

## 遠隔授業における調理実習用オリジナル教材づくりの導入

加賀谷 みえ子\*

Introduction to Making Original Teaching Materials for Cooking Practice in  
Distance-Learning Classes.

Mieko KAGAYA

### I. はじめに

令和2年、世界中で新型コロナウイルス感染が拡大し、日本国内においても1月中旬以降日本人およびクルーズ船乗客の新型コロナウイルス感染が報道され、その後感染状況は全国に拡大・悪化し刻々と変化してその間国民の自粛生活も長期間に亘り続いた。大学は令和2年度の新学期を迎えるにあたり、感染予防の観点から文科省通知等<sup>1)~5)</sup>に対応して大学の教育現場では授業計画の変更を余儀なくされた。著者の授業は講義科目も実習科目もすべて遠隔授業を実施することとなった。早速、大学では4月上旬に大学主催の研修会が開催され、授業準備のための実施方法などについて、複数の事例を学ぶことができた。しかし、研修内容はすべてが初めて知る内容ばかりであったために、当初は困惑し新システムを理解するのに不安が募った。教職調理実習の授業準備に当たって、実習準備はオンライン用のオンデマンド型教材づくりとリアルタイム型のデモンストレーション形式としたため、相当の時間を費やすこととなった。また事前の準備として師範資料（各種資料・手作りのイラスト師範教材、料理の調理工程のカット写真及び動画撮影、オンデマンド型PDF＋音声録音など）の作成に取り組んだ。今回のオンデマンド型資料作りでは、パソコン及び周辺機器操作に当初不慣れであったために、苦労の連続でイメージをパソコン上で具現化することの難しさを痛感したが、同時に面白さも実感できるよい機会となった。本授業では対象となる学生が教職課程の履修者であり、将来家庭科教諭免許取得を希望する者であったことから、今回のような非常時の授業用資料づくりを体験する機会にもなると考え、著者自身（以下教員とする）が作成した師範教材を例示しつつ、学生各自にもオリジナル教材づくりに挑戦してもらった。そこで今回初めて取り組んだ遠隔授業による調理実習の授業計画を示し、実習後に履修学生の実習に関する意識調査を実施したので紹介する。

---

\* 生活科学部 管理栄養学科

## Ⅱ. 方法

### 1. 対象及び調査方法

対象者は家庭科教諭免許取得を目指し、令和2年度教職課程（家庭科）の調理実習を履修した相山女学園大学生生活科学部及び教育学部の女子大学生14名（年齢は20-21歳）であった（以下学生とする）。調査方法は実習に関する意識調査をGoogleフォームで作成し、選択式と記述式で回答してもらい、単純集計を行った。

### 2. 授業計画

授業計画は表1、配布した資料のプリント一覧は表2に示した。授業ではオンデマンド型資料はマイクロソフト社PowerPoint2016で作成後PDF化したものと音声編集ソフトAudacity2.3.3で音声録音したものを併用した。教科書には教員が作成したオンデマンド型資料のほか、令和2年度版高等学校新実験実習の手引き食物基礎編（愛知県高等学校家庭科研究会編）、画像で学ぶ調理の基礎とサイエンス（学際企画）、調理と理論（同文書院）、を使用した。教員が作成するオリジナル師範教材づくりの準備期間は令和2年4月7日から8月7日の4か月間とした。授業期間は令和2年5月15日から8月7日の13回であった。調理実習時間帯は毎週金曜日13時20分から15時45分（休憩10分含む）とした。学生は全員が15回授業のうち13週に亘ってオンライン授業によるオンデマンド型およびリアルタイム型の調理実習を受講し、残り2回分の授業は課題で補うこととした。なお13回目のリアルタイム型の実習では「和菓子作りおよび切り方など」のデモンストレーションの様子を教員の頭部に装着したパソコン用ウェブカメラ内蔵マイク（SVAROG製）で撮影し

