

国際理解教育研究

社会科学における国際理解教育の展開 (II)

伊東 亮三	中山 修一	池野 範男
大多和紀之	岡崎 誠司	佐長 健司
井川 泉	西本 眞	藤原 隆範
湯浅 清治	由井 義通	岩永 健司
鶴木 毅		

1. はじめに

大都市圏での外国人労働者の増加ぶりがマスコミで話題にされるが、最近、地方都市広島市近郊の小学校でも、数名の外国人労働者の子どもたちを迎え、あらためて、先生方に、国際理解の切実さが認識されてきたようである。

「国際化に応じた国際理解の教育」を基本方針の一つとする新学習指導要領の実施が近づくにともない、国際理解・異文化理解の実践報告書も数多く出版されるようになった。そのことは大いに歓迎すべきことだが、それらを読みながら気になるのは、国際理解・異文化理解に関する「発達」の観点がないことである。ある教材は何年生くらいに適切なのか、あるテーマは小学校高学年と中学ではどこまで深められるのかなどの視点がなく、専ら教材開発が行われている。

本研究グループは、昨年は国際理解教育実施の類型化を行ったが、本年はこの発達に目を向け「食文化」(国際理解の授業でよく行われている)をテーマとして、小学校6年生と中学校2年生で実験授業を行った。今回はテーマだけを小・中の先生に知らせ、授業の内容についてはお互いに知らないまま授業をしてもらった。その結果の比較考察は次回に譲らざるをえないが、簡単に言うと、小学校6年生では教材の具体性が重要なことと、文化の違いを知るところに重点があり、中学校では、自然条件を中心とする風土から、食文化の違いを理解するということに主眼があるようである。

(伊東)

2. 小学校教育における国際理解学習

a) 目的と意義

交通や通信の発達により、世界が急速に狭まってきた。今日の世界は、政治も経済も文化も、ほとんどすべてが他の国々と関連し合っていて動いている。それぞれの国がそれぞれ勝手に自己の優越性を誇るのではなく世界各国が人類全体の幸福を実現するため、どのように理解し合い、協力して行かねばならないか考えて行かなければならない時代である。

さて、このような変化の中、小学校の国際理解学習を進めるにあたり、子ども達にはどのようなことを学ばせればよいのであろうか。大きく分けて4つのことが考えられよう。

- (1) 私たちの生活と世界の人々の結びつき
- (2) 日本と異なった文化・風俗・習慣をもつ国々
- (3) 国際協力の必要性和その現状
- (4) 地球的な規模で起きている問題

(1) について

外国に関心を持たせるには、まず自分の生活の中で外国が自分とどのように関係しているかを感じ取らせることが大切である。例えば、産業の面、貿易の面、文化の面でのつながりについて考えさせるわけである。

具体的な例として、製鉄業、自動車産業、食品や石油の輸出・輸入、奈良時代や明治時代における文化・技術の輸入などがあげられる。

(2)について

物のやり取りがあるというだけでは真に外国を理解したとは言えない。外国の人の生活の営みをよく知る必要があるわけである。

すなわち、その国の人の「生活様式」「考えの基準」「習慣」「希望や願い」「環境」「歴史」などを学ぶわけである。自分の国と比較して、日本人の持っている価値基準で相手国の善し悪しを決めるのではなく、その国の人の立場に立って考えられるようにさせる必要がある。

(3)について

戦争や飢餓の問題をはじめ世界で起きている様々な問題に対して、その問題解決のために動いている安全保障理事会やユネスコやユニセフなどの国際的機関の働きについて理解させる。

(4)について

地球的には、核兵器の問題、人口増加、食料不足、中東における戦争の問題、貿易の不均衡、地球の温暖化、フロン使用とオゾン層破壊の問題、酸性雨、森林破壊など、1つの国だけでは対応しきれないものがたくさんあることに気づかせる。さらに国家間の共通理解と協力が必要なことを理解させる。

b) 単元「世界の中の日本・食文化をみつめよう」の設定について

今回、単元で取り扱ったのは(2)である。これまで、どちらかという、経済面でのつながりや国際連合の中の機関の働きという(1)(3)の視点では、5・6年生での取り扱われることが多かった。

本単元では、お金や物のやりとりに主眼を置くのではなく、つながりのある外国の人の生活の様子、暮らしぶりを直接とらえさせ、文化を相対的に理解させることに主眼をおいてみた。

さてこの頃は、テレビ・新聞・旅行パンフレットなどのメディアによって情報を得る機会が多いのだが、他国や他民族の生活や文化を興味本位で促えたり、自分のものさしや日本のものさしで見たりしがちなため、誤解や偏見を生み易い。

