

環境教育における食文化教育

— 小学校低学年「小豆でっちを作ろう！」を例に —

小坂 靖尚

増田町立増田小学校

Food Culture Education in Environmental Education:
Example of a Primary School Lower Grade, “Let’s Make an Azuki Detti!”

Yasuhisa KOSAKA

Masuda primary school, Masuda Town

1 はじめに — 研究の動機と目的 —

本来「食する」という行為は、私たちのまわりの環境と深く結びついた行為でありながら、今の子どもたちにとっては、そのような関係を感じ取ることが困難な状況にある。その一因として、「消費（食する行為）」が点として認識され、生産、加工といった消費へ至るまでの認識が不足していることがあげられる。また、食事をすることに喜び、楽しさを感じない子、いくつかの品を織り交ぜて食事を取れない子、朝食を取らない子、栄養のバランスがとれない食事など、子供たちの食を取り巻く状況は危機的な状況である。近年、文部科学省においても、「食に関する指導」実践協力校を指定するなどの施策に取り組み、その状況の解決を図ろうとしている¹⁾。このような時代だからこそ、「食」を中心に据えて教育していくことが大切になってくる。

本研究の目的は、小学校における食文化教育の在り方を探るとともに、地域にねむる伝統食を掘り起こし、栽培活動を組み入れた小学校低学年の食文化教材を開発することにある。地域の伝統食から、その背景や意味を低学年の子どもなりの目でとらえさせ、食の楽しさや地域に対する愛情、伝統を受け継ごうという意欲などを育てていくことは、環境教育の目的である「自己を取り巻く環

境を管理したり、規制したり、創造したりすることができる市民を育てる」とことと軌を一にしている。更に、単に伝統食を作り、食べるということだけでなく、栽培活動を取り入れることで、生産、加工、消費の流れを実感的につかませることができ、また、私たちの生産活動が、環境と深く関わっていることをつかませることができるのではないかと考えた。

2 小学校における食文化教育

2.1 環境教育における食文化教育

「環境 (environment)」とは、単に人間のまわりにあるものということではなく、「まわりのもの」と人間とが、「かかわり」(相互関係、緊張状態)をもったときに、はじめて成立するものと考えられる。この「かかわり」をキーワードとして環境教育を定義付けると、「環境教育とは、自己(主体)にとっての外界状況(客体)を「環境」にする教育であり、「かかわり」の状態を学習する教育である。」とすることができる。²⁾

そのように考えたとき、食文化教育は、人間と環境との「かかわり」の状態を学習する教育といえることができる。食文化教育について佐島が次のように定義付けている。

「食文化・伝統」の学習を通して、これまで

見えなかった地域の人間の働きや願い、歴史などが見えてきて、社会認識を深めることである。また、社会の変化の中で「日本の食文化・伝統」を継承しつつ生きる力を育てるものである。(佐島 1992)

筆者は更に、「人間と環境とのかかわりの状態を、食を通して見つめる」ことを付け加えたいと考える。そして、食を見つめる際には、「食」を「消費」段階だけでなく、「生産」「加工・流通」段階を含めた内容の学習(鈴木 2002)としてとらえ、一連の流れの中でとらえていく必要がある。図1にあるように、かかわりの状態の学習、かかわる学習は、それぞれお互いに関連付けられ、学習されていくことが望まれる。すなわち、学習者が自然と十分にかかわり、自然に対する感性を磨き、それらを人間と環境との在り方を探る学習(環境問題学習、森林文化、食文化など)に関連付けることで、より確かな環境観を育むことができるということである。

さて、これまで、「食文化」をめぐるどのような実践が行われてきたのであろうか¹⁾。先行実践として、佐島群巳を中心とする「『食文化・伝統』の教材開発」²⁾、戸井和彦による「『食の文化学習』の授業プラン」³⁾、東京学芸大学教授科学研究会(代表多田俊文)による「『食をとおして人間を学ぶ』総合学習カリキュラムの開発」⁴⁾があげられる。これらの実践からは、次のような学ぶべき点がある。佐島らの実践では、地域のおばあさんを

