

# 「親子料理教室」の実践を通して、学生が発揮した社会人基礎力

Fundamental power of social workers demonstrated by students through the practice of “Parent-child cooking class” .

館 和彦 Kazuhiko Tachi

(家政学部管理栄養士専攻)

外城 寿哉 Hisaya Sotoshiro

(家政学部管理栄養士専攻)

舟橋 由美 Yumi Funahashi

(家政学部管理栄養士専攻)

## 抄 録

学生の社会人基礎力を育成するためのプロジェクト学習として「親子料理教室」を題材とした。食品・メニュー開発実習の授業の中で、管理栄養士専攻4年生19人が「親子料理教室」の開催に向けて取り組んだ。実践した取り組み内容は、メニュー企画、メニュー開発、プレゼンテーション、当日までの準備、「親子料理教室」の開催である。それぞれの取り組みに対して自己評価させ、自分が発揮したと思う社会人基礎力を提出させた。その結果、3分の2以上の学生が発揮できた社会人基礎力は、メニュー企画における⑥創造力、⑦発信力、⑧傾聴力、メニュー開発における④課題発見力、「親子料理教室」における⑩状況把握力であった。また、全体の取り組みを通して見ると、半分以上の学生が12の社会人基礎力をすべて発揮しており、事前よりも事後の評価(5段階)が0.2~1.0伸長した。このことから、この「親子料理教室」に向けた取り組みは、学生の社会人基礎力の発揮において、十分は効果があったと考えられる。また、「親子料理教室」に参加した親子のアンケート結果から、参加された親子は、楽しさ、メニューの工夫やおいしさ、調理説明や指導、クイズの面白さなどについて、とても満足しており、今後も参加したいという声が多かった。

## キーワード

親子料理教室 Parent-child cooking class、社会人基礎力 Fundamental power of social workers  
プロジェクト学習 Project learning

## 目 次

- 1 はじめに
- 2 「親子料理教室」の開催に向けた取り組み
- 3 「親子料理教室」アンケート結果と参加者の声
- 4 取り組みを通して発揮された社会人基礎力
- 5 まとめと課題

### 1 はじめに

私たちを取り巻く環境の変化は激しく、先行きが不透明の社会となっている。変化の激しい社会においては、単に知識や技能を身につけるだけでは対応は難しく、絶えず新たな知識を獲得する主体性や他者と協働して課題を解決する協働性などが必要とされる。

このような社会背景の中、平成25年5月にまとめられた教育再生実行会議第三次提言において、『大学は、課題発見・探求能力、実行力といった「社会人基礎力」や「基礎的・汎用的能力」などの社会人として必要な能力を有する人材を育成するため、学生の能動的な活動を取り入れた授業や学習法(アクティブラーニング)、双方向の授業展開など教育方法

の質的転換を図る』と述べられており、大学教育でも授業改善を通じて課題発見力などの社会人基礎力を育成することが重要であると示されている<sup>1)~2)</sup>。「社会人基礎力」は、「前に踏み出す力」、「考え抜く力」、「チームで働く力」の3つの能力(12の能力要素)から構成されており、「職場や地域社会で多様な人々と仕事をしていくために必要な基礎的な力」と定義されている。平成18年に経済産業省が提唱したものである<sup>3)</sup>。

社会人基礎力を育成するにあたり、プロジェクト学習は有効であると言われる<sup>4)</sup>。プロジェクト学習は現実社会の中で展開していくため、常に考え、状況に対応しながら、展開していく知的活動の連続であるからである。プロジェクト学習の過程は、準備、ゴールの共有、企画・実施、調査・分析、広報などと細分化されている。そのことによって、「達成したことが何であるか」、「どうしてそれが高く評価されることになるのか」、「学生の達成感や自己効力感を高める」、「次の課題が何であるかをみつける」と学生の学習活動を促進していくようになる。

本稿では、学生の社会人基礎力を育成するためのプロジェクト学習として「親子料理教室」を題材とし、食品・メニュー開発実習の授業の中で、管理栄養士専攻4年生19人が主体となって取り組んだ。その「親子料理教室」の開催に向けて、学生が実践した取り組み内容と自己評価を紹介するとともに、どういう状況でどんな社会人基礎力が身についたか、学習の効果について報告する。

## 2 「親子料理教室」の開催に向けた取り組み

### 2.1 「親子料理教室」の概要

岡崎げんき館は、岡崎市若宮町に公共の健康増進施設として2008年に建てられ、施設は「保健衛生ゾーン」、「健康づくりゾーン」、「子ども育成ゾーン」、「市民交流ゾーン」に区分されている。本学は、この岡崎げんき館を活用し、「岡崎げんき館プロジェクト」を毎年開催している。プロジェクトは“子どもと親のための公開講座”、“健康づくり特別支援講座”、“学泉のお姉さんお兄さんと遊ぼう”の3つに分けられ、各学科専攻及び各教員が企画したイベントがいくつも開催されている。

「親子料理教室」は“子どもと親のための公開講座”のイベントの一つとして、7月1日(日)10~13時、「市民交流ゾーン」にある調理実習室を借りて行うこととなった。「親子料理教室」のタイトルは、「親子

で楽しくシンキング&クッキング〜地域の食材を使おう〜」とし、参加された親子に地域の食材を使った料理やデザートを作ってもらい、みんなで実食したり、食材に関するクイズを出題し、楽しんでもらうという内容を企画した。親子15組30名が定員で、受講料は子ども一人につき500円である。

