

お米ワールド ～お米で世界とつながろう～

北区立桐ヶ丘郷小学校 三箇昭子

1. 学習テーマについて

5年生の社会科では、米づくりの農家が1年間を通してどのように米をつくっていくのか、工夫していることはどんなことか、どのような思いをもって米をつくっているかなどを学習する。子どもたちにとって米は毎日のように食べる身近なものであるが、米づくりの世界は身近なものとはいえない。本校では学校の近くの公園内に田んぼがあり、そこで毎年5年生が地域のボランティアに手伝ってもらいながら米づくりを体験する。1年間をかけて米づくりを自分で体験することによって、茶碗1杯のご飯を食べるためには、大変な労力と時間がかかることを実感する。また、自分たちが育てた米に愛着をもつようになる。

社会科での学習や米づくりの体験の後に「米を食べる」ことも学習させたいと考えた。自分たちの知っている「ご飯」以外にも日本全国で米はいろいろな料理に用いられ、食べられている。地域の特色を生かした食文化である。また、最近では「米粉」など米の新しい利用法もある。そうすると、日本でこれだけ食べられている米が、世界の国々では食べられていないのかという疑問がわく。

そこで今回は、日本と同じように米を食べている「ラオス」に焦点を当てて学習した。ラオスの人々の主食は「米」である。ここまでは日本と同じであるが、日本がうるち米なのに対して、ラオスはもち米である。そして、食べ方も違う。日本は茶碗によそって箸で食べるのに対して、ラオスでは一人用のかごにご飯を入れ、手で丸めて食べる。もち米がモチモチしておかずを包んで食べるのに適しているからだと言われている。とすると、米を炊く道具はどんなものなのか、どんなおかずをいっしょに食べているのか、どんな米を使った料理があるのか、そもそも米はどのようにつくっているのかなど、ご飯1杯から知りたいことがいろいろ出てくる。調べていくうちに、日本とラオスは同じように米を食べて生活をしているけれど、違うところもたくさんあることがわかってくる。その違いは、子どもたちにとっては新たな発見である。

「米」を通して日本について知り、世界を知り、自分たちとの違いについて考え、でも「米を食べている」という共通点を持ってつながっていることを感じるができる学習にしたいと考えた。

2. ラオスとの出会い

なぜラオスを取り上げるのか。今回、私がラオスを取り上げたのは自分がラオスに行く機会に恵まれたということがある。JICA(国際協力機構)が主催する「教師海外研修」に参加することができ、その行き先がラオスだった。

ラオスでは、日常的にもち米を食べていることを知り、なぜもち米を食べているのだろう、どうやってつくっているのだろうと疑問がふつふつとわいてきた。実際に行ってみると、ラオスの人々は本当によく米を食べていた。そして田んぼへ行ってみると、偶然田植えをしている家族に出会い、疑問に思っていたことや、米づくりの方法、米づくりへの思いなどをインタビューすることができた。そしてなにより米の美味しさに魅せられた。これは、子どもたちと学習をするにあたっていい教材になると直感した。

これが今回ラオスを取り上げようと思った理由である。もち米を食べている場所を選んだことで、後に学習が最初は思っていなかった方向へ発展していくことになる。

3. 米について

(1) 米の種類

世界中で 1000 種類以上の米がつくられているが、形や味の特徴から大きく次の三つに分けられる。

・ジャポニカ種／短く円形に近く、たくとねばりとつやが出る。気候は、温暖で、雨が適度に降る地域が適している。日本・朝鮮半島・中国東北部・ヨーロッパの一部などで主につくられている米。(世界の米の約2割弱)

・インディカ種／細長く、炊くとパサパサした感じがする。気候は、高温多湿な地域が適している。中国の中南部・タイ・ベトナム・インド・マレーシア・バングラデシュ・フィリピンやアメリカなどで主につくられ、生産量は最も多い米である(世界の米の約8割)。タイで多く食べられているのは、インディカ種のうるち米で、ラオスは同じインディカ種のもち米を食べている。