ゲストティーチャーとして招き、作り方や昔の状況などを子どもたちに教えながら、伝統食に対するおばあさんの意気込みや、そのよきまでも実感的にとらえられるようにしている。

戸井の実践では、自らの食の在り方を見直し、食や栄養に関する知識、技能のみを与える学習ではなく、食行動へも着目している。また、食をめぐる問題も環境問題の一つというとらえから実践に取り組んでいる。多田らの実践では、「人間を学ぶ」総合学習カリキュラムを、食という視点から開発し、異文化理解、国際理解といった視点を導入し、カリキュラムを創造している。しかし、子どもたちに生産、加工、消費の流れを実感的につかませ、私たちの生産活動が、環境と深く関わっていることをとらえさせるためには、これらの実践の成果を踏まえつつ、さらにカリキュラムや単元レベルにおいて栽培活動を組み入れ、関連させていくことが必要となってくる。

2.2 小学校における食文化教育の目指すもの

小学校における食文化教育の方向性を探るために、学習指導要領から、「食」に関する事項を表1のようにまとめてみた⁵⁾。現行教育課程において、低学年では、生活科において「食」に関する内容が扱われる。そこでは、自分とのかかわりから、動植物に関心を持ったり、成長、変化などに気付いたり、生き物への親しみ、大切にしている心情を育むことをねらっている。また、それらの学習は、体験的活動を通して行われることが特徴的なところである。中学年以降、社会科、理科、体育科(保健領域)において、「食」に関する学習が取り組まれる。社会科では、食の生産、販売、消費、文化の理解を私たちの生活とのかかわりからとらえさせ、市民的資質の基礎を育てる。理科では、成長、つくり、循環などという視点から動植物をとらえ、科学的な見方、考え方を育てていく。体育科では、自分たちの体と食事との関係を、健康、発達といった視点からとらえ、健康な生活を営む実践力を育成していく。そして、高学年においては、家庭科で、