例えば、「手でじかに食事をする国の人＝不衛生・きたない」「フォークやナイフで食事をする国の人＝きれい・美しい」というような偏見である。異文化体験を多く持っていると考えられる外国に出張中の大人の中にも帰国子女の中にも見られるようである。

視覚的感覚的に促えた事柄がそのまま価値判断の基準となり偏見を生むわけである。偏見を正当な見方に戻すには、その事柄の背景をじっくり考える必要があ

る。

どういう考え方に基づいてこの現象や事柄が起こって来るのだろうか。この国の人の考え方の善し悪しの基準はなんだろう。という促え方である。

今回は生活文化の中でも「食文化」について取り上げてみた。服装や住まいでも構わないと思うが、本単元では「食文化」のみ取り上げた。また、取り上げる国としては

- ①貿易・政治の面でつながりの深いアメリカ合衆国
- ②地理的距離・古くからの文化交流・貿易の面でつながりの深い韓国

を取り上げた。授業ではアメリカ合衆国を取り上げ、韓国については時間的な制約から子ども達の個人課題として扱った。

食文化をあつかう場合よく言われることだが、一般的にこういう形であるということがなかなか言いにくい。アメリカ合衆国のような多民族で共通の伝統的料理らしきものもない国をあつかうのは特に難しい。本単元では、広島在住のアメリカの国の人の食文化ということで限定して考えてみることにした。

C) 授業の計画

(1)単元「世界の中の日本・食文化をみつめよう」

(2)授業の学級 2部6年 男子19 女子19

(3)単元のねらい

アメリカ（アメリカ合衆国）と日本の食事、特に子ども達の食事を比較し、目に見える部分での違い、および食に対する考え方の微妙な違いに気づかせる。

〈アメリカの人の場合〉

- ・食は実質的なもの。味や栄養、量が十分あること。美意識はあまりない。
- ・できるだけ時間をかけないように手早く作り食べる。
- ・まとめて作ったものを使ったり、ファーストフードを積極的に利用したりする。
- ・自分の好みを大切に、自分と他人の好みは別。
- ・子供にもたせるお弁当が、親の愛情の表現というふうにはあまり考えていない。

〈日本の人の場合〉

- ・食は空腹を満たすためだけでなく、芸術的要素も含む。
- ・手間をかけ手作りで作ることに価値を置く。
- ・ファーストフードは補助手段。
- ・好みより、バランスを第1に考える。
- ・自分の好みと他人の好みは共通。
- ・子供にもたせるお弁当は、親の愛情の表現として

考え、成分や色どりを大切にします。

④単元の計画

- 〈1〉日本人の食生活はどうとらえられているか
..... 1時間
- 〈2〉アメリカの人の食生活をよくみよう
..... (本時) 1時間
- 〈3〉まとめ・ポストテスト..... 1時間
{発展問題}
韓国の人々の食生活を良くみてみよう

個人調べ

d) 授業の実際

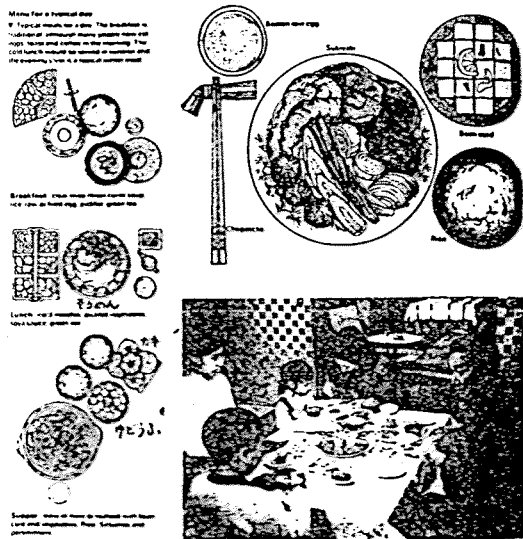
(1) 〈1〉の目標

- 外国の教科書の挿絵と文を観察し、日本人の食生活が、現実と少しずれてとらえられていることを知る。
- 他の国の文化を学ぶには、1つの型で全てを決めてしまうのではなく、目に見える現象をよく観察するとともに、そのもとになっている考え方を知らなければならぬことに気づく。

(2) 〈1〉で使用する資料

- ア. 社会科教科書 P94~P98
- イ. 「イギリス人のとらえた日本人の食生活」写真とさし絵 (異国日本グラフィティー P23より)

写真説明 } 「日本人は、はじめから食卓の上に各自め
絵の説明 } いめい取り分けられた1人前の容器で、
毎日3度の食事をとる。スープにはさまないようふたがついている。」



ウ. 「カナダ人のとらえた日本人の食生活」さし絵
(異国日本グラフィティー P22より)

