

文化遺産としての「食」を学ぶ小学校歴史学習への展望

— 主に教科書の記載内容の分析を通して —

市川 則文

Prospects for elementary school history learning to learn about “Food” as cultural heritage

— Mainly through the analysis of the contents of textbooks —

Norifumi ICHIKAWA *

要 旨

2013（平成 25）年に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録された。「先人の業績や優れた文化遺産」（学習指導要領）を通して学ぶとされる小学校 6 年社会科の歴史の内容は、ともすると、文化遺産の学習よりも偉人とされる人物学習（学習指導要領では 42 人の例示がある）が主になり、過去から順に 42 人の偉人が行った政策や行為等を調べ、考えるなどの学習になっている。文化遺産は、各時代の文化の中での扱いであり、多くは有形文化財（建造物や芸術作品など）が学習対象になる。

人間が生きていく上で、「食」の問題は死活問題であり、米づくりをはじめとする経済基盤として、また、飢饉等によって歴史を動かす契機等となったのも事実である。「食」を学ぶ学習は、子どもにも現在の視点から追究しやすい身近な問題であるが、食文化史や食生活史等の研究成果がありながらも、社会科としての研究や授業実践はほとんどない。

そこで本論文では、まず、現在使用されている検定教科書では、「食」に関する記載内容がどのようにされているかを考察し、今後の小学校における「食」を学ぶ歴史学習の展望について通史学習ではない視座を得るものである。

キーワード：文化遺産、「食」を学ぶ学習、歴史学習、小学校社会科

1. 問題の所在・・・研究実績・実践報告のほとんどない歴史学習に関する「食」

「和食」が、2013 年にユネスコの無形文化遺産に登録された。すでに 10 年ほどが過ぎるが、社会科歴史学習における「食」に関する研究を調べると、この 10 年に及ばず筆者が調べた日本社会科教育学会「社会科教育研究No.62～143」（1992 年～2021 年）、全国社会科教育学会「社会科研究No.41～96」（1993 年～2022 年）の 30 年間の学会の研究論文には、歴史学習において「食」に視点をあてた研究論文は、小学校段階をはじめ高等学校まで皆無である。また、筆者の知る限りであるが、実践報告^(注1)でも、社会科の農業学習の一つとしての米づくりや公民的分野の食糧問題などの実践、さらに、三重県内の実践でも、総合的な学習の時間で「食」に関する学習として扱う実践（例：魚の三枚おろしなどの体験、もちつきや黄な粉づくりなどの体験など）や栄養教諭による「食」教育などは参観したこともあった。

しかし、それらは、地域学習としての側面はあるが、栄養面や調理方法など家庭科の内容に近いものであるとともに、社会科の歴史学習の一環として文化遺産としての「食」文化や「食」生活などを学ぶ視点は弱いものであった。つまり、社会科歴史学習としての「食」に関する実践は全くないのが現状である。

換言すれば、小学校歴史学習は、例示された 42 人の人物中心で学習するとの意識が強く、ユネスコ

にも登録されるなど無形文化遺産としての「和食」に関する意識が、結果として弱い傾向にある。それは、小学校の学習が通史学習である中学校の歴史学習とは小学校段階は異なるといっても、古い時代から順に偉人を学ぶ通史学習になり、中学校の先取りになっていることを示している。

人間が生きていく上で、「食」の問題は死活問題であり飢饉などによって政治が動いていた事実もあり、米づくりをはじめとする経済基盤としても重要な要素である。子どもにも自分たちの食事に目がいき、現在の視点から追究しやすい身近な問題でもあり、かつ石毛直道氏や江原絢子氏をはじめとする食文化史や食生活史等の研究成果^(注2)が近年急速にある点からして、「食」に視点をあてた小学校歴史学習は、通史学習ではない小学校の歴史学習の発展を図る可能性を秘めていると思うのである。

したがって、本論では、現在の教科書に「食」に関して、どのような記述がされているかを考察し、できれば、文化遺産としての「食」を学ぶ歴史学習を展望する視座を得るものである。

2. 学習指導要領上の文化遺産

(1) 例示のない文化遺産の柔軟な扱いの可能性

平成29年版学習指導要領小学校社会科の第6学年の目標では、「(1) 我が国の政治の考え方と仕組みや働き、国家及び社会の発展に大きな働きをした先人の業績や優れた文化遺産、我が国と関係の深い国の生活やグローバル化する国際社会における我が国の役割について理解するとともに、・・・」とあり、明確に「先人の業績や優れた文化遺産」を学習することになっている。

さらに、「内容の取扱い(2)イ(ア)」では「世の中の様子、人物の働きや代表的な文化遺産などに着目して、我が国の歴史上の主な事象を捉え、我が国の歴史の展開を考えるとともに、歴史を学ぶ意味を考え、表現すること。」^(注3)とあり、「人物」に限らず「文化遺産」にも「着目」することは明確である。その後、「人物」に関しては例示として42名の具体的な名前が記載されているが、「代表的な文化遺産」には、固有名詞としての「金閣」「銀閣」の記述はあるが、「紫式部の作品」「近松門左衛門の作品」などのような例示された人名との関係の記述、「能、茶の湯、生け花、盆踊り」など一般的な文化の名称があり、「人物」のような明確な例示はない。