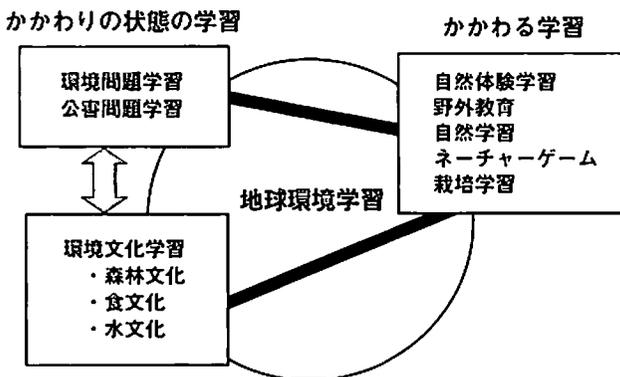


図1 「かかわり」からとらえた環境教育

表1 小学校における「食」に関する主な学習事項

79 84	1	2	3	4	5	6
生 活	<ul style="list-style-type: none"> ● 自分と身近な動物や植物などの自然とのかかわりに関心をもち、自然を大切にしたり、自分たちの遊びや生活を工夫したりすることができるようにする。 ・ 動物を飼ったり植物を育てる ・ 育つ場所、変化や成長の様子への関心 ・ 生命をもっていることや成長していることに気付き ・ 生き物への親しみをもち、大切にす 					
社 会			<ul style="list-style-type: none"> ・ 地域の人々の生産や販売（自分たちの生活を支えていること、仕事の特色、国内の他地域とのかかわり。） ・ 人々の生活の変化や人々の願い（地域に残る年中行事） 		<ul style="list-style-type: none"> ・ 農業や水産業について、国民の食料を確保する重要な役割（自然環境と深いかわり、外国から輸入しているもの、食料生産に従事している人々の工夫や努力。） 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 自分たちの生活の歴史的背景についての理解と関心（農耕の始まり）
理 科			<ul style="list-style-type: none"> ・ 植物の成長、つくり、昆虫とのかかわり 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 季節による動物の活動、植物の成長 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 植物の発芽、成長、結実の様子とその条件 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 呼吸、消化、排泄、循環の働き、動物の体のつくり、働き
体 育			<ul style="list-style-type: none"> ・ 健康に過ごすための、食事、運動、休養及び睡眠の調和のとれた生活 ・ 発育・発達のための調和のとれた食事 		<ul style="list-style-type: none"> ・ 生活習慣病などの予防のため、栄養の偏りのない食事などの生活習慣を身に付ける 	
家 庭					<ul style="list-style-type: none"> ・ 日常の食事に関心をもち、調和のよい食事のとり方が分かる（食品栄養、食品の組み合わせ） ・ 日常よく使用されている食品を用いて簡単な調理（調理に必要な食料、材料の洗い方、切り方、味の付け方及び後片づけの仕方、ゆでる、いためる、米飯、みそ汁の調理、盛り付けや配膳を考え、楽しく食事） 	

* ●は目標、・は内容

日常の食事に関心をもち、食品の栄養、組み合わせ、調理の仕方を理解し、実践的な態度を育てる。すなわち、低学年段階では、体験的な活動を通して、自分とのかかわりから食をとらえたり、関心や心情的な面を重視し、学年段階をおって、それぞれの教科としてねらう資質、能力の育成を最終目標とし、教科の特性に合わせ、より分析的にとらえていくようになっていく。さらに、これらに「食文化」という視点を取り入れ、食を通して人間と環境とのかかわりをお子たちに伝えさせるためには、食文化教育としてのねらいを明確にしていくことが大切となってくる。

それでは、小学校における食文化教育はどのようなねらいをもって進めたいのであろうか。ここで、佐島群巳と森茂岳雄の考えをみてみたい。

佐島は、食を「和学」「美学」「哲学」とのとらえから「食文化・伝統」の学習の意義を述べてい

る。「食は和学」というとらえから、人間関係を調整する食行動に軸においた学習の必要性を、「食は美学」というとらえから食を通して、相互の思いをこめ人間としての生命の尊厳性という意味を含めた価値観を育てることを、そして、「食は哲学」というとらえから、「食」を生み出す自己の行為の智慧、人間のかしこさ、巧みさに気付かせ、本来的な「食」の価値をとらえることを説いている（佐島 1990）。すなわち、佐島は人間らしく「生きる」ための基礎基本として「食文化・伝統」を学ぶことの意義を見出している。筆者もこの考えに賛同するものである。更に、氏が自らの課題として「地域に根ざした『食文化・伝統』の学習であり、いわば、食のRegionalismである。さらに、『食文化・伝統』の学習をGlobal Regionalismへの転換を図り、それら両者相互にかかわる中で展開するカリキュラムの開発が望まれる。」（佐島 1990）

表2 単元のねらいと活動の流れ

【ねらい】		
<ul style="list-style-type: none"> ・ 友達やアシスタントティーチャーと協力して、進んで「小豆でっち」を作ることができる。 ・ 増田町に昔から伝わる食べ物として「小豆でっち」があることが分かり、様々な作業を経て「小豆でっち」ができることに気付くことができる。 ・ 「小豆でっち」作りを通して、手作り独特のよさがあることや、自分たちの生活が自然と結びつき、気候風土とかかわり合って生活していることに気付くことができる。 		
時間	小単元	主な活動の流れ
10	小豆を育てよう	<p>増田町には「小豆でっち」という食べ物があることが分かり、小豆の育て方を調べ、関心を持って栽培活動を継続的に行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ ビデオを見て、小豆でっちを知り、小豆でっちに対する思いを広げる。 ・ 本や、家の人、近所の人に関して小豆の作り方を調べる。 ・ 草むしりをする。 ・ 種の観察を行う。 ・ 植まきをして、グループごとに育てる。 <p>小豆の世話をしながら、生長の様子を観察する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ お世話をしながら、生長の様子や開花、結実の喜びなどを観察カードにまとめることができる。 ・ 育て方を調べる
7	小豆を収穫しよう	<p>育ててきた小豆を収穫し、その喜びを味わう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 小豆の収穫の仕方を考える。 ・ 自分たちで考えた方法で小豆を収穫する。 ・ 小豆の選別をする。
10	小豆でっちを作ろう	<p>小豆でっちの作り方を調べ、協力しながら小豆でっちを作ることができる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 小豆でっちの作り方を調べる。 ・ 小豆でっちを作る準備をする。 ・ 小豆でっち作りをする。 ・ 小豆でっち作りを本にまとめる。

