

<研究ノート>

食物を教材とする総合学習の試み

— スシを事例として —

福 永 徳 善*

1. はじめに

1989年3月に出された新しい学習指導要領によって、高等学校の教科から社会科の名称は消え、新たに地理歴史科と公民科が新教科として登場することになった。しかし、教科を分化し、「世界史」を必修とすれば、「国際社会に主体的に生きる民主的、平和的な国家・社会の一員として必要な自覚と資質を養う」(地理歴史科の目標の抜粋)ことが容易になるのであろうか。

年間10万人以上におよぶ高校中退者の存在が社会的な大問題になっている。生徒の多様化に高等学校側が充分対応できなかったことに問題の原因のひとつがあると筆者は考えている。そして、それは個々の授業においても顕著に見られるのではないだろうか。高等学校教育の改善をはかるには、まず授業そのものの見直しから始めなければならない。

高等学校においては、いわゆる「一斉画一」の講義式の授業がこれまで支配的であった。知識を伝えることが重要視されてきた。しかし、生涯学習社会の実現にむけて、学校教育が生徒に対して重点的に施さなければならないのは、学習意欲の喚起と学び方の伝授であるという。⁽¹⁾ 高等学校の授業のあり方にも大きな変革が求められている。

1982年以来、高等学校で必修科目として実施されている「現代社会」は、授業のあり方を教師に問い直すきっかけをつくった。そして、大津和子氏の『一本のバナナから・・・』⁽²⁾ をはじめとするすばらしい授業実践を生んだ。筆者は大津氏の実践、宇田川宏氏のいう「課題学習」⁽³⁾ 谷川彰英氏の「教材優先主義」⁽⁴⁾ の影響のもと、一つの具体的なモノから、授業を創ることを研究のテーマとして選んだ。

一つのモノは大変豊かな内容を持っている。一つのモノの背後には、大変複雑な社会的連関がある。多くの人の関わりがある。それらの一部を授業として構成してみる。そして、授業を実践する。はたして生徒はひとつのモノを通して社会事象をどのくらい総合的に認識できるだろうか。

* 筑波大学大学院博士課程教育学研究科

2. なぜ食物を教材に選ぶのか？

樋口清之氏は、『逆・日本史』のなかで、⁽⁵⁾ 今までの歴史書は、「理論的な一般史の観方としてはなるほどと納得させられる点はあるが、即物的・感覚的には、かならずしも完全な歴史として支持されていない点もある。」として、西洋の歴史理論をそのまま日本史にも当てはめた無理を指摘したうえで、次のように述べている。

「それよりは、日本人が何を食べ、何を着て、どのような気候風土や住環境のなかで暮らしてきたのかを考え、それらの日常生活から、歴史の必然性を説き明かすほうが、よほど科学的で普遍性があり、日本史を理解する早道である」「例えば、物を食べるという行為これは次元の低い行為と誤解されたり、生活の表層と軽く考えられがちである。しかし、私たち個人の生活の基本に“食べる”ことがあるかぎり、その個人の生活の集積である民族の生活史も食物史や食事史を除いて考えることは不可能である。」

そして、「事実、食物がその民族の文化を育み、政治や経済を動かし、歴史を決定してきた。」として、源平合戦、明治維新、太平洋戦争などを語るのである。

私たちが毎日、何気なく食べている食品には、人間の歴史や文化が内包されている。それは生き延びるための知恵や技術の結集であり、長年にわたって継承されてきた遺産である。また、最近の食生活の変化の問題、日本の農業、漁業、工業をはじめとする産業や食糧供給のあり方、極端に言えば、国の将来が食卓の上の食品にかかわっている。そのことはいかなる食品についても、程度の差はあれ、関係があることなのである。

個人にとっても、時間に追われる現代人には「何を食べれば良いか？」という問題は健康の維持・増進という点で重大である。子供たちが食生活の乱れから、心身を病み、非行にはしるというケースも見られる。食品添加物の問題も論じられて久しいし、最近ではチェルノブイリ原発事故による輸入食品の汚染が問題となっている。これらを考えると、まさに生命にかかわるゆゆしき問題を我々の食卓は抱えていることになる。社会科の授業で食物を取り上げる意義は大きいといえよう。