したがって、例示がないために、どのような文化遺産を扱うかは、裁量が大きくあると判断できるが、全くの自由かというところではなく、「解説」では、「ここでは歴史上の主な事象と関連が深い国宝、重要文化財、世界文化遺産などの中から適切なものを取り上げ、我が国の代表的な文化遺産を通して学習が具体的に展開できるよう配慮する必要がある。」^(注4)とあり、ある程度の歯止めがかけられている。しかし、続いて「なお、地域の実態を生かし、歴史上の主な事象に対する関心や理解を深める観点から、自分たちの住む県や市によって指定されている文化財を取り上げることも一つの方法である。」とも記載されており、工夫によっては身近で幅広い文化遺産の柔軟な扱いが可能となっている。

ただし、「解説」では「これらの文化遺産については、歴史上の主な事象や人物の働きとの関連に配慮して児童が理解しやすいものを選択して取り上げ、具体的に調べることができるようにする。また、人々の工夫や努力によって生み出され、今日に至るまで保存、継承されてきたことの意味を考えるようにすることが大切である。」^(注5)と記述され、「主な事象や人物の働きとの関連」を考慮しながら①理解しやすいものを選択すること、②具体的に調べること、③保存、継承されてきた意味を考えること、を求めていることを忘れてはならない。

(2) 「文化遺産」と「文化財」の言葉

「解説」では、代表的な文化遺産として「重要文化財」とは、国内の建造物、美術工芸品等の文化財の中から国によって指定されたものであり、「国宝」とは、重要文化財のうち、学術的に価値が極めて高く、かつ代表的なものとして指定されたものである。「世界文化遺産」とは、ユネスコによって世界遺産リストに登録された遺跡や景観、自然などの世界遺産のうち、我が国に所在する建築物や遺跡などの文化遺産を指している。また、地域の歴史的魅力や特色を通じて我が国の文化・伝統を語り継ぐことを目的として文化庁が認定している「日本遺産」を取り上げることも考えられる。^(注6)とある。この文から判断するに、学習指導要領では、「文化財」の語も「文化遺産」の語も大きな意味の違いを持っているわけではなく、文化財保護法で規定され指定されているものを「文化財」と呼び、「世界遺産」「日本遺産」として登録・認定されているものを「文化遺産」と呼び、重要文化財等に登録されていない文化所産も数あるために、大きなくくりとして、過去の文化を伝えるものとして「文化遺産」の言葉を用いていることが判明する。

ところで、広辞苑第7版では、文化遺産は「将来の文化的発展のために継承されるべき過去の文化」とあり、文化財は「文化活動の客観的所産としての諸事象または諸事物で価値を有するもの」とある。「遺産」の言葉がある関係上、どうしても「文化遺産」には時間軸の「過去」が強調されて、たとえ「継承されるべき」ものであっても、それは、現在の学習者である我々に直接的に影響を及ぼしている印象は弱くなる。その意味からして、「文化財」には現在の時間軸の中で「価値を有する」意味があるので、教育の場で学習者の現在の視点にたてば、「文化財」の方が「文化遺産」よりも適する言葉とも考えられる。しかし「文化財」の使用には、先に述べたように文化遺産の中から登録されたものの印象も強く、「食」に関する文化には、まだ指定・登録されていないものも多い現状からして、狭く考えられてしまう可能性も否定できない。

そこで、本論文では、ユネスコの無形文化遺産に登録された「和食」だけを対象にする学習ではなく、登録の有無にかかわらず幅広く文化遺産としての「食」を学ぶ歴史学習に視点をあてるため、「文化遺産」の言葉を使用する。

(3) 文化財保護法に見る「食」文化の位置づけ

文化財保護法第二条による「文化財の定義」に従うと、①建造物、絵画、彫刻、工芸品などの「有形文化財」、②演劇、音楽などの「無形文化財」、③衣食住、生業、信仰、年中行事などの民俗文化財、④貝塚、古墳、都城跡、城跡などの記念物、⑤文化的景観、⑥伝統的建造物群の6つに分類^(注7)されている。小学校の歴史で扱うものの多くは①の有形文化財であり、②～④の扱いもされている。しかし、⑤・⑥に関してはほとんど扱われていない。

したがって、「食」に関するものは、③の民俗文化財に該当し、生業や信仰及び年中行事とも関連した文化財であるといえる。ただし、「自然を尊重する」という日本人の精神を体現した食に関する社会的習慣としてユネスコに登録された「和食」^(注8)は、無形文化遺産としての登録である。また、酒造業などの製造や調理・食事に使われる各種道具などは、文化財保護法では③民俗文化財の中の「有形民俗文化財」として登録され、食事を含んだ食生活や食文化を一括として文化遺産ととらえられている。