### 2.2 取り組み内容

「親子料理教室」に向けた取り組みは、管理栄養士専攻におけるキャリア教育科目「食品・メニュー開発実習」の中で行い、4年生19名が実践した。

取り組みのフローは、まずグループごとにテーマに合った料理やデザートを企画検討し試作を行う。次に、試作メニューのプレゼンテーションと調理デモを行い、試食評価から、全員で当日のメニューを決定する。さらには、地域の食材や産物に関連したクイズを作成する。当日の「親子料理教室」の運営や進行は学生主体で行う。手分けして準備し、当日は役割を決めて自分の担当業務を遂行する。

「親子料理教室」に向けた取り組みの詳細である。

#### ◎メニュー企画出し(第1~3週)

- ・4班(3~6人で構成)の編成
- ・親子料理教室とその取り組み内容の理解
- ・社会人基礎力チェック(事前)
- ・地域食材と地域産物の調査
- ・アイデア発想法(635法)によるメニュー出し
- ・KJ法によるメニューコンセプトの検討

#### ◎メニュー開発(第4~7週)

- ・メニューの試作準備、試作、試食
- ・問題点の抽出、改善方法の検討
- ・提案メニューの決定
- ・ネーミングやパッケージの決定
- ・子ども向けのクイズの作成
- ・メニュー企画書の完成



写真1 提案メニューの試作

表1 プレゼンテーションの評価

|            | 配点   | 1 班         |            | 2 班       |            | 3 班        |           | 4 班       |           |
|------------|------|-------------|------------|-----------|------------|------------|-----------|-----------|-----------|
|            |      | コンコン<br>いなり | フルーツ<br>大福 | いなり<br>ずし | 抹茶<br>あんまき | 七夕<br>そうめん | 抹茶<br>アイス | ハンバ<br>ーグ | 抹茶<br>アイス |
| コンセプト説明    | 6 点  | 5.0         | 3.8        | 2.8       | 3.0        | 5.2        | 5.8       | 4.0       | 3.7       |
| プレゼンテーション力 | 6 点  | 5.2         | 5.5        | 2.2       | 2.5        | 5.3        | 5.5       | 1.8       | 2.0       |
| クイズ        | 6 点  | 5.8         | 4.0        | 4.5       | 3.8        | 6.0        | 5.3       | 5.5       | 5.5       |
| 調理方法の説明    | 6 点  | 5.3         | 5.5        | 4.0       | 3.8        | 5.8        | 5.5       | 3.7       | 3.5       |
| メニュー案      | 6 点  | 4.7         | 3.8        | 4.3       | 4.3        | 5.3        | 4.8       | 4.7       | 3.3       |
| 調理作業       | 8 点  | 7.2         | 7.7        | 5.7       | 5.5        | 7.8        | 7.7       | 3.2       | 4.8       |
| 試食結果       | 12 点 | 9.5         | 10.0       | 9.0       | 8.2        | 10.3       | 9.3       | 8.7       | 9.8       |
| 合計         | 50 点 | 42.7        | 40.3       | 32.5      | 31.1       | 45.7       | 43.9      | 31.6      | 32.6      |

◎プレゼンテーション（第 8～10 週）

- ・媒体の準備（資料・クイズ）
- ・調理の準備（材料・調理器具、食器）
- ・発表の準備
- ・プレゼンテーション・調理デモ
- ・他のグループの評価

※プレゼンテーションの評価結果は、表 1 に示す

◎当日までの準備（第 11～12 週）

- ・親子料理教室のメニュー決定  
メニューは、七夕そうめん、みそバーグ、抹茶アイスの 3 品とした。
- ・媒体や資料作成  
※メニューのつくり方資料を図 1～3 に示す。  
※クイズの媒体を図 4～5 に示す。
- ・材料準備
- ・役割分担、担当班決め
- ・親子料理教室の予行演習

