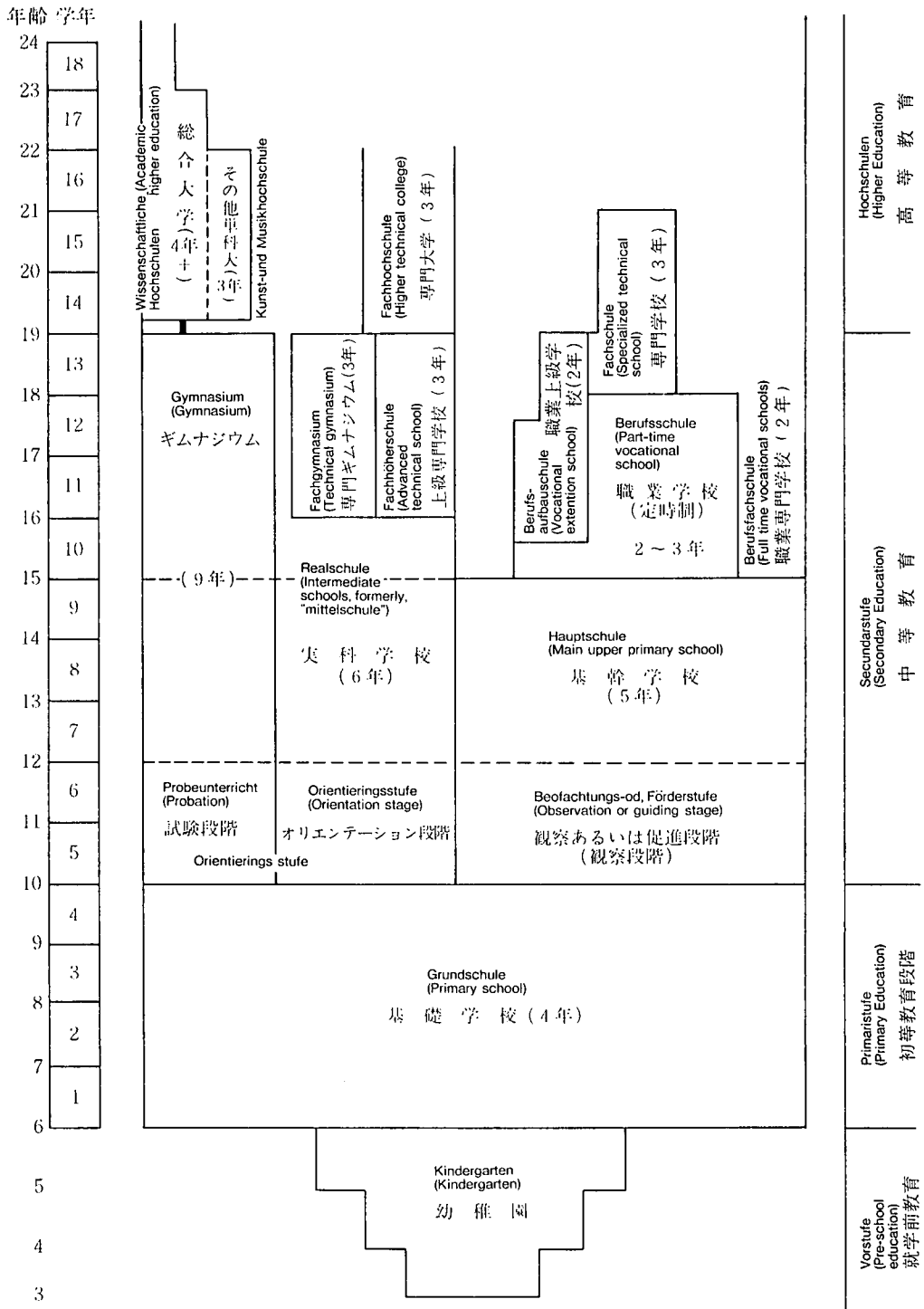
##### 入学の条件

ギムナジウムに入学するには、児童達がグルントシューレの担任教師より“適当ではない”(Nicht-Geeignet)と明確な判断をされなければ、無試験で入学する。ギムナジウムの進学が不適当と宣告された児童が、なお入学を希望する時には、児童の適性を試みるために、グルントシューレ、リアルシューレ、ギムナジウムの3校の教師による共通試験授業に参加し、首尾よく合格しなければならない。ギムナジウム入学のために、グルントシューレから内申書 (Getacnten) が提出される。内申書は文章記述が多く、その主な内容は、「学習態度や作業の仕方」で例えば、動作は敏捷か、遅いか、誠実であるか、軽薄であるか、自主的であるか、依頼心が強いかなど具体的な事例をもって記述するように要求している。「思考力」「特殊技能」なども含めた総合判断を行なうが、最終的には担任教師が進学することが適当か否かを決定する。

試験授業 (Probeunterricht) は、市の選抜委員

1) NORIKO ABE: Home economics education in West Germany.

表1 ドイツ連邦共和国の教育体系



長峰 (1980) から改写。

会が任命した委員（グルントシューレ、レアルシューレ、ギムナジウムの教師各1名ずつ）によって1週間から2週間、ドイツ語（国語）、数学、社会科の三教科について実施される。この場合も、可否の判定はグルントシューレ側の意見が大きな力を持つ。

ギムナジウム入学後の1年間は、適性判定のための観察期間であり、ギムナジウムの教育に適さない者は、レアルシューレ、あるいはハウプトシューレに転学させられる。このようにギムナジウムの教育が、その児童に適するか否かを、比較的長時間を費して能力適性の判断を行なうが、入学後の選抜は非常に厳しく成績が悪い時には原級とめおき（Sitzenbleiben）となり、それが重なればレアルシューレ、ハウプトシューレに転学させられる。

#### 教育課程

ギムナジウム中等段階Ⅰでは、一般的な教育科目をもって基礎的知識が習得される共通の内容を有する必修の中核領域（Kernbereich）と、選抜あるいは達成度に基づく多様化が試みられている。以前には、ギムナジウムの類型として例えば、古典語、近代語、数学、自然科学ギムナジウムに分かれていたが、現在では、生徒達の能力と適性関心に応じて選択できるように、自己の進路の重点を形成する可能性が与えられている。授業は、通常学年別で行なわれているが、特定の科目例えば、語学、数学、自然科学等は5学年あるいは7学年から達成度（成績）によって多様化されたコース制が導入されている。

#### 5学年、6学年 Orientierungsstufe（導入段階）

この期間の教育の課題は「方向づけ」であって、生徒一人一人の能力と適性、興味等が最適の条件のもとで促進されることである。成績によるクラス分けは行なわれない。必修科目のみからなるカリキュラムに従って、生徒達は自己の能力を試しながら、学習の喜び、学習への関心を高めるようにする。

#### 7学年、8学年

共通のカリキュラムを保持しながら、個人の能力の発展と学習意欲をますます高める可能性を与えるために、能力と興味に応じて選択科目を設けている。例えば7学年からは2ヶ国の外国語を選択しなければならない。

#### 9学年、10学年

生徒各自の学習能力と興味に重点を置き、必修科目が少なくなった反面、1週間に4時間選択必修時間が設けられる。例えば3ヶ国の外国語と社会科あるいは音楽等である。ひとりひとりの生徒の能力、

適性、興味等を観察するとともに、教科目の得手、不得手の均合を知り、生徒の傾向に重点を置く。

#### 卒業の規定（Abscnß）

ギムナジウム中等段階Ⅰを卒業する時、すなわち10学年において修了試験（第1次資格試験AbiturⅠ）がある。これに合格した者は、ギムナジウム中等段階Ⅱ、ギムナジウム上級段階の11学年に進学する適性がある者と認められる。修了試験は、基礎領域（Grundbereich）と選択領域（Wahlbereich）から行なわれ、合格者には中等教育修了証書が与えられ、不合格者は中等段階在学証明書をもらって退学する。

#### （2）ギムナジウム中等段階Ⅱ<sup>4), 5)</sup>

#### 入学の条件

ギムナジウム上級段階の11学年から13学年は、ギムナジウムの10学年は勿論のこと、レアルシューレ、ハウプトシューレ、ゲザントシューレの10学年とその他の職業学校の生徒で中等教育修了証書を持っている者は、専門上級学校入学資格があるので許可される。通常就学年限は2～3年在籍する。

#### 教育課程

ギムナジウム上級段階の教育は、生徒達が主体性を持ち、深い教養を備えた人物に育成されるように最善の努力がなされている。生徒達の興味、能力の相違、適性が考慮されている。従ってカリキュラムは、生徒達の学習態度や興味や適性に応じた個別なものもが準備されなければならない。

1. どのような学科目が、あなたの時間割に必要であるか——学習領域を自ら選ぶ（選択・決断）

2. どのような学科目が、あなたの能力と適性に応じた重点を形成することができるか——自分の能力の重点に集中する。（個別化）

3. より大きなイニシアチブと自己活動（自主性）という三つの可能性が保障される。カリキュラムは、ひとりひとりが重点を形成できる可能性を与えるために、必修科目は当然制限される。またこの時期は、大学教育領域及び継続教育領域に移行される前段階であるから共通の基礎教育とともに、生徒各自の才能の発展、適性、傾向に従ってカリキュラムは専門化、多様化している。すなわち、上級段階では、必修領域と選択領域の授業を2対1の割合で週30時間にわたって提供される。生徒各自の課題領域に関する授業は、それぞれ基礎コース（Grundkurse）と達成コース（Leistungskurse）の2つの型があり、

それによって各自の重点教育 (Schwerpunktbildung) が可能となるようになっている。基礎コースは、入門的な教育であり、その後の重点領域の選択を可能とする準備教育に力点が置かれる。達成コースは、基礎的な理解を一層拡大した専門知識を媒介し、達成度別に分化された授業を通して、専門的重点領域の能力促進が図られることになっている。特に選択領域では、従来設置されてなかった科目が新たに準備され、学校教育が現実の社会に対して十分に対応できるように配慮されている。その一つとして、大学での研究活動を目ざす学習課程と職業教育あるいは職業活動に関連した学習課程が分離固定化することなく、生徒各自の関心に従って、それぞれ重点領域を選択・決定することができる。

#### 11 学年

多様な背景をもつ生徒の学習条件をできるだけ平均化するための配慮とその後の重点領域の選択を可能とする準備教育に力点が置かれ、個別指導が十分に行なわれている。

#### 12 学年, 13 学年

以前のような類型に従っての区別はなく、学級は解体され、生徒は自分の能力にあった重点コースとしての達成コース (週当たり 5 時間ないし 6 時間の授業が行われる)、及び不可欠の基礎知識を身に付ける基礎共通コース (週当たり 2 時間ないし 3 時間) において授業を受ける。生徒は二つの「達成コース」を選ばなければならないが、その内の一つは、外国語、数学、あるいは自然科学科目でなければならない。また授業には必修領域と選択領域があり、次の諸分野が含まれている。①言語的・文学的・芸術的分野、②社会科学的分野、③数学的・自然科学的分野、④宗教、⑤スポーツ。伝統的ギムナジウムに比べて、科目数は格段に多く、必修領域の科目は、ドイツ語、外国語、造形美術、音楽、哲学、宗教、社会科、歴史、地理、経済、数学、物理、化学、生物などであり、選択領域の科目は、以上の科目に加うるに教育学、心理学、社会学、法学、地理学、天文学、産業学、統計学、情報処理などである。達成コースは、極端に高い達成を目的としていると考えるのは誤りである。生徒ひとりひとりが、自己の能力と適性に応じた重点を形成できる可能性が与えられるように、コース制を採用しているのであって社会的な選択を意味するものではない。

#### 卒業の規定

##### 1. Abitur

ギムナジウム上級段階の修了に際して修了試験 (Reifeprüfung) があり、合格者に修了証書 (Reifezeugnis) が与えられ、これは大学入資格となる。試験の内容をみると、出題は各邦の文部省が担当し、筆記試験を行なう。4 科目を次の系列に分ける。

a. 国語 (ドイツ語)、ラテン語、近代第 1 外国語 (英語)、数学及びギリシャ語——古典系

b. 国語 (ドイツ語)、現代外国語 (2 ヶ国語)、数学——近代外国語系

c. 国語 (ドイツ語)、現代外国語 (1 ヶ国語)、数学、物理学——数学・自然科学系

以上の科目の筆記試験を、1 科目 4 ~ 5 時間かけて行われるが、国語は主に論文として外国語は翻訳、数学は方程式の証明などが出題されている。最終日に全員が口答試験を受けねばならない。科目は上記の 4 科目に社会あるいはその他 1 科目を選択する。試験官は視学官あるいは学校長、または学校長監督下で担任教師が当り。試験はあくまでも適性と達成という基準に従って行なわれる。しかも注目すべきは、卒業資格がこの最終試験の成績によってのみでは与えられないことである。第 12、13 学年における「達成コース」及び「基礎コース」での成績、卒業資格試験の成績に基づいて、総合判定されるのである。ギムナジウムにおける学習の到達度、しかも単に一回かぎりの最終試験ではかられるのではなく、「上級段階」での平素の勉強ぶりが評価されるのである。

#### 2. Fachhochschulreife

ギムナジウム上級段階の 12 学年を修了後 13 学年に進級しない者は、職業教育のために 1 年間実習を経て専門上級学校卒業資格を得ることによって専門大学に入学できる。もう一つの道として、職業上構学校に 1 年間在籍すると技術高等専門学校に入学できる資格を得ることによって専門的職業技術を習得できる。

#### 学習形態

ギムナジウムの 1 学級は、35 人が定員であり、授業時間数は週当たり 30 ~ 39 時間である。1 単位授業時間は 45 分であり、8 時から開始するので 6 時限が終了しても午後 1 時 20 分であるから学校では昼食時間を設けてない。教科の授業の展開の際、テーマによっては集中的に学習することが適当な場合があるので、週配当時間を組みかえて連続的に学習する、いわゆる集中授業 (Epochenunterricht) を認めている。

学習活動は、文部省の指導要領に基づいて教育的観点のもとに、各教科には検定認可された教科書はあるが、教科書通りに切り刻むように教える日本の授業とは異なり、ある単元を抜き出して授業を行うことは普通のことであり、教科書にはこだわらない。授業の展開も教師の一方的な話ではなく、生徒各自の発言をとりあげて議論させる。自分でものごとを考え、自分の言葉でもって自己を表現できるように努めている。

1. 語るべき自分の意見を持っていること。

2. 相手の言うことを正確に十分に聞きとり、受けとめること。

3. 事柄の是非を明確な言葉で表現し合うこと。批判こそ新しい価値を共同で造り出し発見するのに必要である。ドイツの教育は、論理的批判をし、自己を確立させ、世界に対して主張すべき已れ個人の意志をより強く持つていこうとする。自己主張を何よりも重んずる知的合理主義に基づくドイツの創造教育である。学校教育設置の権限は、州の文部省が有してはいるが、最終的には各学校の校長に学校運営やカリキュラムの自由性が委ねられている。

### Ⅲ. ギムナジウム中等段階Ⅰにおける家庭科教育<sup>6)</sup>

ギムナジウム中等段階Ⅰにおいて、日本の家庭科に類する科目は「家政」として、第9学年と第10学年におかれている。

家政学の内容は、三つの領域に大別される。

#### Ⅰ. 栄養

栄養学、食品学、食物の調理

#### Ⅱ. 家政の技術

労働学

#### Ⅲ. 家庭の経済と社会学

経済学、社会学

##### Ⅰ. 栄養

人間が、健康を増進させるためには、栄養がいかに重要であるか、栄養とはいかなるものか理解させるために、栄養の基礎として栄養素と食品について学習をする。更に食品から栄養素を摂取する手段として、適当な食事が必要となり、消化吸収のよい美味な食物の調理が行なわれる。また家族構成員ひとりひとりの栄養の充足に関する問題や各国の食糧生産状態などの現状を把握して、今後の展望と課題を発見する。

