

教育・情報

2015
No. 9

Educational information

【特集】

02. 学校におけるこれからの食育の在り方

文部科学省食育調査官 濱田有希

04. 学校と家庭の食育をつなぐために

東京家政学院大学 江原絢子

06. ふるさと弁当を作ろう

～大潟PR大作戦～

上越市立大潟町小学校 池田春美

08. クローズアップ！教育の現場

福井法教育推進

プロジェクト

福井大学大学院 三田村彰

前福井県教育委員会

特集

食育の推進 ～学校、家庭、地域～

日本文教出版Webサイト

バックナンバーはこちらから→

日文

検索

未来をになう子どもたちへ
日本文教出版

学校における これからの食育の在り方

文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課 食育調査官
濱田 有希

食をめぐる現状と国の動向

子供たちが豊かな人間性をはぐくみ、生涯にわたって健康な生活を送るためには、健全な食生活は欠かせない。しかしながら、食生活を取り巻く社会環境は、グローバル化やインターネット等による情報化によって日々変化を遂げ、食に関する価値観や情報の氾濫などから、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることの重要性が高まっている。

これまで国においては、食をめぐる課題を解決するため、食育の基本理念と方向性を明らかにした食育基本法が平成17年6月に成立、7月に施行され、翌年3月に食育推進基本計画を策定し、国民運動として社会全体で食育を推進している。現在、第2次食育推進基本計画は、「周知」から「実践」をコンセプトとし、重点課題に「生涯にわたるライフステージに応じた間断ない食育の推進」、「生活習慣病の予防、改善につながる食育の推進」、「家庭における共食を通じた子供への食育の推進」の3つを掲げ、あらゆる場とそれぞれの立場で取り組まれている。平成27年度は、平成23～27年度の第2次計画最終年度として成果の検証を行うとともに、また新たな課題を盛り込むべく第3次計画についても内閣府を中心に協議検討を行っているところである。

食に関する指導の充実

学校における食育は、子供たちが食に関する正しい知識と食を選択する能力を身に付けるとともに、自らの食生活を考え、望ましい食習慣を形成する上で極めて重要であることから、学校給食の時間や各教科等の時間において、それぞれの指導内容・方法を生かしながら、教科横断的に進める必要がある。



学校教育においては、食に関する指導の充実を図る観点から、平成20年に学校給食法を大幅改正し、平成21年3月に改訂された学習指導要領の総則には「学校における食育の推進」が明記されたほか、関連する各教科等においても食育に関する記述が充実されるなど、現在、学校教育活動全体を通じた食育が進められている。

さらに、平成17年度から配置が開始された「栄養教諭制度」により、学校における食育推進体制の整備や食に関する指導体制の充実が図られてきた。学校給食を「生きた教材」として活用し、給食の時間、学級活動の時間、生活科、家庭科、保健体育科等での食育の視点を生かした指導、また、総合的な学習の時間では食育をテーマとして地域と連携し、体験活動を通じた学習が行われるなど、特色ある食育が進められている。

このように学校全体の教育活動の中で、栄養教諭を中核として教職員全員が連携協力して食育に当たるためには、より効果的なＴＴ授業ができるよう計画性と継続性のある取組を行う必要がある。学校における食育は、全教職員が組織的に動けるような推進体制と連携協力を強力に推進できる条件が整わない限り、それぞれが目指す食育の目的を達成することは容易なことではない。したがって、校長の強いリーダーシップのもとで充実した指導が行われている学校と、そうでない学校との間に格差が生じているのが実情である。

そこで、子供たちへの食育の重要性を考えたとき、学校の置かれた状況に関わらず、すべての学校で最低限の食育の指導を行っていただく必要があることから、文部科学省ではそのための支援策の一つとして、「様々な教科等の中に散在している食育に関する内容を集約し、学校で指導すべき内容を体系的に整理した『小学校用の食育教材』」の作成に着手し、平成28年度使用開始を目途に準備を進めているところである。この教材を学校全体で活