絵の説明：「元日の朝になると、家族全員でおろしたての着物を着て、仏壇と神棚の前でごあいさつする。この小さな神棚は、家族の氏神さまからいただいた大事な魔除なのだ。それから、家族一同低いちゃぶ台か、料理に使うストーブがいけてある浅い溝のまわりに集まり、たがいに新年を祝い合う。その後、お父さんが薬くさいお酒を小さい子から順についでやり、お母さんは古いしきたりの新年のスープをみんなに分ける。」



エ. プリテスト用紙

A. アメリカの人の日々の食事について

- (1) 朝・昼・夜どんな食事をしているでしょう。
- (2) 食事の内容のもととなる考え方は、どんな考え方でしょう？
- (3) 気を付けている食事のマナーは、どのようなことでしょうか？

(3) <1> の指導課程

発問	教えたいこと	資
1. 略 2. 今日、生活文化の中でも食生活について、みんなといっしょに考えてみたいと思います。	・食文化という視点で外国と日本をとらえようとしていることに気づかせる。	ア
3. まず、日本の食生活は外国人からどのようにとらえられているか考えてみましょう。	・外国の教科書を見ることで、外国人が日本人の食生活をどのようにとらえているかが分かることに気づかせる。	
4. イギリスの人は日本人の食事をどのようにとらえているのでしょうか？ 5. へんだなと感じるところがありますか？	・とても美しい。 ・フルコースでなく、個人用に最初から配って盛り付けてある。 ・箸で食べる。 ・いつもこんな物は食べていない。朝や昼はパンとかも多い。 ・箸の位置が違う、手前に置くはず。 ・昼は素麺ばかり食べてない。 ・昼は冬の食べ物、夜は冬の食べ物、デザートは秋の食べ物となっていて、季節と食べ物関係が分かってない。 ・そうめんと漬物のセットはおかしい。 ・魚のシチューに湯豆腐はおかしい。	イ
6. カナダの人は日本人の食事をどのようにとらえていだろう。 7. へんだと感じるところがありますか？	・日本人は着物を着て、畳と囲炉裏の場所で食事をする、型どおりに考えている。 ・ぞうりをはいて食べる分けない。 ・明治時代そのままの暮らしを現代に当てはめている。 ・雑煮をしゃもじですくうなんておかしい。 ・いつもこんなに着物を着ているわけない。	ウ

8. 2つの例からどんなことを思いましたか？	・日本をよく理解していない。 ・日本料理という1つの型ですべてをとらえようとして、現実の生活とずれている、誤解している。 ・今と昔をごっちゃにして考えていたり、古い時代のままだを今にあてはめている。 ・季節との関係もよく分かってない。 ・食べる作法もよく分かってない。	
9. 略 10. 今の時点でこれらの国々の食文化について考えていることを書きましょう。 11. 略		エ

(4) <2> の目標

- インターナショナルスクールの子どもの日々の食事内容を観察し、アメリカの人の食事に対する考え方に気づく。
- 討論を通し、互いの考えを深め合うとともに、アメリカの人の食生活・日本人の食生活それぞれの良さに気づく。

(5) <2> で使用する資料

ア. デビッド12才、ジェーン13才の一週間の食事記録
(インターナショナルスクールのアンケート調査より。名前は仮名)

イ. 食べ物の実物

(6) <2> の指導課程

発問	教えたいこと	資
1. 今日は実際のアメリカの人の食生活およびその食生活を支えている考え方について学習したいと思います。	・本時の課題に気づかせる。	
2. 略		
3. 27人の子ども達に1週間分の食事記録をとってもらいました。 その中で、代表的なものを2人分選んでプリントにしたのでこれをもとに考えてみましょう。	・プリントのおおまかな見方をわからせる。 ・月/日 ・国籍 ・朝/昼/夜 ・食事内容 ・食べた場所 ・調理にかかった時間など	ア
4. プリントで分からないことがあれば聞いて下さい。	・シリアルとは ・タコスとは ・ラザーニアとは ・人参スティックとは ・ホーム、スクールとは	イ