表1 授業計画

回	実習	区分	授業内容	調べ学習
1	講義	—	ガイダンス、デモンストレーション	食事のテーブルマナー
2	実習①	和	ごはん、みそ汁、厚焼き卵	計量、だし汁のとり方 米の調理性 米料理
3	実習②	洋	スパゲッティミートソース、にんじんサラダ	小麦粉の調理性 パスタ
4	実習③	和	親子どんぶり、折松葉のすまし汁	卵の調理性 卵料理
5	実習④	中	冷麺	中国料理の餃子、焼売
6	実習⑤	洋	コンソメスープ、ハンバーグステーキ	肉の調理性 肉料理
7	実習⑥	和	肉じゃが、ほうれん草の胡麻あえ	いもの調理性 いも料理
8	実習⑦	洋	ミネストローネ、生さけのムニエル	魚介類の調理性
9	実習⑧	中	黄花湯、麻婆豆腐	でんぷんの調理性
10	実習⑨	和	茶わん蒸し、ぶりの照り焼き	大豆・大豆加工品
11	実習⑩	洋	オレンジゼリー	牛乳の調理性
	実習⑪	中	炒菜	野菜・果物の調理性
12	実習⑫	和洋中	20歳女子のための弁当作り	米粉の調理性 和菓子
13	実習⑬	和	実技指導 切り方の基本、和菓子3種	ノート整理

ながら同時配信を行った。授業内容については以下に示すとおりである。

### ①初回ガイダンス内容

初回はリアルタイム型のガイダンスを行うために、授業開始前に各家庭にプリント資料（15種類）を郵送で配布した。ガイダンスではこの実習が家庭科教諭となることを前提にした授業であることを周知し、プリント資料の説明と調理実習の心得、授業計画などについて具体的な講話を行った。特に以下の内容を実習の前に必ず確認するよう指示した。「新実験実習の手引き食物基礎編」の教科書を予習すること。材料・調味料は、計量はかり、計量スプーンで計量すること。毎週行う料理の試作は原則1人分又は2人分で作成

すること。料理の盛り付けは1人分で盛り付ける。配膳は盆またはランチョンマットがあれば、その上に配膳することなどを説明した。

### ②課題

課題は調べ学習とノート整理およびオリジナル教材づくりとした。調べ学習の内容は表1に示した。オリジナル教材づくりでは、学生は実習当日に各自が家庭で指定料理2品を試作し、その際に撮影した写真を使って、高等学校家庭科のオンデマンド型授業を想定した「高等学校生徒がみて理解しやすいオリジナル教材づくり」に取り組み、1週間後に提出するよう指示した。

#### (1) 師範資料の作成

##### 1) イラストつき師範教材

教員は学生に対して手作りのイラストつき師範教材を作成し配布した。調理実習に関する教科書や一般の料理書などをみると、調理指導の解説は右利きを主体として書かれているものがほとんどである。しかし、昨今、児童・生徒の中には左利きの者が少数ではあるが存在する。そこで師範事例として将来、中学校・高等学校の家庭科教諭は左利きの生徒がいることを視野に入れ、右利き同様に左利きの指導ができるように準備しておくことが望まれる。そこで見本となる左利き用の手作りイラスト教材例を作成し学生に配布した。イラストつき師範教材は図1に示した。イラストの作成手順は、まず食材を右利き用に切裁し、HB鉛筆で、A3版PPC用紙上に食材の切裁工程を実寸大で原図を線画した。その後、原図を200%に拡大した。さらに拡大した原図をトレースするため、原図の線を裏面から

表2 配布したプリント教材一覧

<input checked="" type="checkbox"/>	内容
<input type="checkbox"/>	①食事記録表および評価表
<input type="checkbox"/>	②教員採用試験対策資料
<input type="checkbox"/>	③学校給食における標準的な手洗いマニュアル
<input type="checkbox"/>	④野菜の切り方の図解
<input type="checkbox"/>	⑤桂むき、ねじり梅の図解（右利き用、左利き用）
<input type="checkbox"/>	⑥魚の三枚おろしの図解
<input type="checkbox"/>	⑦くだものの知識と常識 切り方の図解
<input type="checkbox"/>	⑧野菜・果物・魚の旬の一覧表
<input type="checkbox"/>	⑨栄養成分表示情報
<input type="checkbox"/>	⑩調理の基礎 香辛料の種類と特徴
<input type="checkbox"/>	⑪調理の方法
<input type="checkbox"/>	⑫発注方法および発注伝票
<input type="checkbox"/>	⑬幼児のおやつレシピとイラスト例
<input type="checkbox"/>	⑭調理基本用語集
<input type="checkbox"/>	⑮盲人用手作り教材の画像