用いただくことにより、すべての教職員が食育の大切さを認識し、教職員一人一人が食育に主体的に取り組まれることを期待している。

学校における食育の在り方

文部科学省では、学校における食育の一層の充実を図るために、関係機関・団体と連携し、栄養教諭を中心に外部専門家を活用するなどした食育のモデル実践プログラムを構築し、食育の多角的効果について科学的データに基づいて検証を行うスーパー食育スクール事業を展開している。平成26年度は、全国の33か所（小学校26校、中学校8校、高等学校5校、中高一貫校3校）42校を指定、平成27年度には、30か所（小学校19校、中学校7校、高等学校6校、中高一貫校3校）35校を指定した。

このスーパー食育スクール事業では、小中学校が中心であったこれまでの事業とは異なり、次の世代の親となる高校生への食育の取組を充実させることも必要であることから、高等学校にも指定している。高等学校は、地域や小中学校と連携する機会も含め幅広い可能性をもっており、農業に関する学科、家庭に関する学科、総合学科などの特色を生かして地域ブランドの開発や地域の食文化の継承と発展につながる取組など、国際的な視野をもった人材育成にもつながるものと期待している。そして、食を架け橋とした地域と学校の活動が進むよう生産者団体、企業、大学、研究機関、様々な関係機関等、食に関係する幅広い団体と連携した取組を行うことが求められている。

また、すべてのスーパー食育スクールには、それぞれの学校における課題に沿った具体的な目標を設定した上で、取り組んだ内容について、進捗状況や検証結果を分かりやすく示し、食に関する子供たちへの意欲付けや保護者への関心を効果的に高めること、さらには他の学校や地域に対しても広く周知するための方法を探っていただき、積極的に情報発信することをお願いしている。

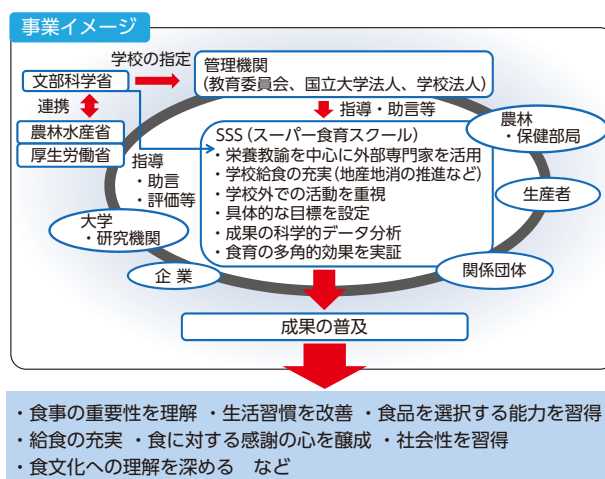
この事業を通して、学校における食育推進の中核として食に関する「プロデューサー（食育の全体計画、給食を教材とした授業計画）」「コーディネーター（地域人材の活用、家庭への啓発）」「カウンセラー（食について子供への個別指導、保護者からの相談）」等の様々な役割を担っている栄養教諭が、取組実践による効果を検証するなど、本事業が栄養教諭の資質向上と配置拡大に向けた起爆剤にな

ることを期待している。

最後に、今後の学校における食育は、子供たちが健全な食生活を営むことができる食に関する正しい理解と適切な判断力を養い、望ましい食習慣の定着が図られるよう、また、自校が掲げる教育目標を実現させる観点からも、それぞれの学校の実態に応じた実効性のある全体計画や年間計画の見直しを行い、その計画に沿った食育の取組が、教育活動全体を通じて、組織的に実践されなければならないと考えている。

〈スーパー食育スクール事業の概要〉

スーパー食育スクール事業では、栄養教諭を中心に外部専門家等を活用しながら、予め具体的な目標を設定した上で、大学、企業、行政機関（農林、保健部局）、生産者等と連携し、児童・生徒の食育を通じた学力向上、健康増進、地産地消の推進、食文化理解、国際交流など、食育の多角的効果について科学的データに基づいて検証を行い、食育の一層の充実を図る。



著者プロフィール



● 濱田 有希 (はまだ ゆき)

鹿児島県の小中学校及び県立青少年教育施設において栄養教諭等として勤務した後、平成18年度から鹿児島県農政部農政課において県民を対象とした食育を担当。平成21年度から鹿児島県教育庁保健体育課指導主事として給食管理や学校における食育を推進、平成25年4月から現職、現在に至る。