渋谷文隆氏は、「“食文化”は、これまでの社会科では、一般に授業の合間や導入の部分等で小話的、脱線的に語られてきた程度であり、軽視されてきたといえよう。これには、食文化に関する理解が不十分で教材化が図りにくかったことや、『食文化は主要な社会的事象ではない』などという認識が影響してきたと思われる。しかし最近では、食文化に関する学問的追究も進み、それに関連した書物も多く出版されるようになってきている。一方、生徒の社会科離れを憂慮する社会科教師の間では、旧態依然とした学習内容の刷新が叫ばれてきている。そうした動きのなかで、食文化も、生徒の興味・関心を喚起し、学習と生活との関連を図りうる教材として、着目

されてきている。」とのべている。⁽⁶⁾

そのような状況のもとで、我々が無意識に繰り返している「食べる」という行為を身近な食物を見つめることによって見直してゆかねばならないことを筆者は痛切に感じるのである。

ひとつの食物の背後には、食文化の問題や、価格につながる生産・流通・消費の問題、経済問題、政策、生産地域、気象、運輸・貿易、資源、世界の食糧問題など、様々な関わりをもつ人間や自然の姿が見えてくる。ひとつの食物の持つ「世界」とことんみきわめれば、そこには現代社会において非常に重大な問題がおのずから浮かび上がってくるだろう。その仕組みや原因を追究し、生徒とともに問題の解決に迫れるような授業が構成できるのではないか。

谷川彰英氏は、教材選択の5つの条件として、①本質性②具体性③関心適合性④関連性⑤発展性をあげているが、⁽⁷⁾ 食物はこの5つの条件を見事に満たしている。

従来の社会科では食物を「あまり科学的でないもの」というふうにかテゴライズしてきたように思えるが、我々は自らの生命やほかの生命・自然を守り、共存してゆくために、食物を通じて多くのことを学ばねばならないのである。

筆者はスシを教材として取りあげた。スシは非常にポピュラーな和食の代表ともいえる食物で、高等学校で教えられている科目とは無関係な印象を与える。

しかし、スシほど日本文化の重層性を我々に教えてくれる食べ物はない。そのプロト・タイプであるナレズシのルーツを探れば、モンスーン・アジアに広がる稲作文化の姿が見えてくる。ナレズシとは、「主として魚介類、ときには鳥獣肉を主材料として、それに塩と加熱した澱粉（多くの場合、米飯）を混ぜることによって、乳酸発酵でpHを低下させ、腐敗菌の繁殖をおさえて保存食品としたもの」⁽⁸⁾ である。石毛直道氏の調査による図を参照していただきたい。ナレズシと水田稲作地帯との関連は明らかである。そして、保存食から、ファーストフードに姿を変えてしまった江戸前の握りずしを見れば、近世江戸の都市文化が見えてくる。現代においては、世界各地で様々な人々によって食されている。また日本各地には、棒ずし、押しずし、いずしを初めとする郷土色豊かなスシが伝えられている。歴史的、地理的に見て、大変に大きな広がりをもった食物だといえる。

また、握りずしだけを取りあげても、米、酢、海苔、それにマグロやイカなど様々なネタから構成されていて、そのひとつひとつの生産・流通について追究していくことができるのである。

3. 授業「スシ」の指導計画と実践の概要

スシに関する教材研究をおこなった後、4時間分の単元「スシ」を構成、つくば市内にある私立茗溪学園中学校・高校（岡本稔校長）の御協力をいただいて、1988年12月、授業を行な

った。対象は高校1年生のBクラスとEクラス（それぞれ48名と47名）の2クラスで、社会科学「現代社会」の時間を使わせていただいた。

当時、筆者と同じ教育研究科社会科教育コースに所属していた斎藤仁氏（現在、会津若松市立第五中学校教諭）が「醤油」の教材化について研究をしていたため、氏の授業を1時間加え、全5時間構成で実践に臨んだ。すなわち2クラスで5時間ずつ、計10時間。そのうち、筆者の担当は8時間ということになる。以下に、それぞれの時間の主題と目標を示す。

第1時 『スシは和食か？Ⅰ』

- (1) スシの歴史を追求することによって、日本人の食生活の伝統と変容の一例を理解する。
- (2) 日本の各地域に残るいろいろなスシをみて、食文化の多様性と地域的差異について知る。