##### Ⅱ. 家政の技術（労働学）

家事労働の内容を正しく把握することによって仕

事を能率化し、生活を合理化することが可能となる。家事労働の計画と労力の供給について基本的な条件を学習する。

#### Ⅲ. 家庭の経済と社会学

家庭生活を正しく理解する基礎として、家庭の構造と機能について学習する。家族の生活時間や労働の管理、家族の物質的な欲求を満し、物質の適切な購入と消費の方法など経済生活の基礎を学び、家庭経営の概念を把握する。生徒達は、家庭の消費生活の研究、特に市場に目を向けるとともに、広く社会、経済の動きにも関心を示し、さまざまな環境の変化にも対処できる能力を養う。

年間指導計画作成の重点

9 学年：重点—栄養学

10 学年：重点—経済と社会学

教育目標

9, 10 学年の生徒達の学習は、中等段階Ⅱへの準備期として基本的な知識と適切な判断による意志決定とこれを行動に導く自立的な人格形成に努めねばならない。

1. 人的・物的諸資源を上手に活用して、家族の諸目標を達成するように努める。特に家族の欲求度を十分に識別できる能力を養う。

2. 家庭経済は、国民経済と密接にしかも有機的な関係を保持しながら結びついていることを認識すること。

3. 家庭経営は、家庭生活に対する歴史的変遷や社会的影響によって変化すること認識すること。

4. 栄養—人間の健康を保持するところの食事の問題を（原料から口に入って消化吸収されるまでの過程）解決するためには、多くの基礎的学門が必要であり、また知識が必要となることを理解すること。

5. 家事労働は、自主的な活動であり、家族の協力、仕事の分担などが必要であることを理解すること。

6. 食品の栄養的特質と調理上の変化について学習し、実際の調理に活用できる能力を養うこと。

7. 労働に対する計画性の重要性を理解し、労働に必要な知識・技術を得て、能率化に努めること。

8. 消費生活における消費者としての態度、正しい需要の選択能力、消費者としての意識、正しい情報と判断力を持つように努力すること。

9. 家庭経営は、男女老幼を問わず、家族全員が協力してより良い環境づくりに努めなければならないことを把握すること。

10. 人間の栄養は、種々の環境因子によって影響を受けていることを理解し、自己の生活環境に応じた適切な栄養を摂取する知識と食物を作る能力を習得すること。

## 9 学年 I コース

### 課題：私達の栄養の基礎である食品

#### 目標

1. 食品の構成成分を理解し、特に栄養に関与する成分を認識する。
2. 栄養素の体内での働きを理解するとともに、生理的機能の調節をする作用物質（ホルモン・酵素）について理解させる。
3. 食品の栄養的特質を理解し、食品の種類、食品の選択の方法（基準）、食物として組み合わせ方を把握させる。
4. 食品の性質を理解し、調理への応用する能力を養う。
5. 調理の計画―作業を計画的・能率的に実施するための基本的な知識と技術の習得に努める。
6. 調理による食品成分の変化・損失を知り、栄養素の損失を防ぐ調理方法の適用と評価を行なう。

#### 指導上の留意点

このコースの学習は、人間の栄養の基礎となる食品に重点が置かれている。栄養学の基礎的知識が与えられるとともに、食品の特徴を知り、食品の選択や献立作成や食品の調理に必要な知識を得る。食品の成分は、調理によって変化、損失するので、調理方法を適切にし、栄養価の高いおいしい食物ができるように、種々の知識と技術が要求される。食品の役割は、エネルギーの供給源、身体組織の構成と生理機能の調節に大別される。献立作成には、食品の栄養的特徴を考慮し、適切な調理方法、合理的な作業方法等を実習に取り入れる。

1. 食品成分表、その他の栄養統計資料になれること。
2. 摂取した食事の栄養価を計算する。
3. 献立に従って調理を合理的、能率的に行うため、材料の性質を理解し、適切な調理方法を用いること。
4. 食品の選択に必要な知識と能力の習得に努める。
5. 調理用具の選び方、正しい使い方、手入などの方法を理解させる。

6. 調理作業の組み合わせと調理時間の検討をし、能率化に努める。

学習の計画（表2参照）

## 9 学年 II コース

### 課題：家庭における栄養の供給

#### 目標

1. 現在の食生活に関する問題点を発見し、正しい評価ができる知識を与える。
2. 食文化や食習慣（民族的食性）を考慮し、地域に応じた望ましい食生活の有り方を認識する。
3. 調理作業の改善と能率化の諸条件を知る。
4. 台所の設備を充実させることは、家事労働の能率化にきわめて大切であることを理解させる。
5. 家庭内で起こる危険な事故とその防止対策を認識する。

#### 指導上の留意点

このコースでは、健康な日常生活を営むための基本的な条件として、調和のとれた食物の摂取があげられる。生徒達を栄養素の正しい摂取の必要性へと導入することができる。家庭における食物の供給には、種々な要因があることを実例をもって示さねばならない。私達の生命を維持し活動の原動力となる栄養の摂取には、食品を購入する即ち経済と食物を調理する家事労働が、基本的な要因として大切である。その他、社会的な要因として食文化や食習慣、食糧事情、食品衛生、食品公害の問題など複雑な関連がある。

この課題の中心は、合理的な調理操作と能率的な作業による食物を作り出すことで、食品に関する知識と技術、家事労働に関する知識と実習を体験的に学習することである。9 学年 I で学習した事項に次の事柄が加えられる。

摂取した食物の栄養価を計算し、それを正しく評価する。

栄養に関する論文を読み、自己の言葉で表現し意見を述べる。

食品の価格の変動や、供給の安定を知るため市場、経済状況の調査を行なう。

消費者保護機関等を利用する。

栄養の観点から食事を計画し、食物を調理する。学習計画（表3参照）

表2 第9学年Ⅰ「家政」年間指導計画(週時数:2時間)

領域	課題: 私達の栄養の基礎である食品	
	題材	学習内容
Ⅰ、 栄養	1. 食品とその構成成分	<p>1.1 食物とその原料について理解する。</p> <p>1.2 栄養の意義について理解する。 栄養素の種類と機能。</p> <p>1.3 食品と栄養素の関係を理解する。 身体組織の構成に関与する栄養素とそれを含む食品。 生理機能に関与する栄養素とそれを含む食品。 エネルギーを供給する栄養素とそれを含む食品。</p> <p>1.4 食品の栄養的特徴から食品を分類する。 炭水化物性の食品。 たんぱく質性の食品。 脂肪性の食品。 無機質を含む食品。 ビタミンを含む食品。 動物性の食品と植物性の食品の特徴とその評価。</p> <p>1.5 食品の栄養的特徴を考慮した食物の選択。 栄養摂取量——個人別栄養所要量 食品構成——栄養価と代替食品、献立作成。</p>
	2. 調理における食品の利用法	<p>2.1 合理的な食品の取り扱い方、調理操作の選択による調理の計画 献立の検討 食品の購入方法 調理実習の計画——食品の性質と調理方法の選択。 労力、時間、熱源の能率的な使い方</p> <p>2.2 食品の物理的・化学的特質と調理操作との関係。 水による膨潤、溶解、軟化 でんぷんとでんぷん性食品の膨潤と糊化 砂糖のカラメル化、結晶化、甘味度。 たんぱく質の凝固。</p> <p>2.3 調理に関する基本的な事項。 食品材料の準備——購入方法、材料の処理——洗う、浸漬、切る、保存の科学。 調理操作の選択——手法、調理用機器の活用。</p> <p>2.4 加熱調理の科学と変化、又は損失する栄養素。 ゆでる、煮る、蒸す、焼く、揚げる。</p> <p>2.5 加工食品の利用と日常食の調理。 加工食品の一般的性質と利用方法。 食品の加工貯蔵技術の進歩と流通機構——食品の市場と品質低下、食料品の最近の傾向。 食品の品質表示と食品添加物——罐詰、びん詰、パッケージング、強化剤、混合物。 商品の価格に対する品質の評価。 品質テスト。</p>

表3 第9学年Ⅱ「家政」の年間指導計画(週時数:2時間)

領域	課題: 家庭における栄養の供給	
	題材	学習内容
Ⅰ、 栄養	1. 家族のための食品の供給	<p>1.1 食習慣 職業——労作強度による食習慣、特殊状況による栄養必要量 食習慣から生ずる栄養不足と栄養過剰——栄養障害。 家族の嗜好を配慮した食事——年齢層別の食物への要求と好み</p> <p>1.2 熱量と栄養素の摂取 年齢と栄養。</p>

<p>I、 栄 養</p>	<p>2. 食事と食文化</p>	<p>労働と栄養。 生活環境と栄養。 家族の献立作成——熱量、栄養素の摂取に重点を置いて献立をたてる。 今日の社会問題との関連を考慮して食生活について検討する一意見の表明。</p> <p>1.3 食事について栄養・嗜好の両面から検討して正しく評価する。 1.4 食事について経済・家事労働の両面から検討し、正しく評価する。 食品の価格と品質の比較検討——出盛り期の食品の価格、栄養、味の関係を調査。 栄養素の含有量から食品の価値を判断する——栄養素の価格を計算する。 加工食品、調理食品の献立への利用——調理加工、貯蔵食品の使用と栄養価の関係。</p> <p>2.1 歴史的な背景と食文化 時代の影響——階級差と食文化、戦争と食糧不足 民族的食性——嗜好と食事、郷土食、行事食の成立と要因。</p> <p>2.2 現代家族の食文化 食卓の準備と食事作法。 テーブルマナーによる家族の役割。 社会制度と食文化。</p> <p>2.3 家庭における行事食。 社会的な意義。 食事の形式、食事の意義、経費(支出)の問題について検討する。</p>
<p>II、 家政の技術 (労働学)</p>	<p>1. 調理の合理化、能率化のための調理操作と作業能力</p>	<p>1.1 台所の施設・設備。 調理用具・設備とその扱い方——機械、器具・道具・設備の効果的な使い方。 家庭用電気機器による機械化——機械の基礎的原理と効果的な使用法。 経済面からみた機械・器具利用の価値を評価する。</p> <p>1.2 家事労働の場としての台所 労働生理学を基礎にして台所の設備をする。 例：窓、換気扇、フード、照明、作業姿勢と作業位置。 台所の広さ、作業設備の配置。 例：台所の設計と空間の利用。 台所の基本的な設備と能率——電気、ガス、給水排水の設備、照明、換気装置。 家事労働の能率化による台所の設備、——作業設備の配置、収納設備、機械器具。</p> <p>1.3 事故の危険と防止対策。 調理用熱源の安全な扱い方。 調理用器具の安全な扱い方。 燃焼器具の安全な扱い方。 通風と換気。 設備の清掃、修理、管理。</p>



10 学年

課題：所帯の経済的・社会的な機能

目標

1. 所帯の特徴として、消費経済の主体であり、企業や財政との関連を理解させる。
2. 家庭経済の意義と家族全員の欲求の充足を計画し認識を深めること。
3. 家庭経済の機能を理解させる。
4. 家族の物資の欲求度の確認と流通機構の変化を認識する。
5. 消費者として、商品の合理的な価値判断・選択する能力を養うこと。
6. 家庭の経済生活において、家族の欲求充足の可能性とその限界を理解させる。
7. 家庭の経済活動である消費生活に対して批判できる知識を習得すること。
8. 家計および家計収入における住居費、食物費、被服費等（生活必需費）の支出構造の理解に努める。
10. 家事労働の能率化は、必要な基礎的技術・技能を十分に習得し、作業に熟練すると共に作業用具・作業設備の改善を計り、時間・エネルギーを効果的に活用することが大切であることを認識させる。
11. 予算生活の計画を立て、それを実行し評価する能力を養う。
12. 家庭で食品の貯蔵・加工の計画を立て、これを実施する技術を習得する。
13. 市場における消費状況から、社会、経済の動きを洞察することができることを理解させる。

14. 物資の合理的な購入の方法として、購入目的に適した店を選ぶこと、そのためには購入店の種類と特徴を把握する。

15. 家庭の経済生活には、消費者としての自覚（正しい情報と判断力）とともに、消費者保護行政を理解する必要性を認識させる。

16. 市場状況を知り、マスコミ、セールスマン、示威運動におどられることなく、自主的に情報を判断する能力を与える。

17. 家計の収支決算をし、予算生活を経済的に評価する能力を養う。

18. 家計において、“家族の欲求を充足する”方法を明らかに示すこと。

指導上の留意点

このコースでは、生徒達は家庭経済の現状に着目し、問題点をとらえ解決していく能力を養う。家計は、国の財政や企業の経済と直接・間接に影響を受けていることを学ぶ。家計は、社会・経済との相互関係があることを明確にする。

学習方法は、4時間のコースでは、1～6までの題材を学習する。2時間のコースでは、3、4、5の題材を少略することができる。題材1は導入の部である。4時間のコースでは、専門的・実的な仕事をできる能力が要求される。

欲求充足の計画とその決定の扱い方に必要な基礎的な知識を学ぶ。

学習計画（表4参照）

表4 第10学年「家政」年間指導計画（週時数：2～4時間）

領域	課題：所帯の経済的・社会的な機能	学 習 内 容
Ⅲ、家庭の経済と社会学	1. 家庭経済の社会的構造と需要の調整	1.1 経済、社会、文化の面からみた家計の評価。 1.2 所帯の社会的な機能 家庭経済の社会的な役割 家庭経済と国民経済との関連 1.3 家計における収入 家庭経済の基礎としての所帯——経済単位としての家族 家庭の所得の種類 欲求の充足方法——個人および家族の欲求の研究
	2. 家計における欲求充足の構造	1.4 所帯の経済的な機能——現代社会における家族の機能 2.1 欲求度、欲求の種類、欲求充足の可能性と限界 2.2 物資購入の動機の評価——購入決定の基準の確認 家庭の経済状況の把握、家族構成員の年齢及び社会的な地位、職業、所得等の要因の理解

3. 予算を決定するための判断の基準

3.1 家計の経営方法

作業時間と仕事の能率——労働生理学の観点から食事の準備を計画する：台所の位置、設備の配置  
 所得——収入の源泉とその使い方：収入の計画と支出の計画：  
 予算生活：家計簿  
 物品の価値評価  
 家計における家族の欲求充足のための物品の消費状況とその利用価値：利用価値について再検討する。  
 例、利用可能な物資のむだづかいや使用頻度の少ない施設や備品、利用度から物品の原価計算をする。

3.2 家計における経済原則の適用とその限界

(家計は、他の経済主体と目標を異にし、特有な性格のあることを認識する。)

4.1 消費者と市場経済との関係

需要と供給——市場機構と情報

4.2 消費者が市場経済から影響を受ける要因の研究

購入の可能性——価格による需要と供給の調節  
 家族構成員の所得——予算等の家計に応じた購入の方法を選択する。

市場から消費者への供給品の調査——物資の価格、品質、機能、量目等の商品としての価値評価  
 家計の市場への依存——消費と物価の上昇：低所得階層、高齢者・若年者の所得への影響

4.3 消費者としての態度

合理的な消費生活——消費者としての自覚：問題意識の把握  
 正しい情報と判断力——過大な宣伝：圧力団体の影響と広告  
 消費に対する欲望のコントロール  
 耐用年数期間の物品の利用  
 購買習慣の改善（教育とガイダンス）  
 経済政策への要求（国家に対して）