<p>5. どのような特徴が読み取れますか？</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・朝など同じ献立が繰り返されてる。すぐできる簡単なもの。 ・昼と夜とで食事内容を区別していない。 ・おかずの種類が少ない。 ・煮た野菜が少ない。 ・油類や糖類を多く取っている。 ・小魚の骨など無機質類をとっていない。 ・調理にあまり時間をかけないようにしているみたい。 	<p>ア イ</p>
<p>6. ここで討論をしたいと思います。討論をする中で、アメリカの人の食生活を支える考え方を浮き彫りにしたいと思います。</p> <p>テーマは「アメリカ風と日本風の食事ではどちらがよいか」です。</p> <p>ではまず、パネラーになりたい人を6人決め、立場も決めましょう。意見は、自分の側のよい面をしっかりと主張しましょう。相手側の良くない面を言ってもよいですよ。話の間を見て、見ている人も意見を言って構いません。</p> <p>7. では始めましょう。</p> <p>8. 食生活にはその国の人の考え方が現れています。目に見える部分だけでなく、このように見えない部分について考えることが大切なんです。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・討論の意味に気づく。 ・アメリカの人の考え方日本の人の考え方、を板書で比較しながらアメリカの人の考え方をじっくり出せる。 ・パネラー同士が意見交換し、見ている人も随時自分の立場で意見を述べる形式であることを知らせる。 <p><アメリカの人の考え></p> <ul style="list-style-type: none"> ・栄養のバランスとかあまり気にしてない。 ・早く手間をかけず手軽にお腹が太る方法を考えている。 ・インスタント食品を積極的に利用している。 ・夕食は豪華で肉がいっぱいというイメージが強いが、実際は簡単なものでまかせていることが多い。量もそれほど多くない人もいるようだ。 ・好みとか、自由さ楽しさを大切にしている。食べる食べないとかは本人任せ、あまり強制しないみたい。 	
<p>9. 略</p>		

研究の形で子ども達の個人課題とさせた。

なおこの授業の次の時間、プリテストとの比較をするため、ポストテストを実施した。

A. アメリカの人の日々の食事について

〔1〕朝・昼・夜どんな食事をしているのでしょうか？

〔2〕食事の内容のもととなる考え方は、どんな考え方でしょう？

〔3〕気を付けている食事のマナーは、どのようなことでしょうか？

B. 授業の中での討論を聞き終えて、あなたは「アメリカ風」「日本風」どちらがよいと思いましたか。理由も書きましょう。

C. 「食文化をみつめよう」(2時間)の学習を終えてみて、全体を通して、新しく気づいたことや、これまで自分の抱いていた思いや考えが変化したところがあれば書きましょう。

e) プリテストとポストテストを比較しての考察

- (1) A-〔1〕について
- プリテストでの子ども達の意識は38名中
- | | |
|--------------|-------|
| 朝食・トーストまたはパン | (92%) |
| ・コーヒー | (53%) |
| ・ミルク | (42%) |
| ・ハムエッグ | (26%) |
| ・生野菜またはサラダ | (24%) |
| 昼食・パン | (38%) |
| ・生野菜またはサラダ | (24%) |
| ・肉 | (21%) |
| ・ハンバーガー | (16%) |
| ・スープ | (21%) |
| 夜食・肉またはステーキ | (76%) |
| ・サラダ | (39%) |
| ・スープ | (26%) |
| ・ライス | (24%) |
- ポストテストでは38名中
- | | |
|---------------|-------|
| 朝食・シリアル | (92%) |
| ・パンまたはトースト | (33%) |
| ・ジュース | (38%) |
| 昼食・サンドイッチ | (96%) |
| ・ジュース | (58%) |
| ・ミカンまたはリンゴ | (29%) |
| ・クッキー | (25%) |
| 夜食・肉類(鳥やぶたや牛) | (67%) |
| ・生野菜またはサラダ | (58%) |
| ・スパゲティー | (54%) |
| ・ピザ | (33%) |

もう1つの身近な国、韓国の食生活については個人

・マクドナルトハンバーガー (29%)

比較して分かれるとおり、アメリカの人は洋食でビーフステーキとパンをよく食べていてとても豪華だとイメージは少しずつ変わってきているようである。

(2) A-〔2〕について

プリテストでは 多い順に

- ・洋食, 洋風 (肉中心でパン食) (49%)
 - ・栄養とカロリーバランスを考えている (16%)
 - ・パン中心 (11%)
- ポストテストでは 多い順に
- ・作る時間と手間を省く (49%)
 - ・手軽に食べられる物 (夜食やおやつみたいに) (41%)
 - ・自分の好み中心, 好みを大切に (35%)
 - ・おいしいもの (30%)
 - ・バランスや栄養はあまり気にしていない (24%)

の結果であった。

考えの広がり深まりと同時に、アメリカの人の現実の食生活に即しながら考えを出してきているといえる。

(3) C. について

- ・アメリカの人は案外カロリーの高いものを食べてると思った。健康は大丈夫なのか。
- ・どの国の考え方でも、それぞれいいところはたくさんあると感じた。
- ・意外に他の国の文化を知るのは大変だと分かった。そうなるのは、過去のことばかりに目をやり、現在のことをあまり調査していないからだと思う。
- ・交流も盛んになり、各国の食文化が薄れてきているのではないかと思う。
- ・どこの国にもマナーがあり、食事についてのそれなりの考え方があると思った。それは、共通して言えると思う。

(大多和紀之)