◎親子料理教室（第 13 週）

- ・開始までの準備
- ・担当業務の遂行
- ・子どもとのふれあい
- ・保護者の対応
- ・仲間への気配り
- ・アンケート依頼と回収
- ・片付け

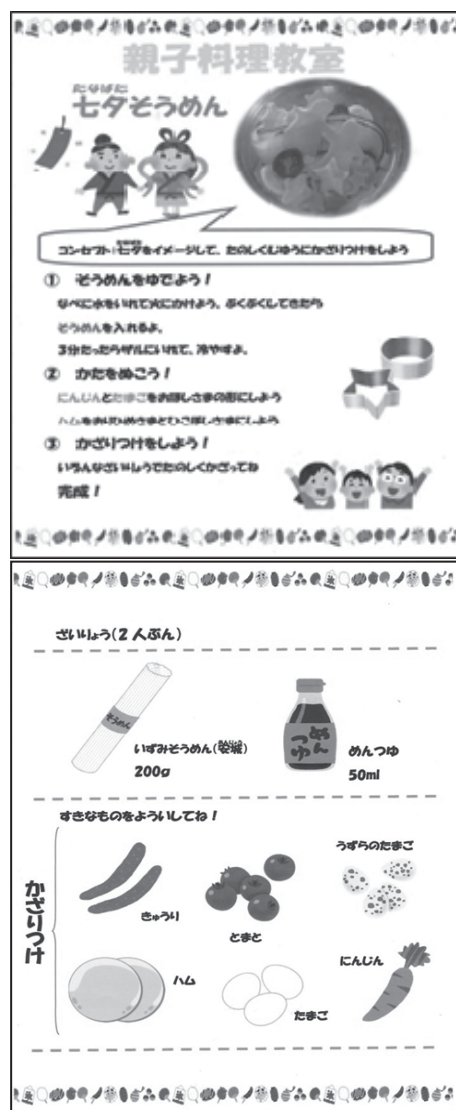


図1 メニューのつくり方（七夕そうめん）

## みそバーグ

コンセプト: 岡地の八丁味噌をソースに! いつものソースがログがあるよ

- ①やさいをさよう  
セロリを半分はきしよう! (とてもこまかくすることだよ)
- ②ソースをつくらう  
みそ、ケチャップが入ったボールに、ウスターソース→さとう→水  
のじゃらんに入れてね、いれるたびに混ぜてね。
- ③ハンバーグを混ぜよう  
にく、とさだ事こ、いさめだ事おぼ、セロリ、しお、パンこが入ったボールに、ナツメ  
グ、こしょうをいれて、にぎるように10回混ぜよう。つぎに、ハンバーグの形にし  
てね。
- ④ハンバーグをやこう  
弱火で3分、ひっくりかえしてからアルミホイルでふたをして3分やこうね。  
さらに、ソースをかけてからアルミホイルでフタをして3分やこう。
- ⑤もりつけよう  
ハンバーグ、ミニトマトを半分に切ってフロッピーをおさりにのせて、ソースをかけよう

完成!

---

### ざいよう(2人ぶん)

|            |             |
|------------|-------------|
| ウシとフタのひきにく | 100 g       |
| たまご(S)     | 1 こ         |
| たまねぎ       | 30g(1/2 こ)  |
| セロリ        | 4 cm        |
| しお         | ひとつまみ       |
| こしょう       | すきなりよう(すこし) |
| ナツメグ       | すきなりよう(すこし) |
| パンこ        | おあさじ1       |
| ケチャップ      | おあさじ2       |
| ウスターソース    | おあさじ1/2     |
| 八丁みそ       | おあさじ1/2     |
| さとう        | おあさじ1/2     |
| みず         | 40 g        |
| フロッピー      | 30 g        |
| ミニトマト      | 1 こ         |

図2 メニューのつくり方 (みそバーグ)

## まっちゃアイス

コンセプト: しもとの抹茶をつかった、なつにぴったりなアイスデザートをつくらう

- ①アイスクリームをつくらう!  
1. まっちゃをお湯に溶かしてね。  
2. なべに、まっちゃ → たまごのきみ → さとう → ぎょうにゅう  
のじゃらんに入れてね。弱火〜中火にかけて、こげないように混ぜてね。  
※とろみがついたらオッケー!  
3. 火をとめてアイスクリームをいれよう。よく混ぜてね。  
4. あめいれでこして、アイスクリームメーカーに入れてからスイッチオン!  
※15〜20分で、できあがり!
- ②コーンをつくらう!  
1. ボウルにバターをいれて、ゆせんでとろかしてね(ボウルをお湯につけることだよ)  
2. ボウルにこなさとうをいれて、たまごのしろうみを3かきにかけて混ぜてね。  
つぎにほくきこをいれて混ぜてね。  
3. クッキングシートにバターをぬって、こしをうすくのぼどう。
- ③もりつけよう!!  
4. オーブンで190℃7〜8分やこう。  
※きしめをわけて、茶色になるくらいがちょうどいい!  
5. まるめだんをソースでつつんで、ここにクッキーをおしつけるとコーンが  
できあがり。  
※あつからてぶくろをしてね!

---

### ざいよう(2人ぶん)

|         |      |          |       |       |      |
|---------|------|----------|-------|-------|------|
| 抹茶のまっちゃ | 2.5g | たまごのきみ   | 10g   | さとう   | 23g  |
| ぎょうにゅう  | 15ml | アイスクリーム  | 100ml | おとう   | 10ml |
| バター     | 30g  | たまごのしろうみ | 30g   | こなさとう | 30g  |
|         |      | ほくきこ     | 30g   |       |      |

図3 メニューのつくり方 (抹茶アイス)

## クイズ

Q1 和泉そうめんの長さはどれくらい?  
①30センチ  
②1メートル  
③3メートル

Q2 抹茶は何からできている?  
①ほうれん草  
②てん茶  
③パセリ

Q3 八丁味噌が有名なのはどこか?  
①安城  
②豊橋  
③岡崎

Q4 抹茶が有名な西尾にめずらしいポストの色があります。  
何色でしょうか?  
①青色  
②緑色  
③黄色

Q5 ハンバーグや肉だんごの材料となるひき肉のことを、英語で  
なんというでしょうか?  
①パンチ  
②メンチ  
③ミンチ

図4 クイズ用媒体



◎振り返り（第14～15週）

- ・アンケートの集計
- ・各取り組みに対する自己評価（5段階）
- ・各取り組みで身につけた社会人基礎力
- ・社会人基礎力チェック（事後）
- ・まとめレポートの作成と発表

### 3 「親子料理教室」のアンケート結果と参加者の声

「親子料理教室」の当初の申し込みは、15組（保護者15名、子ども17名）であったが、3組の欠席があったため、当日の参加は12組（保護者12名、子ども14名）となった。当日の様子を、写真2に示す。