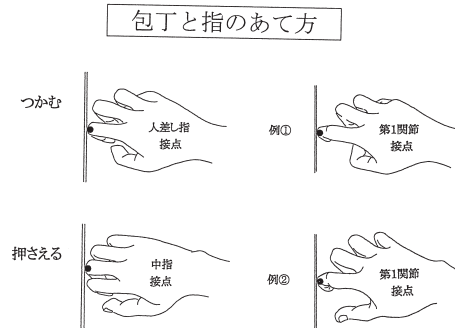
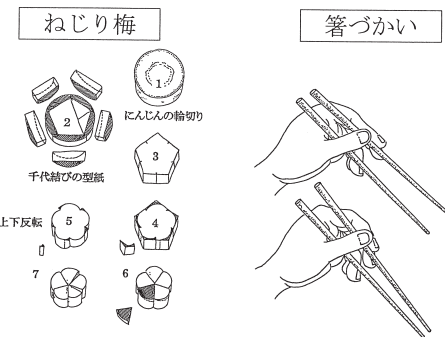
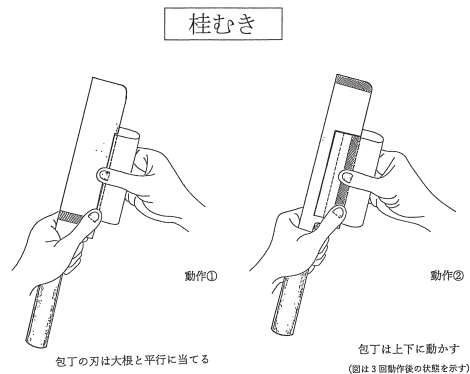


図1 左きき用教材 例

4B 鉛筆で黒塗りし、再度表面に返して、複写用紙を上重ね、線をなぞって複写した。また左利き用は右利き用を反転させて、ふたたび厚紙に線を入れてイラスト画を完成させた。包丁と指の関係図はカメラでカット画像を撮り、画像をもとに実物大の原図からイラスト画を作成した。

## 2) オンデマンド用パワーポイントの作成および音声録音作成

昨年までの調理実習はクラスを班別し、1グループで一回に4～5品の料理を皆で協力して作る形式をとっていた。調理内容は対面式のデモンストレーションで説明後、班に分

かれて調理実習を実施してきた。しかし今回は対面授業に代わるオンライン授業に変更になったため、学生各自は師範のオンデマンド型資料をもとに1～2品の料理を試作することとした。そのための教員は師範教材を作成するため事前にすべての料理を試作し、デジタルスチルカメラ（SONY RX100 III Cyber-shot）で調理工程をコマ撮り撮影及び録画で記録した。その後画像をもとに画像編集しながらパワーポイントを作成後、PDF化+音声録音の一連の作業を繰り返して師範教材を完成させた。

### 3) リアルタイム型デモンストレーション

最後の13回目の授業は「和菓子作りおよび基本食材の切り方およびオムレツの作り方の実技指導」のデモンストレーションを調理実習室からリアルタイム型オンライン授業で実施した。

この授業では学生が教員になることを想定し、パソコン用カメラを使って教員側の目線で、すべての調理工程がわかるよう教員の頭部右耳上にカメラをベルトで固定して実写しながら、説明と解説を加えた。これは学生に調理実習室の様子を師範としてみせるため、まず白板に板書例を示し、師範台には試作する和菓子材料や道具の並べ方などのデモ準備の見本配置を提示し、実演の様子や実技指導の工程をカメラで動画撮影しながらライブ中継で同時配信した。

### (2) 代用品および代替品の使用

今回の調理実習はすべて家庭の台所で実施した。家庭で調理実習をする場合、大学の調理実習室ではすべての調理道具・食器などが揃っているのに対し、それらが揃っているとは限らないと考えた。そこで家庭ごとで調理道具や調理条件が異なるために調理道具の代用品の使用を許可した。例えば教科書に掲載のある蒸し器は多くの家庭では所有しておらず、蒸し器の代用として鍋での調理法を師範教材で指導した。また食材の代替品使用にあたっては本来大学で行う調理実習は一回に多人数分の食材料を購入するため無駄を少なくする工夫をしながら購入できるが、今回は家庭において、原則最低1～2人分で作成することとしたために食費が高くつくことや、食材の無駄も生ずる考えたため、代替品（たとえば材料の購入時に値段を見て、安価なものに変更可など）の使用を許可した。