4. 所帯と市場

5. 消費者保護政策

5.1 消費者の保護

不良品、不当な価格での販売（詐欺や暴利）に対する処置  
 食品衛生法——一般の契約条件等の法定規制  
 規則違反の不正な競争の取締  
 商品の品質表示、規格、表示の適正化（統一）——商品とその価値に対する品質のテスト  
 計量の適正化——価格の明確な表示  
 商品試験及び検査所の利用と商品管理対策と私達の生活態度の評価

5.2 消費者相談

市場情報の調停  
 需要を決定するための有効な助言  
 消費者の要望・意見を反映させる消費者に重点を置いた相談所の設立と商品試験所の設立

5.3 消費者教育

家庭、幼稚園、学校、成人教育等における消費者教育の課題の研究  
 商品およびサービスに関する知識の普及、情報の提供等の消費生活全般にわたる知識の習得

6. 家計の経営に関する問題解決の方法

6.1 問題解決の方法

所帯構造の変動と家計——単独所帯、核家族所帯、老人所帯の家計  
 個人および家族の欲求の相違——年齢、生活条件、職業別による要求度の相違の理解と解決方法の研究

次に N-W州の Marien ギムナジウムの指導案を紹介する。

ギムナジウム中等段階 I - 9 学年「家政」一領域  
「I. 栄養」  
学習指導案<sup>7)</sup>例

課題：クヴァルク\*の消費が絶えまなく上昇する—  
それは何故か？

### A. 目標設定の解説

#### 1. 題材設定の理由

今日のこの授業のテーマは、家政学の領域「栄養」の中の食品学に属するものである。クヴァルクは、バター、チーズ（ナチュラルチーズ）、サワーミルク、脱脂乳、生クリーム、ヨーグルト、コンデンスミルク等と同様に乳製品である。

1965年6月24日に公示されたチーズの規格によると、クヴァルクはフレッシュチーズの中にはいる。クヴァルクの製法は、牛乳に乳酸菌を添加するとカゼイン（たんぱく質）が遊離して沈澱する。この凝乳から乳清を除去するとクヴァルクを得ることができる。

西ドイツ（ドイツ連邦共和国）に於いて、クヴァルクの消費は近年ますます増加している。一人当りの消費量をみると、

1961年 2.5 kg

1966年 3.1 kg

1973年 7.2 kg

クヴァルクの需要が増す理由は種々あるのでこれについて考えてみよう。

1) クヴァルクの使用方法は多種多様である。

クヴァルクは、塩味あるいは甘味でもよく菓子類にも使用される。一日中のどの食事の時にも使われる。

塩味でクヴァルクを食べる方法：ういきょう入りクヴァルク、野菜入りクヴァルク（パセリ、あさびき、玉葱、にんじん）、クヴァルクソース。

甘味で食べる方法：クヴァルクパンクーヘン、クヴァルクパンブデング、フルーツクヴァルク（いちご、こけもも、さくらんぼ、あんず、えぞいちご）クヴァルクゼリー。

\*クヴァルク：熟成させない軟質チーズ（ドイツで作られる）

焼き菓子類：クヴァルクと生クリームをはさんだシュニッテンやショートケーキ、チーズケーキ、クヴァルク入りのイーストパン菓子。

2) クヴァルクは、栄養価の高い食品である。

クヴァルクを栄養学の観点からみると、たんぱく質を多く含有するものは脂肪含量が少なく、脂肪含量の多いものは逆にたんぱく質の含有量が少ない。例えば、脱脂クヴァルク 100g には 17g のたんぱく質を含み、しかも人体に必要な動物性たんぱく質からなっている。クヴァルクに含まれる脂肪は、原料乳の脂肪量の違いによりさまざまである。乾物中の脂肪含量 0%、10%、20%、30%、40%、45%、50%、60% の各種製品がある。

$$i.Tr = \frac{\text{チーズ中の脂肪含量}}{100 - \text{チーズ中の水分}}$$

規格量：

種 類	原 料 乳	脂肪含有量
1. クヴァルク（高脂肪）	クリーム	50%以上
2. クヴァルク（高脂肪）	全脂にクリーム添加	45%以上
3. クヴァルク（全脂肪）	全脂肪乳	40%以上
4. クヴァルク（中脂肪）	半脂肪乳	30%以上
5. クヴァルク（低脂肪）	半脂肪乳	20%以上
6. クヴァルク（低脂肪）	半脂肪乳	10%以上
7. クヴァルク（脱脂）	脱脂肪	10%以下

普通商品として、マーケットに出ているものは、40% i.Tr、20% i.Tr と脱脂のクヴァルクである。クヴァルクには、水分が 70 ~ 80% 含まれているので実際の脂肪率は高くない。

種 類	乳脂肪% i.Tr.	実際の脂肪含有量%
クヴァルク	40	12.1
低脂肪クヴァルク	20	4.8
脱脂クヴァルク	0	0.5~1.0

牛乳中の脂肪は、その構造から最も消化吸収がよい状態になっている。脂肪の融点が低く、36°C の体温で溶け、しかも脂肪球は細かく分散してエマルジョンを形成している。クヴァルクの品種は、脂肪の含有量によって区別され、脂肪とたんぱく質の含有量の関係を比較するとまったく反対になっている。

クヴァルク 40% i.Tr. には脂肪 12g とたんぱく質 12g を含む。脱脂クヴァルクには、1g の脂肪と 17g のたんぱく質を含む。脱脂乳から製造されるクヴァルクの方が栄養生理学の上からは、乳脂肪を含むクヴァルクより高く評価されている。即ち、高たんぱく低カロリーのダイエットフードとして利用

される。

炭水化物は、クヴァルクには少なく、乳糖としてわずかに含まれている。栄養上からは炭水化物を食事の時に補わねばならない。

ビタミンは、V.Bグループが多く次いでV.Aが多い。他の乳製品と同様にV.Dが少なくV.Cはまったく含まれていないので、炭水化物と共に補わなければならない。

ミネラルは、特にカルシウム、リンの含有量が多いが、クヴァルクにはナトリウム、鉄も含まれている。クヴァルクの栄養素の組成は、牛乳の栄養成分が濃縮されて含有していると言うことができる。クヴァルクは、その栄養素の組成（たんぱく質が多量、脂肪が少ない）から

- a) クヴァルクは、消化しやすいので、子供、病人、老人の食事に最適である。
- b) 脱脂クヴァルクは、ダイエットフードとして肥満体の人に適している。
- c) クヴァルクは、主として精神的労働や座業の労働に従事している人々のために理想的な食品である。

3) クヴァルクは、安価に求めることのできるたんぱく源である。

肉、魚、卵、クヴァルクの各食品中のたんぱく質を価格の点から比較すると、クヴァルクの動物性たんぱく質が最も安い。

	食品100gに対する価格	たんぱく質の含有量(100g中)	たんぱく質100gに対する価格
豚肉	1.00DM	19g	5.30DM
鮭	0.74DM	18g	4.20DM
鶏卵	0.40DM	11g	3.60DM
脱脂クヴァルク	0.22DM	17g	1.30DM

## 2. 学習目標の決定

この授業計画の最大の目標は、クヴァルクは、栄養的価値の高い食品であることを証明することである。

学習目標	学習指導上の留意点
<b>知識</b> “乳製品”の概念と乳製品の生産と供給に関する展望の把握。 クヴァルクの栄養成分とその含有量を知る。 “乾物”中の脂肪含有量について理解する。	“乳製品”の概念を自己の言葉をもって説明すること。 ワークペーパー（問題用紙）にダイアグラムを画く。 “乾物”中の脂肪率に対する概念を把握させる。

## 理解

クヴァルクの栄養成分の組成は、ダイエットフードとしてあるいは特殊な食事形態の人々に有利なため、栄養的価値の高い食品である（肥満の人、精神労働者、子供、病人、老人の食物として）

## 能力

牛乳を基礎にして、クヴァルクに含まれる栄養素を導き出す能力

食品成分表の意味を読みとり理解する能力

クヴァルクに含有するたんぱく質の価格を計算する能力

## 評価

この学習によって、クヴァルクは栄養的に価値ある食品であることを理解し、この知識を日常の食生活に採り入れ、献立作成に積極的に活用しようとする能力が評価される。

テキストの空白に記入する。

栄養素を導き出す（推論）

食品成分表の意味の解釈と栄養的価値の比較  
 クヴァルクに含有するたんぱく質の価格の計算

## 3. 課題に対する生徒の態度

生徒達は、家政学の一分野である栄養学や食品学に対して、理論は勿論のこと実習にも興味を示す。新しい課題に対して生徒達は、自主的創造的に学習し良く協力する。今、計画されたこの授業の内容は、すでに学習した食品学の中の牛乳に基づいている。牛乳の栄養については、生徒達は十分に認識している。市場で販売されている種々の牛乳は、脂肪含有量によって区別されていることも学習した。実習時間中の仕事の速度や手の器用さは、さまざまであるけれども、一般にこの年齢の女子は、敏捷できちようめんな仕事をする。

今日の実習課題は、クヴァルクパンクーヘンとりんごのコンポートである。生徒達はすでに、パンクーヘンの生地作り方、果実の蒸し煮をする時の守るべき条件や、卵の泡立ての状態やその方法などの基本的な調理法はすべて学習済みであるからよく理解している。

## B. 授業計画の根本的な要点の説明

この授業は、新しい知識とその理解を目的としている。特に食品学の分野の学習は、問題を発見し解決する方法等の学習に適している。総ての生徒が一緒に、基礎知識を得ることができるよう、問題発見と解決の能力を通して、乳製品の種類とその概念について理解させる。問題解決の方法は、グループあるいはクラス全体で行なうが、3段階に分ける。

1. クヴァルクの多方面にわたる利用価値
2. クヴァルクの栄養素の含有量と栄養的な価値
3. クヴァルクに含まれる動物性たんぱく質の価値

### 授業の過程—課題の解決方法

#### 1. 課題の提起

##### a) 課題の基礎

生徒達は、この授業のために、あらかじめ宿題として“現在販売されている乳製品の供給についての調査。”というテーマが与えられている。この宿題に基づいて自分自身の言葉で乳製品について説明する。先生は要点を黒板に書く。これによって“乳製品。”の知識を把握することができる。

##### b) 問題の発見

先生は、生徒達が発表した乳製品の中からクヴァルクを選び、その消費量について説明する。生徒達は近年7年間にクヴァルクの消費量が増増していることを知る。

##### c) 問題の理解

先生は、黒板に明確に課題を書く。

“クヴァルクの消費が絶えまなく上昇する—それは何故か?..”

#### 2. 問題の解決

##### a) 仮説を立てる

生徒達は、先生が黒板に書いた課題について自己の意見を自分の言葉で述べる。先生は、それを板書する。

##### b) 解決の計画

生徒達から出された意見の中から、先生は再考したいものを明示するためにアンダーラインを引く。

##### c) 解決の方法

##### 1. クヴァルクの使用方法について調査する。

生徒達は、あらかじめ宿題として準備したクヴァルクの使用方法について、甘味を持った食物、塩味を持った食物、焼き菓子、その他の菓子等の実例をあげて徹底的に調べる。

宿題の利用：生徒達は可能なかぎりクヴァルクの使用方法についての実例をあげる。先生はそれを黒板に書く。

2. 栄養素に関する意見として、栄養生理の面からクヴァルクの栄養的価値を調べる。

生徒達は、クヴァルクに含まれる栄養素について、どのような方法をもって調べることができるかをあげる。

先生は、牛乳から導き出すことができることを理

解させ、牛乳の栄養素をあげさせる。

生徒達は、クヴァルクの栄養素を牛乳から導き出す。

牛乳の種類によって脂肪率はさまざまである。この点から次のことを理解できる。

生徒達は、牛乳と同様に、クヴァルクにも脂肪率が違うものがあるのではないかと推察する。クヴァルクの脂肪率についてグループに分かれて話しあう。

先生は、クヴァルクに関するパンフレットを与える。これによって生徒達は未知の脂肪率に対する理解ができる。このグループ学習によって、生徒達はクヴァルクの脂肪は通常3段階に分けられていることを述べる（即ち40% i.Tr. 20% i.Tr. 脱脂）先生は、掲示板にクヴァルクの脂肪含有量の数字を置く。

先生は、“%i.Tr.”について説明を与えることによってクヴァルクの実際を含む脂肪率を理解することができる。生徒はクヴァルクの脂肪率について棒状グラフに表わす。

クヴァルクの栄養的価値の確認

a) クヴァルクの栄養価値について批評する。

b) クヴァルクの品種別に栄養素の含有量を比較してみる。

黒板にクヴァルクの主要な栄養価値を書く。クヴァルクの栄養成分の組成は、消化吸収を促進するので、特別な食事形態の人達の食物として利用されている。（クラス全体で学習する。）先生は、黒板に補足しながら書く。

##### 3. 価格の観点から調査する

生徒達は、種々な食品のたんぱく質の値段を計算する（計算に必要な資料を与える）。これはグループで学習する。生徒達は、クヴァルクのたんぱく質の価格について評価し、その結果を発表する。先生は、それについて補足しながら板書する。

##### d) 学習活動の成果の利用

学習の最初に生徒達が述べた意見と、現在黒板に書かれているクヴァルクの実態を比較し、クヴァルクに対して正しい判断と評価を試みる。

##### 学習目標の評価

ワークペーパーの種々の問題について、ブランクを埋めて完成したり、これまで学習した事からについて、独自の言葉をもって表現する。この学習活動は、生徒達各自がデイトライトプロジェクターで示めされる事柄を利用して、正確に解答できたかを自から検討する。

C. 学習の展開

課題：クヴァルクの消費は絶えまなく上昇する—  
それは何故か？

時間の配分	学習内容・学習活動	学習の組織形態	教材・教具・資料			
10. 15	各グループから2人ずつ選ばれた生徒は、パンクーヘンの生地を作る。他の生徒達はコンポートの準備をする。	2～3人ずつに分かれて学習する。	デイトライト プロジェクターと資料	10. 35	／味が悪いか。 b) 問題解決の計画 L. “我々は、最初にどの仮説から検討していくのが最もよいか?.. 生徒の意見を聞き決定する。	クラス全体での学習
10. 20	1. 食品学 1. 課題の設定 a) 課題の基礎 あらかじめ宿題として出した問題を評価する：種々な乳製品についてその名前をあげる。 L. 生徒の発表を板書する。 “乳製品とは.. その概念を説明する。 b) 問題の発見 L. 板書した乳製品の中からクヴァルクにアンダーラインを引き、クヴァルクの消費量を年度別に数値を書いた資料をデイトライトプロジェクターで示す。 Sch. それについて各自自分の見解を述べる。	クラス全体での学習			c) 問題解決の計画の実施 第1段階： クヴァルクの多方面に利用されるという主張を検討する。 L. “今日はあなたがたに与えた宿題がありましたね.. 宿題の解答を黒板に書く。 1. クヴァルクの種々な使用方法 塩味の食物として、 例 甘味の食物として 例 菓子類として 例	クラス全体での学習
	c) 問題の確認 L. 黒板に明確に書く。 クヴァルクの消費は絶えまなく上昇する—それは何故か？	クラス全体での学習	デイトライト プロジェクターと資料	10. 40	第2段階： クヴァルクに含まれる栄養素について生徒達の意見を考察する。 L. “我々はクヴァルクに含まれる栄養素をどんな方法で検討することが可能であるか?.. Sch. 可能な方法について上げる：実験を試みる、本から参照する、人にたずねる、牛乳の栄養素から導き出す等。 L. “クヴァルクの栄養成分は、牛乳の栄養成分から導き出す..”と書いてアンダーラインを引く。栄養素名を上げていく時に L. “脂肪率については、熟考する必要がある..”ことに注意させる。 Sch. クヴァルクにも牛乳と同様に種々な脂肪率のものがあることを推測することができる。 L. クヴァルクの包装紙とパンフレットを生徒達に与え“あなた達の推測は正しかったか	クラス全体での学習
10. 30	2. 問題の解決 a) 仮説を立てる Sch. 問題について各自自分の言葉で意見を主張する。 L. 生徒の発表を補ないながら板書する。 —クヴァルクに含まれている栄養素は多量か／少ないか。 —クヴァルクは健康に有利か／それとも無益か。 —クヴァルクは多方面に利用されるか／利用範囲がせまいか。 —クヴァルクの価格は安いか／高いか。 —クヴァルクは美味か	クラス全体での学習				グループでの学習