3. 「食」に関する教科書の記述

(1) 3社の教科書による「食」に関する記述

現在、使用されている検定教科書は3社^(注9)であり、「食」に関しては以下の記述がある。

<資料1>

【A社教科書より作成】

| 番号 | 頁 | 小見出し | 記述内容 | 文・写真等 | 本文・資料 | 時代 |
|----|-----|-------------|--|---------------|--------------|----|
| 1 | 59 | 狩りや漁の生活 | <ul style="list-style-type: none"> ・「今から1万2000年ほど前から、人々は、貝や木の実を集めたり、シカやイノシシなどの動物や魚などを、石や骨などでつくった道具でとったりして、食料とするくらしをはじめました。」 ・狩りや漁をしているところの食事（復元） 「土器の発明で、にたりたいたりできるようになり、料理方法も変わり、食べられるものの種類も増え、人々の食生活は、より安全で豊かなものになりました。」 | 文 写真・文 | 本文 資料 | 縄文 |
| 2 | 61 | 米づくりが広がったころ | <ul style="list-style-type: none"> ・「米づくりは、今から2400年ほど前に、大陸や朝鮮半島から移り住んだ人々によって伝えられました。米づくりは、九州の北部から東日本へ広がり、人々の食生活は、米が主食となっていきました。」 ・米づくりが広がったころの食事（復元） | 文 写真 | 本文 資料 | 弥生 |
| 3 | 81 | よみがえる人々のくらし | <ul style="list-style-type: none"> ・貴族の食事と農民の食事（ともに復元） 「貴族の食事には、農民が納める各地の特産物が使われていました。農民の食事は品数が少なく、質素です。」 | 写真・文 | 資料 | 奈良 |
| 4 | 88 | 藤原道長を調べる | <ul style="list-style-type: none"> ・平安時代の貴族の食事（復元） | 写真 | 資料 | 平安 |
| 5 | 98 | 武士のくらし | <ul style="list-style-type: none"> ・「武士は、戦のときには、たくさんの食事をとりました。また、貴族に比べて品数は少なく質素でしたが、玄米を主食とするなど、健康的な食事でした。」 ・貴族と武士のちがい 「食事」 「武士の食事の一例です（復元）。さといも・しいたけのもの、サバの焼きもの、なす・かぶのつけもの、ごはん、野菜のすいものとお酒です。」 | 文 写真・文 | 本文 資料 | 鎌倉 |
| 6 | 115 | 今に伝わる室町文化 | <ul style="list-style-type: none"> ・「武士や貴族のあいだで楽しめるようになった茶の湯は、茶を飲む習慣として、しだいにまちや村にも広まりました。・・・茶の湯や生け花は多くの流派を生み出しながら、現在まで続いています。」 ・茶の湯(上)と生け花(下)を体験する小学生 | 文 写真 | 本文 資料 | 室町 |
| 7 | 133 | 大名行列のようす | <ul style="list-style-type: none"> ・宿場での大名の夕食（復元） ・農作業の昼食弁当（復元） | 写真 写真 | 資料 資料 | 江戸 |
| 8 | 143 | 江戸時代の外国との交流 | <ul style="list-style-type: none"> ・朝鮮通信使に出した料理（復元） 「下蒲刈（広島県呉市）は、朝鮮通信使の宿泊地になっていました。」 | 写真・文 | 資料 | 江戸 |
| 9 | 151 | 力をつける町人 | <ul style="list-style-type: none"> ・農村と江戸の食事 「農村では、ふだんは、米のほかにあわや野菜・いもなどをまぜたものが中心でした。 江戸では、そばやうどん、てんぷら、すしなどを屋台で売る食べ物の商売が盛んになり、人々は、食事を1日3回とるようになりました。」 ・百姓の食事（復元） ・江戸の屋台のようす | 文 写真・絵 | 資料 資料 | 江戸 |
| 10 | 173 | 文明開化とくらしの変化 | <ul style="list-style-type: none"> ・新しい食べ物 「文明開化とともに、欧米の料理が日本にも取り入れられるようになりました。江戸時代までは、食べる習慣がほとんどなかった牛肉も、食べられるようになりました。東京や横浜などの都市では、牛なべ屋や牛肉を売る店もできました。 牛なべ以外にも、カレーライスやアイスクリームなども、新しい食べ物として広がっていきました。」 ・牛なべを食べる洋服姿の男性 | 文 絵 | 資料 資料 | 明治 |

| | | | | | | |
|----|-----|------------------|---|-------------|--------------|-----------|
| 11 | 204 | 不利になる戦争と子どもや女性たち | ・集団そかい先での食事(1944年) | 写真 | 資料 | 昭和 ：戦前 |
| 12 | 205 | 不利になる戦争と子どもや女性たち | ・戦争当時、子どもだったおじいさんの話 「食べるものが少なく、いつもおなかですいていたことを覚えています。米の配給もあまりとどかなくなり、代用食だった小麦粉でつくったすいとんを食べていました。」 ・すいとん | 文 写真 | 資料 資料 | 昭和 ：戦前 |
| 13 | 212 | 終戦直後の人々の暮らし | ・「子どもたちは、教科書が十分にそろわず、食料不足でいつもおなかをすかせていましたが、空襲のない安全な生活を送ることができました。」 | 文 | 本文 | 昭和 ：戦後 |