### (3) 授業の流れ

授業は①予習と材料購入、②当日の準備、③調理実習、④料理完成、⑤評価とまとめ、⑥オリジナル教材づくりの流れで進めた。

#### ①予習と材料購入

学生は毎回、前週の金曜日の午後5時に配信されるPDF+音声録音のオンデマンド型資料を受信し、翌週の予習と材料購入（買い物）をしてもらった。各自が実習内容を事前に把握できるよう工夫した。

#### ②当日の準備

事前準備として昼休み時間（12時20分～13時15分）には材料の計量と調味料の計量を

指示し、調理道具、調理器具、食器の準備などをしてもらった。オンライン授業開始5分前にClassroomのGoogle Meetで集合し、リアルタイムでマスク、エプロン、三角巾の着衣状態を目視で確認し、出席確認を行った。

### ③調理実習

調理開始前にはリアルタイム型で料理の試作内容と調理のポイントについて説明と確認を行い、質疑応答後、15時を完成目標時刻に設定し、「始めてください」の合図とともに一斉に調理をスタートさせた。学生は調理工程などの写真を撮りながら調理作業を進めた。なお、実習中は、教員と学年間で双方向型コミュニケーションがとれるようオンライン状態を保った。

### ④料理完成

出来上がった料理は食器に盛り付け、ランチョンマット上に配膳し、写真を撮ることを指示した。完成した料理の写真は、直ちにClassroomの提出先に提出させ、全員で共有できるように準備した。

### ⑤評価とまとめ

全員の写真の提出を確認後、Google Meetで再度集合をかけ、提出された画像について出来上がりの状態、盛り付け方、配膳の良し悪し等についての評価とコメント、補足説明を行った。その後、同時双方型で教員は学生に対して授業の振りかえりと復習を兼ねて当日の実習内容について発問し、学生からの発言を求めた。最後に次回の実習内容の説明と調べ学習内容について周知し、その日の授業を終了した。

### ⑥オリジナル教材づくり

学生には今回のような遠隔授業を想定し、学生各自が試作した調理内容について「高等学校生徒がみて理解しやすいオリジナル教材づくり」のオンデマンド型教材づくり(パワーポイント形式で音声なし)の課題に挑戦してもらい、提出は1週間後の授業日とした。

## (4) 遠隔授業に対する意識調査

授業を受けた感想についてオンラインアンケート調査を実施し、単純集計を行った。調査項目は①事前配布したプリント教材、②授業の流れ、③教員作成のオンデマンド型教材のPDF(複数回答)、④調べ学習の量、⑤実習前の準備、⑥調理実習(複数回答)⑦後片付け、⑧オリジナル教材づくり(複数回答)、⑨オンライン授業の感想の9項目とした。

## Ⅲ. 結果及び考察

### (1) 遠隔授業に対する意識調査

実習アンケート結果は図2～9に示した。



### 1) 配布プリント教材（図2）

事前に配布した資料は15種類であった。これらのプリント教材について、内容が充足していたかを尋ねたところ、「充足していた」と回答した者が50.0%、「まあまあ充足していた」と回答した者が36.7%、「やや不足していた」と回答した者が14.3%であった。事前に配布したプリントおよび教材は86.7%の学生で充足した内容として捉えた者が多かった。

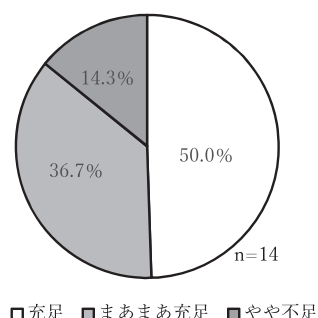


図2 配布プリント教材

### 2) 授業の流れ（図3）

1週間前にオンデマンド型PDFおよび音声録音教材を配布し、予習、材料購入、調べ学習、実習準備、調理実習（試作）、後片付け、オリジナル教材作成の順で行う授業の進め方はわかりやすかったかを尋ねたところ、「わかりやすかった」と回答した者が71.4%であったが、「わかりにくかった」と回答した者は28.6%であった。学生の理解度には差がみられた。