第2時 『スシは和食か？Ⅱ』

- (1) スシのルーツであるナレズシの分布から、アジアにおける発酵食品文化の広がりについて理解し、食文化の同質性と異質性について知る。
- (2) 世界に広がる日本のスシ文化を例に、食文化の普遍化と相互理解の必要性について考える。

第3時 『醤油に現れた日本人の知恵とは？』（斎藤仁氏担当）

- (1) 日本の食文化の特色を醤油をメインテーマに知る。そのために、醤油が東アジア文化圏に特有の発酵性の万能調味料であること、日本の醤油は長い歴史をもち、日本の気候、風土、様々な環境要素に適する形で変遷してきたことを理解する。
- (2) 普段見逃しがちな、食文化に関する問題に関心をもち、何でも食べればよいという考えから、「本当の食・確かな食」を求める態度を養う。

第4時 『トロはなぜ高い？』

- (1) トロの高値の理由を追求することによって、高級魚の高値の仕組みを理解する。
- (2) 消費者として、「儲け優先」によるこれらの現象をどうとらえるべきかを考える。

第5時 『ハマチが危ない？』

- (1) 経済効率優先で生産される養殖ハマチの実態を知り、葉漬の現状・餌としての大衆魚消費を問題点として理解する。
- (2) 消費者として、「切り身文化」と養殖魚の問題をどうとらえるべきか、考える。

この授業実践の目的は、教師の興味・関心を中心に選んだ教材だけで授業を構成して、生徒がどこまで自分の問題としてとらえられるか、教師主体の授業から生徒主体の課題学習への発展が

可能か、どうかを考察することである。単元全体を通して、一定の知識を生徒に伝えようとする目的はない。身近な食物を追究していくことによって、人間の長い歴史・文化、現代社会における様々な問題がわかるということに気づいてもらいたいのである。したがって、「テストはしない」ことをあらかじめ明言しておいた。

授業を行なうにあたっていくつか注意したことがある。

まず、なるべく実物を見せるということである。握りずしは生で持ち込むわけにはいかないので、東京・築地の場外市場でビニール製のサンプルを購入して、小型のスシ容器に両面テープで接着したものを生徒に提示した。「トロ」「ハマチ」の授業では、それぞれの握りのサンプルを黒板に貼りつけるところから始めた。ナレズシの実例としては琵琶湖の鮒ずしを購入して、実際に試食させた。大津市の土産物店に電話すると、24時間前後で宅配便にて届けてくれるので、非常に便利である。ほかに、押しずしをつくるための木の容器、本わさび、魚醤油(秋田のしよつづ)なども実際に生徒に見せた。こういうものはデパートに行けば、たいてい置いてある。

斎藤氏は、開発されたばかりのカラー醤油や「醬(ひしお)」、様々な醤油を見せ、味見をさせた。

実物などの持ち込みが不可能なものは、写真やOHPを使用した。『ベスト オブ すし』(文芸春秋社 1988)や『海の幸』(山と溪谷社 1987)、『海岸動物』(保育社 1987)といった図鑑はぜひぶん参考になった。

4. アンケートにみる生徒の反応

5時間の授業実践のあと、生徒に授業の感想を書いてもらった。

「この『スシ』の授業の企画は非常に有意義なものだったと思う。なぜならスシという私達が好んで食する・・・ただ食べるだけの・・・1つの事柄にいろいろな側面からスポットを当てて考えてみる。ということを教えてくれたからです。これは、きっとこれからの個人課題研究や、また日常生活にも役立つと思います。」(Bクラス WN。下線部は生徒)

「こんなにスシについて深く追求したのは初めてである。スシという身近なもの、いろいろ考えてゆくと大きな社会問題も見えてくる気がした。」(Bクラス ON)

「『スシ』が嫌いなのはおそらく僕ぐらいだと思いますが、それでも結構興味深いものでした。僕が何か研究するとしたら、いつも外→内、言い換えると外面的に幅広いことを扱い、必要に応じて細かく立ち入るというものです。できるだけ多くのことをやるというのが僕の主義ですからこのようなものになりますが、この場合内→外、要するに一つのものをどんどん拡張してゆくも

のです。はっきり言って僕は多くの場合、今まで取っていたような方法のほうが効果的で有意義であると考えていました。だけど、今回の授業で必ずしもそうでないことを感じました。