写真2「親子料理教室」当日の様子

「親子料理教室」終了後に、アンケート用紙を保護者にお渡しし、アンケート項目に沿って子どもの感想と保護者の感想を記入してもらった。また、今回の「親子料理教室」に関する自由記述もお願いした。

「親子料理教室」のアンケート結果は、表2に示した。

表2 「親子料理教室」アンケート結果

|                                     |              |             |                 |
|-------------------------------------|--------------|-------------|-----------------|
| 子ども（14人）                            |              |             |                 |
| 1年生3人、2年生4人、3年生4人、4年生1人、6年生1人、中学生1人 |              |             |                 |
| ●今日は楽しかったですか                        |              |             |                 |
| 楽しかった・・・14人                         |              | 普通・・・0人     | あまり楽しくなかった・・・0人 |
| ●食べ物のクイズはどうでしたか                     |              |             |                 |
| 面白かった・・・9人                          |              | 簡単だった・・・4人  | 難しかった・・・1人      |
| ●食べた感想は                             |              |             |                 |
| 七夕そうめん：                             | おいしかった・・・13人 | 普通・・・1人     | もう少し・・・0人       |
| 抹茶アイス：                              | おいしかった・・・12人 | 普通・・・2人     | もう少し・・・0人       |
| みぞバーグ：                              | おいしかった・・・13人 | 普通・・・1人     | もう少し・・・0人       |
| ●どの料理も地元の食材を使っています。地元の食材がわかりましたか    |              |             |                 |
| わかった・・・13人                          |              | 少しわかった・・・0人 | あまりわからなかった・・・1人 |

|  |               |          |            |
|--|---------------|----------|------------|
| 保護者（12 人）  |               |          |            |
| ●学生からのお子様への調理説明や調理指導はどうでしたか                          |               |          |            |
| 丁寧でわかりやすかった・・・11 人      普通・・・1 人      わかりにくかった・・・0 人 |               |          |            |
| ●今回の料理メニューは、お子様に喜んでいただけるものになっていましたか                  |               |          |            |
| なっていた・・・12 人      普通・・・0 人      もう少し工夫がほしい・・・0 人     |               |          |            |
| ●食べた感想は  |               |          |            |
| 七夕そうめん：  | おいしかった・・・11 人 | 普通・・・1 人 | もう少し・・・0 人 |
| 抹茶アイス：   | おいしかった・・・11 人 | 普通・・・1 人 | もう少し・・・0 人 |
| みぞバーグ：   | おいしかった・・・12 人 | 普通・・・0 人 | もう少し・・・0 人 |

保護者の自由記述は、以下の通りである。

- ・「みんなと料理が出来て嬉しかった」と子供は話していた。子供に分かりやすいように手順を考えてくれたり、苦手なセロリをハンバーグにいれたり、工夫されていてよかったです。セロリはおいしく食べられました。
- ・とても楽しくできました。おいしかったです。地元の食材も意識ができてよかったです。家でも作ってみたいです。
- ・丁寧に教えて下さり、ありがとうございました。
- ・そうめんがやわらかかったのも、もう少し固めがよい。ハンバーグはとてもおいしかったです。段取りを良くすると、子供も飽きないと思う。また、参加します。
- ・ハンバーグが特においしかったようで、親の分まで食べてくれました！！
- ・初めて参加しました。家庭での料理のお手伝いの良いきっかけになりました。学生さんの丁寧な対応が嬉しかったです。

- ・子供は型抜きが一番楽しかったようです。ハンバーグはあまり食べないが、今日はおいしいと喜んで食べていたし、セロリも気にせず食べられたので、家でも作れたらいいなと思います。
- ・わかりやすく、1年生でも参加できてよかったです。料理メニューも大変おいしく、楽しい時間を過ごせました。また参加したいと思います。
- ・普段、料理の準備には、今日のようにゆっくり子供たちに手伝わせてあげられないので、とてもいい経験になりました。
- ・アイスがとてもおいしかったです。家でも作れといいのになあと思いました。コーンがおいしかったです。そうめんの型抜きが楽しかったと子供は言っていました。ハンバーグの中にセロリを入れることがなかったので、びっくりしましたがおいしかったです。
- ・子供でも作りやすいようメニューも工夫してあって、子供と一緒に楽しく、おいしくいただきました。

## 4 取り組みを通して発揮された社会人基礎力

### 4.1 取り組みに対する自己評価と社会人基礎力

「親子料理教室」の開催に向けて行った取り組みにおいて、学生に自己評価を行わせた。評価方法は、以下のように 5 段階評価とし、学生 19 名の平均値の結果を、表 3 に示した。

- 5：よくできた、すごく頑張った
- 4：まあできた、継続して頑張った
- 3：できたり、できなかったりした
- 2：どちらかというとできなかった
- 1：全くできなかった

また、取り組みを行っている時に、自分が発揮したと思われる社会人基礎力を提出させ、集計した。19名の学生内、2分の1以上が発揮した場合は○を、3分の2以上が発揮した場合は◎とし、結果を表3に示した。

自己評価の結果は、メニュー企画で 3.8、メニュー開発は 3.5～3.9、プレゼンテーションは 3.0～3.6、当日までの準備は 3.4～3.6、親子料理教室で 3.2～3.5 であった。メニュー企画やメニュー開発の試作においては 3.8、3.9 と高い評価であったが、プレゼンテーションの発表準備や発表・調理デモは 3.0、