この会社の教科書は、各時代の食事を掲載している。しかも、貴族や武士・庶民などの各身分の違いなどの食事を比べる記述がされている。

<資料2>

【日社教科書より作成】

| 番号 | 頁 | 小見出し | 記述内容 | 文・写真等 | 本文・資料 | 時代 |
|----|-----|-----------------|--|---------------|--------------|-----------|
| 1 | 74 | 大昔の暮らしをさぐる | ・「…土器を使って食べ物を煮たり、たくわえたりしました。」 ・人びとの食べ物(縄文時代) | 文 絵 | 本文 資料 | 縄文 |
| 2 | 80 | 米づくりが始まる | ・「今から2500年ほど前になると、中国や朝鮮半島から移り住んだ人々によって、日本列島に米づくりの技術が伝えられました。」 | 文 | 本文 | 弥生 |
| 3 | 81 | 米づくりが始まる | ・人びとの食べ物(弥生時代) ・米づくりが広がったころの食事(復元) 「赤米は、白い米が中心となる以前に食べられていました。」 | 絵 写真・文 | 資料 資料 | 弥生 |
| 4 | 95 | 大化の改新と新しい政治のしくみ | ・都に住む貴族の食事の例 ・都に住む庶民の食事の例 | 写真 写真 | 資料 資料 | 奈良 |
| 5 | 101 | 藤原道長と貴族の暮らし | ・今に受けつがれる貴族の文化(さくらさんのノート) 「七草がゆ…正月に若菜をつんで食べた行事から始まった。」 | 文 | 資料 | 平安 |
| 6 | 119 | 簡素で静かな美しさ | ・「武士や貴族の間では、茶を飲む習慣が広まり、簡素な茶室で、心静かに茶を楽しむ茶の湯の作法が定まってきました。…茶の湯や生け花は、その後、さまざまな流派を生み出しながら、現在の多くの人々に楽しまれています。」 ・茶の湯 | 文 写真 | 本文 資料 | 室町 |
| 7 | 130 | 全国統一をめざした織田信長 | キリスト教の伝来とヨーロッパの文化 「パン、カステラ、カルタなどは、このころヨーロッパから日本に伝えられたもので、これらの言葉は、外来語として現在も使われています。」 | 文 | 資料 | 安土桃山 |
| 8 | 154 | 今につながる江戸の文化 | ・食事 「江戸時代には、1日3食の習慣が広まりました。また、大都市となった江戸のまちでは、手軽に食べられる食事を出す屋台が発達しました。中でも、そば、にぎりずし、天ぷらなどは人々の人気を集めました。」 ・江戸の屋台の様子 | 文 絵 | 資料 資料 | 江戸 |
| 9 | 176 | 人びとの暮らしが変わった | ・「…牛肉やパンなども食べるようになりました。」 | 文 | 本文 | 明治 |
| 10 | 207 | 戦争と人々の暮らし | ・食料増産のために国会議事堂前につくられた畑 ・戦争と国民生活の変化 「1940 砂糖・塩・しょう油などが切符制になる」 「1941 大都市で米、砂糖、小麦粉、食用油などが配給制になる」 | 写真 表中の文 | 資料 資料 | 昭和 ：戦前 |
| 11 | 210 | おそいかかる空襲 | 疎開先でむかえた正月の食事 | 写真 | 資料 | 昭和 ：戦前 |
| 12 | 211 | おそいかかる空襲 | ・疎開先での献立表(愛知県にあった国民学校の、ある1週間の献立表) 「副食(おかず)を中心に示しています。主食の米は戦況の | 表・文 | 資料 | 昭和 ：戦前 |

| | | | | | | |
|----|-----|------------|--|----|----|-----------|
| | | | 悪化とともに減らされていき、雑炊(おかゆ)やすいとん(小麦粉の団子を実にした汁)などを代用食とすることが増えていきました。」 ・学童疎開を体験した山田さんの話 「食べ物が十分になかった時期ですから、常におなかをすかせていました。地元でなすがとれる時期には、朝昼晩、何週間もなすのみそ汁や煮物が続きました。そのせいで、わたしは、その後長い間、なすが食べられなくなったほどです。1学期に1度面会に来る親が持ってきてくれたおにぎりなどは、大変なごちそうでした。」 | 文 | 資料 | |
| 13 | 216 | 焼けあとのからの出発 | ・「…食べるものや着るものなど暮らしに必要な物資の不足に悩みました。栄養失調で病気になったり、なくなったりする人もいました。」 | 文 | 本文 | 昭和 ：戦後 |
| 14 | 217 | 焼けあとのからの出発 | ・こわれた自動車の中で暮らす家族(※食事の様子) | 写真 | 資料 | 昭和 ：戦後 |
| 15 | 219 | 焼けあとのからの出発 | ・おばあさんの話 「母は、満員の列車に乗って農村に買出しに行き、着物などと引きかえに、さつまいもやとうもろこしなどを、やっとの思いで手に入れたと言っていました。」 | 文 | 資料 | 昭和 ：戦後 |