どうか？  
 “今まで知らなかった事実があるかも知らないからよく調べなさい”  
 Sch. 先生の指示に従って学習する。

**グループ学習の評価:**

1. “それでは？”

Sch. クヴァルクの脂肪含有量に段階があることを理解し、その数値をあげる。

1. Flanellbildに微量、20%ol.Tr.40%ol.Tr.と数字や記号を置く。

1. “乾燥物の意味を説明して下さい”

Sch. 乾燥物の概念を述べる。

1. “実際に含有しているクヴァルクの脂肪率は高いですか？”

Sch. 脂肪率の数値を言う。

1. “クヴァルクの実際の脂肪率を棒グラフで示しなさい”

1. “クヴァルクの栄養素の価値についてどのように表現出来ますか？”

1. 次のことを黒板に書く。

**2. クヴァルク 豊富な栄養素**

1. “さまざまな品種のクヴァルクの栄養成分を比較して下さい”

Sch. クヴァルクの脂肪とたんばく質について考察する。

1. “栄養価値の面から貴女方はどのような種類のクヴァルクを選びますか？その理由は？”

Sch. 脂肪分の少ないクヴァルクを選びその理由を説明する。

1. “次に考へるべきものは、”ビタミン”と書く。

**脱脂クヴァルク**

多量に含有しているもの：動物性たんばく質、ミネラル

クラス全体での学習

ット

Planne  
 bild  
 (掲示板)

少量のもの：脂肪、炭水化物

1. “どのような体格や環境の人達にクヴァルクは好都合な食品でしょうか？”

1. “黒板に書く。”精神労働者。のための食事 “肥満な人。のための食事

1. “脂肪含有量の少ないクヴァルクは食物として摂取後、体内において有効な作用がある！”

1. 次のことを黒板に書く。

**クヴァルク 消化しやすい。**

- 乳幼児の食物**
- 病人の食物**
- 老人の食物**

第3段階：  
 価格についての意見を考察する。

1. “私達は、クヴァルクに含有する一番重要な栄養素であるたんばく質をどの位の価格で購入しているのでしょうか？。生徒に必要な資料を与える。

Sch. 100gの動物性たんばく質の価格を計算する。

**グループ学習の評価**

Sch. 価格の計算について発表する。

1. 肉、魚、卵に含有するたんばく質100gの価格を生徒に示し、

“種々な食品のたんばく質の価格を比較して下さい”

**3. 安価なたんばく源としてのクヴァルク**

1. これから私達が、授業の始めに述べた意見が正しかったか再検討しましょう。

Sch. もう一度、クヴァルクに対する意見を批判する。

1. 正しく評価された意見を残しておく。

**授業の評価**

グループでの学習

クラス全体での学習

クラス全体での学習

11. 20

L. 黒板の板書事項を消し、掲示板のものを全部取り除く。ワークペーパーを渡しなが  
ら、  
“この仕事は、自分の力で下さい！”  
Sch. 仕事をする。  
L. 各自、自分の解答が正しかったか否かはプロジェクターと比較して下さい。  
プロジェクターを用意する。

生徒各自の仕事

ワークペーパー  
デイト  
プロジェクター  
と資料

II. 課題の応用

L. “私達が、これまで学習したことは、クヴァルクは豊かな栄養素を含有する食品であると判断したこと。しかし、それにもかかわらずクヴァルクだけでは十分ではない。クヴァルクには、栄養素の中の炭水化物とV.Cがほとんど含まれないので、これを補わなければならない。そこで、献立表を生徒に与える。”今日の実習する献立は、先に述べた栄養上の欠陥を満すことが出来るか調べなさい。

クラス全体での学習

献立用紙

Sch. この応用問題について、各自、理由をあげて評価する。

クラス全体での学習

献立作成

L. “クヴァルクパンクーヘン”の材料と分量について読みあげる。“各グループでクヴァルクパンクーヘンにどのような風味材料を添加することができるか、その可能性を調べなさい。”  
Sch. さまざまな風味材料について徹底的に研究する。

グループでの学習

献立用紙

グループでの学習

L. 黒板に書く。  
**美味なクヴァルクのための風味材料：**  
レモン（ジュース、皮）  
オレンジ（ジュース、皮）  
バニラ  
マーマレード  
ラム酒（香料として）

クラス全体での学習

ココア  
くるみ  
風味材料の使用について、各グループに割当てる。

献立用紙

L. レモンとオレンジのジュースを加える時には、牛乳の量を減らすように指示する。  
りんごのコンポートの調理方法を説明する。  
Sch. コンポートの調理の要点を書きとめます。

作業の分担

Sch. 2人：パンクーヘンを作る。

Sch. 1人：コンポートを作る。

食卓の用意をする。

Sch. 1人：クヴァルクの中にはさんだパンクーヘンを作り、粉砂糖をふりかける。

天火を暖める：100℃に調節し大皿2枚を暖める。

りんごのコンポートのためにりんごを切る。それを蒸し煮にする。

重点：

Sch. 調理すること。パンクーヘンが焼き上って、クヴァルクの中に入れたら出来上がる。出来上がった料理について、外観から評価する。

11. 25

食事の時間  
後始末の作業

11. 45

指導計画の目標：クヴァルクを用いて暖かい主な食事（昼食、夕食）を作る能力を習得する。

重点：クヴァルクパンクーヘンの調理

学習の課題：私達はクヴァルクパンクーヘンとりんごのコンポートを調理する。

学習目標	学習内容	学習目標の評価
知識： クヴァルクを美味にするために、さまざまな風味材料を用いて、風	香味材料として可能性のあるもの：ラム酒、レモン、マーマレード、オレンジ、バニラ、ナッツ、ココア、チョコレート、果実、木の実	献立に選んだ香味材料名を記入する



<p>味に変化をもたらす知識 コンポートを作る規則を知る。</p>	<p>果実の蒸し煮、りんごの薄切りにレモンの絞り汁をふりかけて少量の水を加えて蒸し煮にする。出来上りの状態：果実の小片が残っている程度までで、型がなくならないように煮る。</p>	<p>コンポートを作る規則を実行する。</p>
<p><b>理解：</b> クヴァルクに不足又はほとんど含まれていない栄養素を洞察し、補足する必要性の認識</p>	<p>補充する栄養素：炭水化物—小麦粉（デンブ）、砂糖 ビタミンC—りんご</p>	<p>栄養成分の組成について再考する。</p>
<p><b>能力：</b> クヴァルクを使った食物調理における卵白の泡立て方法と香味材料を用いて美味にする能力。</p>	<p>クヴァルクを平らにのばす、卵白を泡立てる、ラム酒、レモン、オレンジ、マーマレードで美味にする。</p>	<p>仕事がよく出来たかどうか。</p>
<p><b>技術：</b> パンクーヘンを焼く、パンクーヘンをオムレツのように巻いて型を整えて調理する能力。</p>	<p>パンクーヘンの生地をフライパンに流しこむ（すでに学習済み）、中身を入れて巻きこむ。 粉砂糖をかける。</p>	<p>仕事がよく出来たかどうか。</p>

食卓の用意をする。  
粉砂糖をふりかける。

**りんごのコンポート**

りんご 1½ポンド (675g) 皮をむいて薄切りにする。  
水 ½～¾ℓ  
砂糖 大さじ (平らに) 3杯  
丁子 } りんごに加えて煮る。  
煮えたらガラスの小鉢に入れる。

**Ⅳ. ギムナジウム中等段階Ⅱにおける家庭科教育<sup>7)</sup>**

**教育の目標**

家政学の専門分野に対するこの指導計画案は、1970年の法令に基づくものであって、家政学の重点である家庭経済（家計）は、構造と機能に大きな変化が生じたことを認めなければならない。例えば、家計は、国家の財政や企業の経済と直接あるいは間接に影響を受け、三者は有機的な関係がある。生徒達が、今日生活をしている社会は、急激に変化しつつあることを認識させて、状況に応じて対処できる能力を習得するように努めなければならない。生徒達は、学校教育において得た知識やさまざまな経験を自分自身の問題として意識し、生活に活用できるように関連づけを行なう能力を養う。生徒達は、授業計画のわく内で教材の選択、重点の形成、順番の確定に対し意見の表明、討議、提案などによって一人一人自由な学習形成を可能にする。家庭における経済生活の学習において、重点である家計は、国家あるいは企業の経済活動と複雑な関連を保ちながら、相互に依存していることを理解させた上で、家庭経済の実践的課題が把握できるよう配慮する。家政学の中の経済の分野は、今だ未熟であり、学習活動への適切な参加の形態の確立が必要とされる。そのためには、具体的な生活とはかけ離れたかに見える経済の原理・原則を身近な問題と結びつけて理解させることが大切である。家政学の教育活動は、家庭生活が経済的、政治的、社会的な機構とどのような関連を有するかを知る洞察力、批判的能力、自主的行動力のある成熟した社会人へと生徒達を方向づけることにある。ギムナジウム上級段階に属する生徒達は、コースの課題に従って科学的に考察する能力を養うとともに、技術も取り入れて授業が展開される。これによって、生徒達は学問的な認識と体験的な

**クヴァルクパンクーヘン**

**材料・分量・方法**

パンクーヘンの生地を作る、油を敷いたフライパンに生地を入れて焼きあげる。

**中身：**

クヴァルク	250g	} 混合攪拌する
卵 黄	2 個	
牛 乳	大さじ 2～5 杯	
砂 糖	大さじ (平らに) 3 杯	
その他		} 好みに応じて 味をつける。

卵白 2 個を泡立てる——これを最後に加え軽くかきまぜる。  
パンクーヘンに中身を入れて、巻きあげる。

理解とを生活に適応できる力を養う。

家政学の領域を次の3領域に体系づける。

#### I. 栄養

#### II. 家政の技術

#### III. 家庭の経済と社会学

コースは、家政学入門コース、家政学基礎コース、家政学達成コースに分かれ、各コースの課題に従って教師は授業計画案（連邦の文部省に提出して認可されたもの）を作成し各々半年間継続する。

#### I. 栄養

栄養の領域を細分化すると栄養学、食品学、食物の調理となる。

1) 栄養学、食品学、食物の調理の各課題を理解し、教材の選択、重点の形成、自己の意見の表明、討議、提案をし主体的に学ぶ姿勢を確立させる。

2) 栄養に関する問題として、個人の健康は勿論のこと、社会集団の健康あるいは国民全体の健康との結びつき、今日の社会問題（世界的栄養・食糧問題など）との関連を考えた食生活を正しく認識させる。

3) 栄養生理学の基礎的理解の上に、健康な人と病人に対して正しい栄養の摂取を理解し、現在の食生活の問題点を把握して、将来のために改革する実践力を養う。

4) 栄養に関する問題の解決に対しては、科学的で広範囲な視点から問題をとらえ、研究し適切な批判ができるように努める。

5) 栄養の領域における様々な問題点を経済、社会、政治、産業との関連の中でとらえ、それらの相互関連をできるだけ明確につかめるように配慮する。

#### II. 家政の技術

この領域では、家庭経済と家事労働が中心テーマとなる。家計に関する様々な問題点を社会の経済との関連の中でとらえ、家庭経済の実態を明確にし問題解決への思考と実践の方向をつかむ力を養う。

1) 自己の生活体験から家計の実態を知り、日々消耗した労働力を補充・向上させ、次の世代を育成するのに必要な経費とは何かを、明確につかめるようにする。

2) 家庭生活を支える収入とは何か、生活を實質的に左右する家計支出について、社会の経済動向、即ち国家財政、社会保障制度、物価対策、流通機構等との相互関連を理解させ家庭経済のあり方をさぐる。

3) 家庭生活とは無関係に考えがちな経済の原理

・原則を家庭経済と結びつけ、生活の向上や将来の方向づけに役立たせる。

家事労働の本質を知り、その重要性を認識し家庭生活を合理化する能力を習得しなければならない。

1) 家事労働の意義を認識させるため、生活と職業(労働)、家庭生活と家事について考える。

2) 家事労働の内容及び変化

3) 家事労働の能率化一家事処理能力

4) 家事労働の計画—常時的な労働と周期的な労働の計画

5) 家事労働に対する間違った判断や過少な評価の原因を具体的にえぐり、どうあるべきか考える。

6) 消費者とは何か。消費者の権利を自覚し主体的に家庭を経営する。

#### III. 家庭の経済と社会学

家庭生活が、外部の社会生活や、その時代の経済・政治の機構との相互関係を知り、社会の変化にともなって、家庭生活がどう変ってきたかを関連づけるため、生徒達は次の事項について学習を行なう。

1) 家政学の全領域について、社会・経済機構との関連を理解させる。

2) 家計と消費の調和に影響を与える社会と市場組織機構の実態を明確にし、生活の向上や将来の方向を把握できるようにする。

3) 経済、産業、社会、政治、法律の変化と家庭(家族)との関連について理解させる。

生徒達は、驚異的な発展によって複雑化した産業・社会の現象を実例によって認識を深め、それによって得た批判力は、政治的な行動へと導く機会となることを知る。

「家庭の経済と社会学」の目標設定において、課題の範囲は、家庭と社会の関連を拡大された共同体として検討する必要がある。

ギムナジウムの教育は、方向づけのための知識、組織化のための知識、行動化のための知識の把握にある。家庭経済の経済活動に対す評価の基準と、国民経済における規準とは異なることを認識することが必要である。今日の経済は、家計・企業・財政の三つの経済主体から構成されている。家庭経済は個別経済なので、その目標を設定し、その目標を実現するために努力するが、他方では、国民経済の1単位でもあるので、国民経済の枠の中で経済活動が制約を受ける。家庭経済は、国民経済に依存していることを理解する必要がある。家庭の社会的な機能は、社会の構造と機能に相互に関連している。家庭の歴

史的な変遷や社会的影響の分析、考察などの研究が必要となる。

「家庭の経済と社会学」の学習には、家政学のあらゆる専門的な知識・実際的な経験を前提とする。所帯に関する社会学と経済学は、相互に影響しながら、政治学へと導く。生徒達に、興味と関心を持たせるために、具体的な経験を通して、討論することによって、理解ができる。家庭経済の目標は「家族の欲求の充足」にある。この問題は経済、社会、産業の機能と構造に関連がある。生徒達は、家族とひとりひとりの要求の間に避けられない対立、家庭・家族の要求と社会全体の要求との対立、経済・産業の発展と社会の生活形態との対立、文化と文化との対立、人間の期待とその可能性に対する経済的制約を認識する。家庭経済は収入の大きさが一応一定であるとして、ひとりひとりの要求と家族構成員の要求が対立するのはやもうえないことを認めねばならない。家庭経済を社会的な場からみた時の目標は、所得分配の平等と平均的な所得水準の向上である。現代のように高度の産業化された物質社会において、“力”の構造と“力”を制御する必要性を知ることが最も大切である。分配の問題として一消費者と企業、雇傭者と被雇傭者、個人と家族全員、生徒と教師、各国の国民と全世界の人々、男性と女性—経済以外の要因として政治に深い関連があることを理解させる。家族は、家計を共にする共同体であるが、家族のひとりひとりの価値観は異なるけれど、互に自由を失わずに協力し合うように努力しなければならない。