（中略）僕はこの一週間で重要なことを学んだ気がします。それは単に『スシ』についての雑学が増えたというレベルの低いことではなく研究法は一つではない！！かえって、そのほうがよい結果をもたらすということです。今度僕が何かの研究をする機会があれば、（いくつでもあると思うけど）、福永・斎藤先生のような内容の濃いものにできるよう努力したいと思います。」

（Bクラス HK）

HK君の「研究法は一つではない！！」に代表されるように、多面的・多角的なものの見方・考え方を提示できた授業であったことは結論として言えるようだ。彼は「外→内」つまり、系統的な学問の成果を学んだうえで、より具体的なものを見てゆく方法が絶対だと思っていたのに、今回のスシの授業で「内→外」、つまり一つの具体的なものから広く世界が見えることに気がついた。系統学習が絶対的なものではないと悟ったのである。彼は生魚が苦手にもかかわらず、これだけのことを今回の授業のなかから学んでいるのである。

しかし、逆にこういう手厳しい批判もあった。

「最後まで先に進んでしまって『やりっ放し』というイメージだった。5回の授業のなかで1つのまとまりを持たせたほうがよかったような気がする。でなければ5回目の授業のときに今までのまとめみたいなのをやってほしかった。『スシ』には関連していたかもしれないが、欲張って多くのことをやり過ぎたような気がしないでもなかった。」（Eクラス WS）

「ひとつひとつの題材はとても楽しく、初めて知ったことも多く良かったと思う。しかし、それぞれの題材の関連がつかめなかったことと現社の授業の一環としてやっている意味が今いちつかめなかった。」（Eクラス TN）

筆者らも「時間が足りない」という常套文句をいいわけにして、生徒の主体性を無視した授業をやっていたのかもしれないという反省をさせられた。WSさんの指摘するとおり、「まとめの時間」などを設けて、教師と生徒がそれぞれの考えを出しあって、そのギャップを埋めあい、整理することが重要であろう。

また「現代社会」の時間を借りて実践を行なったことから、生徒は前後のつながり、一貫性を問題にしている。筆者の予想以上に生徒のほうも、教科書を規準とした系統性を一つの価値として重視していることがわかった。

次に紹介する生徒は、アメリカの社会科教育を引きあいに出して、社会科の学習方法について述べている。

「普通の感じの授業だと思いました。けれど内容的にスシから現代の生活環境に結びつけている感じがして、その点では興味深いものでした。

私自身アメリカの社会科教育（くわしいことはよくわかりませんがTVなどで知ったこと）にとても感動しています。そのなかでも、生徒が各自好きな国（学習したい国）をひとつ決め、そのことについてある与えられた期間に自主学習をし、レポートをつくり、クラスで発表するという学習法には本当に感動しています。なぜかという、その人自身も頭に自然に残り、発表を聞いた人も頭に残ると思うからです。一生懸命授業中にノートを取っていると先生の話もよく頭に残らないし・・・その点からも今回の『スシ』のテーマの学習は、ノートする時間もないし、集中して先生の語りを聞くことができ、記憶にも結構のこっています。しかし、やはり普通の授業では無理なのでしょうか？」（Eクラス SA）

暗に講義中心の社会科授業を批判し、生徒の主体性を生かした学習を望んでいる彼女の気持ちを筆者は無視することができない。「無理なのでしょうか？」と結んだ所には、生徒自身のあきらめも反映されているように思える。何とかして、こういった個人の関心を生かした授業が、日常において実現できないものだろうか？

5. おわりに

実践経験の少なさも手伝って、資料の提示、時間配分など、失敗だったと思える点もあったが、スシというひとつの食物が持つ魅力によって、生徒を引きつけることができたのではないかと考えている。

教師の教材開発に向ける情熱、社会に対するものの見方が、生徒にとって大きな影響を及ぼすことを今回痛感した。

筆者は茗溪学園における実践中、生徒から廊下などで『スシ食いねえっ!』と声をかけられる事しきりであった。筆者は「スシの先生」として、強烈に印象づけられていたらしいのである。生徒たちは今後スシを食べるたび、筆者の顔と授業「スシ」を思い出すであろう。

学習者の「個性を生かす」ことが重要視される現在、まず教師から個性的に成らなければならない。それは外見を派手にするとか、言動を改めることで実現されるのではない。教師の第1の