東成瀬村の地域に伝わる伝統食で、小豆ともち米と砂糖を使ったお菓子である。秋田県健康福祉部健康対策課及び秋田県食生活改善推進協議会の協力により作成されたホームページ⁸⁾によると、「小豆は縁起のよい食べ物でお祝い事に使われ、それが、子供の祝い事のひな祭りに作られるようになった。」とある。筆者が地域の人に聞き取り調査したところ、冬季間の時間に余裕のあるときに、子どもたちのおやつ、大人たちのお茶うけとして作ったということである。砂糖を使うということから、とても贅沢なお菓子であるとされていた。「小豆でっち」という名前の由来は、小豆ともち米を混ぜてつくときに、たくさんつくという意味の方言「でっち」からきたとも、「でっち、でっち」ともち米と小豆をつく様から来たともいわれている。実践にあたっては意図したことは次の3点である。

- ①地域に伝わる伝統食であり、気候風土等の地域環境と密接にかかわった食べ物であること。また、地域に根ざした食べ物でありなが

ら、子供たちにとってはなじみが薄く地域の伝統食を見直すきっかけとなること。⁹⁾

- ②栽培・収穫・食品化といった生産から消費までの一連の流れをつかむことができること。また、栽培において自然環境とのかかわりを持つことができること。
- ③食品化の工程が長く、食べ物を作る立場の気持ちを理解することができること。

以下、本実践の実際について、「小豆を育てる子どもたちの願い」「小豆を収穫する子どもたちの目」「小豆でっち」を作る」の三つに分けて述べていきたい。尚、本単元のねらい、単元全体の活動計画については、表2を参照して頂きたい。

3.2 小豆を育てる子どもたちの願い

ほとんどの子どもたちが「小豆でっち」を知らないこともあり、導入で「小豆でっち」を作っている様子、出来上がった小豆でっちをビデオで視聴し、作ってみたいかと投げかけてみた。子どもたちも、ビデオを見ながら「おいしそう!」「食べ

てみたい!」「作ってみたい!」という声がわき上がり、全員で「小豆でっち」を作ることを確認した。そこで、「小豆でっち」を作るにはどうしたらいいか、みんなで調べ、その材料の一つに小豆があることが分かり、学校園で小豆を育てることにした。

いよいよ、小豆の種まきを行うことになり、子どもたちが種を手に取り発した第一声は、「家の小豆まめと同じだ。」という言葉である。子どもたちにとっては、自分たちが食べている実と種とは同種のものであることが分からなかったようである。その後小豆の生長と共に、種と実との関係についてごく自然に理解していったのである。また、グループごとにそれぞれの畝に種をまき、無事に大きく生長することを願った子どもたちである。

さて、子どもたちは小豆の生長をどんな気持ちで見つめていったのであろう。7月18日に書いた子どもの観察カードを見てみよう。

早くあずきが食べられるようになってほしいです。食べられるようになったらあずきでっちを作ってみたいです。(K児)

K児のように、子どもたちは、素直に小豆の生長を喜んでいて。また、もうすでに、「小豆でっち」作りに想いを寄せている子もみられた。子どもたちにとって作物を育てることの大変さを感じさせられたのは、除草の時であろう。次のような感想がみられる。