## 11 学年 家政学入門コース

家政学入門コースは、生徒達が「家政」に対して科学的に思考する習慣を身につけるとともに、知識を将来の生活に適應する能力を伸長することを目標としている。またこのコースの使命は、12学年、13学年の基礎コース（Grund Kurse）と達成コース（Leistungskurse）の準備の期間である。将来、家政学を専攻する人達が、家政学の専門領域と他の教科との関連を理解することができるように、またギムナジウム卒業試験時に、家政学のどの領域に重点を置くべきか等、自己の能力、適性を理解する助けとなる。

コースの目標

前期（半年）

食生活に対して、総合的な理解の一つとして栄養

学の基礎知識を習得するように努める。栄養とはどういうことか。人間は生きるためには必ず食物を摂らなければならない。健康を維持するために栄養がいかほど必要であるかを栄養素の機能より理解させる。また各種栄養素の代謝、体内における働きを理解し科学的に評価することをも試みる。

食品と食物とはどう違うのか。食品が、食卓にのぼるときには、一般に消化吸収のよい美味なものとなって理想的な食物となる。そのためにはよい調理が行なわれなければならない。よい栄養はよい調理からはじまるので、調理の基本的な操作を学習し、これを応用し食物を作り上げるとともに、調理に必要な種々の機械・器具を目的にかなった正しい扱い方を実習を通して体験的に学習させる。

「家政の技術」の領域においては、家事労働の合理化の必要性を理解させる。また合理化のための仕事の計画や仕事の技術、設備特に電気器具や機械その他の道具の利用（使用方法、材質などの理解）等による処理能力を養う。機械・器具に対する知識と技術を消費者の立場から家庭生活に応用する。更に社会の経済問題や環境問題にも興味をもたせるように努める。家庭内に起こる事故を防止するためには、事故発生の根本原因を追求し安全の確保に努力する姿勢を養う。現代の家庭生活にとって、便利な機械・器具が危険な事故発生の可能性があることを十分に理解させる。

後期（半年）

後期における学習の目標は、前期と大きな変化はないが、「栄養」の領域において栄養、食品、調理、献立に関する知識とこれを食生活に応用させる技術が組み合わされている。生徒達の理解力の発展のために、栄養と調理の原理・原則を明確に示してこれを実験・実習する等系統性を持っている。

「家政の技術」の領域では、家庭経済（家計）と家庭の社会的な機能は、社会の経済や社会状況との関連の中でとらえて問題を解決することを理解させる。家計の第1の目的は、“家族の必要性を満たす。”ということにある。この問題を研究することは、家庭経済の本質にせまり家庭経済の本来的あるべき姿を把握することができる。家庭経済は、公共施設、学校、病院、研究所、工場等の社会団体の経済とともに、国家財政の構造と機能に相互関連があることを理解させる。また生徒達は各自の家計の構造と機能は、社会の経済、産業、法律、政治の動向と相互関係があることを認識させる。しかし、この入門コ

表 5-1 第11学年 「家政」年間指導計画 家政学入門コース(週時間：3+3時間)

領域	前期(半年)	学 習 内 容
	題 材	
I、 栄 養	栄養学	
	1. 栄養の基礎知識 2. 栄養素の機能 食物と調理	1.1 栄養とは何か。 栄養素、食品と食物 2.1 炭水化物の作用と炭水化物を含む食品 ミネラルの作用とミネラルを含む食品 水の作用
II、 家 政 の 技 術	1. 調理の能率化 2. 調理方法と機械器具の取り扱い方 3. 加熱調理	1.1 献立の作成(食生活の合理化——栄養、労力・時間・費用) 材料の購入方法 2.1 洗う、切る、砕く、圧搾する、混合する、おろす、泡立てる、打つ 3.1 加熱調理方法とその特徴 煮る、蒸し煮にする、焼く(天火、あぶり焼き、フライ) 以上実習を伴う。
	1. 家事労働の意義 2. 家事労働の能率 3. 家事労働と事故防止 4. 機械・器具の必要性和経済的効果 5. 機械・器具の正しい扱い方 6. 家具・調度品その他の設備の整備	1.1 社会的意義と特徴 生活資材やサービスの家庭内生産——家族に対するサービス 2.1 能率化の前提として 服装、作業の姿勢、作業場の施設設備 3.1 設備(調理、暖房)の構造と機能と有効な使用法 3.2 電気器具の簡単な修理と安全性 4 家事労働の労力・時間の能率化 家事と余暇 5.1 台所の道具、食器とガラスの手入れ 洗濯機その他の機器の有効な使用と管理 6.1 家具・調度品の手入れ 暖房器具の整備 照明器具の手入れ 床、敷物の清掃

コースはあくまでも基礎的な知識とその理解にとどまり、次に継続されるコースによって学問的に細分化され、専門用語をもって客観的な立場から理解を深めるように努める。表5-1、5-2、は第11学年家政学入門コースの年間指導計画である。

### 12、13 学年 家政学基礎コース

このコースでは、家政学の基本的事項について学習し、生徒達の能力の発展と学習意欲の向上を目ざしながら主体的に生きる力を与える。

コースの目標

家政学基礎コースは、4つのコースがある。

### コース1、課題、食品とその利用の可能性、

「栄養」の領域では、食品の種類、食品の栄養的特徴の理解など食品に対する科学的な知識を習得することによって、人間の栄養に最も関係のある食品の重要性を理解することができる。生徒達は、食品の特性を生かして食品を配合し、好ましい食物を作り、それによって、食品の科学的な取り扱い方や、適切な調理方法の選択の能力および調理の技術をも把握できるように配慮されている。その他、加工食品の現状と問題点や食品の生産、流通、消費、輸出入等の機構を明確にし、市場状況を把握することによって消費者としての意識を養い、食品の購入にあ

表 5-2

領域	後 期 (半年)		
	題 材	学 習 内 容	
I、 栄 養	栄養学		
	1. 栄養素の機能 (前期の継続)	1.1 脂肪の作用と脂肪性食品 たんぱく質の作用とたんぱく性食品 ビタミンの作用とビタミンを含む食品 ホルモン・酵素の作用	
	2. 健康と栄養	2.1 栄養所要量 年齢別、性別、労作強度別 2.2 食物と栄養素 (食品の栄養価と好ましい食品配合)	
	3. 栄養の管理	3.1 栄養摂取量の計算 身体の発達と維持にともなう栄養必要量 特殊状況にともなう栄養必要量 栄養の過不足と病気 3.2 食事内容と食品構成——献立 (どんな食品をどれだけ、どんなふう食べるのがよいかを自分でコントロールしていく)	
	食物と調理		
	1. 調理の能率化 (前期の継続)	1.1 調理の手順 労力、時間、熱源の効果的な使用方法 1.2 食品材料の性質と特徴 1.3 調味料の分量とその理解	
	2. 調理方法と機械・器具の取り扱い方 (前期の継続)	2.1 食品の調理による成分の損失 2.2 食品の調理による成分の変化 2.3 機械・器具の基礎的原理と効果的な使用法	
	3. 加熱調理 (前期の継続)	3.1 風味の増加 3.2 食品のテクスチャー 以上実習を伴う。	
	II、 家 政 の 技 術	1. 家事労働の意義 (前期の継続)	1.1 家族とその要求 1.2 家事労働の社会化 1.3 家事労働の評価
		2. 家事労働の能率化	2.1 評価、技術の向上
3. 家事労働の機械化		3.1 機械・器具の合理的な利用とその扱い方 機械・器具の選択、修理と安全性、手入れ	
4. 作業設備の能率化		4.1 作業に最適な設備の配置による作業動線の短縮など作業内容の分析 4.2 道具・設備の清潔と整頓。 4.3 作業場の照明と安全性	
5. 労力の合理的な使い方		5.1 仕事の計画化 5.2 目的に対する最適な手段 (方法・技術の選択) 5.3 労働の簡素化 重点を置く作業の優先 5.4 生活の簡素化 既製品の利用等。	

Ⅲ、 家庭の 経済と 社会学	経済学	
	1. 家庭の経済活動	1.1 社会に対する労働の提供と消費 1.2 家族の欲求の充足——物資の購入と消費 1.3 資本の提供
	2. 家庭経済と国民経済	2.1 家庭経済の位置と役割 家計——消費経済の主体 企業と家計との関連 家計と財政との関連 2.2 国民経済と家計との関連 2.3 国民経済と社会構造
	社会学	
	1. 現代社会における家族の構造と機能	1.1 拡大家族の構造とその機能 居住——労働——経済的共同体：世代の継続による共同体：子供の養育の特権 家族構造の比較研究 女性の社会的役割 1.2 拡大家族の崩壊と家長権の消滅 親子兄弟——家の団結の消滅 生産と消費の分離 財産の分離制

たつての消費者の態度など現在の食生活の実態をみつけその問題点をとらえ、社会科学的に認識できる基礎的な能力を養う。

「家政の技術」の領域では、日常生活に必要な家庭管理の能力に対して、人間として生きるために必要なことを認識させる。家事労働の本質を知り、その内容及び変化、現在の家族の機能や形態を把握し、家事労働の問題点とこれからの方向をさぐる。

### コースⅡ、課題：健康な人の栄養

「栄養」の領域において、生徒達は栄養素に関する基本的事項として、物質代謝の過程を学びそれを理解しなければならない。種々な環境の中で生活している人間にとって、栄養とはどういうことか、栄養の重要性を把握させるために栄養生理学、調理の科学的な方法などについて基本的な原理・原則を学ぶ。栄養の知識を経験的に利用し、最大の効果をもたらすように食物を作りあげるのが調理である。調理という家事労働の技術面のみを把握するのではなく、調理の過程には、人間の生命維持に関与する重大な科学的原則が含まれていることを理解させる。栄養の原則を献立にとりいれ、これを実験・実習することにより、栄養学の観点あるいは食品の取り扱い方の技術の面から評価し、健全な食生活を営む実践力

を養う。また生徒達は、栄養に関する自己の意見を表明できるように努めなければならない。

### コースⅢ、課題：消費単位としての所帯

このコースでは、現代社会における家庭生活の中の消費過程に対して科学的認識と主体的に生きる力を養うことを目的とする。

「栄養」の領域では、バランスのとれた食生活を行なうために、食品の特性を生かした好ましい食品配合、献立、調理、栄養摂取量の管理、施設設備と作業の能率化、食品の選択と購入等について社会科学的な面から検討し学習する。これによって生徒達は、自己の能力を現実の生活環境において応用できるようになる。

「家庭の経済と社会学」の領域では、家庭の経済は家庭をとりまく社会、国家、世界情勢によって大きな影響を受ける。家庭経済の現状を知り、国民経済との相互関連について認識する。家庭経済は、家族の欲望を充足するために、家族の財産の利用を計画し、調整し批判しなければならない。家族における生活目標の多くは、家庭の経済状況に影響される。家庭生活においては家計をいかに合理的に運営して、家族の欲望を適切に満足させることは最も大切な課題である。生徒達は、消費者としての種々の問題を

把握し、家庭の消費生活の合理的な営みは、家庭経済の発展が可能になることを理解させなければならない。

#### コースⅣ、課題：産業社会における家族

現在の家庭生活のさまざまな問題点に目を向け、家族形態および家庭の機能が、社会の変遷によってどのように変わってきたかを明らかにするとともに、問題意識をもってその根源を理解させる。産業社会における家庭生活は、経済、政治、産業、社会の機構等の変化にともなってどう変わってきたか、相互関係を理解させる。次に、このような産業社会における家庭生活の問題点や将来のよき家庭づくりの基本的理念を確立させるために、生徒達に具体的な事例を提示しなければならない。

例．自己の生活環境を客観的科学的に評価を行なう。

一現実生活に基づいて形づくられる考え方（イデオロギー）に偏見などがあるか否か。

一妥協する可能性があるのか。また妥協の必要性などについて。

生徒達は、自己の意見を表明し、的確な判断力を養うように努める。このコースの特徴は、単に知識の伝達にとどまらず、自己の意見を表明出来るように、議論したりして思想の確立をはかるように知的訓練を行なう。これはまだギムナジウムの教育の特徴と一致する。現代社会における家庭生活は、産業構造の変化に伴って、家庭の機能を縮小させる傾向にある。また家族形態も核家族化が進み、女子の家庭外の就職も当然のことになり、家庭生活は外部の社会生活との関連を理解しなければならない。現在の家庭生活のさまざまな問題点を、社会とのつながりの中で展望し、客観的な認識と的確な判断をもって解決する能力が必要である。表 6 — 1 ~ 4 は、12、13 学年の家政学基礎コースの学習内容を一覧にまとめたものである。

#### 12、13 学年の家政学達成コース

家政学達成コースでは、家政学に関する基本的事項について既習のことがらを整理しつつ新たに専門的な知識の習得と能力の発展に努める。専門的な思

考様式や方法を活用して、適切な課題の選択と授業形態によって、将来の方向に重要なカギを持っている重点形成を可能ならしめる。

#### コースの目標

##### 重点一栄養

基礎コースの「栄養」の領域と同様の目標である。このコースでは、基礎コースで習得した知識を基礎にして、食生活の現状と問題点を栄養に重点をおき、専門的なより深い認識を得るように配慮してある。生徒達は、次の事に重点を置きながら学習を行なう。

A、栄養に関するさまざまな問題点を認識し、問題解決への実践的な態度と能力を養うように努めなければならない。

B、栄養の原則を献立にとりいれ、栄養の目的に合致した食物を作り、栄養の知識を現在の食生活に活用できる能力を体得しなければならない。

C、食糧供給およびその使用など食糧問題について、現在の食生活を認識し批判することは将来への展望につながるもので、非常に大切であることを自覚しながら学習を行なう。

以上の基本的な問題に対して、誰が、何を、行なわねばならないか、生徒一人一人が自己の立場から客観的に批判し、論理づける能力を養うことが義務づけられている。また学術的な論文に対する理解とこれらの研究による栄養学の絶えまない進歩に対する態度として、そのままのみに受け入れる消極的な態度を捨て、批判と洞察力をもって利用する実践的な生活態度を養うようにしなければならない。このような学習の結果として、生徒達は自己の学問に対する深い洞察力と経験に基づいた実践力を養い、自己に対して、家族に対して、社会に対して責任を自覚し行動しなければならないことを学ぶのである。また彼らは、社会的、経済的な状況から生ずる具体的な要求に対して適応出来るように努めなければならないことを体得する。ギムナジウム上級段階の教育は、自己の意見を表明できるように、学習活動を通して徹底的知的訓練が行なわれる。

表 6-1 第12・13学年 「家政」年間指導計画 家政学基礎コース(週時間：3時間)