表 3 一連の取り組みに対する自己評価と発揮した社会人基礎力

| <div> <div>発揮したと思う社会人基礎力</div> <div>自己評価<br/>平均値<br/>(5段階評価)</div> </div> |     | ①<br>主<br>体<br>性 | ②<br>働<br>き<br>か<br>け<br>力 | ③<br>実<br>行<br>力 | ④<br>課<br>題<br>発<br>見<br>力 | ⑤<br>計<br>画<br>力 | ⑥<br>創<br>造<br>力 | ⑦<br>発<br>信<br>力 | ⑧<br>傾<br>聴<br>力 | ⑨<br>柔<br>軟<br>性 | ⑩<br>情<br>況<br>把<br>握<br>力 | ⑪<br>規<br>律<br>性 | ⑫<br>ス<br>ト<br>レ<br>ス<br>カ |
|---|-----|------------------|----------------------------|------------------|----------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|----------------------------|------------------|----------------------------|
| ●メニュー企画   |     | ○                |                            |                  |                            |                  | ◎                | ◎                | ◎                |                  |                            |                  |                            |
| アイデア出し  | 3.8 |                  |                            |                  |                            |                  |                  |                  |                  |                  |                            |                  |                            |
| 班内検討  | 3.8 |                  |                            |                  |                            |                  |                  |                  |                  |                  |                            |                  |                            |
| ●メニュー開発   |     |                  | ○                          | ○                | ◎                          |                  |                  |                  |                  |                  |                            |                  |                            |
| 試作準備  | 3.5 |                  |                            |                  |                            |                  |                  |                  |                  |                  |                            |                  |                            |
| 試作  | 3.9 |                  |                            |                  |                            |                  |                  |                  |                  |                  |                            |                  |                            |
| 班内検討  | 3.7 |                  |                            |                  |                            |                  |                  |                  |                  |                  |                            |                  |                            |
| ●プレゼンテーション  |     |                  | ○                          |                  |                            | ○                |                  |                  |                  | ○                | ○                          | ○                | ○                          |
| 班内検討  | 3.4 |                  |                            |                  |                            |                  |                  |                  |                  |                  |                            |                  |                            |
| 媒体準備  | 3.6 |                  |                            |                  |                            |                  |                  |                  |                  |                  |                            |                  |                            |
| 発表準備  | 3.0 |                  |                            |                  |                            |                  |                  |                  |                  |                  |                            |                  |                            |
| プレゼン発表・調理   | 3.3 |                  |                            |                  |                            |                  |                  |                  |                  |                  |                            |                  |                            |
| ●当日までの準備  |     |                  |                            | ○                |                            |                  | ○                |                  |                  |                  |                            | ○                |                            |
| 最終メニュー  | 3.6 |                  |                            |                  |                            |                  |                  |                  |                  |                  |                            |                  |                            |
| 媒体資料作成  | 3.6 |                  |                            |                  |                            |                  |                  |                  |                  |                  |                            |                  |                            |
| 材料備品準備  | 3.4 |                  |                            |                  |                            |                  |                  |                  |                  |                  |                            |                  |                            |
| ●親子料理教室   |     | ○                |                            |                  |                            |                  |                  |                  |                  |                  | ○                          | ○                | ◎                          |
| 開始までの準備   | 3.5 |                  |                            |                  |                            |                  |                  |                  |                  |                  |                            |                  |                            |
| 担当役割の遂行   | 3.5 |                  |                            |                  |                            |                  |                  |                  |                  |                  |                            |                  |                            |
| 子供とふれあい   | 3.4 |                  |                            |                  |                            |                  |                  |                  |                  |                  |                            |                  |                            |
| 保護者の対応  | 3.2 |                  |                            |                  |                            |                  |                  |                  |                  |                  |                            |                  |                            |
| 仲間への気配り   | 3.3 |                  |                            |                  |                            |                  |                  |                  |                  |                  |                            |                  |                            |

◎：3分の2以上の学生が発揮できた ○：2分の1以上の学生が発揮できた

3.3 と低い評価であった。プレゼンテーションの評価が低い理由は4班の内、2つの班において、発表準備が不十分、つまり発表練習ができていなかったようである。このことは、前述のプレゼンテーションの評価(表1)におけるプレゼンテーション力の結果からも読み取れる。

また、「親子料理教室」における自己評価において、担当役割の遂行は3.5であったが、一方子供とのふれあい、保護者の対応、仲間への気配りは3.2~3.4と低くなった。これは、担当の役割をこなすことを重視するあまり、その他のことが疎かになってしまったと考えられる。

次に、発揮した社会人基礎力の結果について、学生の3分の2以上の人が発揮できた社会人基礎力は、メニュー企画における⑥創造力、⑦発信力、⑧傾聴力、メニュー開発における④課題発見力、親子料理教室における⑩状況把握力であった。学生の2分の1以上の人が発揮できた社会人基礎力は、メニュー企画における①主体性、メニュー開発における②働きかけ力、③実行力、プレゼンテーションにおける②働きかけ力、⑤計画力、⑨柔軟性、⑩状況把握力、⑪規律性、⑫ストレスコントロール力、当日までの準備における③実行力、⑥創造力、⑪規律性、親子料理教室における①主体性、⑧傾聴力、⑨状況把握力であった。