学校と家庭の食育をつなぐために

東京家政学院大学名誉教授・客員教授
江原 絢子

歴史を通してヒントを探る

食に関する教育について歴史的に調査してみると、いつの時代も私たちの先人たちは、より良い食生活するために工夫を続け、それを、子どもたち次世代に、いろいろな形で伝えてきた様子を知ることができます。そのなかには、現在、私たちが忘れていたり見過ごしていることなどが見えてきて、これからの食育に示唆を得るものもいくつかあります。

今回のテーマは、「学校における食育の推進」ですが、ここではあえて、食に関する教育の大半が、家庭で行われていた時代の家庭の様子を検討してみたいと思います。それを通して、社会環境が変化し、家庭のライフスタイルが変わった現代でも、食育に生かせる重要な視点を見出すことができ、学校における食育を考えるヒントを得ることも可能だと思うからです。

自ら判断、管理できる能力

文部科学省の「食に関する指導の手引」にある「食に関する指導の目標」のなかで、特に注目したいのは、「自ら判断できる能力」、「自ら管理する能力」という点です。

それで今も思い出されるのは、東日本大震災のこと。釜石の子どもたちが、荒れ狂う自然に対して、自らの命を守り抜こうとし、自ら判断して行動し、周囲のおとなたちの命を救うことにもつながったという報道です。それは、生きた防災教育として今も私の心に深く残っています。自然が想定を大きく超える可能性を教え、堤防や既存の避難所などに依存することなく、最善を尽くして逃げることを教えたとのことでした。指導者の群馬大学片田敏孝先生が『教育情報』（No.3）に詳しく書いていらっしゃいます。

食の教育も命を守るための教育といえます。現在は、瞬時の判断が必要な場合は多くはないかもしれませんが、結果がすぐ見えないために軽視されやすいともい



えますが、積み重ねの成果が問われるものでもあります。学校でできる食育とは何か、その一端を考えるために少し前の食生活を紹介します。

明治・大正時代の子どもの食生活

明治・大正時代の子どもの家庭での様子はさまざまですが、聞き書きや本人の思い出を綴ったなかから、紙幅の関係で2例ほど紹介しましょう。

明治時代、寺の子として生まれたA子さんは、父親が亡くなり寺を出て大阪住まい。母は紡績会社に勤務し、A子さんが朝ごはんの片づけをして妹を背負って学校に行きました。釜やおひつのご飯はきれいに洗って、干し飯にするのはA子さんの仕事、それを炒り、砂糖で固めておやつを作ってくれるのは母でした。そして、14、5歳になる頃には、母の指導で正月の煮しめや黒豆、棒だらなども教わり、やがて任されるようになったとのことでした。

家事や子守を子どもが担当しなければ切りまわしていけない家庭の事情があったとはいえ、子どもは少しずつ高度な家事技術も母から学び、自らの命を守るだけの知恵と技能を身につけていったといえるでしょう。

また、大正時代、長野県で育った長男Bさんの父は開業医で忙しく、正月など特別の日以外は、家族そろって食事することは少なかったようです。しかし、男の子でも農事のほか、漬物の野菜を運ぶ手伝いや渋柿の皮をむく手伝いなど季節ごとに仕事がありました。皮むきは、母やお手伝いさんといっしょに、子どもたちも加わり、そのうち、細く、長く、薄くむいていく競争が始まります。Bさんの文章からは、楽しい中で手伝っている様子が生き生きと伝わってきます。親も子どもに手伝いをさせながらも飽きないよう工夫しながら、励ましながら行っているのは、どの例にも多かれ少なかれ見られる特徴です。

近代の子どもの生活から学ぶ

明治・大正時代の子どもたちも、地域や社会的階層などによって、その食生活は大きく異なっています。使用人がたくさんいる家庭では特別な日を除き食事も親とは別々の部屋で食べるところもあり、いつも一緒に食事する家庭が多かったとはいえません。

しかし、A子さんのようにやむを得ず家事を担ううちに一人前になっていった場合でも、母との交流は十分あり絆は深いことが伝わってきます。いっぽう、比較的裕福な使用人が多くいる家庭でも、父親が作法をしつただけでなく、ご飯の炊き方など基本的なことを教えている例もあり、女学校に通う年齢になると、十人家族全員の食事作りをさせています。