仕事は教科の指導であろう。授業が教師にとっての命であろう。まさに教師は授業を第1に個性化しなければならないのである。

教育を取り巻く環境も、教師自身の個性化を助成するような方向で変わっていかねばならないと考えている。教材がいくら豊かな内容を持っても、教師自身がそれを生かせなければ、結果は目に見えているのである。

生徒と教師の主体性を尊重・保証するような教育を実現するために、今後も研究を続けていきたい。

注

- (1) 文部省生涯学習局長（当時）斎藤諦淳「生涯学習時代の幕開きを迎えて」『学遊VOL. 2 No. 10 生涯学習時代の幕開き』（第一法規 1988）pp. 4～7。
- (2) 大津和子『社会科＝一本のバナナから・・・』（国土社 1987）
- (3) 宇田川宏『現代の社会を教える』（エイデル研究所 1987）pp. 168～169。
- (4) 谷川彰英「教材優先による生活科構想」『初等理科教育』（1988年4月号）ほか。
- (5) 樋口清之『逆・日本史1』（祥伝社 1986）pp. 29～31。
- (6) 渋谷文隆「世界の食文化・飽食と飢餓」『現代社会No.22 「食文化」から現代文化を考える』（学事出版 1984）p. 13。
- (7) 谷川彰英「教えること・学ばせること」（三枝孝弘・平沢茂編『講座学校学3 教えることと教え方』第一法規 1988 所収）pp. 88～90。
- (8) 石毛直道『東アジア・東南アジアのナレズシ 魚の醗酵製品の研究（2）』（国立民族学博物館研究報告11巻3号 1986）p. 606。

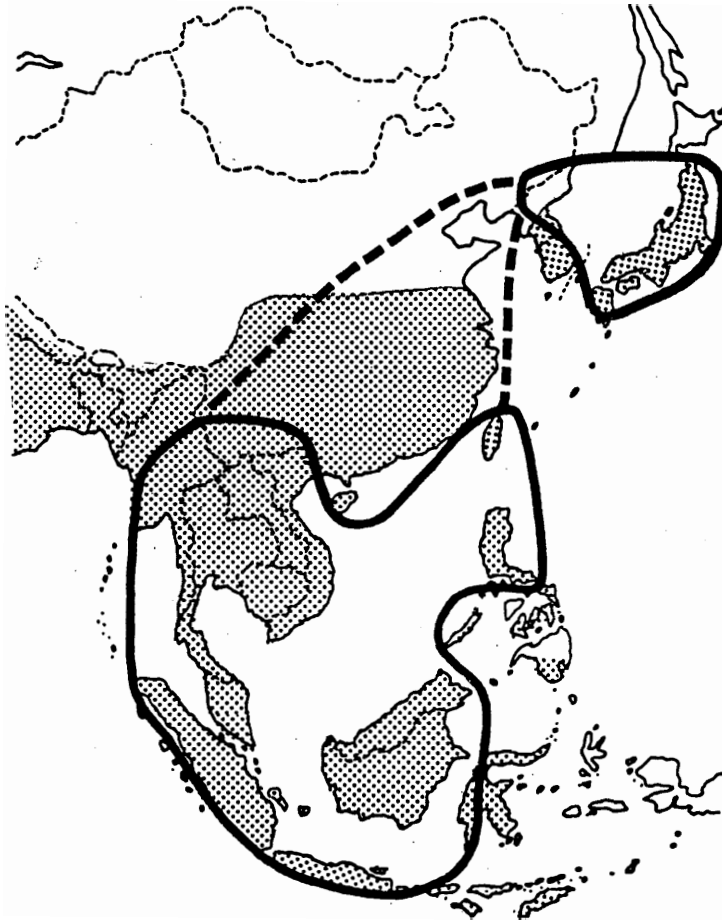



図 ナレズシの分布圏と米を主作物とする地域

◎  は、米を主作物とする地域をあらわす(15世紀頃を目安とする)。

◎ナレズシの分布圏は実線で囲んだ部分。中国大陆では漢民族の間では既に消滅しているので、破線で示してある。

◎本図は、石毛直道『東アジア・東南アジアのナレズシ 魚の醗酵製品の研究(2)』(国立民族学博物館研究報告11巻3号1986) P.662 より抜粋した「図5 ナレズシの分布圏」と、石毛直道編『世界の食事文化』(ドメス出版 1973) 巻末折り込みの「世界の主作物とその食べ方」を、筆者が合成したものである。