わたしは、きのうあずきをうえたはたけで、草とりをしました! つかれたけど、あずきのせいちょうを見られてよかったです。そして、草とりをしていたら頭があつくなりました。(T児)

わたしはあずきの草むしりをしました。あせがたくさんでました。とてもたいへんでした。前よりも草が生えていました。(O児)

T児は、「頭があつくなりました。」という言葉で、日差しの強いなか除草作業を行うことの大変さを表現している。またO児は、除草の大変さとともに、「前よりも草が生えていました。」というように、小豆の生長もさることながら、まわりに生えてくる草の生長にも目を向けている。

3.3 小豆を収穫する子どもたちの目

さやの中の豆の色も小豆色になった10月、いよいよ小豆の収穫である。子どもたちにとって、まず、一つ目のめあて達成の時である。収穫の仕方について、子どもたちが調べ、話し合い、結局一粒一粒丁寧にむいていくことになった。小豆がこぼれないように一つ一つ丁寧に抜く姿に、これまで世話をし、育ててきた小豆に対する愛情のようなものが感じられた。しかし、収穫の喜びとともに、暑さや2年生の小さな子どもたちにとっては予想以上に大変な小豆の収穫に労働の厳しさを感じさせたのもこのときである。T児、S児は、収穫の感想を次のように書いている。

今日2年生みんなであずきのしゅうかくをしました。みんなでやったけど、あずきはもっと多くてたいへんでした。でも楽しかったです。(T児)

あずきのしゅうかく、とってもあついい日、あずきをみんなでとったよ! みんなで力を合わせてやったよ。(S児)

収穫の喜び、楽しさ、2年生全員が力を合わせて活動に取り組んだ満足感、そして、その大変さが素直に表現されている。

しかし、収穫時、子どもたちにとって最も大きな驚きは、小豆のさやの中にたくさんの虫がいたことである。農村部で様々な作物を目にしている子どもたちであるが、農業の影響もあり、自分たちが日頃目にする作物にたくさんの虫がついていることはほとんど見ることはできない。虫がついている小豆を見つけた子どもたちは次のような感想を書いている。

(前略) あずきにあながあいていました。虫が食べていて、虫をはかったら2センチでした。ころしたらマヨネーズみたいなものが出できました。虫がいっぱいいいてあずきにあながあいていていやだなと思いました。(I児)

あずきのしゅうかくでさやに虫が3びきいてびっくり!! しました。あずきのさやをとっても(豆が)すこししかなくて、それでいっぱいとするのがたいへんでした。(T児)

I児の「いやだな。」という感想は、虫がいるこ

とに対しての嫌悪感と、小豆がせつかく大きくなったのに食べられ収穫量が減ったことに対する悔しさからきている。T児も、収穫量の減少の対し「いっぱいとするのがたいへんでした。」という言葉で表現している。また、わずか一人であったが、虫の気持ちになって考えている子もいた。

虫もまめを食べておいしいなと思ったと思います。ほくは虫がいるなって思いませんでした。(S児)

また、より分析的に観察しながら収穫という作業をいしていった子もいる。

(前略) わたしは、あずきをとって気付いたことがあります。①虫が食べたのはかるくて、ふつうのはおもかったです。②そのあずきを食べた虫は2CMぐらいでした。③あとみんなあずきをちゃ色と言うけど、本当は、よく見ると赤とちゃ色がまざっているような色でした。④あずきはちょっとほそくて白い線が一つありました。(E児)

さらに、この後選別という作業を経て、小豆でっちの材料としての小豆にしていったのである。

3.4 「小豆でっち」を作る

小豆を収穫し、小豆でっちを作る段階に入ることになった。もちろん子どもたちはどのようにして作るか分からない。そこで、どのようにして作るのか調べることにした。しかし、本にレシピが載っているわけでもないし、ほとんどの家庭で作ったことがないわけである。調べても、自分たちの力ではどうにもならないことが分かった。そこで、子どもたちから、「小豆でっち作りの名人をさがそう！」という声上がり、教師側も協力し、人捜しにあたったところ、2年生の子どものおばあさんに小豆でっち作りの上手な方がいることが分かり、お願いすることにした。