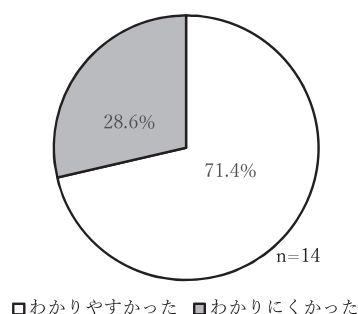


図3 授業の流れ

### 3) 教員作成のオンデマンド型PDF教材（図4）

教員が事前に手作りした師範教材についた尋ねたところ、「とても参考にできた」と回答した者が21.4%、「参考にできた」と回答した者が71.4%であり、9割以上の者で参考にできたと回答した。PDFの画像および音声録音については「説明はわかりやすく作られていた」と「内容は十分あった」と回答した者は42.9%、「説明がわかりにくかった」と回答した者は14.3%であった。これらの結果から、今回のオンデマンド型では十分伝えきれない部分も多少あったと理解し、今後改善の余地があると判断した。

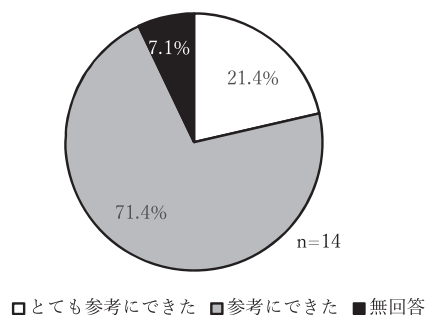


図4 オンデマンドPDF教材

### 4) 調べ学習の量（図5）

調べ学習は毎回実習日の1週間前に配信し、次週に実施する料理に関連する項目について、教科書に記述のある内容を調べてまとめる作業を課した。しかし、学生からは課題内容が「多すぎた」と回答した者は78.6%、「丁度良い」と回答した者は21.4%であった。調理実習の調べ学習の量は7割以上の学

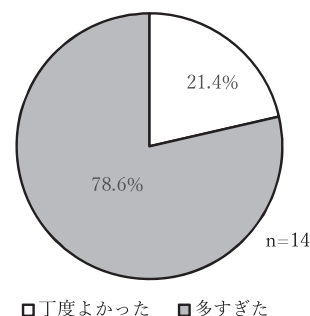


図5 調べ学習の量

生で負担を感じていた結果となった。提出物の内容を確認すると学生間で学習意欲に差がみられ、理解度にも差がみられたことがわかった。また授業期間の後半で、他教科の課題にも取り組まなければならない状況にあったことが判明し、そのために学生によっては負担感が増した者もいた可能性がみうけられた。

##### 5) 実習前の準備（材料購入）（図6）

実習当日までに材料購入の準備をしてもらった。将来、家庭科教諭は調理実習を行う際、食材の選択から購入までをすべて行う。そこで今回この作業を実際に体験したことで、気づいたことに複数回答してもらった。「はじめは大変に思ったが徐々に慣れてきた」と回答した者71.4%、「値段をみながら材料を購入するようになった」と回答した者42.9%、「食材選択が上手になったと思う」と回答した者35.7%、「食材の重量がわかるようになった」と回答した者14.3%、その他に「意外と普通の食事にお金がかかっていることに気づいた」と回答していた。今回、自分自身で買い物をする経験を積んだことで、さまざまな意識の変容が起こったと考えられる。