3. 中学校社会科における国際理解に関する教材開発

—食べ物を通して見た文化と農業—

a) はじめに—本教材開発の意義と授業の目的—

近年、グルメ(美食)ブームといわれるくらい、良い意味においてもまた悪い意味においても、日常生活において食生活に関する興味・関心が高まっている。ところが、個々の食物の起源や料理の方法などについては、インドのヒンドゥー教徒が牛肉を食べない例に

みられるような、日本人が食物に関するタブーをあまり持たないこともあってなのか、諸外国のさまざまな食文化を深く考慮することがないままに、グルメブームとインスタント食品ブーム、また外食産業の急成長など促えどころのない雑然とした無国籍の食文化が形成されようとしていることは周知のことである。

本来食生活は、それが行なわれている地域固有の風土を背景にして形成されたものであることに異論を挟む余地はない。ところが、シルクロードや大航海時代以降の人の物資の交流の活発化により今日にみられるような食文化の拡散現象と、食物の商品化に伴う食物の輸出入により、食生活と風土との結びつきは希薄になりつつあるように思える。したがって、食物と食生活を自然条件などのさまざまな要素を含んだ風土とを関連させた教材を構成することは、食生活本来の意味を改めて生徒に考えさせようとするもので意義深いものと思われる。

さらに、このように食生活をテーマとして教材開発を試みようとしたのは、以下の二つの理由がある。

第1は、伊東(1989)の指摘にもあるように、平成元年に発表された「中学校学習指導要領」では、「とくに地理的分野が国際理解のための内容構成となっている」点である。その具体的内容としては、新学習指導要領の中項目で「『多様な世界』は現代世界をとらえる基礎として世界の国々の位置や名称、異文化理解の基礎である環境と人間生活とのかかわりに関する内容から構成され」、「『様々な地域』はいくつかの地域や国をとりあげ、そこでの人々の生活の特色が的確に把握できる学習をするものようである」とある。

ここで、「多様な世界」の項目における前者に関しては、世界を学ぶ地理学習の基礎を「世界の国々の位置や名称」に置くという時代錯誤的な「暗記から始まる地理」に逆戻りが指摘される。この点は新学習指導要領だけでなく、これまでの学習指導要領で一貫して目標としてきた「地理的な見方や考え方の基礎を養う」という能力目標との不一致が気になるものである。しかしながら、本来の地理学習の目的とは、むしろ後者の「異文化理解の基礎である環境と人間生活のかかわりに関する内容」は考える力を養うものと思われるため、二者を並記して促えるより、自ずと後者が重視されるものと考えたい。

次に「様々な地域」の項目における内容に関しては、新学習指導要領によると世界の諸地域における「人々の生活の特色が的確に把握できる地理的事象を中心にそれぞれ地域や国の特色を理解させ」ることがあげられている。つまり、前述の「環境と人間生活のかかわりに関する内容」及びこの「人々の生活の特色

が的確に把握できる地理的事象」の部分から、従来批判の多かった物産中心の産業地理を脱却し、国内及び国外における人々の生活を取り上げることにより、わずかではあるが人文主義的（人間主義的）地理学の側面も導入が試みられている。

また、伊東も指摘するように、新学習指導要領は大項目「日本とその諸地域」においても「現代の日本の人々の生活の様式や行動に関する地位的特色を、世界の人々の生活と比較しながら理解させる」とあり、生活を重視した内容として取り上げることにより「世界からみた日本」として促えさせようとしている。

以上のように、「生活」を教材として地理の見方と考え方を育成することにより異文化理解の基礎の形成を試みるのが新学習指導要領において重要視されている。この流れにそった教材として、食文化あるいは食生活は教材（文献、食物の実物を含めて）の豊富さから、また生徒の実体験を含めた身近な教材としての価値など多くの魅力がある。

異文化理解のための授業研究として、湯浅（1989）は片倉（1986；1987）による文化人類学的研究を教材化しているが、生活を教材として授業構成する場合には従来の地域研究的な地理学の文献より、地域そのものよりそこに居住する人間と社会を研究した人類学あるいは文化人類学的研究に関する文献が有益なものとなり得よう。もっとも最近では地理学においても、計量革命期の無味乾燥的な研究の反省から人間の行動や生活を対象として人文主義的研究が多くなっており、これらの文献は教材としても価値がある。

また、文化人類学的研究はレヴィ＝ストロース等の構造主義的な観点にみられるように、「どれほどつましい技術水準、経済水準にある社会でも、どのような慣習から宗教を持つ社会でも、親族名称の体系と、そして親族関係によって結びついた人々を、結婚を許されたものと許されないものに区別する結婚規則とを持たない社会はありません」の例が示すような、どのような民族においてもかならず共通する規則があり、どのような民族もそれぞれの場所において独自に発展しており、自分の持つ価値判断で自分以外の文化の評価ができない点を述べている内容は、食生活を教材とする場合にも必ず考慮すべき点である。