領域	コース I 課題：食品とその利用の可能性	
	題 材	学 習 内 容
I、 栄 養	食品学	
	1. 動物性食品と植物性食品	1.1 食品と栄養素の関係 1.2 食品の選択——性質、特徴
	2. 調味料・香辛料・その他嗜好食品	2.1 食品の種類及び用途 2.2 食品の美的価値、感覚の発達、香り、テクスチャー 2.3 食欲——食物の魅力と好み
	3. 加工食品	3.1 食品加工の原理 栄養と旨味を保持する貯蔵の方法 3.2 最近の食品産業 食品の市場と品質低下 3.3 食品の供給と日常食との関係
	4. 日常食品以外の食品	4.1 新しい食糧資源 4.2 食物の起源と性質 4.3 食糧の自給——食糧供給と食糧の消費動向
	5. 食餌療法のための食品	5.1 特殊状況にともなう栄養必要量 特別食の献立
	6. 食品の分析	6.1 品質テスト、食品に影響を与える微生物 実験を伴う。
	食物と調理	
	1. 市場状況を考慮した食品の調理	1.1 調理における経済面の調査研究 実習を伴う。 1.2 食品の選択、消費者の選択と好み 供給と日常食との関係
	2. 食品の保存と調理	2.1 調理と加工・貯蔵の原理 びん詰、パッケージング 2.2 食品法令と衛生 2.3 家庭で保存食を作る目的——経済的、精神的、嗜好的な理由
3. 加工食品の日常献立への利用と栄養価との関係	3.1 調理ずみ、加熱ずみ、食卓の準備完了の食品の特質と献立への利用とその栄養価の問題 実習を伴う。	
4. 特殊加工食品の日常献立の利用と栄養価	4.1 強化食品の献立の利用とその栄養価の関係 乾燥・凍結食品の献立への利用とその栄養価の問題 実習を伴う。	
II、 家 政 の 技 術	1. 家事労働の能率化	1.1 家事作業の能率化 時間と労力の使い方 設備の効果的使用 1.2 家政の能率化 1.3 労働の方法 労働に必要な基礎的技術・技能の習得 作業方法、作業条件の改善



	<p>1.4 作業場の設備の合理的な使い方 熱源の選択 施設・設備の寸法や配置 作業姿勢、作業動作、作業手順の改善</p> <p>1.5 機械・器具の合理的な使い方 機械の基礎的原理と有効な使用法 機械の購入費、維持費、減価償却等から機械化・電氣化を評価する。</p> <p>1.6 労力の合理的な使い方 労力の種類及び強度</p>
--	--

表 6-2

コースII		課題：健康な人の栄養	
領域	題 材	学 習 内 容	
I、 栄 養	栄養学		
	1. 物質代謝	1.	食物の摂取、消化及び新陳代謝
	2. 健康な人の栄養	2.1	年齢と栄養 個人別栄養所要量 年齢層別の食物への要求と好み
		2.2	労働と栄養 労働の種類及び強度と栄養の関係 筋肉労働と精神労働の栄養 職業労働と家事労働の栄養
		2.3	生活環境と栄養
		2.4	日常の食生活の実態 食物と栄養素 栄養価と代替食品 献立の評価、食品の購入・選択、調理、貯蔵加工 供給と日常食との関係、食料品の最近の傾向
		2.5	家族の食事と集団の食事 食品の選択、調理——栄養所要量との関連 加工食品の使用と栄養価との関係 食品の取り扱い方（清潔と衛生） 食品取り扱いの際の社会に対する個人の責任 栄養と旨味を保持する調理方法
	3. 栄養の管理	3.1	栄養所要量表の使い方 栄養と関係のある病気 実習を伴う。
	食物と調理		
	1. 栄養学の観点から献立を作成してそれを評価する。	1.1	調理における栄養面の調査研究 栄養の充足——良好な食品配合 実習を伴う。
2. 献立表に従って調理し、評価する。	2.1	食品の取り扱い方、加熱処理の面から食物を評価する。 食物と栄養素 調理と食品の変化 美的価値、香り、テクスチャー、外観 実習を伴う。	

表 6-3

領域	コースIII 課題：消費単位としての所帯	
	題 材	学 習 内 容
I、 栄 養	栄養学	
	1. 栄養の管理	1.1 栄養摂取の現状を経済の面から調査・研究する。 栄養と健康 栄養素と食物、栄養価と代替食品 栄養素の価格 食品の選択——季節と価格 献立作成——栄養の充足 以上実習を伴う。
	食品学	
	1. 大量生産される食品	1.1 加工食品 食品加工の原理 食品の選択、消費者の選択と好み 1.2 食品の市場と品質 1.3 添加物、混合物、食品関係法規 1.4 最近の食品産業
	食物と調理	
	1. 経済的な観点から献立を作成してそれを評価する。	1.1 調理における経済面の調査・研究 栄養の供給と価格——食品材料の購入の問題 調理による栄養素の損失 1.2 今日の社会問題との関連を考えた食生活 栄養の過剰摂取 世界的食糧問題 以上実習を伴う。
	2. 調理における食品材料、労働力、時間、金銭の合理的な使い方	2.1 献立作成と食品の選択と購入 2.2 作業計画 作業に適した服装、姿勢、動線、エネルギーの供給の方法、台所の設備 道具の効果的使用、時間の使い方 以上実習を伴う。
	3. 加工食品の利用	3.1 加工食品、調理食品、その他インスタント食品の献立への利用と栄養価との関係 実習を伴う。
II、 家 政 の 技 術	1. 家計簿記	1.1 家計簿記の意義 予算生活実行の資料 簿記の知識と技術 収入と支出（消費と貯蓄） 金銭の管理（生活の実態を金銭面から把握する） 生活の特徴の理解と物価の変動などの経済社会との関連 1.2 家族とその欲求の研究——適正な購入と欲望の調整 1.3 家事労働の計画化と実際の計画表 家事労働 { 家事作業 家政 主婦の知性、能力、技術、労働力等の人的資源と物的資源の使用 方法 統計資料などを用いて実習を伴う。

III、家庭の経済と社会学	経済学	
	1. 消費単位としての所帯 (テーマは選択する。)	1.1 予算生活 1) 収入の計画 家計の収入に属する収入源——勤労所得、地代、家賃、利子、遺産(受贈) 実収入以外の収入——有価証券、動産、不動産の売却金、預金の引き出し金、保険の受け取り金 2) 支出の計画 家族の要求と必要度 節約、貯蓄の減少 クレジットの必要性、雇用者(家事手伝い)の費用 1.2 実際の消費計画 1) 購入と消費の釣合 2) 商品購入の必要性 家族の要求の研究 所得と購入の方法 市場状況の洞察 3) 消費に対する需要の弾力性 物価と生産量 4) 購入の調整 代替品、必要度 2.1 実習を伴う。
	2. 統計資料の評価	

**コースⅠ，課題：食品一人間の食物の基礎**  
(消費単位としての所帯)

このコースにおいて、生徒達は食品の種類と栄養の特質を理解し、更に家庭と産業社会における食品の取り扱い方、保存、加工方法について学習する。食品の栄養的価値、食品の嗜好的な役割、食品の経済的な評価などについても学ぶ。これによって生徒達は、食品全体の価値について客観的に判断する基準を習得することが可能となる。また彼らは、食品に関する問題点として、例えば食品に対する誤った判断や偏見—経済、産業の影響によって、食品の価値を低下させることなど食品と経済、産業界とどのように関わりあってきたかを認識する。次に、食品衛生、食品に関する法的な規定などの知識を習得し、それによって食品としての価値判断の基準を知るが、食品衛生、食品に関する法的な規定の目的とその限界をも理解することができる。健全な食生活を営む実践力として、「安全な食品」を経済、産業社会に対して正当な要求をもって世論に影響を与えるように働かねばならないことを体験するように努める。

**コースⅡ，課題：健康な人の栄養**  
(現代家族)

基礎コースの目標と同様である。完全な栄養が人間の健康と作業能率に対してどのように作用するかを、個人として、集団として、国民全体としてとらえ、重要さを理解させる。現代人の生活の領域を細分化し、更に労作別の細分化を試み、一人一人が必要とする栄養量を科学的に理解し、適切な食生活を経営できるように、何をどのくらい食べたらよいか、食品の摂取について明確な認識を得るように努める。生徒達は、生活環境別、労作別に要求される栄養必要量を満足させる食物が提供できるように努めるために、献立を作成しこれを実験・実習することにより自己の食生活を主体的に営む能力を養うことができる。

**コースⅢ，課題：病人の栄養**  
(消費単位としての所帯)

このコースにおいて、生徒達は食事が関与して生

表 6-4

領域	コースⅣ 課題：産業社会における家族	
	題 材	学 習 内 容
Ⅰ、 栄 養	食品学	
	1. 栄養の管理  食物と調理  1. 献立作成と評価	1.1 社会学の観点からみた栄養問題の調査・研究 地域社会の階層別の観点からみた栄養問題 食糧政策——食糧の自給、食糧の供給の現状、食糧の消費動向 世界的食糧問題 食品公害、最近の食品産業 実習を伴う。  1.1 社会学的な観点から献立を作成し、その評価 生産から消費者までの供給と日常食との関係 食糧資源の効果的な使用 1.2 今日の社会問題との関連を考えた食生活 栄養過剰と飢餓 年齢層別の食物への要求と好み 以上実習を伴う。
Ⅲ、 家 庭 の 経 済 と 社 会 学	社会学	
	1. 現代家族の構造と機能  2. 現代家族の機能	1.1 経済の影響下にある現代家族の構造と機能 1) 大都市、小都市、村等の社会構造と所得階層（生活水準）と家族の構造と機能との関連 1.2 社会の影響下にある現代家族の構造と機能 大都市、小都市、村等の社会構造と所得階層（生活水準）と家族の構造と機能との関連 例1. 社会的階層や地位の優劣、女性の差別、子供に対して—— 労働力として、家族の負担として、家族の名誉として、家族の所有物として 例2. 家族の一員としての立場——仲間、同族としての束縛：宗 教的政治的支配からの解放、家族集団の支配からの解放 1.3 家族構造の比較研究および歴史的研究  2.1 経済的機能 1) 所帯の形態とその役割 2) 消費単位としての所帯 3) 家庭の経済生活の変遷等 2.2 子供の教育と保護 2.3 社会的機能 文化の伝承 2.4 休養の場としての機能 産業社会での労働条件の促進と適応 2.5 調整（平均化）の機能 （精神的緊張の平衡）

ずる病気の原因について、明確に把握するように努める。一人一人の栄養の必要量に応じた調和のある食事によって、病気がある程度まで防御できる可能性があることを、科学的認識とその基礎的技術を学ぶ。生徒達は、医師の指示に従って病人食の献立を作成し、調理し実際の食生活に正しく応用できる能

力を養う。また、調味料、香辛料、その他嗜好食品の健康に与える価値の批判—適量の時には食欲増進、疲労の回復などの役割があるが、その乱用によって健康は損なわれる（例。食塩、カフェイン）などの危険性を十分に理解させる。特に興奮剤や、刺激物の人体に与える影響について正しい情報を生徒達に

伝えて、その危険性を十分に認識させ、周囲の無責任な広告宣伝などの情報活動に操つられて、無批判に利用することのないように、危険から身を守る必要性を認識するとともに、適切な判断力を生活に生かしていくように、青少年に適格な指導を与えることができるように実践力を養うことに努める。

#### コースⅣ、課題：世界人口の栄養問題 (現代家族)

生徒達は、世界人口の栄養問題について、自然科学の面から問題点を把握するのは勿論のこと、歴史的・政治的な機構の変遷によって生じた問題に目を向け、その根源について考えるように導かれる。例、国民経済—経済動向、工業生産の発展とその格差、先進国、後進国、資源の有無とその利用方法。経済・産業・政治・法律などの社会科学の観点から、問題を解決する方向をさぐりながら、栄養学の知識、生命の根源をなす栄養、健康の維持等食生活の基本的なあり方が、問題解決の中に明確に示されなければならない。

基礎コースで学んだ「産業社会の家族」と「現代家族」を比較することによって、家族は、経済・産業・政治・法律・社会などの歴史的変遷とどのような関係をもっていたかを認識することができる。このコースでの学習の特徴として、社会のさまざまな機構例えば、政治、経済、産業、法律などの相互関係が明確に把握できるよう配慮されている。また、生徒達は、自己の生活環境から客観的に問題点を見出し、総合的な視野と専門的な知識を活用して問題を解決する姿勢を養う。このような態度で学習活動を行なうと、例えば栄養問題の中には、社会機構の圧迫—宗教、階級差、人種差別と食糧の搾取や物質的圧迫—経済拡大による繁栄と食糧の搾取などの現在の食生活の問題点を的確にとらえて、将来の食生活のあり方と社会のあり方の関係から改善する力を得ることができる。また現在は日常食品ではないが、新しい食品の開発を積極的にし、その価値を認めて利用することも栄養問題の解決方法の一つである。表7—1—4は、12、13学年の家政学達成コース、重点—栄養の学習内容を一覧にまとめたものである。

#### 12、13 学年、家政学達成コース 重点—経済、社会

基礎コースⅠ～Ⅳまでの目標と同じである。このコースでは、経済に対する概念をより深めるように努める。社会の中の経済、社会全体の構造と機能は相互に関連があることを理解し、更に経済、産業、政治、法律、社会の変化にともなう、どのような相互関係を持っていたかを学習する。生徒達は、事物を客観的にとらえて正しい評価をし、自己の意見を表明できるように、独立性をもつように努力しなければならない。自己の思想の独立性を養う教育のために、特に注意すべき点を上げると例えば、生徒達の生活環境において、不当な経済的圧迫をこうむった場合、十分な調査、研究もせずに、その不当な強制に応じてはならない。まず正当なものか、疑いをもち、原因を理解し、適当な方法はないかと解決方法を主体的に選択できなければならない。生徒達は、種々の体験を通して認識し、問題解決に対して最適な方法を考えて、自己の意見として表明できるように実践力を養う。

コースⅠとⅡには、基礎コースの課題としては取り上げていない住居の経済的・社会的な問題について具体的な事実を目に向け、問題意識をもってその根源について考えさせる。例えば、住居の場所の問題について、その時代の経済的・社会的な機構の変化と関連していることを理解させる。

住居の場所  $\left\{ \begin{array}{l} \text{住宅地} \text{——計画} \\ \text{市街地} \text{——計画} \end{array} \right.$

住居の問題には

- A. 社会的な要因として—歴史的な種々の制約を受けていること。
- B. 個人的な要因として—大家族形態・家族構成から生ずる制約。
- C. 政治的・経済的な要因として—都市計画（市街地計画）から生ずる制約。

問題解決にあたって、生徒達は個人の力で解決出来る問題、地域住民として社会的な取り扱いをしなければならない問題を区別して解決しなければならない。更に、個人的な問題と社会的な問題は、相互に関連があり、一方が解決されることによって他方も必然的に解決されることも理解しなければならない。生徒達は、社会的あるいは個人的な問題であっても、人間としての正しい権利を守る必要性を認識し、権利を守る機会を最高度に利用できる能力を把握しなければならない。特に、達成コースでは問題解決に対して自己の能力と技術を最高に活用し、主体的、科学的思考力をもって問題にとりくむ姿勢に重点が

表 7-1 第 12・13 学年 「家政」 年間指導計画 家政学達成コース 重点——栄養

(週時数：6 時間)

領域	コース I 課題：食品——人間の食物としての基礎 消費単位としての所帯	
	題 材	学 習 内 容
I、 栄 養	食品学	
	I	
	1. 動物性食品と植物性食品	1.1 食品の種類と栄養上の機能 1.2 食品の栄養価 1.3 食品の性質と特徴
	2. 調味料・香辛料・嗜好品	2.1 食品の種類と性質および特徴 2.2 食品の美的価値 感覚の発達，香り，テクスチャー 2.3 食欲——食物の魅力と好み
	3. 加工食品	3.1 食品加工の原理 3.2 栄養と旨味を保持する貯蔵の方法 3.3 強化剤，混合物，添加物等の食品公害の問題 3.4 食糧品の最近の傾向 3.5 供給と日常食との関係 3.6 栄養価と代替食品
	4. 特殊加工食品	4.1 強化食品の種類とその用途 (ビタミン，無機質等の微量栄養素の添加)
	5. 食餌療法のための食品	5.1 特殊状況にともなう栄養必要量 5.2 ダイエットフードの利用 低脂肪，高カロリー 5.3 特別食の献立
	6. 食品の分析	6.1 食品の品質テスト——添加物 実験を伴う。
	II	
	1. 食品の保存	1.1 食品の保存の目的 1.2 食品の貯蔵性 加熱・冷蔵・冷凍・乾燥 防腐剤 1.3 食品の貯蔵加工の技術 貯蔵・加工の原理 栄養価及び品質低下 1.4 食品法令と衛生 1) 食品衛生法——飲食物・添加物・器具・容器・包装の安全 2) 食中毒——毒物，薬物，毒薬による害作用 3) 食品公害
	2. 市販食品	2.1 市販食品の規格 品質管理，価格の表示，包装・保存法 2.2 商品の需要と供給（生産量，豊作） 2.3 市場状況 食品購入の経済学 消費者の選択と好み 食品の最近の傾向——食品産業との関連