つまり、親たちの多くが「子どもを一人前にすること」をその重要な役目としており、年齢などに合わせて様々な訓練をしていたため、食生活はその一つであったといえるでしょう。食事作りだけでなく、その準備や生活に必要な仕事を子どもたちも日常的に受け持っていること、体験を通して知恵を育んでいることがうかがえます。

民俗学者宮本常一は、郷里における親たちが子どもの教育で重視したこととして、子どもがよく働く人になることに加え、神を敬う人になることだったと述べ、子どもを嫌がらずよく働かせる親が甲斐性ものといわれたと記しています。Bさんの例など、親が上手に導いていたといえるでしょう。また、旅などで留守のために食事の場にはいない家族の膳も陰膳として用意し、無事を祈る親の様子に食を通して「心」を育てていたこともわかります。

また、ジョン・デューイは、その著『学校と社会』の中で、生活の中に含まれている訓練、性格形成、勤勉の習慣、責任の観念などは、行動そのものを通して育成されるとし、学校で実物教授をやっても、日常の仕事に身を入れ、心を配ることによって得られるものにはとうてい匹敵しないと述べています。つまり、自ら食生活を管理するためには、日々経験を積み重ねた結果により得られる技術と知識、知恵が重要で、生活の中で継続的に育まれる必要があるといえそうです。

学校での食育を家庭で繰り返す工夫を

ただ、残念ながら現代の家庭では、明治・大正時代の親を期待するのは難しいかもしれません。学校における食育が重要とされているのもこうした現状が影響

しているともいえるでしょうが、食育の内容を考える際に、日々の生活の基盤である家庭に何らかの影響を与え、家庭での「訓練」などにつながるものを工夫する必要があると思います。

たとえば米を取り上げたとします。いろいろな教科で米について学べると思います。米の成分や種類を実際に見て学べば、家に帰って自分の家の米と比べてみて、どこが違うのか、なぜかを考えることを課題にする。これを炊いてご飯にする実習の後は、家でも炊いてみるか、電気釜なら毎日でも米を測って洗う（無洗米はその扱いを教える）ことを家庭での課題にする。さらに、農家に田植えなどの体験をしたり見学に行く機会があれば、各自の家庭の米がどこから来ているのか、それをどこで購入しているのか、その値段を調べる課題と結びつけ、学年によっては米作りから流通、価格、現在の農業の課題などまで発展させるなど、テーマを決めて各教科の連携とともに、常に家庭に継続的につながっていく形とすることで、子どもたちは、総合的に知識と体験とを取り混ぜながら自らのものにできるのではないかと思います。

これから育つ子どもたちの社会は、今とは変化しているかもしれません。どんな社会であっても、それぞれのコミュニティーのなかで一人前に生きていける知識、知恵、技術や心が育ち、自ら判断し、管理できれば、対応できるに違いありません。各教科が連携してテーマを設定するなどして、学んだことを家庭でも継続して体験し、子どもたちが自ら掴み取れる環境を設定することが学校の食育に求められる重要な役割の一つだといえるでしょう。

著者プロフィール



● 江原 絢子（えはら あやこ）

島根県生まれ。1966年お茶の水女子大学家政学部食物学科卒業。博士（教育学・名古屋大学）。東京家政学院大学教授を経て、現在、同大学名誉教授・客員教授。（一社）和食文化国民会議副会長。専門は、食文化史・食教育史。主な著書は、『家庭料理の近代』（単著、吉川弘文館）、『和食と食育』（編著 アイ・ケイコーポレーション）、『近代割烹教本集成 全6巻』（編・解説クレス出版）、『日本の食文化史年表』（共編 吉川弘文館）、『おいしい江戸ごはん』（共著 コモンズ）、『日本食物史』（共著 吉川弘文館）など

ふるさと弁当を作ろう ～大潟PR大作戦～

新潟県上越市立大潟町小学校
栄養教諭 池田 春美

家庭・地域との連携で深まる 上越市立大潟町小学校の食育

学校における食育の教育的効果を高めるためには、家庭・地域との協力が不可欠である。なぜなら、学校と家庭が互いに連携することで、食に関して、子どもたちの興味・関心が高まり、家庭の教育力が向上するからである。また、学校と地域が互いに連携することで、食から地域学習が広がり、子どもたちの郷土愛が深まり、地域の人々の学校や食育に対する関心が高まるからである。