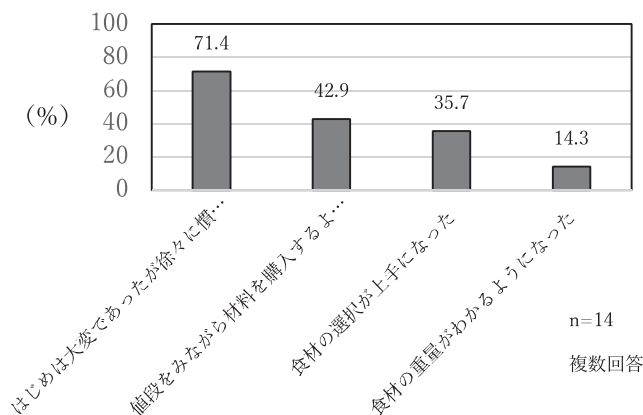


図6 実習前の準備（材料購入）

##### 6) 調理実習（図7）

オンライン授業による調理実習全般について質問したところ、「開始時は不安を感じていた」と回答した者78.6%、「この授業は楽しかった」と回答した者35.7%、「はじめ包丁の扱いが怖かった」と回答した者28.6%、「先生の指導は適切であった」と回答した者21.4%の順で回答が多かった。これらの結果から推察すると、本来、調理実習は対面式で進めるべきもので、はじめにデモンストレーションで調理工程を示しながら実演し、調理技術を伝授するものである。また教員は実習中は巡回しながら、実際の調理変化を観察しつつ、調理技術を対面で直接指導しディスカッションしながら進める授業である。しかし今回は学生も教員ともに遠隔授業での実習が初体験であったために、学生一人一人の不安感や実態を把握できない状況のまま進める形となった。したがって、調理実習の場合、遠隔授業では十分に実習内容を実践指導できなかったことが起因して学生の中には実習内容の不理解につながったと思われる。大学で行う調理実習は全学生に対して一様に実技指導



## 遠隔授業における調理実習用オリジナル教材づくりの導入

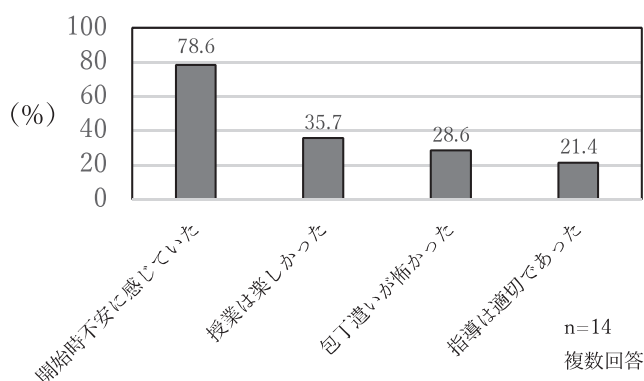


図7 調理実習

ができるが、今回の遠隔授業でおこなう調理実習の場合、種々の台所環境の違いも想定し、指導内容にも工夫したつもりではあったが、十分対応しきれなかった点を実感した。

### 7) 後片付け (図8)

調理は準備段階として材料購入から始まり、非加熱調理操作（計量、洗浄、浸漬、切碎、混合、成形、冷却、冷蔵など）と加熱調理操作、調味操作を経て、料理を完成させ、最後は後片付けまでの一連の作業すべてを含める。

学生は調理実習を繰り返したことで、「手際よく片付けができるようになった」と回答した者85.7%、「片付けに時間がかかる」と回答した者14.3%であった。実習回数を重ねたことで8割以上の者が片付ける要領を会得したと思われる。

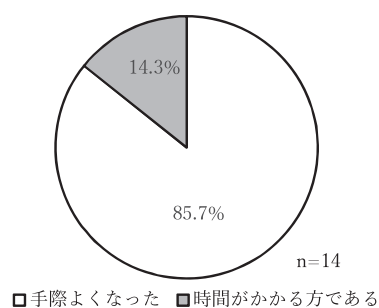


図8 後片付け

### 8) オリジナル教材づくり (図9)

パワーポイントを使ったオリジナル教材づくりは、学生が家庭科教諭になる将来を見据えて、実際の家庭科授業の指導場面を想定し、遠隔授業に役立つ画像入りのオンデマンド型の教材「高等学校生徒がみて理解しやすいオリジナル教材づくり（パワーポイント形式で音声なし）」を作成する課題に挑戦してもらった。初回の実習では教員手作りのさまざまなオリジナル師範教材を示し説明を行った。学生は10回の実技を伴う調理実習で20品の料理を試作し、その中で成功例、失敗例などを体験しながら、調理工程を画像として記録に残した。そしてこれらの記録画像をもとに、オリジナル教材を完成させた。

オリジナル教材づくりに取り組んだ感想を尋ねたところ、「教材づくりは大変だった」と回答した者が85.7%と多く、学生にはこの課題は負担が大きかったことが分かった。肯定的感想として「教材づくりには先生のPDFが役立った」と回答した者が50.0%、「教材づくりに取り組むことは楽しかった」と回答した者が35.7%、「教材づくりは自信につながった」と回答した者が21.4%であったことから。楽しみながら取り組めた者や自信につながっ