3月いよいよ、小豆でっちの材料や作り方などを調べあげ、小豆でっち作りを行うことになる。まずは、前日、材料となる小豆ともち米を水に浸しておく。前日からすでに調理の準備をしておくということは、子どもたちにとって大きな驚きであった。小豆でっち作り当日は、安全面や保護者

への啓蒙という意味から、家庭からの協力を仰いだ。

調理を始める前に、ゲストティーチャーとして招いたおばあさんより、小豆でっちに関連した子どもの頃の話、小豆でっちに込められた思いなどを話して頂いた。これは、小豆でっち作りが単に調理活動に終わらず、伝統食が持つ意味、歴史、願いなどを子どもたちに気付いてもらうため意図的に設定した。おばあさんの話の主な柱は次の通りである。

- ①冬という季節の特性を生かして作られる貴重なお菓子で、作ってもらうのを楽しみにしていた。
- ②材料の砂糖は、昔はとても高価なもので、小豆でっち自体贅沢なお菓子であった。
- ③是非これからも残して欲しい地域の伝統食である。

調理の仕方を聞き、実際に小豆でっち作りに入る。もち米を蒸し器で蒸かし、蒸かし上がったところを軽くつく。同時に小豆も砂糖を入れ煮る。小豆が煮上がったところにもち米を入れ、丁寧に混ぜる。小豆ともち米を混ぜたものを雪の中に置き冷やす。あら熱が取れたところで、牛乳パックに一人分ずつつめる(本来は、まな板やバットなどに板状にのばす)。そして、完全に冷えるのを次の日まで待つ。子どもたちは、煮上がった小豆をなめながら、「おいしい。」「このまま食べてしまいたい。」「小豆でっちもこれで完成！」などと言いながら、もう一日待たなければならないことをあらためて思い出し、とても手間のかかるお菓子であることを思い知らされたのである。子どもたちの感想をみてみよう。

小豆でっちを作るときはちょっときんちょうしたけど、やってみたらとても楽しかったです。(中略) まぜたあずきと、もち米を雪でさましてから、牛にゅうパックにその小豆ともち米をまぜたものを入れました。次の日に小豆でっちができていました。わたしはとってもおいしくできているといいなと思いました。3日かけてできるとは思わなかったです。雪でひやすとはすごいなと思いました。とてもくふうしていると

思いました。つぎの日に食べてみたらとってもおいしかったです。(S児)

おいしい「小豆でっち」を作りたい、食べ物を作る楽しさ、そして出来上がった「小豆でっち」を食べておいしかったという素直なS児の気持ちが表れている。また、調理を始めて3日もかかる手間のかかる食べ物であること、雪を使って冷やすという工夫があることも理解している。また、E児は、調理をして気付いたこと4点をあげている。

- ・あずきをにるときに、先生が教えてくれたことがありました。あずきが上に浮かんできたら水をやると下にしずんでいくということ。
- ・もち米はおもちだからやわらかいと思ってたけどかたかったです。
- ・あずきをにるときつよ火にするとあずきのかわがむけるのでよ火にすること。
- ・Rさんのおばあさんが子どものときはさとうは高かったそうです。今だとやすいけど、むかしはおかしやあまいものは高かったそうです。(E児)

E児は、小豆を美味しく、美しく調理の際の工夫についても関心を払っている。また、もち米が初めから柔らかいものではないことにも気付いている。これらのことは、ゲストティーチャーとともに、実際に自分たちの手で調理を行うことで初めてとらえられることであろう。さらに、砂糖の価格の違いにも注目していることは、ゲストティーチャーに語ってもらったことが生きていると言えよう。