第2は、食文化は視覚に訴える内容が多い点からみても、ビデオ教材を用いた教材開発によって、生徒の興味・関心を引くことが容易であると思われる。したがって、ビデオ教材の開発を行ない、そのビデオの内容に関して授業で有効なグラフや図表をもとにポイントを押さえてさえおけば、生徒にとっては頭の中だけではない、よりインパクトの強い授業内容になると考

える。近年のTV番組におけるシリーズものの特集番組だけでなく、ローカル番組を含めた様々なドキュメンタリー番組は教材として使用するには十分な内容である。雑誌『地理』においても、36巻1号から杉岡(1991)が毎号に「百聞は一見VIDEO」のシリーズを掲載し、ビデオ教材の積極的な開発をしている。広島大学附属高校においても高校「現代社会」の教科で利用可能なビデオを中心に社会科の教材として利用可能なビデオ教材の収集を行なっており、今後はビデオ教材だけでなく視聴覚教材の開発の重要性がますます高まってくると考える。

以上の二つを鑑みて、本授業研究では食文化をその地域の自然条件を中心としてみた風土と関連させ、ビデオ教材を用いて生徒の既知の内容と比較検討させる授業を構成した。

b) 授業構成

1 時間配当

- 1 限目 ヨーロッパの肉食文化に関するビデオ
視聴→内容のメモと感想
(NHK 特集「食のルーツ・5万キロの旅
1・1滴の血も生かす(肉)」)
- 2 限目 ビデオ教材の要点確認とヨーロッパの自然
条件、農業と肉食文化の関係に関する授業
- 3 限目 アンデスのジャガイモに関するビデオ
視聴→内容のメモと感想
(NHK 特集「食のルーツ・5万キロの旅
4・アンデスの贈りもの(じゃがいも)」)
- 4 限目 ビデオ教材の要点確認とアンデスの自然条
件とアンデスの農業、食生活に関する授業
- 5 限目 わたしたちの食生活 米食文化と雑食文化

<文献>

梅村芳樹(1984):『ジャガイモ—その人とのかかわり』
古今書院, 274P.

伊東亮三・中山修一・池野範男・太鼓矢晋・友野重紀・
大多和紀之・岡崎誠司・井川泉・西本眞・藤原隆範・
湯浅清治・油井義通・鶴木毅・岩永健司(1991):社会
科における国際理解教育の展開。広島大学教育学部学
部附属共同研究体制研究紀要。第19号, pp.1~9.

2 指導案

<2 限目 ヨーロッパの農業と肉食文化>

学習内容	指導過程	資料	生徒の学習活動	指導上の留意点
(導入) ドイツの食事の特色	◎前時のビデオの感想を発表させる。 Q.ドイツの食事はおいしそうでしたか? ↓ Q.ドイツの肉食には、人々のどのような工夫や努力がみられましたか? ↓ 一滴の血も残らず、内蔵や皮などムダがない家畜の利用と、保存食としての利用により食料の安定化をはかっている点をおさえておく。		ビデオの感想を自由に発表する。 生徒の感想をまとめると、 A.「ハムやソーセージはおいしそう」 「思ったより質素」「残酷な豚の屠殺を見たために、肉を食べたくなかった」などの感想が多い。 A.「ムダのない家畜の利用」 「多くの種類の肉の加工」など	ドイツにおける肉食についての感想を中心に発表させる。 日本の食事と比較。 「家畜は人間に食べられるためにある」とのキリスト教的価値観を紹介する。 自分たちの食事のムダについての反省。
(10分) (展開) ドイツの農業・自然条件	Q.なぜドイツでは家畜を利用する食生活となったのか。農業から考えてみよう。ビデオではどのように原因を考えていましたか。 ↓ ○雨温図で気候条件を確認させる。 ○氷食地形の分布を確認させる。	地図帳1 (雨温) 地図帳2 (氷河の分布)	A. (メモから) 厳しい自然条件(気温、やせた土地条件)から、穀物があまり生産されなかったため、牧草を育て家畜を利用するようになった。 ・西岸海洋性気候 ・なだらかな地形 地図帳の資料と地図で確認	ドイツの人々にとって肉食は、厳しい自然条件を克服して、食料を得るためにとったものであることを確認。
○合理的な混合農業	Q.現在のドイツでは、どのように農業が行われているのだろう。 ↓ Q.図1から、どのようなことがわかりますか?(混合農業のしくみ)	図1	A.家畜と畑作を結びつけている食料の自給とともに、現金収入も得ている。 家畜と畑作の結合により、ムダの少ない合理的農業が営まれていることを理解する。	混合農業のしくみについては、十分に時間をとって理解させる。
○ヨーロッパ農業の変遷	合理的な農業に注目させる。 ↓ 三圃式農業から混合農協への発展を説明。 ↓ ドイツの農業に代表される混合農業は、厳しい自然条件を克服し、さらに土地の有効利用をはかったものである。そのような農業を背景としてヨーロッパの肉食文化は形成されている。	図2		休耕地をなくし、土地を遊ばせることなく、地力を回復しながら利用している点に注目させる。
(35分) (終結)				
(5分)				

