

小学生にとってのお茶を淹れて飲む経験の意義

受講生と教員の家庭科での経験に対する期待の相違

○木戸彩恵¹・齊藤 涼^{2#}・小西彩来^{3#}

(1 関西大学・2 株式会社福寿園・3 天理大学)

キーワード：日本茶、テキストマイニング、食文化

The experience of making and drinking Tea for elementary school students
Differences between students' and teachers' expectations of home economicsAyae KIDO¹, Ryo SAITO^{2#} and Sara KONISHI^{3#}

(1 Kansai Univ., 2# Fukujuen, 3# Tenri Univ.)

Key Words: japanese tea, culinary culture, text mining,

目 的

緑茶は日本の伝統的な食文化の一つである。しかし、茶葉や急須がない家庭も珍しくなくなり、家庭でお茶を淹れる機会は年々減少傾向にあるようである。

総務省家計調査によると一世帯当たりの緑茶（リーフ）の年間購入量は2000年では1200g以上であったが、2022年では701gと減少している。また、緑茶に代替する形で2000年代以降はペットボトル等の緑茶飲料の消費が増加する傾向がみられ、60代以下の緑茶消費量は著しく低い傾向がある。こうした背景を鑑みると、食文化の継承という観点から危機的状況にあるともいえるだろう。文化の継承のためには、本来の緑茶がもつ良さを若い世代に継承する教育的な働きかけが有効だと考えられる。

そこで、本研究では、①家庭科実習として行われたお茶教室でのお茶を淹れて飲むという経験が、小学生にとってどのような経験として認識されたのか。加えて、②教員が受講生のお茶体験にどのようなことを期待していたのかについて、感想文のテキストマイニングから検討した。

方 法

【調査対象】

関西圏にある私立小学校の生徒115名が記した家庭科実習でのお茶教室の匿名化された感想文を、許可を得て使用した。2021年8月実施分（30名）は、教員が約90名の受講生の感想文から選定したものを対象とした。2022年6月実施分は、参加者全員分（85名）の感想文を対象とした。

【手続き】

お茶教室は家庭科実習として実施された。生徒は、はじめにお茶の淹れ方を説明、実演したDVD（17分58秒：企業と小学校教諭が授業のため作成）を視聴した。視聴後、3人1組の班に分かれ、教諭の指示に従い、実際にお茶を淹れて飲む体験を行った。調理実習は、1クラス（約30名）ずつ実施し、事前に班ごとに生徒たちで役割分担を行った。実習は、専科教員と学年サポーターの2名が担当した。実習終了後に生徒は各自感想文の提出を求められた。

【材料】

- ・茶器（小学校所有のもの）
- ・使用した茶葉 煎茶（1回目：煎茶、2回目：新茶）
- ・菓子 2煎目の前に（きなこ餅）が1人1個配られた。

結 果

KH Coder（樋口、2020）を用いてテキストマイニングによる感想文の分析を行なった。感想文からの総抽出語数は8922語（2682語を分析に使用）異なり語数は769語（486語を分析に使用）であった。

【分析1：階層的クラスタ分析】

お茶教室の受講者の捉え方をより端的に理解できるよう、

全データのなかから語単体またはコードとしての出現回数が9回（出現率7.76%）以上の39語（例：おいしい、一煎目、苦い）を抽出し、Ward法を用いた階層的クラスタ分析を行った。分析の結果「お茶の美味しさ」、「お茶を淹れることの楽しさ」、「お茶に関する新たな知識の伝達」、「お茶の味の変化」、「お茶の味以外の発見」の5つのクラスターが得られた。

【分析2：対応分析】

教員と受講生の視点の違いを検討するために1回目と2回目を外部変数とした対応分析をおこなった。対応分析に用いた離散変数は1回目と2回目の2つとした。

1回目の感想文に特徴的な語には、「知る」「作る」「分かる」「お茶」が抽出された。2回目の感想文では、「好き」「多い」「苦い」「2煎目」が抽出された。また、いずれの感想文にも同程度の確率で出現していた言葉は、「味」「甘い」「苦味」の語であった。

ここから、1回目の感想文では、お茶教室を通して得たお茶に関する知識が強調されていた。これに対して、2回目の感想文ではお茶教室の体験を通して受講生自身が気づいたお茶の味の好み強調されていたことが示唆された。

考 察

本研究では、家庭科実習として実施されたお茶教室の感想文を分析し、小学生と教員との期待の相違を明らかにした。結果から、教員の視点では、教育的意義としての知識を得ることが重視され、受講生の視点では、お茶を淹れるごとに変化する味覚の体験が重視されていたことが示された。

家庭科における調理実習は、「調理するという体験」と「食べるという体験」が組み合わさった他に類をみない体験学習である。（河村・小清水、2006）。これは、単なる知識の習得でなく、飲むという五感を使ってお茶を味わい感じるという体験、自ら淹れたお茶を飲むという意識的な食への挑戦の機会でもあることから、それが感想文でもより印象に残ったこととして報告されたと考えられた。

家庭科実習でのお茶教室の体験は、その後の生活や生涯にわたる食文化への関心や意欲を育むきっかけとなる学びと、将来的な文化継承につながることを期待される。知識の伝達よりも体験の共有が重要であることを有意に位置づけることでより効果的な学びと文化の訴求が期待できるだろう。

引用文献

- 樋口耕一（2020）社会調査のための計量テキスト分析（第2版）内容分析の継承と発展を目指して、ナカニシヤ出版。
- 河村美穂・小清水貴子（2006）調理実習で生徒は何を学んでいるのか—調理実習記録および振り返りから—、埼玉大学紀要教育学部（教育科学），55，31-40。