	食物と調理	
	1. 調理における食品の前処理	1. 1 加熱前の処理における食品成分の変化(栄養成分の損失)
	2. 調理方法	2. 1 加熱の方法別の特徴 2. 2 加熱による食品の変化(栄養成分の損失)
	3. 加工食品の日常献立への利用と栄養価との関係	3. 1 調理済み、加熱済み、食事の準備完了の食品の特質 献立利用の効果と栄養価の問題
	4. 食品の保存の方法と技術	4. 1 物理的な方法 1) 低温処理——冷蔵・冷凍 2) 高温処理——煮沸・高温殺菌 3) 乾燥法——天日乾燥、加熱、凍結乾燥 4. 2 化学的な方法 1) 塩蔵 2) 糖蔵 3) 辛味物質の利用 4) 食酢、酒の利用 4. 3 醗酵方法 乳酸菌の利用 以上実習を伴う。
II、 家庭の 技術	1. 家事労働の能率化	1. 1 家事作業の能率化 1) 時間の配分 2) 仕事の計画化(手順)と家族の協力と分担
	2. 台所の施設・設備の合理的な使い方	2. 1 熱源の選択 2. 2 施設・設備の寸法、配置 作業姿勢、作業動作、作業手順の改善 2. 3 台所の整理・整頓 2. 4 家事技術の熟練 実習を伴う。
III、 家庭の 経済と 社会学	経済学 1. 消費単位としての所帯	(題材は自由)

おかれている。生徒達は、自己の意見を持ち互いに議論することによって責任ある社会人としての人間形成を旨として学習するように配慮されている。表8—1～4は、12、13学年の家政学達成コース、重点—経済・社会の学習内容を一覧にまとめたものである。

ギムナジウムにおける家政学の学習活動は、生徒の個人差に応ずる授業を試みているところに大きな意義がある。またクラスを2に分けて集団討議をする学習形態が、しばしば行われている。課題について、グループ全員が競い合って発言する。黙ってはいけな、論理的な議論の方法を学び、討論の

中で適確でよい言葉を学んでいく。

ドイツにおける「家政」(Haushalt)は、哲学と理念と実施手段を完備した小集団管理法(家計)で、これが家内工業から発達した「工場管理」と「企業管理」方式となり、更に国家の行政管理方式になる。これらはみな「家政」(Haushalt)と呼ばれる。家計と国民経済の関連はHaushaltという言葉からすでに結びついている。

ドイツの家庭管理法の第一は「節約」でこれは家政の原則である。主婦は、「すべてあるべきものは、あるべき所に、あるべき時にある」とどんなものにも定位置があり、そこからずれると仕事の時間がかか

表 7-2

領域	コースII 課題：健康な人の栄養 現代家族	
	題 材	学 習 内 容
I、 栄 養	栄養学	
	1. 物質代謝	1.1 食物の摂取、消化及び新陳代謝
	2. 健康な人の栄養	2.1 年齢と栄養 個人別栄養所要量 年齢層別の食物への要求と好み 2.2 労働と栄養 労働の種類及び強度と栄養の関係 筋肉労働と精神労働の栄養 職業労働と家事労働の栄養 2.3 生活環境と栄養 2.4 日常の食生活の実態 食物と栄養素 栄養価と代替食品 献立の評価、食品の購入・選択 調理、貯蔵加工 供給と日常食との関係、食料品の最近の傾向 2.5 家族の食事と集団の食事 食品の選択、調理 加工食品の使用と栄養価との関係 食品の取り扱い方（清潔と衛生） 食品取り扱いの際の社会に対する個人の責任 栄養と旨味を保持する調理方法
	3. 栄養の管理	3.1 栄養所要量表の使い方 栄養と関係のある病気——栄養のアンバランスの実態 実習を伴う。
	食品学	
	1. 加工食品	1.1 加工食品・市販調理食品の利用と栄養摂取の問題 1.2 栄養と旨味を保持する貯蔵方法 1.3 最近の食品産業と栄養供給との関係
	食物と調理	
	1. 調理方法と食品成分の変化	1.1 栄養素の損失 1.2 食品成分の変化 1.3 食品の選択と調理との関連
	2. 栄養学の観点から献立を作成しそれを評価する	2.1 調理における栄養面の調査・研究 2.2 栄養摂取量 2.3 食品の配合——食品構成 2.4 食品の処理 2.5 美的価値、味、香り、テクスチャー
III 家庭の経済と社会学	社会学（略）	表6-4 社会学参照



表 7-3

領域	コースIII 課題：病人の栄養 消費単位としての所帯	
	題 材	学 習 内 容
I、 栄 養	栄養学 1. 病人の栄養	1.1 栄養障害 栄養の不足——ビタミン類の所要量と安全率 栄養の過剰——肥満（脂肪摂取量の適量） 国民栄養調査と栄養所要量の比較 1.2 代謝機能の異常による疾病とその対策 1.3 食餌療法 食品構成と栄養必要量 調理方法の選択 ダイエットフードの利用 1.4 特別食の献立 実習を伴う
	食品学 1. 調味料・香辛料・嗜好食品の消費の実態調査 2. 食餌療法と食品	1.1 調味料・香辛料・嗜好食品の消費の実態調査をし、健康管理の問題との関連を理解する。 統計資料を用いて調査し、消費者の選択と嗜好と健康管理の評価 実習を伴う 2.1 食品の組成の理解 2.2 必要な栄養素の供給と食品の配合 2.3 病気の種類と制限栄養素の問題 2.4 調理方法の適切な選択
	食物と調理 1. 病気の種類別による食事の形態 2. 献立作成	1.1 栄養量，食品の選択，調理方法の面から考える。 2.1 治療のための献立を作成し，調理し，栄養，食品，調理の面から評価する
III、 家 庭 の 経 済 と 社 会 学	経済学 1. 消費単位としての所帯	1.1～1.2は表6-3の経済学参照 1.3 労働の管理と財産管理 1) 作業計画 労働力，機械・器具の活用と作業計画， 仕事の分担と機械・器具の利用とその効果 2) 物品の管理 例：機械の購入費・維持費，減価償却等から機械化を評価する 3) 私有財産の管理

り、時間の管理として一定位置は大切である。家事作業の原則として、

1. 主婦はその日使用したすべてのものを本来の場所に格納してあるのを確認するまでは就寝しない。

2. 毎日の仕事は、定められた手順で行ない、これを崩してはならない。

3. 洗濯、裁縫、掃除、編物、などは毎週定められた日に行なう。

表 7-4

領域	コースⅣ 課題：世界人口と栄養問題 現代家族	
	題 材	学 習 内 容
Ⅰ、 栄 養	栄養学 1. 世界人口と栄養問題	1.1 世界人口の増加と食糧問題 食糧事情——食糧生産の状況 食糧供給の状況——食品の流通機構と輸出入の問題 食糧自給率 1.2 世界人口の栄養状態 栄養のアンバランス——先進国、後進国、社会の階層別からみた栄養問題——富の分配の不平等性と栄養問題 1.3 世界人口の栄養摂取の現状と世界の食糧政策 世界各国の食生活の比較と評価 世界的食糧問題と将来への展望
	食物と調理 1. 特殊加工食品の日常献立への利用	1.1 強化食品、乾燥、冷凍食品等の献立への利用と栄養価の問題 実習を伴う。
Ⅲ、 家庭の 経済と 社会学	社会学(略)	表 6-4 社会学を参照

例. 普通月曜日一洗濯、水曜日一裁縫、木曜日一アイロン、金曜日一掃除、土曜日一買い物。

4. 買物は一週の特定の日に行なう。

「家計簿」買いものは、家政の「枢要」で主婦が自分ですべきことで、物を見ないで買うという論理はなりたたないし、納得のいく値段でしかも買い手ばかりでなく売る側にもその意識があって、不必要な買い物をしようとすると逆に店の方から注意される。普通土曜日の午前中、主婦は一週間分の買い物をする。食品飲料、生活必需品の「適正在庫量」を下回るものと次の週の献立の材料を買い揃える。その他のものはいっさい買わない。家計簿は、毎月の食費、住居費などの項目を標準値と実際値を比較して評価する。偏差値によってそれぞれの週の消費や購買活動をする。商品、商店に対する知識は専門的で、見ないで買ったり商品の衝動買は決してしない。「食生活」ジャム・マーマレードなどはどこの家庭でも収穫期に安く出回るのを利用して多量に買いこみ、一日かかって数十～百数十のびんを作り上げる。桜桃、すもも、なしなどまたハム・ソーセージをも

生活水準の高い家庭の主婦でも自分で保存食を作る。日常の食事形態は。

朝食：3種類のパン（焼きたて）、マーマレード、蜂蜜、卵1個（3分間茹でたもの）、紅茶かコーヒー、又はハム・ソーセージ、チーズが3種位と茹で卵、小さいトマトと飲み物。

昼食：主な食事でオールドブルからデザートまでの温かい食事（最近夕食に移りつつある、帰宅できない時はサンドウィッチが多い）。

夕食：パン、ハム・ソーセージ、紅茶、コンポート、夕食は簡単に煮たきは原則としておこなわない。家事作業の一週間の時間をみると

台 所 仕 事	18 時間	} 計 55 時間
購 買	8 時間	
掃 除・洗 濯	12 時間	
教 育	17 時間	

家庭電化の割には、家事の負担が大きいが、掃除、洗濯は生活原則の「清潔」に結びつく。料理の腕よりもきれいに掃除されていることをほめられるのが

表 8-1 第12・13学年 「家政」年間指導計画

## 家政学達成コース 重点——家庭経済と社会学 (週時数：6時間)

領域	コース I	
	課題：消費単位としての所帯	食品とその利用の可能性
	題 材	学 習 内 容
I、 栄 養	栄養学	
	1. 栄養の管理	1.1 栄養摂取の現状を経済の面から調査・研究をする。 栄養と健康 栄養素と食物、栄養価と代替食品、栄養素の価格 食品の選択——季節と価格 献立作成——栄養の充足 以上実習を伴う。
	食品学	
	1. 動物性食品と植物性食品	1.1 食品の種類および含有栄養素 1.2 食品の性質および特徴
II、 家 政 の 技 術	2. 食品分析	2.1 品質テスト 実習を伴う。
	食物と調理	
	1. 道具の適確な使用	1.1 道具・機械・器具を用いて調理を行なう。 調理の手順、調理時間、労力に与える影響等について評価する 1.2 道具・機械・器具の原理と取り扱い方
	2. 経済的な観点から献立作成 及び調理	2.1 食品の購入方法 市場状況を考慮する——季節の食品 ——食品産業 2.2 栄養素と価格 2.3 調理方法の選択 2.4 調理品について経済の面から評価する。
III、 家 庭	3. 加工食品及び特殊栄養食品 を使用した食事の準備	3.1 経済的価値について評価する。 3.2 食物としての価値 以上実習を伴う。
	1. 家事労働と家族の要求との 関連	1.1 家事作業の中で家族に対するサービスと労力・時間等の関連 統計資料を用いて評価する。 実習を伴う。
	2. 住居の設備	2.1 家事労働の能率化を住居の設備から考察する。 家具、調度品、調理設備の配置 作業に最適な器具・材料の選択 道具の手入れ、整理整頓。 2.2 作業内容の分析——作業動線の短縮 住居の見取図を利用して設備の配置の改善 実習を伴う。
III、 家 庭	3. 機械・器具の設置と作業の 能率化	3.1 機械化と作業能率の関係 3.2 道具の収納と作業能率の関係 3.3 機械・器具の適切な使用方法と手入れ及び修理
	経済学	
	1. 経済の観点から住居を考察 する	1.1 空間の効果的な利用 1.2 住居費の効果的な使用

(自由選択)

住居の位置：都心にある、快適さ、清掃費、修理費等の支出による住居の価値低下などの問題

2. 消費単位としての所帯

- 2.1 予算
- 2.2 収入の計画  
家計の収入：(勤労所得、地代、家賃、金利、遺産(受贈)、有価証券、動産・不動産の売却金、預金の引き出し金、保険の受取り金)
- 2.3 支出の計画  
計画の実施と検討(実習を伴う)  
所得と支出のバランス、節約、貯蓄の減少、クレジットの必要性  
雇用者(家事手伝い)の費用
- 2.4 実際の消費計画
  - 1) 購入と消費のバランス
  - 2) 商品購入の必要性  
家族構成、所得、市場状況
  - 3) 消費に対する需要の弾力性  
物価と生産量——需要と供給
  - 4) 購入の調整  
代替品、補充品、組み合わせの変化
  - 5) 需要の要因  
家族構成、所得、社会的地位、生活水準、社会的儀礼
- 2.5 作業計画と財産の管理
  - 1) 労働力、機械・器具を導入した仕事の計画  
仕事の分担、機械・器具の効果的な利用による能率化
  - 2) 物品の管理  
節約、交換、修理、手入れ
  - 3) 私有財産の管理  
法律上の問題：夫婦間の財産共有、夫婦間の財産分離  
問題解決の手段：契約資格、扶養義務等

喜ばれる。家の中の金属什器類特に銀器、ガラス器がきれいに磨き上げられて、あるべきところにピカピカになって収納され、また機器の保全技術に徹底し、仕事は一定の手順でなされ、そこには思いつきの入りこむすきはない。

次に標準的な家庭の家計をみると、支出内訳<sup>10)</sup>は

食費	20.3%	
家賃	12.8%	
家具・家財道具		7.5%
光熱費		4.1%
衣料費		7.5%
教養教育費		6.9%
車・交通費・郵便		12.5%
医療費(保険外)		2.5%
趣味		3.8%
嗜好品		3.5%
貯蓄		12.9%
その他(任意保険も含む)		5.7%

「住居」豪華な住い、ドイツは冬型の厳しい気候で外気を完全に遮断し、有効な暖房を必要とするため堅牢な家屋が要求される。住居や家具に多額の金をかける。住居に比べて衣食は実用的で質素である。日本は「衣・食・住」と云われるが、ドイツでは、「住・衣・食」となる。

以上簡単ではあるが、生徒達の背景となっている家庭生活の有り方を紹介することによって、ギムナジウムで取りあげている教育内容の理解の助けとなるであろう。調理、洗濯、被服構成、保育などの技術の教育よりも、栄養学、食品学、社会学、経済学、労働学等の知識を中心とした学問的な教育研究が重視され、人文科学、社会科学、自然科学を総合した教育内容が展開されている。技術面の教育は、知識の応用能力としてのみとり入れられている要因として、直接的に影響をもたらすのは、この国の職人(マイスター)制度による。