この教科書は、人々の暮らしに焦点化して、食事が記載されている。昭和の戦争前後の食料事情に関して、かなり詳細な記述がある。＜資料2中の※は筆者加筆＞

＜資料3＞

【C社教科書より作成】

| 番号 | 頁 | 小見出し | 記述内容 | 文・写真等 | 本文・資料 | 時代 |
|----|-----|--------------|---|---------|----------|-----------|
| 1 | 5 | 歴史博物館へ行こう | 食事を再現する | 写真 | 資料 | 学習前 |
| 2 | 9 | 大昔のむらの暮らし | ・「食べ物をにたり、たくわえたりするには、ねん土を焼いてつくった縄文土器という器が使われました。」 ・縄文時代の食事(復元) | 文 写真 | 本文 資料 | 縄文 |
| 3 | 10 | 板付遺跡と米づくり | ・「…今から約2300年前の遺跡で、上の想像図にえがかれているような米づくりが行われていました。」 | 文 | 本文 | 弥生 |
| 4 | 37 | 貴族と藤原道長 | ・再現された当時の食事 貴族の食事 庶民の食事 | 写真 | 資料 | 平安 |
| 5 | 40 | 今に伝わる年中行事 | ・平安時代の主な年中行事 「1月 七草粥を食べる」 「5月 菖蒲のかざり 柏もちを食べる(端午の節句)」 「9月 菊の花をうかべた酒を飲む(菊の節句)」 | 表・文 | 資料 | 平安 |
| 6 | 59 | 新しい文化が生まれる | ・「茶の湯や生け花は、現在、日本人だけではなく外国の人にも親しまれています。」 ・茶の湯 | 文 写真 | 本文 資料 | 室町 |
| 7 | 61 | 室町文化と現在のつながり | ・「生活面では、1日3回食事をする習慣が起こってきました。うどん、とうふ、こんにやく、納豆などが人々の間に広まり、しょうゆや砂糖も使われるようになりました。」 | 文 | 本文 | 室町 |
| 8 | 62 | 茶の湯の体験 | ・茶室の様子 「茶釜や風炉などの茶の道具が置かれ、床の間には、かけじくや生け花がかざられています。」 ・おかしをいただく 「あいさつをした後、初めにおかしをいただきます。おかしは、懐紙とよばれる紙の上を取っていただきます。」 ・お茶を楽しむ 「まず右手で茶わんを取り、左手の上のせてあいさつをします。そして、茶わんを時計回りに回してからいただきます。味だけでなく、茶わんの美しさやお茶の色、かおりを楽しみます。」 | 写真・文 | 資料 | 室町 |
| 9 | 87 | 江戸時代の琉球と蝦夷地 | ・沖縄料理のクーブイリチー 「昆布、ぶた肉、こんにやく、しいたけをいためたものです。」 | 写真・文 | 資料 | 江戸 |
| 10 | 103 | 江戸から明治へ | ・明治事始め年表 「1869 パンがつくられる」 | 表・文 | 資料 | 明治 |
| 11 | 109 | 新しい世の中の文化や生活 | ・「…洋服を着る人々や牛肉を食べる人々が増えてきました。」 | 文 | 本文 | 明治 |
| 12 | 135 | すべてが戦争のために | ・「戦争の終わりごろには、集団疎開といって都市部の小学生が学校ごとにまとまって地方のお寺などに避難しまし | 文 | 本文 | 昭和 ：戦前 |

| | | | | | | |
|----|-----|--------------|--|----------|----------|-----------|
| | | | た。食料やものがなく、たいへんな生活だったそうです。」 ・集団疎開（※いただきますの様子） ・疎開先での食事の例 | 写真 表 | 資料 資料 | |
| 13 | 142 | 敗戦直後の人々のくらし | ・「食べ物が不足して、栄養失調でなくなる人もいました。」 | 文 | 本文 | 昭和 ：戦後 |
| 14 | 152 | これからの日本を考えよう | ・和食 「2013年、和食がユネスコ無形文化遺産に登録されました。」 | 写真・ 文 | 資料 | 平成 |

この教科書は、平安時代の年中行事のなかに食が記載されている。唯一、「和食」のユネスコ無形文化遺産の登録が記載されている。＜資料3中の※は筆者加筆＞

4. 教科書記述の考察

ここでは、各教科書記述の量の多寡や質の優劣を分析することは目的ではない。現行教科書にどのように「食」に関しての記述がされているかを分析し、文化遺産として「食」を学ぶ歴史学習の視座を得ることが目的である。

(1) 各時代の特色と現在の食生活との関連で学ぶ「食」

3社の教科書の記述が共通する時代は、縄文と弥生時代、奈良あるいは平安時代、室町時代、明治時代、昭和の戦前・戦後である。狩猟採集社会から米づくりの農耕社会への展開は、社会構造の大変革であり食糧に関する一大転換として意義深いものである。また、奈良・平安時代は、身分のちがいによる食事内容のちがいを示すとともに現在に深く通じる年中行事をはじめとする食文化との関連、室町時代は我が国の精神文化との関係で意義深いとしてのとらえである。明治時代は、西洋化の影響を直接に受けた食文化の変化であり、昭和の戦前・戦後は、第2次世界大戦の影響による食生活の厳しい状況を明確に捉えさせようとしている。各時代の事象や特色を捉える意味で、先に述べた「①理解しやすいものを選択すること、②具体的に調べること、③保存、継承されてきた意味を考えること」とした指導要領の扱いからみても、どの教科書でも掲載していることは、至極、納得のいくものである。