プレゼンテーションでは、学生の自己評価は低いものの、最も多くの社会人基礎力が発揮できおり、他の取り組みでは発揮されにくいストレスコントロール力も発揮できることがわかった。また、全体の取り組みを通して、学生が発揮した社会人基礎力を見ると、12の社会人基礎力がすべて発揮されていた。

#### 4.2 事前と事後における社会人基礎力の評価

「親子料理教室」に向けた取り組みを行う事前と事後の社会人基礎力レベルについて、学生に評価させた。12の社会人基礎力の評価は、表4(1)(2)の評価表に基づいて5段階で評価した。

事前と事後の社会人基礎力レベルを比較した結果(図5)、①主体性 3.2→4.0(伸長 0.8)、②働きかけ力 2.8→3.5(伸長 0.7)、実行力 2.9→3.8(伸長 0.9)、④課題発見力 2.6→3.5(伸長 0.9)、⑤計画力 2.6→3.5(伸長 0.9)、⑥創造力 3.0→3.9(伸長 0.9)、⑦発信力 2.8→3.5(伸長 0.7)、⑧傾聴力 3.5→3.7(伸長 0.2)、⑨柔軟性 3.5→3.8(伸長 0.3)、⑩状況把握力 3.4→4.4(伸長 1.0)、⑪規律性 3.4→4.0(伸長

0.6)、⑫ストレスコントロール力 3.2→3.5(伸長 0.3)となった。すべての社会人基礎力において、事前よりも事後においてレベルが伸長した。最も伸長したのは、⑨状況把握力(1.0)で、次に③実行力、④課題発見力、⑤計画力、⑥創造力なども高い伸長(0.9)を示した。

これらの結果と、前述の「親子料理教室」に向けた取り組みにおいて発揮された社会人基礎力の結果を合わせて考えると、今回学生が実践した取り組みは、社会人基礎力の育成において、十分な効果がみられ、理想に近い取り組みであったと思われる。

#### 5 まとめと課題

「親子料理教室」の開催に向けた取り組みを通して、学生の社会人基礎力を全体的に高めることができた。効果的な学習効果が得られた要因は、プロジェクト学習として実施したため、学生は明確な目的と課題意識を持って取り組むことができたと思われる。今回の「親子料理教室」のテーマは、「親子で楽しくシンキング&クッキング〜地域の食材を使おう!」であり、目的は親子に楽しんでもらうこと、課題は地域食材を使用し、子供が喜ぶおいしいメニューをつくること、クイズをつくること、というふうにわかりやすいものであった。目的と課題が明確であれば、それに向けた行動を起こしやすく、学生は、課題を達成するため常に考え、状況に対応しながら、班員と協力し、取り組みを進めていくことができたのであろう。そして、社会人基礎力の育成につながったと考えられる。

しかしながら、社会人基礎力は一度の取り組みで著しく伸びる能力ではない。学生自ら、振り返りを行い、考え行動し、培われていくものであると考えられる。つまり、社会人基礎力を発揮して、何ができたのか、どこを頑張ったのかということも重要であるが、できなかった課題は何なのかを振り返り、改善行動を起こすことも、さらなる社会人基礎力の育成には必要なことである。

今回、学生は一連の取り組みに対して自己評価を行っているが、「どこがよくなかったか」、「反省点は何か」の振り返りも合わせて行っており、課題を抽出している。以下に、その一部を紹介する。