表 8-2

領域	コースⅢ 課題：現代家族 食品とその利用の可能性	
	題 材	学 習 内 容
Ⅰ、 栄 養	<p>栄養学</p> <p>1. 栄養の管理</p>	<p>1.1 家族の健康と栄養——年齢、労働と栄養</p> <p>1.2 家族の栄養所要量をみたす食品構成</p> <p>1.3 家族の栄養所要量をみたす献立</p> <p>1.4 食品の選択——栄養素の価格</p> <p>1.5 現代の食生活に関する問題点                      栄養のアンバランスの実態——栄養不良と肥満                      世界的食糧問題——先進国、後進国、食糧分配の不平等                      実習を伴う。</p>
	<p>食品学（略）</p> <p>食物と調理</p> <p>1. 経済・社会的な観点から献立を作成し、それを評価する。</p>	<p>表 6-1 食品学参照</p> <p>1.1 調理について経済・社会学の面から調査・研究</p> <p>1.2 家族構成に従って食品の種類・量・組み合わせを考慮する。</p> <p>1.3 食品の選択——量目・価格・品質——食品の価格と栄養価の関係</p> <p>1.4 調理法の選択                      栄養素に与える変化と作業能率の面から選択する。</p> <p>1.5 調理用機器の活用</p>
Ⅱ、 家 庭 の 技 術	<p>1. 家具・調度品・機械・器具の合理的な購入と利用方法</p>	<p>1.1 購入方法                      計画買い：マスコミ、宣伝、広告による衝動買いや虚栄買いをしない。</p> <p>1.2 取り扱い方                      日常の手入れ、目的に適った使用、保管</p>
	<p>2. 住居の施設・設備の充実と能率化</p>	<p>2.1 住居の広さと機能</p> <p>2.2 各室の配置——見取り図より評価する。</p> <p>2.3 家事労働の合理化と施設・設備                      1) 広さの問題                      2) 台所設備の配列                      住居の平面図を利用して実習を行なう。</p>
Ⅲ、 家 庭 の 経 済 と 社 会 学	<p>社会学</p> <p>1. 社会の発展と家族構造</p>	<p>1.1 社会機構の発達と家族                      家族構成——核家族・拡大家族</p> <p>1.2 現代の産業社会の経済機構と家庭経済との関連                      家族の経済機能の変化                      市場経済と生産機能</p> <p>1.3 世界人口と食糧問題の解決と将来の展望</p>
	<p>2. 現代家族の構造</p>	<p>2.1 経済機構の変動と現代家族の構造                      所帯規模の縮少                      （大都市、小都市、村——社会組織と生活水準）</p> <p>2.2 複雑な社会的要因のもとにある現代家族の構造                      （大都市、小都市、村——社会組織と生活水準）                      例1. 社会的階層や地位の優劣、女性の差別、                      子供——労働力として、家族のじゃまものとして、家族の                      誇り、家族の所有物として——子供の人権侵害                      例2. 家族の一員としての立場——仲間、同族としての束縛、宗                      教的、政治的支配からの解放、家族集団からの解放</p>

3. 現代家族の機能	1. 経済的機能 1) 所帯の形態とその役割 2) 消費単位としての所帯 3) 家庭経済の変遷 2. 子どもの育成および保護 3. 社会的機能 社会的な習慣の伝承 文明(文化)——水準と評価 4. 休養(余暇)の機能 5. 調整(平均化)の機能 精神的緊張の平衡:産業社会での労働条件の改善(機械化、システム化による人間疎外による人間性の回復)
4. 住居を社会学的な観点から洞察する。 (自由選択)	

## V. 結び

西ドイツにおける家政に関する教育は、家庭、学校、社会において生涯を通して行なわれるが、その基礎となるのは、学校教育における一教科として「家庭生活を中心とする人間の生活」を教授、学習する家政学にある。急速な社会、文化の変化は全世界的傾向であり、現代の変化する社会に適應する人間教育の基礎を学校教育に求められている。社会の構成単位としての家庭生活の改善に関する教育、特に学校教育における家庭科教育に対し、人間の生活改善に必要な教育として重要性が再認識されるとともに、その改善が要請されていることも世界的な傾向である。

ギムナジウムにおける家庭科教育——栄養、家政の技術、家庭の経済と社会学の各領域に共通していることは、現状を把握し、その問題点を科学的(自然科学、社会科学の両面から)に解明し、健全な家庭生活を思考し創造していく姿勢を学習する。しかも観念的傍観的な認識で学習が終らないように、自然科学的な学習方法として、原理原則に基づいた系統的な認識を得るように配慮している。わが国の家庭科教育に見られる実用主義、家事技術の偏重の学習形態とは異なり、家庭生活の現状や過程について法則性を明確にし、矛盾や解決とその展望を系統的に認識させる。具体的な生活の諸事象に付随する「生活技術」は、技術の習得を第一目的とせず、技術は家政学の認識の過程において目的の実現に必要なかぎりにおいてのみ手段として用いられている。家庭科教育は、家庭生活に関する総てを学習することはできないし、またそうあってはならない。生徒達

は、家庭生活の実態を把握し、問題点を発見し、適切な判断による意志決定を行ない、個人的・社会的解決の方法を見出す能力を養うことが最も大切とされる。また生徒達は、社会的な経験、特に生産・労働経験に乏しいため、このような問題に対して、現実認識が弱く実践力に欠けるなどの弱点があるので、観念的消極的な態度になりがちであるが、自分自身の問題としての自覚と現実の生活をよりよく変えていく積極的な姿勢を作るように、学習活動で自己の意見の表明、他者と議論することによって自己の思想の確立と責任を自覚させる知的訓練を徹底させている。これは、西ドイツの伝統的な教育方法で、思考方法に重点を置く知的合理主義に基づく、ドイツの創造教育で教育改革後も継承、発展させている。授業は、教師が一人一人の生徒の能力を開発・伸ばさせるために、問答法で進められているのが特徴的であり、そこには教師の問題提起のあり方、生徒の意見の取りあげ方およびその整理の仕方など教師側にも、高度な能力・技術が要求される。わが国の器用(能力)ではあるが、その場かぎりの暗記的教育とは大きな違いがある。

近年、経済・社会の発達ともなって生じた家庭生活の変貌は著しく、この経済・社会に対処すべき生活適應の能力は、単に知識・技術の伝達教育からは生れ得ないと考えられる。ここにギムナジウムにおける家庭科教育の特徴をあげると

A. 家政の技術の実験実習は、技術を得ることが目的ではなく、よき家庭の創造という目的達成への手段として取り扱っていること。

B. 家庭科教育は、私的な家族の問題は勿論のこと、社会との関連の中で問題を把握し、将来の生活

表 8-3

領域	コースⅢ 課題：家計と国民経済 健康な人の栄養	
	題 材	学 習 内 容
Ⅰ、 栄 養 学	栄養学（略）	表 6-2の栄養学参照
	食品学  1. 加工食品  食物と調理  1. 経済学の観点から献立を作成し、これに基づいて調理をし、評価する。  2. 調理における食品材料、労働力、時間、金銭の合理的な使い方	1. 1 食品加工の原理 栄養と旨味を保持する貯蔵の方法 1. 2 最近の食品産業 食品の市場と品質低下——添加物、着色料、保存料 1. 3 栄養素の価格の比較——生鮮食品 1. 4 供給と日常食との関係  1. 1 調理における経済面の調査・研究 食品材料の購入の問題——栄養素と価格、食品の廃棄率、家計と食物費 1. 2 食品の調理による成分の変化——栄養素の損失 1. 3 栄養の過剰摂取と食品構成  2. 1 調理の能率化と献立作成——食品の購入計画 2. 2 作業計画 作業に適した服装、姿勢、動線の短縮、エネルギーの消費 2. 2 台所設備と能率化 実習を伴う。
Ⅱ、 家 政 の 技 術	1. 家計	1. 1 予算生活の計画 要求の充足：予算生活の実行、家計簿記、家庭の収入と支出、決算 消費に関する情報：購入方法、物資の活用 家事作業の計画：労力、時間の配分、家族の要求とサービス
Ⅲ、 家 庭 の 経 済 と 社 会 学	経済学	
	1. 家庭の経済と国家財政	1. 1 現代家族の構造と機能 1) 家族構成：拡大家族、核家族——所帯規模の変動 2) 家庭の経済生活と所得 家族構成と所得の関係：生産者所帯と非生産者所帯 3) 家庭の機能——社会的機能 1. 2 家庭経済と国民経済との関連 1) 家庭経済の位置と役割 所得：消費と貯蓄：家庭生活、労働力、生産性、生産と投資、設備、 2) 家計および国民経済と社会の機能と構造との相互関係 (1) 産業社会への労働力の提供 産業社会から物資を購入して消費する——家庭の消費のあり方が国民経済に与える影響 (2) 社会への資本の提供——家庭経済の安定・充実による貯蓄・保険の加入、債券・株券などの購入によって提供される資本——社会全体の資本の供給源 1. 3 消費単位としての所帯の家計の技術 1) 家族の需要の充足の問題 2) 需要の充足の計画（方法と手段） 必要度、欲望のコントロール 1. 4 家庭生活を脅かす事項 高齢人口の増加、中高年齢層の定年退職、失業、疾病、交通事故

	<p>故等——家庭経済の負担の限界と生活水準</p> <p>1.5 家庭経済に対する政府（行政）の役割 社会福祉事業：健康保険，病人・老人の保護，子供の養育，教育費の補助等。</p> <p>1.6 家庭経済と企業との相互関係 家庭経済——個人・家族の欲求・欲望を充足する消費の場 企業——生産と流通 家庭における消費生活と社会における生産に必要な購買力（商品の購入）の関係</p>
--	--

表 8-4

領域	コースⅣ 課題：経済および社会の構造と機能の相互関係 健康な人の栄養	
	題 材	学 習 内 容
Ⅰ、 栄 養 学	<p>栄養学（略）</p> <p>食品学</p> <p>1. 大量生産される食品</p> <p>食物と調理</p> <p>1. 社会学の観点から献立を作成し、それに基づいて調理し評価する。</p>	<p>表 6-2の栄養学参照</p> <p>1.1 加工食品 食品加工の原理 食品の選択，消費者の選択と好み</p> <p>1.2 食品の市場と品質</p> <p>1.3 添加物，混合物，食品衛生・法規</p> <p>1.4 最近の食品産業</p> <p>1.1 世界的食糧問題の研究</p> <p>1.2 今日の世界問題との関連を考えた食生活 栄養の過剰摂取，食品公害</p> <p>1.3 最近の食品産業，食糧政策，輸出入，食糧自給率 以上実習を伴う。</p>
	<p>社会学</p> <p>1. 産業経済（企業）の発達と家庭経済との関係</p> <p>2. 家庭と国家・社会との関係</p>	<p>1.1 市場機構と存在 市場経済と所帯</p> <p>1.2 世界人口の増加と食糧問題 食糧事情——食糧生産の状況 ——食糧供給の状況——食品の流通機構と輸出入の問題 ——食糧自給率</p> <p>1.3 世界人口の栄養状態 生活水準と栄養のアンバランス——先進国，後進国 社会の階層別からみた栄養問題——富の分配の不等性と栄養問題</p> <p>1.4 世界人口の栄養摂取の現状と世界の食糧政策 世界的食糧問題と将来への展望</p> <p>2.1 国家・社会の変遷と家庭の機能</p> <p>2.2 家庭と社会の連携——社会保障制度の実態 青少年保護 老人問題 働く婦人の負担軽減等の問題</p>



経済学	
1. 経済および社会の構造と機能の相関	1.1 家族の所得と住居 1.2 家族の所得と社会的機能 1.3 家族の所得と休養（余暇）の機能 1.4 子供の養育費と社会的機能 1.5 職業に従事している父、母、又は両親とその子供と社会的機能 1.6 職業に従事している父、母、又は両親とその子供の休養（余暇）の機能
2. 家族と経済および社会組織との関連	2.1 大家族——産業・経済・社会組織と家庭の特質 2.2 近代初期の産業・経済・社会組織と大家族の消滅 2.3 産業の発達による経済、社会機構と現代家族
3. 国民経済の発展と家庭の機能	3.1 国民経済の向上と家庭経済との関連 3.2 家庭経済——社会に対する勤労と資本の提供——社会の発展と家庭生活の安定 3.3 物費の購入と消費産業の育成 3.4 租税や社会保険料等の負担——公共の福祉増進と公共サービスの享受

を展望する。

C. 家庭科教育は、家庭生活の現状および問題点を科学的（自然科学、社会科学の両面から）に理解し、健全な家庭生活を思考し創造していく姿勢を養う。

D. 家庭科教育は、現代社会におけるさまざまな問題を自分自身の問題として考えることができるように、有機的に摂取した知識を使って、自分で考え、自分の言葉で表現し、自分の意志を持って批判的に生きるように努める。

人間にとって大事なことは、一個の自立した存在となることである、暗記した知識の量やテストの解答の早さは問われない。いかに批判的に自分の論を立て述べることができるか。どんなことにも自分の意見を持ち、それを言葉で表現し、論理的に書き、口答発表ができなくてはならない。そのためには知識が必要であり、知的訓練も大切である。知識そのものが尊いのではない。それを能動的に世界に対して、自己を主張できる能力が評価される。受け身の知識の量と、集団の中での状況に対応する能力が重んじ

られ評価される日本の教育とは根源的に違っている。

ギムナジウムの教育は、厳しい知的訓練の場であり、また資格試験の徹底の時でもある。ギムナジウム卒業資格（Abitur）をもつことは、大学入学資格にもなるので、わが国の特質が、学歴社会というなら、西ドイツは資格試験制度の国といえよう。高等教育が、学問研究のための大学から職業教育的機能をもつ大学へと質的に変革してきている今日、ギムナジウムの教育内容も高い知的訓練とともに職業意識、技術育成の職業教育も含み、大学教育領域および継続教育領域への移行も可能にし、そのため多様化している。ギムナジウムの家庭科教育は、将来のさまざまな進路の方向づけに結びつき、生徒達一人一人の傾向と能力などの重点の可能性を見出すのに役立っている。

終りに臨み、終始御懇切な御指導を賜りました本大学のリポリア・アルベルス教授に厚く感謝いたします。

## 6. 文 献

- (1) 天野正治：西ドイツにおける中等教育改革の動向 神奈川県立教育センター教育情報シリーズ No.14「海外教育情報」4. 1976. 3.
- (2) 長峰 毅：「ドイツ連邦共和国の教育体系と教育改革計画案に見る教育制度モデル」日本私学教育研究所研究資料〔第4回海外教育事情視察報告〕調査資料75. 1980. 3.
- (3) Der Kultusminister des Landes Nordrhein-Westfalen : Der Kultusminister informiert. Weiterführende Schulen in N.-W. (1976). S. 8, 9.

- (4) Ditto, S. 10, 11.
- (5) 奥田真文, 永岡順編著: 「現代学校教育全集 25 諸外国の学校」ぎょうせい (1980). P. 124~126, 315~316.
- (6) Eine Schriftenreihe des Kultusministers des Landes Nordrhein-Westfalen: Gymnasium Sekundarstufe I. Hauswirtschafts-Wissenschaft: Die Schule in N-W. 1978. 7. Heft-Nr. 3412. S. 7~15.
- (7) Nordrhein-Westfalen 州の Marien Gymnasium Sekundarstufe I. 第9学年の「家政」領域I 栄養の学習指導案である。
- (8) Eine Schriftenreihe des Kultusministers des Landes Nordrhein-Westfalen: Schulreform N-W. Sekundarstufe II. Curriculum Gymnasiale Oberstufe. Hauswirtschafts-Wissenschaft: Die Schule in N-W. 1973. Nr. 294. S. 7~58.
- (9) 天野正治: 「現代ドイツの教育」学事出版, 1978.
- (10) 小塩 節: 「ドイツの家庭」青織書房, 1981.