そこで本校では、各学年の親子活動で調理実習や食育講話などを積極的に取り入れ、家庭と連携しながら、学校における食育を進めている。また、地域との連携では、給食に地場産野菜を積極的に使用するとともに、子どもたちと生産者との交流を行っている。子どもたちは、生産者から直接話を聞くことで、食の大切さを学び、地域の農業への関心を高めている。

上越市は、「ふるさと上越を愛し、学ぶ力、豊かな心、健やかな体をもって、自立と共生ができる子どもを育てる」を学校教育目標としている。この学校教育目標を受け、本校では、本気で関わろう「ふるさとの人・もの・こと」をキーワードに、昨年度は5年生と6年生が総合的な学習の時間で、食育に関する実践を行った。その中から、6年生が取り組んだ「大潟PR大作戦～ふるさと弁当を作ろう～」を紹介する。

6年生 総合的な学習の時間 大潟PR大作戦「大潟ふるさと弁当」を作ろう

(1) 目指す子どもの姿

「大潟ふるさと弁当」をプロデュースする活動をとおりてふるさとへの感謝や愛着の気持ちを深め、自分のできることを考え、主体的に「大潟PR大作戦」に関わり合おうとする子どもを目指した。

(2) テーマ設定の意図

6年生は、3年時に、広く地域探検をして大潟のよさ



を探り、4年時に、「大潟の海」にスポットを当て環境保全活動や大潟の海の宣伝活動に取り組んだ。5年時は、「食は生命」をテーマとし、地域の食材や発酵食を調査しながら、食と自分との関わりについて考えてきた。以上により、子どもたちのふるさと大潟を愛する気持ちは高まってきた。しかし、自分たちがこれまで学んできたことを自分たちから地域に還元していく活動は十分とは言えない。そこで今年度は、今までの学びをつなげ、ふるさと大潟のよさを発信することをテーマとして「大潟PR大作戦」を設定した。

(3) 1年間の活動内容

① ふるさと大潟を見つめ直そう(4～6月)

ふるさと大潟について、知っていることやもっと知りたいことをまとめ、自分のめあてをもつことから始め、調べ学習や聞き取り調査を繰り返しながら、ふるさと大潟の情報収集と整理、分析を行った。地域の菓子店を取材したり、米作りやヤギの放牧をしている農場を見学することで、6年生は、地域の方とふれあいを深め、ふるさと大潟を見つめ直していった。

② 大潟PR大作戦(7月～10月)

修学旅行は、水に関連した観光に力を入れていること、「かっぱ」にまつわる伝説が共通していることなどから山梨県富士川口湖町方面に出掛けた。富士河口湖町役場では、自分たちが作った観光パンフレットを展示してもらい、道の駅では「大潟PR大作戦」として観光客に大潟産のコシヒカリやいちじく羊羹を販売した。6年生は、観光客の温かさに触れ、もっと多くの人から大潟に観光に来てもらいたいという思いを新たにした。

③ 「大潟ふるさと弁当」を作ろう(11月～12月)

1組、2組それぞれ4～5人のグループで1つずつ「大潟ふるさと弁当」を考えた。自分たちが考えた弁当とともに、家庭科の時間に、栄養やおいしさなど弁当作りのポイントや家庭弁当と市販弁当の違いについて学習した。その後、弁当の内容を見直し、話し合いによって各学級2つの弁当に絞り、自分たちで4つの「大潟ふるさと弁当」を試作した。

〈ヘルシー弁当〉



〈うのんちゃん弁当〉



〈大潟づくし弁当〉



〈大潟夕日弁当〉



主菜は、大潟の海でとれるアジのフライ、上越産塩麴を使った鶏肉の唐揚げや豚カツ、地場産鶏卵の卵焼きなど。副菜は、地場産アスパラ菜やいちじくなどの和え物、郷土料理の「のっぺ」。デザートは地場産トマトのゼリーや笹団子。また、地元につながる伝説から「かっぱ」と「人魚」をイメージした食材や盛り付けがあったり、梅干しと地場産さつまいものきんぴらで、日本海に沈む夕日を表したり、出来上がったふるさと弁当は、どれも大潟の魅力が詰まった内容になった。