<2 限目 資料>

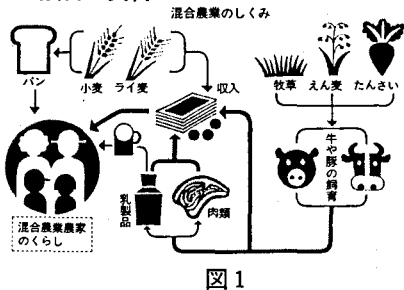


図1

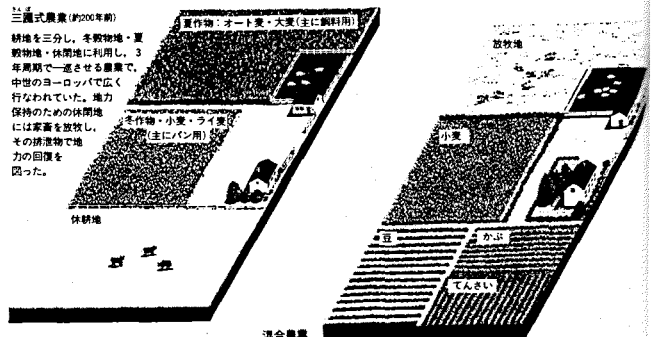


図2

科書：中教出版「中学校社会地理的分野」より

第1学習社「新編地理図表」より

<4 限目 アンデスの農業とその食文化>

学習内容	指導過程	資料	生徒の学習活動	指導上の留意点
(導入) 前時のビデオ 内容の確認	Q. アンデスの食事はどのようなものでしたか? S.Q. 同じものばかり食べていたのか? ↓ じゃがいもを中心として、多種多様なじゃがいもを用いて、料理法も多様である。		A. 「年中、毎日じゃがいも料理」「じゃがいも料理だけではなく、いろいろな作物を食べている。」「食べるじゃがいもの種類が多かった」など。	ビデオ視聴時にメモをとった内容について、確認させる。 ヨーロッパの肉食と比較させる。
(展開1) アンデスの農業	Q. アンデスではじゃがいもはどのような場所で栽培されていましたか? ↓ ビデオ内容にもあった農作物の垂直分布から熱帯地域における農業の概略をつかませる。	図3	A. 他の作物が育たないような高山地域。 A. 作物の垂直分布について図によって理解する。	高山気候や高山都市についても言及してよい。
(展開2) 食料としてのじゃがいもの役割	じゃがいもは、条件の最も悪い所でも栽培が可能であることを確認。 S.Q. じゃがいもはどのように栽培されていましたか? ↓ Q. ビデオでは、じゃがいもはアンデスの人々だけに重要な食料でしたか? ↓ Q. じゃがいもはヨーロッパの気候にあったのか? ↓ アンデスとヨーロッパのいずれにおいても厳しい自然条件を克服して、じゃがいもは貴重な食料としての位置を占めている。	図4	A. 多種類のじゃがいもを多くの場所で分散して栽培し、病虫害や輪作の弊害をさける工夫をしている。 A. ヨーロッパの人口増加を支えていた。 ・アンデスの高山地域とヨーロッパの気候を比較	ビデオの内容の確認 人々の努力や工夫に気づかせる。 ビデオのアイスランドの事例を思い出させる。 前時の肉食文化で内容を思い出させ、ヨーロッパの厳しい自然条件に気づかせる。
(展開3) 食文化の交流	「ヨーロッパの貧しい人々はじゃがいもをまずいと言い、豊かな人はうまい」、またヨーロッパではじゃがいもは「貧者のパン」と呼ばれ、アジアやアフリカでは「富者の野菜」であることを紹介し、食文化の交流によって、様々な食料が、従来の食文化と適合、あるいは不適合することによって、新たな食文化が形成することを確認する。		身近な食文化への目を向ける。	「すきっぱらにまずいものなし」のことわざの逆に気づかせる。 様々な立場の人々に、じゃがいもの果たす役割が異なることを気づかせる。

<4 限目 資料>

コルジレラ山系の作物の高度による変化 (4° N)