##### ●メニュー企画

- ・地元食材が出回る時期を考慮していなかった。
- ・作業の難易度(子どもが調理できる)まで考えていなかった。



表 4 社会人基礎力の評価表（1）

| 分類      | 要素      | 評価  |   |
|---------|---------|---|---|
| 前に踏み出す力 | ①主体性    | 常に、自らやるべきことを見つけて、積極的に取り組むことができる。                | 5 |
|         |         | 内容によっては、自らやるべきことを見つけて、積極的に取り組むことができる。           | 4 |
|         |         | 内容によっては、試行錯誤しながらも、前向きに取り組もうとする。                 | 3 |
|         |         | やるべきことの指示があれば、前向きに取り組もうとする。                     | 2 |
|         |         | やるべきことの指示があっても、前向きに取り組めないことがある。                 | 1 |
|         | ②働きかけ力  | 常に自分と異なる立場の人に対して、働きかけ、そして動かしていくことができる。          | 5 |
|         |         | 内容によっては、自分と異なる立場の人に対して、働きかけ、そして動かしていくことができる。    | 4 |
|         |         | 自分と同じ立場の人に対しては、働きかけ、そして動かしていくことができる。            | 3 |
|         |         | 自分と同じ立場の人に対しては、働きかけようとする。                       | 2 |
|         |         | 自分と同じ立場の人に対しても、働きかけることができないことがある。               | 1 |
|         | ③実行力    | 常に自ら目標を設定し、確実にやりとげることができる。                      | 5 |
|         |         | 内容によっては、自ら目標を設定し、確実にやりとげることができる。                | 4 |
|         |         | 内容によっては、自ら目標を設定し、粘り強く取り組もうとする。                  | 3 |
|         |         | 自ら目標を設定することはできないが、粘り強く取り組もうとする。                 | 2 |
|         |         | 粘り強く取り組むことができないことがある。                           | 1 |
| 考え抜く力   | ④課題発見能力 | 常に基礎・専門知識を活用し、実態の把握と分析ができ、課題点を明らかにし明確な目的を提案できる。 | 5 |
|         |         | 基礎・専門知識を活用し、実態の把握と分析ができ、課題点を明らかにし明確な目的を提案できる。   | 4 |
|         |         | 得意な分野に限り、現状の把握と分析ができ、課題点を明らかにし明確な目的を提案することができる。 | 3 |
|         |         | 現状を分析し、目的や課題を明らかにできるが、提案まではできない。                | 2 |
|         |         | 現状を分析、提案することができない。                              | 1 |
|         | ⑤計画力    | 常に課題解決に向けた複数のプロセスを用意し、実施計画を立案する力がある             | 5 |
|         |         | 課題解決に向けたプロセスを明確に示すことができ、実施計画を立案する力がある           | 4 |
|         |         | 得意分野に限り、課題解決に向けたプロセスを明確に示すことができ、実施計画を立案する力がある   | 3 |
|         |         | 課題解決に向けたプロセスを示すことはできるが、実施計画を立案する力が弱い            | 2 |
|         |         | 課題解決に向けたプロセスを示すことができず、実施計画を立案する力がない             | 1 |
|         | ⑥創造力    | 常に課題に対する新しい解決方法の発想や新しい価値を生み出す力がある               | 5 |
|         |         | 課題に対する新しい解決方法の発想や新しい価値を生み出す力がある                 | 4 |
|         |         | 得意分野に限り、課題に対する新しい解決方法の発想や新しい価値を生み出す力がある         | 3 |
|         |         | 自力では、課題に対する新しい解決方法の発想や新しい価値を生み出す力が弱い            | 2 |
|         |         | 自力では、課題に対する新しい解決方法の発想や新しい価値を生み出す力がない            | 1 |
| チームで働く力 | ⑦発信力    | 常に、自分の意見を相手に適切に理解してもらい確実に伝えることができる。             | 5 |
|         |         | 自分の意見を相手に適切に理解してもらい伝えることができる。                   | 4 |
|         |         | 内容によっては、自分の意見を相手に理解してもらい伝えることができる。              | 3 |
|         |         | 自分の意見を相手に理解してもらえたか、確認しながら伝えることができる。             | 2 |
|         |         | 自分の意見を相手に理解してもらえないように伝えることができない。                | 1 |
|         | ⑧傾聴力    | 常に、相手の話しや意見をうまく引き出して聴くことができる。                   | 5 |
|         |         | 相手の話しや意見をうまく引き出して聴くことができる。                      | 4 |
|         |         | 内容によっては、相手の話しや意見を聴くことができる。                      | 3 |
|         |         | 相手が話していることを、時間をかけ、質問しながら意見を引き出して聴くことができる。       | 2 |
|         |         | 相手が話している内容を理解できない。                              | 1 |

表5 社会人基礎力の評価表 (2)

| 分類 | 要素           | 評価   |   |
|----|--------------|--|---|
|    | ⑨柔軟性         | 常に、相手の意見や立場を尊重し、確実に理解することができる。                             | 5 |
|    |              | 相手の意見や立場を尊重し、確実に理解することができる。                                | 4 |
|    |              | 内容によっては、相手の意見や立場を尊重し、理解することができる。                           | 3 |
|    |              | 自分のルールややり方を納得してもらえれば、相手の意見や立場を尊重し、理解することができる。              | 2 |
|    |              | 相手の意見や立場を尊重し、理解することはできない。                                  | 1 |
|    | ⑩状況把握力       | 常に、チームとして仕事をするとき、自分がどのような役割を果すべきかを適切に理解することができる。           | 5 |
|    |              | チームとして仕事をするとき、自分がどのような役割を果すべきかを理解することができる。                 | 4 |
|    |              | 内容によっては、チームとして仕事をするとき、自分がどのような役割を果すべきかを理解することができる。         | 3 |
|    |              | チームとして仕事をするとき、自分がどのような役割を果すべきかを時間を掛ければ理解することができる。          | 2 |
|    |              | チームとして仕事をするとき、自分がどのような役割を果すべきかを理解できない。                     | 1 |
|    | ⑪規律性         | 常に、社会のルールや人との約束を厳守して行動することができる                             | 5 |
|    |              | 社会のルールや人との約束を守るよう行動することができる                                | 4 |
|    |              | 内容によっては、社会のルールや人との約束を守って行動することができる                         | 3 |
|    |              | 社会のルールや人との約束を守ることは当然と思っているが、守れないことがある。                     | 2 |
|    |              | 社会のルールや人との約束を守れないことが多い。                                    | 1 |
|    | ⑫ストレスコントロール力 | 常に、ストレスを感じることがあっても、確実に問題解決して対処できる。                         | 5 |
|    |              | ストレスを感じることがあっても、ポジティブに捉えて適切に対応できる。                         | 4 |
|    |              | 内容によっては、ストレスを感じることがあっても、成長の機会だとポジティブに捉えて肩の力を抜いて対応できる。      | 3 |
|    |              | ストレスを感じることがあっても、他人の援助があれば、ポジティブに捉えて肩の力を抜いてがんばって対応することができる。 | 2 |
|    |              | ストレスを感じることがあると、すぐに休んでしまう。                                  | 1 |