換言すれば、「食」文化の変遷は、身分や立場を越えて人々の生活の基盤をなしている反映である。その視点からの記述は、各時代の特色を考察する上で極めて価値ある学習が構成されることを意味する。つまり「食」を食物だけに狭く考えるのではなく、食事に関わる文化としてとらえることが歴史学習には重要であることが判明する。「食」を学ぶ歴史学習とは、「食」文化に関する学習であり、その文化の生まれた背景等を具体的に調べ、現在まで継承されていることを考察し、現在の学習者の食生活との関連を発見することが、小学校歴史学習には極めて意味あると考えられる。

これが、「食」を学ぶ歴史学習の重要な視座の一つ目である。

(2) 外国との関係の視点から学ぶ「食」

文化遺産としての「食」に関して考察すると、3社の教科書の記述から興味深い点が判明する。そこには、弥生時代の「米づくり」に関しては、「大陸や朝鮮半島から移り住んだ人々によって伝えられました」（A社）、「中国や朝鮮半島から移り住んだ人々によって、日本列島に米づくりの技術が伝えられま

した」(B社)とある。いわゆる渡来人による技術伝播である。

同様に外国との関係の視点で見つめると、3社の教科書は、室町時代の「茶の湯」は扱われている。お茶は、元々、茶を飲む習慣は中国から遣唐使等によって「菓湯」として伝えられ^(註10)、さらに中国で学んだ禅僧栄西によって「茶の湯」の基礎が形成されたことも考えれば、現在の精神文化と重なる「わび・さび」の茶の湯も外国との関係は避けられないのである。

さらに、明治時代の西洋化も同様である。「牛肉を食べる人々が増えてきました」(C社)、「牛肉やパンなども食べるようになりました」(B社)、「牛なべ以外にも、カレーライスやアイスクリームなども、新しい食べ物として広がっていきました」(A社)と、3社ともに牛肉の記載があり、C社以外の他の2社は現在の私たちが食するものまでの記述がされている。

特に、B社は、南蛮貿易の記載では、「パン、カステラ、カルタなどは、このころヨーロッパから日本に伝えられたもので、これらの言葉は、外来語として現在も使われています」とあり、外国との貿易をはじめとする関わりが、我が国の食生活に大きく影響を与えたことが記されている。

また、昭和の戦前・戦後の記述も、3社ともに戦争による我が国の厳しい食料事情を記載し、学習者である児童にあわせて子どもの視点での記述がされている。これも、戦争という負の部分であるが、外国との関係での「食」を学ぶ歴史学習に関するものである。戦後の「食」の記述はないが、仮に、フライドチキンやハンバーガーなどの記述があれば、より外国との関係での「食」の変化を時代とともに把握できるものである。この点でも扱いの③「保存、継承されてきた意味」を、我が国と外国との視点から学ぶことが可能である。

これが、「食」を学ぶ歴史学習の重要な視座の二つ目である。

(3) 身分上の違いや独自の工夫による我が国の文化への取り込みの視点で学ぶ「食」

海と山に囲まれた我が国は、四季のうつろいも明確であり自然環境の豊かさが「食」文化にも色濃く影響を与えている。また、教科書記述のように米づくりが代表的であるが、外国との関係は、新品種による食材や調理方法等の輸入になり、我が国の「食」の豊かさをもたらした味覚の多様性にもつながっていくことが判明する。小学校の教科書には、カボチャやジャガイモなどの食材の我が国への流入の記載はないが、時代とともに食生活が多様で豊かになっていく過程は、十分に考察できるものである。

そして何よりも、戦争による食料事情の厳しさは、外国との関係を平和的に解決していくことを追究する上で、「平和的で民主的な国家及び社会の形成者の基礎を育成」とする社会科の目標にも合致するものである。

また、各時代の実際の食事を復元写真であっても実際に見ることは、その時代の特色を把握する上で、貴族・武士や庶民の食事の違いなどを考察していく過程で明瞭となる価値高いものである。実際に、「貴族の食事と農民の食事(ともに復元)」(A社：奈良時代)・「都に住む貴族の食事の例 都に住む庶民の食事の例」(B社：奈良時代)・「再現された当時の食事 貴族の食事 庶民の食事」(C社：平安時代)の記載ではあるが、それは、律令体制による租庸調などの税制のしくみによる時代と貴族身分が発生した時代でもある奈良・平安時代の身分上の違いによる食事内容の違いを具体的に示すことで、その時代の特色をとらえることができるようになっている。それらの食事は、時代の変遷とともに、貴族や武士身分等を越え食事が庶民にも影響を与え、現在では様々な人が食するようになっていることも学ぶことができる。

扱いの「①理解しやすいものを選択すること」「②具体的に調べること」「③保存、継承されてきた意味を考えること」が示す点から見ても、食材・料理等は現在の児童等にも身近であり目に触れるもので