高度(m)	平均気温	自然の食物
5,500	5℃以下	ほとんど毎日凍る
5,000	氷点下)	氷河・雪
4,500		
4,000	5℃~10℃	高地の草地
3,500		温帯荒野
3,000	10℃~15℃	じゃがいも
2,500		小麦・大麦 牧畜
2,000		とうもろこし
1,500	15℃~20℃	森林
1,000		コーヒー
500	24℃以上	バナナ・カカオ・さとうまび
0		とうもろこし・マニオク 牛の飼育

図3 (第1学習社「地理図表」より)

(由 井 義 通)

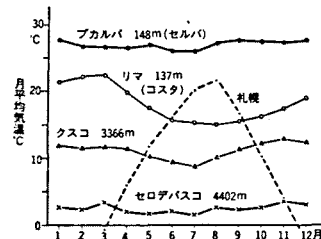


図4 ベルー中央の気温の変化

(梅村芳樹「ジャガイモ—その人とのかわり」古今書院より)

〈生徒のメモの例〉

〈補〉

1. ビデオ「NHK 特集 食のルーツ・5万キロの旅
1・1滴の血も生かす(肉)」を視聴した生徒38名の感想

- ・無駄のないドイツの伝統的食生活に感動した
.....15名
- ・生き延びるため人間のしたことについて考えさせられた.....10名
- ・日本人(自分)の食生活を反省した.....10名
- ・ドイツと日本の肉に対する感情の違いを感じた
.....6名
- ・気持ち悪かった.....6名
- ・豚がかわいそうだった.....6名
- ・ソーセージの種類が多いことにびっくりした
.....4名
- ・ドイツの食事はおいしくなさそうだった.....3名
- ・ソーセージばかりで飽きないだろうか.....3名
- ・生き物に対して感謝した.....2名

予想した以上に、生徒は冷静にドイツの食文化の背景について理解したようである。日本の食生活と比較を行ったり、肉食に対する文化の違いを考えたり、食文化に関する思考を発展させているのが窺える。

2. 上記のビデオの内容のメモについて

- ・ドイツの肉食の背景についてポイントを抑えていたメモをとったもの.....29名
- ・ポイントを抑えてないメモをとったもの.....9名
(食生活の内容に重点があり、食生活の背景についてメモしてない)

大部分の生徒が教材となったビデオの主旨を理解している。

3. 上記のビデオの内容に関する感想について

- ・ドイツの肉食の背景についてのポイントに関する感想を述べているもの.....20名
- ・ビデオ内容のポイント以外についての感想を述べているもの.....19名

感想では、メモに続いてポイントとなる事項について述べたものとメモとは関係なく直感的に述べるものに分かれる。

畑作と家畜 — 混合農業

ソーセージの種類 約1500種類

昼夜は必ず肉料理、朝はたまにソーセージ

一びきの豚 { 2/3がベーコンや肉料理
1/3がソーセージ

マイスター (肉屋の親分)

ドイツは昔、土地がやせ、気温が低かったので穀物の生産が乏しかった。

肉→命をつなぐため (一番大事な食糧)

現在のドイツのポストのマーク→ラッパ

(肉屋のマーク)

ドイツの伝統一血の一滴、臓器の一片も無駄にしない
ユダヤ人はユダヤ教に基づき、血を食べない

○肉料理と乳製品をわけて食べる

(死の象徴) (生の象徴)

○奥まで火の通った肉しか食べない

部は、ビデオのポイント

〈生徒の感想の例〉

(事例1) ドイツの人のブター頭の使い方がすごかったのでおどろいた。肉というのは生き物からとるものだから、絶対間に「死」というのがある。本来ならそれは人間が、どうしようもない時にしかしてはならないものなのに、今日では肉をたべることがあたりまえ。

(事例2) 朝も昼も夜も豚肉(ソーセージ)を食べるなんて、体に悪そう、と思っていたら穀物がとれないんですね。かわいそうに。できることならあんなことしたくないだろうに……それとももう慣れちゃってなにも感じてないんでしょうか? ああ、ブタがかわいそう。でも、殺されるとことか作る苦労とか、知らずに食べている日本人より、自分で育てて殺して感謝して食べるヨーロッパの人の方がえらい! と私は思います。

(事例3) ヨーロッパでは肉は美食ではなく厳しい風土の中で生きていくためのぎりぎりの食物だ。ドイツはもともと土地がやせ、低温で、畑作にはむいてないので、こくもつはいつも不足していた。食料のなくなる冬を前にして秋に豚を太らせてときつし命をつないだ。ドイツ人が豚の体の全部分を使うというのは、食料が少ないので、少しでもムダにしないという気持ちからだろう。それにしても飼料の七割が自家製というのはすごいと思った。日本ではみんな化学飼料を使っている。でもドイツのはそんなじゃないから健康的で、体のすべてを使うことができるのだろう。