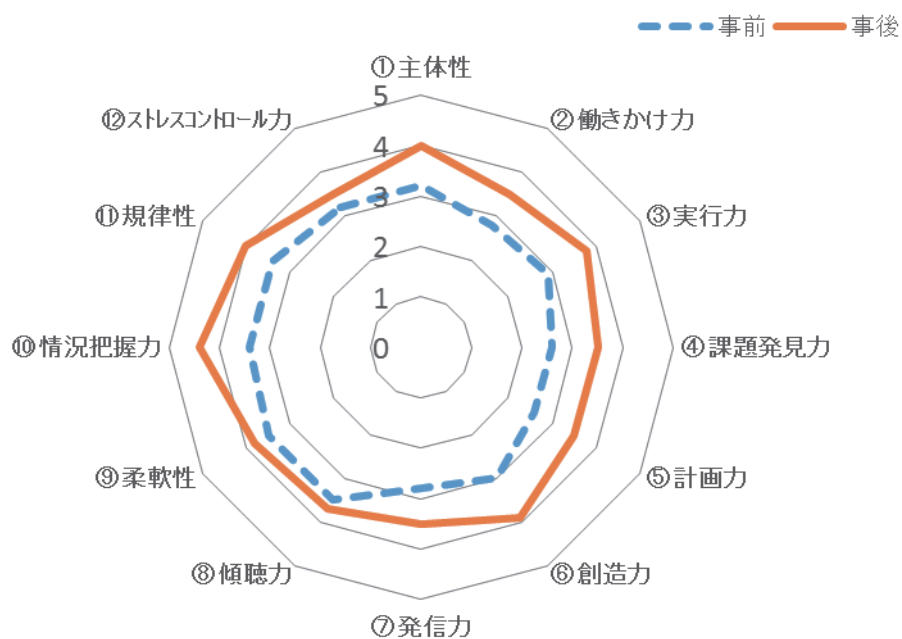


図5. 事前と事後の社会人基礎力の評価

- ・単に地域食材を使ったレシピを考えるだけでなく、八丁味噌をソースに使うなど工夫がなかった。
- ・季節感などいろんな視点からのアイデアが必要
- ・詳しい味付けまで検討していなかったもので、試作のときに少し戸惑った。

#### ●メニュー開発

- ・試作中に材料が不足した、事前の確認不足。
- ・情報の共有不足で、担当以外のメニューの試作で戸惑った。
- ・濃い味のメニューの改善が最後までできなかった。
- ・試作の前日に改善点や試作準備を急遽行なった。
- ・初めての試作では、課題が多く見付き、試作の重要性を感じた。

#### ●プレゼンテーション

- ・プレゼンは、黙々と調理作業するだけで、楽しんでもらう工夫がなかった。
- ・事前の段取りの準備が不足していて、何を説明したらよいかわからないことがあった。
- ・事前にプレゼンの練習をしていなかったもので、当日に戸惑った。
- ・プレゼンがうまくできなかった。調理中のことまで考えていなかった。子どもがわかりやすい接し方、話し方ができるようになりたいと思った。
- ・クイズ発表では、配布資料だけでなく、参加者が興味を示すような工夫が必要だったと思う。
- ・プレゼンの調理の順番は考えておいたが、アイスクリームが溶けたので、提供のタイミングに改善が必要だった。

#### ●当日の準備

- ・他のグループの連絡が遅れたため、媒体の仕上げが遅くなった。
- ・情報共有が上手くいかず、媒体作成がギリギリになってしまった。
- ・作成したクイズの画用紙を、まとめて置いておかなかったもので、何枚か忘れてしまった。
- ・材料の買い物担当が偏り、負担が大きくなってしまった。
- ・媒体の最終確認を、自分達の班で行うべきだった。

#### ●親子料理教室

- ・事前確認が不足していた。細かい調理方法について理解していなかった。
- ・全体の把握を怠っていたので、その場の状況をみながら、慌てて行動することが多かった。
- ・他の班の料理を作ったが、作り方がよくわかっていなかったもので、情報共有してしっかり頭に入れ

ておけばよかった。

- ・子どもとは笑顔で接することができたが、保護者の方としゃべることはあまりなかった。
- ・げんき館調理実習室の下調べは、全員でしておく方がよいと感じた。調理器具の下調べもしておく。
- ・調理台の高さが合わない子がいたので、踏み台などを用意する必要があった。
- ・当日の準備に時間がかかってしまって、親子が来られても対応ができなかった。当日の準備は何を誰が行うのか、決めておくべきだった。

このように、振り返りによって、たくさんの反省点や課題が抽出されている。本来であれば、学生に改善行動をさせるために、次の機会を与えることが必要であるが、時間の都合上できないのが残念であり、今回の課題として挙げられる。よって、次年度の取り組みにおいては、これらの振り返りを活かせるように、学生に反省点や課題を伝え、それらを踏まえた上で、取り組みを行わせるようにしたい。

#### 引用文献

- 1) 経済産業省経済産業政策局産業人材政策室編『「社会人基礎力育成の好事例の普及に関する調査」報告書』（平成 25 年度産業経済研究委託事業：株式会社リペルタス・コンサルティング）、はじめに～『社会人基礎力』の目指すもの～、2014 年
- 2) 教育再生実行会議第三次提言「これからの大学教育等の在り方について」平成 25 年 5 月 28 日  
(<http://www.kantei.go.jp/jp/singi/kyouikusaiei/dai8/siryou1.pdf>)
- 3) 経済産業省産学の有識者による委員会における定義、2006 年 (<http://www.meti.go.jp/policy/kisoryoku/>)
- 4) 鈴木敏江、プロジェクト学習と手法、課題解決力と倫理的思考力が身につく、教育出版、2012 年

（原稿受理年月日 2018 年 12 月 5 日）