

[特別編]
 <食育>
 国語

➔ 6年生 | 「言葉に関心をもとう」

調理の言葉

1. <1時間目>言葉の仲間分け

家庭科の「ご飯と味噌汁」の学習を受け、「調理に使う言葉を集めよう」と家庭学習で取材させます。1時間目は集まった調理の言葉を整理する活動を行います。取材ノートや国語辞典で見つけた言葉を出し合い、付箋紙1枚に1つの言葉を書き出します。

次に、グループで話し合って出された言葉を付箋紙に書いて、同じ意味を含むまとまり同士に仲間分けしていきます。仲間分けの仕方に「正解」はありません。「こっちは蒸すと蒸らすで蒸気を使う」「いちょう切りや千切りは切り方の仲間」「…ところで蒸すと蒸らすってどう違うの？」など、議論が自然に始まります。素材は調理ですが、やっていることは完全に言葉の学習です。「溶くと溶かすは違うんだよ」「いっしょだと思ってた」「溶くって何?」「小麦粉をこうすることだよ」動作を交えて説明しています。子どもたちが生活の中で言葉を獲得していく過程が見える活動となります。

2. <2時間目>言葉を整理する

整理できた言葉のまわりに、関係する絵を描きます。絵に表現することで意味を獲得している子もいます。模造紙に言葉を仲間分けした図ができあがります。

次に、どんな風にまとめたか簡単に報告し合います。他のグループの話を聞きながら、意味のわからない言葉をワークシートに書きます。「話し合いで悩んだ言葉」「初めて知った言葉」も書き留めておきます。和える・さらす・まぶす・しめる・いぶす・溶く・こす・もどす・めんどり・ビックリ水などが、悩んだ言葉や初めて知った言葉としてあがり

ます。また、「蒸すと蒸らす」「おろすとする」「炒めると焼くと炙る」「つけるとひたす」「さばくと切る」など、微妙に違う調理の言葉の謎が浮かび上がります。



集めた言葉を整理する様子

3. <3時間目>謎を解決する

3時間目には、この謎を解決していくために国語辞典で意味を調べました。言葉の意味はわかったのですが、それぞれの意味の違いまでは今ひとつピンとこないところもあります。そこで職員室で先生方に聞きます。「蒸すと蒸らすはどう違うんですか?」「蒸らすはご飯を炊くときにするでしょ。火を止めている状態で…」「からめるとまぜるは?」「大学芋のように、表面に味を付けることで…」子どもたちはスムーズにイメージできます。国語辞典ではつかめなかった違いが具体的な説明ではっきりとわかったのです。

4. 豊かな調理の言葉の世界

料理のレシピを読みこなせない大人が増えているそうです。切り身の魚には「さばく」は必要ないですし、電子レンジが普及した現在、「蒸す」「ゆでる」なども同様でしょう。包丁とまな板のない家庭では、もっとも言葉が少なくなっていくと思います。言葉と体験を今つないでおかないといけない、そんな気がします。調理の言葉を知らない子どもたちがいることは、大人の課題なのではないかということにも気づかされます。