

を行うこととなった。

大阪の寝屋川市は2007年11月から12月にかけて、東京の荒川区は12月から1月にかけて調査用紙を配布し、合計で73通の回答を得た。それらの分析を通して以下の点について明らかにできたのではないかと思う。

- (1) 外国語活動の授業に取り組む教師の可能性と限界
- (2) 外国のことや外国の言葉に関心を示す子ども

もたちの可能性と限界

(3) 「思考力・判断力・表現力」を求められる教師

(4) 小学校高学年の英語カリキュラムの在り方  
2008年度より全国で1000を超える小学校で試行がすすみ、2009年4月から小学校高学年の外国語（英語）活動が全面的に実施されようとしている中で、今回の調査は小学校現場の教員サイドからの視点を提供することとなった。

## 大学における親準備性教育のための基礎的研究 —— 高大連携の家庭科教育の検討から ——

白梅学園大学 子ども学部 林 薫・金田利子

### 【はじめに】

本研究は、家庭科における異世代交流教育授業が、次の親世代である大学生にとって、食事をつくる力の形成（調理教育）に有効であるのか検討することを目的とした。近年の小児の食に関する問題にはいくつかの要因が挙げられるが、その中でも大きく影響を及ぼしているのは子どもの置かれている生活環境、食環境、そして子ども自身の食に対する認識である。子どもは受身の存在であり、その認識は親や保育者が作り出す環境に強い影響を受ける。言い換えれば、子どもの年齢が低ければ低いほど、ほとんどの場合、子どもは家庭や施設の中での選択肢しかないということである。家庭の子育て機能が低下する中で、親世代の食事作りに必要な知識・技術の低下、食を通じたコミュニケーションの場の減少などが危惧される。そこで、本研究ではプレ親期（青年期）にあたる大学生と小学生を対象として、世代間を通じた家庭科教育が親準備教育、特に食事を作る力の形成（調理教育）に有効であるのかを検討した。

### 【方法】

方法は本学と同じ地域内にあるS小学校に依頼し、小学生と大学生による家庭科の授業（調理実習）を2008年1月に開講した。内容としては日本の伝統料理であり、1月という季節にちなんだ「お雑煮づくり」とした。関東・関西によるお雑煮の由来や違いについて大学生が講義し、調理実習指導も行った。

### 【結果及び考察】

大学生を対象とした事後のアンケート調査から大学生は小学生に説明し関わることで、ほとんどの者が自らの食事作りに関する技術や知識について足りない、または不十分であると考えており、今後と課題として挙げていた。今回の取り組みを通して、大学における家庭科教育の中で大学生から地域の小学生へと、世代間を通じた日本の伝統料理作りの介入は親準備性教育、特に食事を作る力の形成に有効であることが示唆された。