

2019年度（第17回） 建築・住宅技術アイデアコンペ

提案タイトル	自ら学べる賢い子どもを育てる新たな「食育」空間の提案	
提案概要 (200字程度)	<p>賢さと調理の関係性を実践研究し、家庭で家族一緒に調理することで賢い子どもが育つことを社会に訴求する。 この提案のポイントは以下の2点をスムーズに行える住まい（キッチン）と調理メニューの開発にある。</p> <p>（1）調理の時間を様々な学習機会にして賢い子どもを育てる <u>家庭科の調理実習で居眠りする子はいない。</u>それは五感を使って調理に取り組んでいるためである。この五感をフルに使っている時間を単なる「食育」だけに向けるだけではもったいない。 <u>調理の時間を算数や理科、社会や美術などの学習機会にすることで賢い子どもを育てる。</u></p> <p>（2）家庭で料理の手伝いをしてもらい賢い子に育てる 家族の料理作りをお手伝いする子どもは、賢く育つ。食卓には主菜や副菜などが並ぶ。それらを手際よく作るには先読みをしてマルチタスクをこなす手際の良さ・頭の良さが必要である。（1）の賢さは算数や理科、社会などの学習に対しての賢さであるが、（2）は子どもの地頭力の醸成に繋がる。</p>	
提案ポイント	① 新規性	従前の「食育」は健康に良い食事や、農業との関係であった。本研究の新規性は、それらを越えて、実際の勉学にも活かせるキッチン・調理体験にある。
	② 実用性	キッチンのしつらえを再考し、学べるキッチンの提案や調理メニューの開発。また、子ども向けの料理教室の提案など、多岐にわたる。
	③ 異業種関連度合	コンソーシアム内では、暮らしや調理に関連する企業や子ども関連企業の連携が考えられる。更に異業種関連としては、クッキングスクールとの連携や教育関係企業などとの連携が考えられる。
	④ 建築や社会に対するインパクト	家族で調理することで賢い子どもが育てられる可能性を示すことができれば、子育て世代や若い孫を持つ熟年世代にも、住まいの新規購入（新築）・リノベーションにも意欲的になる。 堅い単なる「学習」ではなく、生活の中で学ぶことの大切さを社会に再度認識してもらおうことができる。

提案ポイントについて

- ① 新規性：「従来の建築・住宅技術」に対する新規性について述べて下さい。
- ② 実用性：ご提案のアイデアが、学術研究や情報の蓄積や整理の範囲にとどまらず、都市・建築空間で実地に用いる、あるいは実際に役立つ点を述べて下さい。
- ③ 異業種関連度合：コンソーシアムの特徴として異業種連携による研究活動をうたっています。ご提案のアイデアが、研究活動における異業種関連度合について述べて下さい。
- ④ 建築や社会に対するインパクト：生活や産業経済、建築空間に対する影響など、研究目標が達成され、成果が実用化された場合の建築や社会に対するインパクトについて述べて下さい。

※こちらにご記入頂いた内容も審査の対象となります。提案ポイント項目は審査評価基準に基づきます。

《『食育』の次のステップへ！》

小学校の教科書「新しい家庭 5・6年」、「わたしたちの家庭科 5・6年」では、調理を通して、ガス調理器の使い方（火の調整の仕方）や包丁の使い方に加えて、5 大栄養素の働きなどが説明され「食育」が考えられている。