④全校投票で「大潟ふるさと弁当」を2つに絞る（12月）

「大潟ふるさと弁当」の販売企画を大潟商工会に提案するため、全校投票により4つから2つの「大潟ふるさと弁当」を選ぶことになった。投票の結果、「大潟の野菜を使ってほしい」「大潟の食材を他の地域の人にも食べてもらいたい」「お弁当で大潟のきれいな夕日が見られるのはよい。」などの理由から大潟づくし弁当と大潟夕日弁当が選ばれた。

⑤伝えよう！大潟の未来のために（1月～2月）

「大潟ふるさと弁当」は、自分たちで作って食べるだけでなく、大潟を広く地域の人や観光客にも知ってもらう手段である。6年生の最終的な願いは、大潟をPRする弁当として「大潟ふるさと弁当」を販売すること。

そこで、自分たちが考えた「大潟ふるさと弁当」を駅弁として、また、旅館の食事として取り入れてほしいと考え、大潟商工会や地元料理店の方を学校に招き、企画説明会を行った。地元料理店の方からは、「使用する大潟産野菜の旬と販売時期が合わない」「衛生上、盛り付けを改良すべき。」などの意見や感想が寄せられた。

残念ながら、6年生の「大潟ふるさと弁当」販売の夢は、ここで途絶えたかに見えた。

⑥地域を動かした子どもたちの熱意（3月）

6年生は、2月の「大潟ふるさと弁当」提案で、地元料理店の方から厳しい意見をいただき、市販弁当販売の難しさを痛感した。しかし、6年生の熱意が大潟商工会を動かし、6月に開催される大潟かっぱ祭りで、2つの「大潟ふるさと弁当」が販売されることが決まった。

⑦夢の実現そして引き継がれる6年生の思い（6月）

6年生の「大潟ふるさと弁当」は、新6年生に引き継

がれ、6月6日（土）、7日（日）に開催された大潟かっぱ祭りで合計400個の「大潟ふるさと弁当」が販売された。販売の企画や準備は新6年生が担当し、当日の販売では前6年生（現中学1年生）が協力し、販売開始からわずか30分で完売するという盛況ぶりだった。本校のPTA会報に掲載された現中学1年生の投稿文を紹介する。

大成功のふるさと弁当 大潟町中学校1年

昨年度6年生だったゆめ学年は、大潟を盛り上げたいという思いから、「ふるさと弁当を作ろう」と考えました。

— 中略 — お弁当が販売されるまでにたくさんの苦労や厳しい意見がありました。でも、あきらめていたお弁当が実現できてうれしかったです。このお弁当にたずさわってくれたみなさん、お弁当を買ってくれたみなさん、ありがとうございました。1年間かけてやっと実現したこのお弁当。私にとってよい思い出です。

⑧取組の成果とまとめ

ふるさと大潟のPR方法は多様にあるが、「大潟ふるさと弁当」作りを中核に据えることで子どもたちは、食と地域を結び付けながら、ふるさと大潟への愛着と理解を深めることができた。また、「大潟ふるさと弁当」販売という目標に到達したことは、子どもたちにとって大きな達成感と充実感となった。

さらなる食育の充実をめざして

6年生の総合的な学習の時間の取組では、「大潟ふるさと弁当」を自分たちで作って食べるだけでなく、広く地域の人々や観光客にも知ってもらいたいという思いを実現するために、様々な「ふるさとの人・もの・こと」と関わりながらダイナミックな体験活動を展開することができた。まさに学校と家庭・地域との連携が、子どもたちの学びと意欲の向上につながったものと評価してよいだろう。今後は、これまでの実践で得た連携の輪をより深め、全校体制で更なる食育の充実を図りたい。

著者プロフィール



● 池田 春美（いけだ はるみ）

新潟県上越市立大潟町小学校栄養教諭

望ましい食習慣を身に付けること、地域の産物や食文化を理解すること、食べ物や生産等に関わる人々に感謝の気持ちを育むことの3つを柱に、全校で食育に取り組んでいる。

福井法教育推進プロジェクト

福井大学大学院 教授 三田村 彰
前福井県教育委員会教育庁企画幹

福井県教育委員会では、平成26年度から2年間にわたり法教育を推進しています。

この目的は、福井子どもたちが、様々な価値観や文化的背景を持つ世界の人々と渡り合う中で、法やルールの背景にある倫理的な考え方を追究する機会を充実すること、学習指導要領の改訂による小学校・中学校における特別の教科「道徳」や高等学校における新教科「公共」の導入の動きの中で、最先端の研究成果等を取り入れながら先行的に法教育のあり方を検討し、全国に法教育の指導方法や教材を提案していくことにあります。