あり、我が国の先人が調理方法等の工夫を重ねて現在まで伝わっている意味を、自分たちの生活との関連や比較で、どの時代の特色をも理解しやすいものである。

これが、「食」を学ぶ歴史学習の重要な視座の三つ目である。

5. 今後の小学校歴史学習への展望

中学校の歴史的分野は通史学習であるが、小学校の歴史学習はそうではない。しかし、残念ながら実際の学習では、人物学習を「年代史的学習」に絡めて古い時代から教科書記述に基づいて行われ、結果として中学校の先取りとしての通史学習となっているのが現実であり、そのための改善を目的とするカリキュラムの研究^(注11)もされてきた。

筆者は、人物と文化遺産を通して学ぶ小学校の歴史学習に、我が国の「食」を文化遺産としてとらえ直して、新たな視点で歴史学習を導入することを提案するものである。そこでは、小学校歴史学習のすべてを「食」を学ぶ歴史学習として扱うことを主張するものではない。一年間の歴史学習の中に、その時代ごとに興味・関心を喚起する導入時間としての扱いやその時代の学習の極一部として「食」を扱うのではなく、あくまでも、ある程度のまとまりある小単元学習として、我が国の文化遺産として現在まで継承されてきた「食」そのものを学習することを提案するものである。

その場合、先に見た教科書の記述が参考になると思われる。

視座の1については、すでに現行でも扱われておりその視点は重要であるが、C社の記述「歴史博物館へ行こう」にもあるように、その時代の食事を食するなどの体験の学習も成立する。視座の2と3である「(2)外国との関係から学ぶ「食」と「(3)身分上の違いや独自の工夫による我が国の文化への取り込みの視点で学ぶ「食」の視点が、歴史学習には重要であると考える。

ユネスコの無形文化遺産となった「和食」も、主食のごはんの材料である「米」も外国からの伝来であり、そのような現在の食生活はいつの時代から我が国にあるかを考察する学習が、世界の中の我が国の歴史を考察する上で重要である。そして、外来であっても、我が国の先人が工夫に工夫を重ね、我が国の自然や風土等に合致するように改良し、例えばみそ汁の「味噌」や「醤油」のように現在まで継承されてきたことを「食」で学ぶ学習である。

「食」は生きていく上で、必須なものである。現在の食事の材料等は、「いつ」「どのように」我が国に伝わり、人々が「いかに」工夫を重ね定着させ、「どんな」影響を与えたのかなどを調べ、考え、話し合い、現在の自分たちの生活と過去をむすぶ懸け橋に「食」を通して学ぶ歴史学習を、例えば「お茶」「もち」「醤油・味噌」「寿司」「そば」などを学ぶ歴史学習として展開させたい。

それは、過去から順番に学ぶ歴史学習ではなく、学習者の現在の視点を保持して学ぶ学習への転換を促すものである。歴史を過去の出来事として現在と過去を切り離してとらえる見方・考え方でなく、現在は過去の積み重ねであるという時間軸を育成し、現在との接点で過去の出来事をとらえるものの見方や考え方を育てることにつながると確信する。子どもが主体的に追究し、発展的に教科横断的にも学習できる可能性を秘め、誰もが関心が高く、避けて通れない「食」を学ぶ歴史学習である。例えば、戦争中の「すいとん」など具体的な調理体験は、総合的な学習の時間や家庭科との関係で発展的にも扱うことも可能であろう。

また、それぞれの食材等が我が国にもたされた背景の追究は、国際関係に支えられた「食」の発展史の学習となるであろう。

つまり、このような歴史学習が小単元として展開されたならば、例示された42人の人物の業績は限りなく歴史には大きいですが、一部の偉人だけによって歴史は形成されてきたのではなく、社会を形成してきた多くの名もなき先人の努力によって継承・発展してきたことも学ぶ歴史学習になるであろう。それによって、学び手の児童にも、「国家及び社会の形成者」(社会科の目標)の一員であることを自覚させることにつながるはずである。

6. おわりに・・・今後の課題

本論文は、「食」を学ぶ歴史学習を展開するにあたっての視座として、外国との関係と我が国の独自工夫などの視点による「食」に関する提案であるが、これだけで授業実践は不可能である。今後の課題として、いくつかの授業プランを作成し実際の授業を実施することで検証することが求められる。

人物学習とともに文化遺産としての「食」を学ぶ学習に展望が開かれたら、建造物などの有形文化遺産の学習も、文化遺産としての技術史・職人史等の歴史学習として現在の視点から学ぶ新たな学習の展望が開かれるのではないかと思えるのである。小学校歴史学習は、中学校の通史学習の先取りではないためには、違う切込み口としての歴史学習が求められる。小学校6年生の時間軸の概念認識は、成長段階からしてまだまだかなり厳しい。現在の視点からの具体物を通して現在と過去を結ぶ時間軸の獲得のためにも、3つの視座による文化遺産としての「食」についての歴史学習を提唱したい。