た者がいた中、教材づくりを負担に感じた者もいた。この授業では家庭科教諭となることを前提にした内容で進めたが、実際には家庭科教諭を真剣に目指す者と免許取得のためだけの者とが混在していたために、両者の意識レベルには乖離がみられたと考えられる。

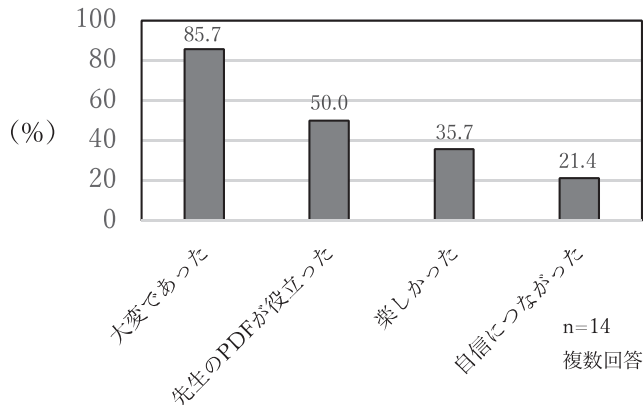


図9 オリジナル教材づくり

#### 9) オンライン授業を受けた感想（自由記述）

良かった感想（順不同）として、①先生の指導はわかりやすく、勉強になった。②先生の資料だけでできるか不安であったがほぼ苦戦することなく作れてよかった。③毎回先生が本やイラストの写真をみせながら説明してもらい、興味を持って聞くことができた。④先生の教材がとてもわかりやすく、調理もスムーズに行うことができ、教材づくりにも役立てることができた。⑤オリジナル教材をつくっていくのはとても楽しくできた。⑥オンラインでの調理実習も多くの学びがあったので良かった。⑦先生のPDF教材を早目に提示してくれることで調理実習までに試しに作れる点は良かった。⑧週に1回、調理をするようになり、何よりも料理の楽しさを感じることができた。⑨今回の調理実習は大変ながらも楽しかった。⑩先生の説明がとても参考になった。⑪今回得た知識や技術を教壇で師範として活かせるよう努力し続けたいと思った。⑫教材づくりは復習も兼ねることができてためになった。

悪かった感想（順不同）として、①実際に対面授業でとてもやりたかった。②皆で、調理実習室で調理実習をしたかった。③PDFで調理実習の流れを文字だけ見ても、言葉で伝えられてもわからないところがあった。④実際、先生の実演をみていないので、料理は完成しても工程があっているのかわからなかった。⑤先生になった時に調理実習をうまくできるか、段取りよくできるか不安があった。⑥教員採用試験の実技がとても心配。⑦キッチンを書き写すことに抵抗があった。⑧電波が悪い時があり聞こえない時があった。⑨先生の発言が速すぎてノートに書くのが追いつかない時があった。⑩動画が添えられていると分かり易かった。⑪買い物に行く時間と調理する時間があったので他の授業より大変だった。⑫個別にコメントがほしかった。⑬1回の実習の費用が高くなった。⑭少し課題が多かった。

これらの結果から学生のオンライン授業に対する意識の実態を把握することができた。

また、いろいろな感想を受けて、教員側として改善すべき点も見出すことができた。調理実習の性質上、特に対面授業でおこなう調理実習の場合、同じ目標に向かって協力しながらグループワークをすることで学生間のチームワーク力を育み、実技を磨き、実践を積みこすることですべての行動が教育効果につながると考えるが今回の遠隔授業では教育・指導には限界があることが浮き彫りとなった。

#### 4. まとめ

令和2年度前期の教職調理実習は新型コロナ感染予防に対応した遠隔授業で実施した。本来、教職調理実習では家庭科教諭となることを前提とした内容で授業計画を立て、教師は対面式で調理工程をみせながら実演し、さまざまな技術を直接指導してきた。また学生は教師から直に調理技術の指導が受けられることや仲間同士で調理行程中の調理変化を観察・確認しながら、ディスカッションを繰り返すことで調理に関する理解を深める機会となっている。しかし、今回の調理実習ではオンデマンド型およびリアルタイム型を併用したオンライン授業となったために十分な指導に至らなかった。授業中はオンラインを接続したままの状態でも実習を進めたが、学生の実態を十分つかむことができないまま授業を展開することとなった。実習後の振り返りと復習のまとめをする際、家庭科教諭を目指す一部の学生を除き、他の学生からの自主的な発言はほとんどなく、反応も少ない印象で教師から一方的に発問して発言を求める形となった。