そこで、平成26年4月から福井県教育委員会を中心として福井弁護士会・福井地方裁判所・福井地方検察庁・福井大学・敦賀市教育委員会が福井法教育推進プロジェクトを組織し法教育を進めています。今回はこのプロジェクトの活動を御紹介します。

小学校・中学校については、敦賀市教育委員会が教科ごとに地域の実情に応じた市独自のカリキュラム・地域教材・指導案を「敦賀スタンダード」として策定しており、すでに小学校や中学校で法教育を取り入れた授業実践が始められています。この「敦賀スタンダード」の改定に合わせて、社会科・道徳・特別活動を中心とした市独自の法教育カリキュラム開発に取り組んでいます。プロジェクトでは、この敦賀市のカリキュラム開発を支援するための活動を進めています。まず、小学校教員や中学校教員に法教育をより深く理解してもらうための研修会を、福井弁護士会の野坂佳生弁護士や福井大学の橋本康弘教授を中心としたワークショップ方式で開催しています。また、小学校・中学校の社会科・道徳・特別活動の指導案作りに弁護士や検察官が参加し、法教育の視点からアドバイスをする授業研究会も実施しています。この指導案に基づいて、担当教員と弁護士や検察官とのチーム・ティーチングによる授業実践を積み重ねています。さらに、「敦賀教育フェア」の中で一般市民を対象に「法



【法教育に対する検察官の支援】

教育に関する模擬授業」や「親子で学ぶ法教育教室」を実施するなど、地域社会へ法教育を広める活動にも取り組んでいます。

次に、高等学校については、このプロジェクト以前から高校生模擬裁判選手権に出場する高校生に対して、福井弁護士会を中心とした法曹関係者による計画的な指導体制が組まれており、普通科高校を中心として高校生のリーガルマインドの育成に役立っています。また、福井県立金津高等学校では、高校生による小学校への法教育の出前授業を実施しています。この出前授業では、「図書館ライオン」などの絵本を使った小学生向けの授業実践が行われており、福井大学の大学院生が全面的に支援しています。本年4月から、福井県立福井商業高等学校では、アメリカで行われている法教育のネゴシエーションをモデルとした「交渉学」の授業実践が進められています。9月からは、弁護士が「交渉学」の授業に継続的に参加し、社会生活に必要な交渉のスキルを育成します。

今後のプロジェクト計画としては、特別支援教育における法教育のあり方を、福井県内の特別支援学校で実践研究していく予定があります。また、来年1月には福井県内で法教育に関するシンポジウムを開催し、全国の法教育に関係する人々が意見交換できる場を設定することも検討しています。さらにこのプロジェクトの成果を来年4月以降に一般図書として出版する計画も進んでおり、法教育を進めている全国の先生方・法曹関係者・研究者の皆様のお役に立つことが出来ればと考えています。

教育情報

No.9

日文教育資料

平成 27 年(2015 年) 10 月 10 日発行

編集・発行人 佐々木秀樹

発行所 日本文教出版株式会社

〒558-0041 大阪市住吉区南住吉4-7-5

TEL: 06-6692-1261

本書の無断転載・複製を禁じます。

CD33292

日本文教出版 株式会社
<http://www.nichibun-g.co.jp/>

大阪本社 〒558-0041 大阪市住吉区南住吉4-7-5
TEL:06-6692-1261 FAX:06-6606-5171

東京本社 〒165-0026 東京都中野区新井1-2-16
TEL:03-3389-4611 FAX:03-3389-4618

九州支社 〒810-0022 福岡市中央区薬院3-11-14
TEL:092-531-7696 FAX:092-521-3938

東海支社 〒461-0004 名古屋市中区葵1-13-18-7F・B
TEL:052-979-7260 FAX:052-979-7261

北海道出張所 〒001-0909 札幌市北区新琴似9-12-1-1
TEL:011-764-1201 FAX:011-764-0690