4 研究の成果と課題

本研究を通しての成果を、伝統食の掘り起こし、栽培活動を組み入れた単元、学習の広がりという3点から検討したい。

今回の実践を通して、子どもたちは、自分たちの地域に「小豆でっち」という素晴らしい伝統食があることを知った。また、同時に子どもたちの家庭にも、その存在を知らせることができた。小豆でっち作りの段階で、家庭からの協力を呼びかけたところ、予想を上回る方の協力を得られ、そ

の多くが、「小豆でっち」の作り方を知りたいために参加したのである。実際に、その後多くの家庭で、もう一度「小豆でっち」を作っている。地域の伝統食にもう一度目を向けさせるという効果は十分にあったと言える。

今回の実践では、伝統食を作るという段階の前に、その材料となる小豆を育てると言う活動を組み入れた。それぞれの段階で子どもたちが書いた感想を、カテゴリーごとに分類してみよう。表3を参照して頂きたい。小豆を育て、収穫する段階においては、やはり自然や生産にかかわる感想が多い。そして、小豆の生長だけでなく、雑草、虫といったまわりの環境にも目を向けていることが特徴的である。また、最後に小豆を調理し、食べるという活動があることから、大きくなってほしい、美味しくなってほしいといった願いも見られる。調理段階においては、調理法に関することが多いが、食の喜びについても大きく子どもたちの心をとらえていることが分かる。また、僅かながらであるが、自然にかかわること、文化、伝統にかかわる感想も見られる。しかし、調理法自体が、地域の自然や文化、伝統に支えられてあることを考えるなら、ほとんどの子どもたちが、加工、消費、自然、文化、伝統といったことを感じ取っているといっていいていであろう。さらに、個々の感想を具体的に見ていくと、H児の「小豆でっちを作るまで苦勞したよ！ 小豆でっちを作るまで10ヶ月がたちました。わたしは早く食べたいなと思いました。」という文に見られるよう、「小豆でっち」が完成するまでに長い時間がかかったことについて書いているものが多い。栽培から調理、消費までの流れを、子どもたちなりにとらえているものと考え、栽培活動を組み入れた単元構成は効果的であったと言えよう。

本実践は、「食体験」をベースに、学習の広がりへの芽を期待したものであった。栽培段階では、子どもたちは小豆を食べる虫と出会った。このことは、食の安全性、生産量、循環など中学年以上の学習の端緒となっていくはずである。栽培、収穫段階で体験した、除草、刈り取り、選別などは、労働、農業の工夫、努力、生産と安全性といった

表3 「小豆でっち」の3段階における子供の感想分析

カテゴリー 段階	自 然	生産、加工、消費	願い、工夫、努力	食の喜び、楽しみ、安全	文化、伝統	
小豆の生長	大きくなってきた	66.7	替くて大変	40.7	早く大きくなって	3.7
	雑草が大きい、多い	40.7	手が真っ黒	7.4	美味しい小豆に	11.1
	色	18.5	雑草をたくさん集めた	11.1	早く実をつけて	3.7
	花	33.3	汗がたくさん出た	3.7	もっと大きくなって	11.1
	実	25.9	楽しい	3.7	大きくなってうれしい	7.4
	虫	3.7	小豆がたくさん出てきそう	3.7		
小豆の収穫	におい	11.1	小豆がたくさん取れた	3.7	収穫のよろこび	7.4
	色	14.8	替い	3.7		
	虫	40.7	たくさんとるのは大変	11.1		
	かたさ	7.4	壊れた	11.1		
	味	7.4	小豆を落とした	7.4		
小豆でっち作り	雪	18.5	混ぜるのが大変	3.7	雪を使う	18.5
	冬	3.7	つめるのが大変	3.7	前日から吸水	7.4
			調理法	92.6	3日かけて	7.4
					煮方	11.1
					冬つくる	3.7
					塩加減	7.4
					つぶし方	3.7
				美味しい	48.1	
				早く食べたい	3.7	
				楽しい	18.5	
					家でも作りたい	7.4
					おばあちゃんの子	3.7
					供の頃の様子	3.7
					砂糖の値段	