更には日本各地の味噌を使った料理が紹介されており、社会などに繋がる内容もある。

これらの内容に手を加えることで、現在のカリキュラム・学習進度に負荷をかけずに学びの領域を拡大できる。

例) 味噌汁作り

社会：八丁味噌は愛知県の特産であるが、愛知県は何処か？愛知県の県庁所在地は何処か？

算数：大豆 1 kg から、味噌 3.5 kg の味噌ができる。味噌 5 kg を作るためには大豆は何 kg が必要か？

例) 基礎的なメニュー「お茶を入れる」

算数：人数分の適量を割り出す。

理科：沸点や柄のついた鍋を使って釣り合いについて学ぶ。

美術：家族へのティーパーティへの招待状づくりを行う。

このように家庭科の調理実習と他の科目の学びとの連携を探る。

《先進事例紹介》

五感のすべてを使って、料理をしつつ学ぶ - クリエイティブ・キッチン -

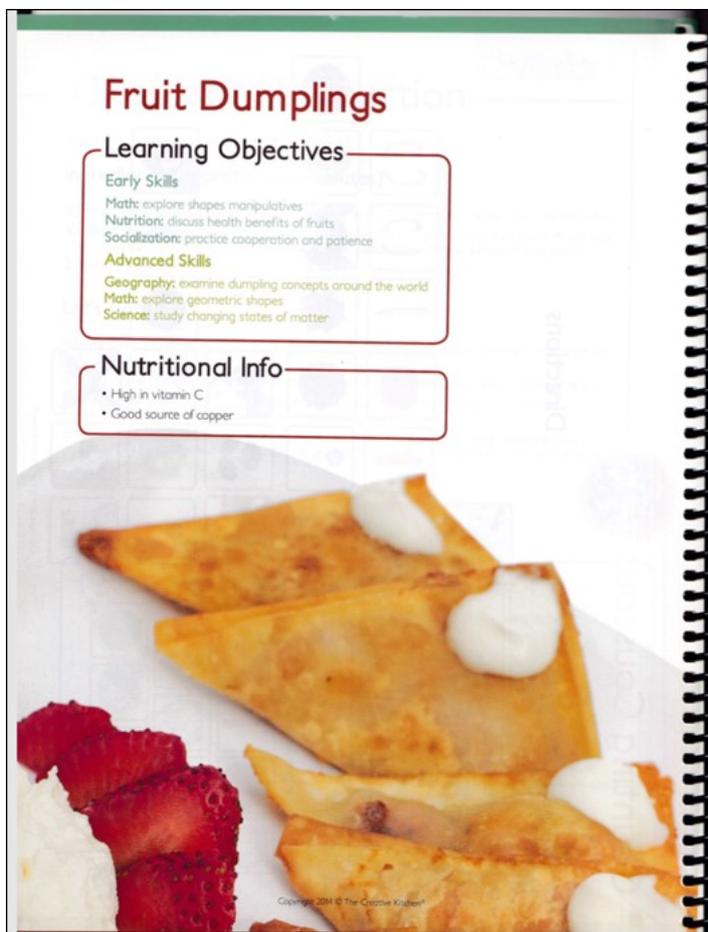
ニューヨークで子ども向けの料理教室などを営むクリケット・アジマ氏曰く「子どもは、聞く・読む・書くといった通常のレクチャーよりも、嗅覚・味覚・触覚を含めた五感のすべてを使った授業からのほうがより多くを学習できる」。

これを教育メソッドとして実践し「Everybody Can Cook!」という書籍にまとめている。

クリケット・アジマ氏とは既に連絡を取り、協力を得られる状況になっている。

この学びや書籍の課題点として

15 種類のレシピがあるが、日本の子どもの食習慣や小学校での学びの進行には合致していない。



「Everybody Can Cook」の1頁→

この「Everybody Can Cook!」を単に翻訳・利用するのではなく、日本の子どもたちに馴染めるように・学びに合致するようにメニューの開発及び定量的に効果計測を行う。本研究で行うことはクリエイティブ・キッチンの日本版進化発展形を創造することである。

《本研究の主な内容》

本研究は次の5点からなる。

- ① 日本の食文化に合った知育メニューを作る。
具体的には、オニギリや味噌汁、うどん、そばなどの日本の食文化・日本の子どもたちに馴染みのある食事メニューを考える。
- ② 日本の子どもたちの学習内容・知育に合致したメニューを作る。
日本の小学校の各教科教育（算数・理科・国語・社会・美術・音楽など）の学齢に合致した食事メニューを考える。
- ③ （単なるブームに終わらせないために・・・）この学びの効果測定を行う。
具体的には、子どもの家での料理の手伝いー子どもの成績の相関をみる。
- ④ 料理教室や調理実習での学びの深さを増すために、食材の調達までを体験学習できる工夫を行う。
具体的には、食材買い出しまでを体験学習をする。料理教室では、調理を行う前に食材の準備を行う処からシミュレーションする（下写真参照）。
 1. グループ毎に作製するメニューを確認する。
 2. 必要な食材を検討する。
 3. 施設内（学校や料理教室内）に作られた小さな店舗群へ食材買い出しを体験する。
（模擬紙幣を持参し、金銭のやり取りを体験する）上記①～④は応募者が協力を得られる小学校で実践的に取り組む。
- ⑤ 家庭で学べるキッチンを考える。
理科や社会、算数、国語、英語などが学びやすい仕掛けをキッチンに盛り込む。
具体的には、日本地図や世界地図、ホワイトボードの入った壁紙、子どもの調理器具と大人の調理器具の仕分け、子どもが調理するための踏み台、冷蔵庫内での子どものエリアの仕分けなどを検討する。



↑ 子どもの体験学習施設を学ぶ

2015年11月に愛知県警察本部で実施した子どもの安全体験施設「B0-KEN あいち」では、小さな街並みをつくり、大人とのコミュニケーションを体験学習させるが、このような小さな店舗（間口1.5m程度高さは2m程度）を作り、買い物を体験学習する。

そこでは、様々な食材が売っているが、SDGsの「12. つくる責任、つかう責任」を考慮して、安価だが途上国に負荷をかけて得られた食材を購入しない（畝食材を購入しない）なども学ぶこととする。