今回のオンライン授業では教員と学生全員がマスクを終始着けていたために、お互いの表情をつかむことが難しく、ディスカッションの難しさに気づかされる場面や双方向型のコミュニケーションがとり難い場面があった。学生とのコミュニケーションを図るため、例えばカメラの前で食器、食具の扱い方の所作をみせたり、急遽手書きのイラストを描いてみせながら補足説明をしたり工夫をした。最後の授業は対面式で調理技術を直接指導できる機会を設定していたが、授業期間途中で授業形式の変更要請がでたために同時双方向型のオンライン授業に変更となった。結局、今学期は最後まで対面での実演場面を一度も見せることができないまま授業を進めることとなり、満足のいく授業運営ができなかったことが非常に残念であった。

学生の感想からは対面式授業の中で皆と協力し合い、試行錯誤しながら体験できる機会を望んでいたことが読み取れた。学生の意識調査結果からわかったことは、この授業を振り返ると学生の指摘通り、学生にとっては、初めての遠隔授業を受ける中、今回のオリジナル教材づくりには欠かせない調べ学習の量は多すぎた評価となり、問題点として挙げられた。

オンライン授業用に作成したオンデマンド型PDF師範教材については9割以上で「とても参考になった+参考になった」と評価していた。学生は師範教材も参考にしながら「高等学校生徒がみて理解しやすいオリジナル教材づくり」を念頭に教材作成に励み、学生全員が10パターンのオリジナル教材を完成させた。教材のひとつひとつをみると、課題への取り組みが積極的な者と消極的な者がいたこと、熱心に丁寧に仕上げた者とそうではない者で差がみられた。いずれにしても学生は今回の遠隔授業による調理実習体験を通して、自らの成功体験と失敗体験や調べ学習で知り得た内容が詰まった独創的な教材を仕上げ、

すべてに努力の成果が表現されていた。これからも学生たちにはこうした経験を活かして、物事を成し遂げる達成感を今後への自信につなげてほしいと思う。そして、一人でも多くの学生が家庭科教諭を目指し、向上心をもって何事にも挑戦してくれることを期待したい。

## 謝辞

この遠隔授業に当たり、オンライン操作にご協力いただいた椋山女学園大学生生活科学部調理実習担当助手の原田綺先生に感謝申し上げます。

## 参考文献

- 1) 文部科学省：令和2年度における大学等の授業の開始等について（通知）（元文科高第1259号 令和2年3月24日）[https://www.mext.go.jp/content/20200324-mxt\\_kouhou01-000004520-4.pdf](https://www.mext.go.jp/content/20200324-mxt_kouhou01-000004520-4.pdf)（2020）
- 2) 文部科学省：大学等における新型コロナウイルス感染症の拡大防止措置の実施に際して留意いただきたい事項等について（周知）（2文科高第123号 令和2年4月17日）[https://www.mext.go.jp/content/20200420-mxt\\_kouhou01-000004520-1.pdf](https://www.mext.go.jp/content/20200420-mxt_kouhou01-000004520-1.pdf)（2020）
- 3) 文部科学省：「Ⅱ. 新型コロナウイルス感染症に対応した臨時休業の実施に関するガイドライン」の改訂について（通知）（2文科初第3号 令和2年4月1日）[https://www.mext.go.jp/content/20200401-mxt\\_kouhou02-000004520-3.pdf](https://www.mext.go.jp/content/20200401-mxt_kouhou02-000004520-3.pdf)（2020）
- 4) 文部科学省：遠隔授業等の実施に係る留意点及び実習等の授業の弾力的な取扱い等について [https://www.mext.go.jp/content/20200501-mxt\\_kouhou01-000004520-3.pdf](https://www.mext.go.jp/content/20200501-mxt_kouhou01-000004520-3.pdf)（2020）
- 5) 文部科学省：新型コロナウイルス感染症対策に関する大学等の対応状況について（令和2年5月13日）[https://www.mext.go.jp/content/20200513-mxt\\_kouhou02-000004520-3.pdf](https://www.mext.go.jp/content/20200513-mxt_kouhou02-000004520-3.pdf)（2020）