*子どもたちの感想から、それぞれのカテゴリーにあたる語句の、クラス全体から見た発現率を%で示した

ことにつながってくるであろう。そして、調理段階においては、雪を使った調理法、砂糖の価値、「小豆でっち」にこめられた想いについて学んできた。このことは、食と自然の関係、食習慣、伝統、食に対する愛情といった面への学習の広がり期待できる。このことから、本実践は中学年以降への学習の発展を期待できる効果的な実践であったと言える。

一方、課題も残されている。第1点として、本研究においては、食文化教育を総合的な学習の時間、特別活動、道徳といった領域との関連については検討することができなかった。教科のみの関係だけでなく、領域、総合的な学習の時間との関連を図っていくことで、子どもたちにより実践化、内面化された環境形成者としての力を育てていくことになると感じる。第2点として、中学年以降の実践レベルでの関連性である。本実践では、中学年以降の学習への広がり可能性は示すことはできた。しかし、具体的にどんな実践につながっていくのかまでは論ずることはできなかった。教科の枠がより強固になる中学年以降、カリキュラ

ム、単元において、低学年とのかかわり、それぞれの教科とのかかわりを、具体的にどのように図って、小学校における食文化教育を進めていくか、今後の課題となってくる。

注

- 1) 文部科学省では、平成12年「食に関する指導参考資料(小学校編)」を作成、平成13年度から小学校5年生と中学校1年生に対して食生活学習教材を配布、平成12年には厚生労働省、農林水産省と共同で「食生活指針」を策定している。
- 2) 詳しくは、拙稿「自然保護を体験的に教えるには」『21世紀を創造するための社会科教育の改革』阪上順夫編著(1996 東京書籍)をご参照頂きたい。
- 3) 山極隆福「環境教育実践事例集2」(2004 第一法規)では、小学校の実践事例68事例のうち、「食」を扱ったものは4事例にすぎない。それらはこれまでの生活科の栽培学習や消費者、生産者の視点による食の安全性などを扱ったものである。

- 4) 「自然と人間を結ぶ 自然教育活動1」(1987 農文協)、「自然と人間を結ぶ自然教育活動5」(1988 農文協)を参考にした。
- 5) 戸井和彦「『食の文化学習』の授業プラン」(1999 明治図書)を参考にした。
- 6) 東京学芸大学教授科学研究会(代表多田俊文)「『食をとおして人間を学ぶ』総合学習カリキュラムの開発」(東京学芸大学紀要1部門 1993~1997)、「総合学習『にんげん科』のカリキュラム開発」(2000、明治図書)を参考にした。
- 7) 文部省「小学校学習指導要領」(1998)、文部省「小学校学習指導要領解説社会編」「小学校学習指導要領解説理科編」「小学校学習指導要領解説生活編」「小学校学習指導要領解説体育編」「小学校学習指導要領解説家庭編」(1999)を基にした。
- 8) www.akitafan.com/cooking
- 9) 事前のアンケートでは、「小豆でっち」を知っ

ている子が33%、食べたことがある子が11%、更に作ったことがある子は0%という結果であった。

引用文献

- 森茂岳雄, 1996, 食文化, 環境教育指導事典(佐島群已他編), 250-251, 国土社.
- 佐島群已, 1990, 社会科における「食文化・伝統」に関する教材開発の実証的研究, 東京学芸大学紀要第3部門社会科学第41集.
- 佐島群已, 1992, 食文化教育, 環境教育辞典(東京学芸大学野外教育実習施設編), 156-157, 東京堂出版.
- 鈴木善次, 2002, 食・農・土・健康, 環境教育への招待(川嶋宗維他編), 93-99, ミネルヴァ書房.
- 谷川彰英, 2002, 食の授業をデザインする, 44-45, 全国学校給食協会.