注

- 1) 1992～2022年までの「社会科の初志をつらぬく会」学術機関紙『考える子ども』に掲載の全国集会提案授業
- 2) 代表的なものとして、熊倉功夫「日本料理の歴史」吉川弘文館(2007年)、江原絢子・石川尚子・東四柳祥子「日本食物史」吉川弘文館(2009年)、石毛直道「日本の食文化史」岩波書店(2015年)に業績がまとめられている。なお、出版年は第1刷の年である。
- 3) 小学校学習指導要領解説 社会科編 p108
- 4) 注3)同書 p126
- 5) 注3)同書 p110
- 6) 注3)同書 p126
- 7) 文化財保護法第二条による文化財の定義は次のとおりである。
 - ① 有形文化財「建造物、絵画、彫刻、工芸品、書跡、典籍、古文書その他の有形の文化的所産で我が国にとって歴史上又は芸術上価値の高いもの(これらのものと一体をなしてその価値を形成している土地その他の物件を含む。)
 - 並びに考古資料及びその他の学術上価値の高い歴史資料」
 - ② 無形文化財「演劇、音楽、工芸技術その他の無形の文化的所産で我が国にとって歴史上又は芸術上価値の高いもの」
 - ③ 民俗文化財「衣食住、生業、信仰、年中行事等に関する風俗習慣、民俗芸能、民俗技術及びこれらに用いられる衣服、器具、家屋その他の物件で我が国民の生活の推移の理解のため欠くことのできないもの」
 - ④ 記念物「貝塚、古墳、都城跡、城跡、旧宅その他の遺跡で我が国にとって歴史上又は学術上価値の高いもの、庭園、橋梁、峡谷、海浜、山岳その他の名勝地で我が国にとって芸術上又は鑑賞上価値の高いもの並びに動物(生息地、繁殖地及び渡来地を含む。)、植物(自生地を含む。)、及び地質鉱物(特異な自然の現象の生じ

ている土地を含む。)で我が国にとって学術上価値の高いもの」

⑤ 文化的景観「地域における人々の生活又は生業及び当該地域の風土により形成された景観地で我が国民の生活又は生業の理解のため欠くことのできないもの」

⑥ 伝統的建造物群「周囲の環境と一体をなして歴史的風致を形成している伝統的な建造物群で価値の高いもの」

- 8) 小川直之「ユネスコ無形文化遺産の「和食」」小川直之編『日本の食文化1 食事と作法』p109 吉川弘文館 2018年12月で、「和食」は、四季や地理的な多様性による「新鮮で多様な食材の使用」、「自然の美しさを表した盛りつけ」などといった特色を有しており、日本人が基礎としている「自然の尊重」という精神にのっとり、正月や田植、収穫祭のような年中行事と密接に関係し、家族や地域コミュニティのメンバーとの結びつきを強めるという社会的慣習であることから、「無形文化遺産の保護に関する条約」(無形文化遺産保護条約)に定める「無形文化遺産」として提案した。」と、「和食」の定義を農林水産省のユネスコへの提案書を参考にして記している。
- 9) 3社の教科書は、すべて平成31年3月26日文科科学省検定済本である。A社は日本文教出版「小学社会6年」、B社は教育出版「小学社会6」、C社は東京書籍「新しい社会6 歴史編」の教科書である。
- 10) 宮崎正勝「知っておきたい「食」の日本史」角川ソフィア文庫(令和3年7版)p83で、中国では「茶は眠気を覚まし、体に活力を与える薬として、貴族、僧侶などのあいだで愛飲されるようになっていく。」と記し、「日本列島にも茶木は自生していたが、茶を飲む習慣はなかった。唐の飲茶の風は、遣唐使や留学僧により仏教とともにもたらされるが、普及するにはおよばなかった。」(p83・84)とある。「日本に中国の茶種と製茶法、喫茶法を伝え、のちの「茶道」の基盤を築いたのが南宋に留学した禅僧の「栄西」(1141-1215)である。」(p84)と記す。
- 11) 例えば、全国社会科教育学会誌『社会科研究 第53号』(2000年)では、「特集 歴史学習内容の厳選」として小中高校のカリキュラム編成の特集を掲載した。そこでは、上之園強は「小学校歴史学習の内容の厳選とカリキュラム構成—歴史への興味・関心と見方・考え方を育成するために—」で、3つのプランを提起する。3つ目のプランとして、「人物と国づくり」「人々と生活と文化」「人々の世界との関わり」の視点で、原始から現代までを通史的に扱わない学習プラン(同誌 p70)を示している。

参考文献

- ・岡倉覚三著 村岡博訳(2021年第121刷)「茶の本」岩波文庫<1929年第1刷>
- ・江原絢子(2009年)「食文化研究の蓄積と今後の課題—調理、料理形式、日常の食生活を中心に—」『日本調理科学会誌 Vol.42 No.5』p.p.269~274
- ・江原絢子・東四柳祥子編(2011年)「日本の食文化史年表」吉川弘文館
- ・秋野晃司(2017年)「食文化研究の成果と課題」『女子栄養大学紀要 Vol.48』p.p.33~39
- ・関沢まゆみ編(2019年)「日本の食文化2 米と餅」吉川弘文館
- ・安室知(2021年)「餅と日本人」吉川弘文館
- ・前川佳代・穴戸香美(2022年第2刷)「古典がおいしい 平安時代のスイーツ」かもがわ出版<2021年第1刷>
- ・文部科学省「小学校学習指導要領(平成29年告示)解説 家庭編」