



第02号

授業を共創するとは？
教科横断型授業特集2

授業の思い出①

吉岡先生（化学）の思い出
世界史の先生がコンスタンツ公会議（1414年）を説明するときに『いよいよ（1414）結婚タンス買う』というゴロを教えてくれて、「昔は結婚するとなったらタンスを買ってなァ…」としみじみ語っていたのが印象に残っています。化学だと中和滴定の淡いピンク色の水溶液、塩化銀のきれいな白色沈殿、可燃性ガスで先生がファイヤーしたこと。実験には不思議だなと感じる瞬間が多くありましたね。

授業の思い出②

清山先生（世界史）の思い出
高校の時の世界史の授業は基本的に聞いておらず、自分で勉強を進めるものだと思っていました。しかし、先生がイスラームの留学生とのとある失敗談を語られたときに、知識は文献や本に書いてあるものだけで得た気になってはならん！生の体験やそれを聞くことによってより記憶に刻み込まれるんだな、と思いました。むしろこのエピソード以外が思い出せない汗

授業を共創するとは？

飯野先生が担当されている政治・経済の授業で、消費者問題を学習しました。その中で、供給者側からの視点で商業の名目良先生、消費者側の視点で家庭の曾田先生から解説してもらいました。生徒が社会に出てから適切な選択ができるよう、ロールプレイングも行われました。

この授業づくりで大切にしたいと思ったことは？（回答：飯野）



消費者問題は生徒たちにとって、現在もそしてこれからも重要なことであると思ったので、日常生活と関連づけ、消費者としての自覚を促すことを軸にしました。また、政経ではどちらかという、消費者側の視点を中心となっているので、供給者側の視点も取り入れることも重要視しました。授業を共創する点では、他教科でも共通する内容を探し、とりあえずやってみることを意識しました。生徒にとっては、多くの先生方に授業をしてもらったので、刺激になったと思います！

供給者（企業）側の視点で大切なことは何ですか（回答：名目良）



企業側の目的を大きく分けると①利益の獲得 ②社会貢献の2つがあげられます。①については、商品（サービスを含む）を沢山売り上げることで達成されるが、誇大広告など誤った情報を消費者に伝えてしまうと大きな損失になりかねません。そのため、企業側も商品情報を消費者に伝える際には確かな情報を提供するために努力していることを理解することが大切だと思います。

消費者の視点で大切なことは何ですか（回答：曾田）



消費者として大切なことは、我々は無知であるということを理解しておかなければなりません。自分が正しいと過信してしまうと、消費者問題に巻き込まれてしまうこともあるかもしれません。だまされる人の気持ちに寄り添い、自分も騙されるかもしれない、と自分の事としてとらえ「気をつけよう！」という意識が大切だと思います。

先生たちが授業を共創することは、それぞれの教科の強みを生かしつつ、教科の視点からテーマに寄り添い、生活の中の問題を発見し解決していくための学びを深めていく方法を考えることだと思います。

教科横断型授業の実践！

特集記事

今回も教科横断型授業の実践の特集を行います。様々な授業とコラボをしている英語×世界史の授業とは？また、フードデザインと化学という普段交わらない授業の生徒同士が授業をする家庭×化学の授業はどうだったのか？

あゆみ先生の感想

CLIL（社会や理科などの教科ないしは時事問題や異文化理解などのトピック）と言語（外国語）の両方をあわせて教育する外国語の学習方法に、以前から取り組んでいました。今回の内容に取り組むにあたり、教科書だけでは情報が不足しているため、世界史の清山先生に協力をさせていただき、今回の授業を実施しました。実はこの内容は2回目、以前の内容よりブラッシュアップできました。今後更に、論理的・批判的な思考力を身に付けてもらえるような授業づくりをほかの先生たちと協力して実施・検証していきたい。

航一先生の感想

化学では様々な現象を扱いますが、その現象が本当に起こっているかどうか、確認が難しいものもあります。家庭科とのコラボのおかげで、変化を生徒が体感できるようになった点が良かったです。また、教科書に登場する現象や反応は身近なものであると感じてもらえたのではないのでしょうか。今回はコラボと言いながら一方的にお邪魔しただけになってしまったため、次があればフード選択の生徒に化学から何かを与えられるようにしたいです。



紙幣デザインに歴史あり

石飛先生が担当されている英語の授業で、お札や貨幣を取り扱いました。各国の紙幣には誰が採用されているのか、また、なぜその人物がその国の紙幣として採用されているのか、世界史の清山先生から紹介してもらいました。

日本の硬貨についても触れており、5円玉には「農業と工業と水産業」の日本を代表する産業のそれぞれのデザインが施されており、生徒同士で硬貨には何がデザインされているのかを議論しました。どの硬貨が一年間で最も多く生産されているのか、素材は何を利用しているのか、など英語の授業の中でもさらに踏み込んだ内容を扱い、生徒も楽しそうに授業を受けていました。



調理理論は化学だ！

曾田先生と吉田先生の担当されている授業の中で、半透膜・浸透圧をテーマに調理実験を行いました。調理で一般的に行われている、切った野菜を水に浸したり、塩をまぶしたりすることにより食感が変わることや、魚をこぶ締めにするにより食感や風味の変化が起こることを記録をとりながら実験を行いました。実験結果を持ち帰り、その後、フードデザインと化学の授業で解説を行いました。フードデザインでは、味の染み込む仕組みなどを細胞の形が変わることを根拠に学びました。化学では、濃度の違いによって物質が移動したことを調理を例にして学習しました。