・ジャバニカ種／幅が広く、大粒なのが特徴。味はあっさりして粘りがある。気候は、亜熱帯地域が適している。アジアの熱帯高地・アメリカ・ブラジル・イタリア・スペインやアフリカなどに多い。

(2)うるち米ともち米うるち米ともち米は、でんぷんの性質の違いで決まる。でんぷんには、アミロースとアミロペクチンとがあり、うるち米は15～35%のアミロースと、65～85%のアミロペクチンで成り立っている。また、もち米はでんぷん質にアミロースがまったく含まれず、粘りのある性質を持つでんぷんアミロペクチンで100%できている。アミロペクチンのみで構成されたもち米はうるち米に比べると冷めても硬くなりにくく、美味しさが長持ちしやすいというメリットがある。

4. ラオスの米について

(1)なぜラオスではもち米が食べられているか

ラオス人の主食は、米である。タイなどの周辺国も同じように主食は米であるが、その米はうるち米である。それに対して、ラオスはもち米を主食として食べている。なぜうるち米ではなくもち米なのか。

ラオスと同じ民族である東北タイ＝イサーン、チェンマイを中心とした北タイや、メコン川の上流にある中国雲南省の西双版纳^{シーサンパンナ}地方ではタイ系の民族がもち米を主食としている。タイ族は、先史時代にアッサムから中国南部に居住していたと考えられている。一部はそのまま現在の地域に残り、一部が南下した。メコン川沿いに南下して国をつくり上げたのがラオ族であり、ラオスではタイ系の民族が好んで食べていたもち米の文化を現在でももち続けているのである。

一方、現在のタイ王国の中央にあたるチャオプラヤ川沿いの平地に南下して行ったグループは、何らかの地理的・文化的な理由でうるち米を食べるようになったと考えられている。



(2)稲作について

今回、ラオスで二つの家族に出会い、インタビューを行った。

	<モン族の一家>	<ラオ族の一家>
家族	10人	5人
水田の広さ	0.7ha	0.7ha
収穫量	1.5t～1.6t	2.5t
何期作か	2期作(①8月～11月②1月～5月)	2期作
とれた米は	家族で食べる	一部は食べ、一部は売る
水はどうしているか	雨水	灌漑用水から
作業はどのように行っているか	代かきは機械、あとは手作業	今年から耕運機を使っている。あとは手作業
大変なことは	水が足りないこと	水が足りないこと
農薬は	除草剤	除草剤・化学肥料・牛糞
その他	昔は焼畑をしていたが、今は水田。一毛作では食べていけない。	昔は牛で作業をしていた。今は耕運機を借りて作業をするようになった。

ラオスの稲作は、ほとんどが自分の家で食べる分の米をつくっている。田植えや稲刈りは今でも手作業であり、機械は耕運機ぐらいしか使わない。家族や親戚が田植えの時期になると集まって互いに助け合いながら作業をしている。二つの家族に聞くと、大変なことは「水が足りないこと」と言っていた。雨水に頼らざるをえない環境も少なくない。



家族で田植えの真最中



昔は牛だったが、今は耕運機

(3)もち米の食べ方

- ①もち米(カオ・ニャオ)は、一晩あるいは数時間水につけておく。
- ②細長い鍋に水を入れて沸騰させ、その上に竹で編んだホアトとよぶ甑こしきにもち米を入れて蒸す。
- ③蒸し上がったもち米は、竹で編んだ櫃(ティップ・カオ)に入れておき、それを食卓に出す。
- ④櫃から、もち米を手に取り、丸め、それをおかずにつけて食べる。

おかずは、代表的なものに次のようなものがある。

辛い味付けのものが多く、もち米によく合う。

- ・ラープ…生か焼いた肉(鳥・牛・豚)を刻んで、スライスしたたまねぎ、米を煎った粉、パクチー、ミント、ライム、魚醤などを合わせた和え物。
- ・タムマクフン…青パパイヤににんにく、ライム、唐辛子、魚醤などを合わせたもの。
- ・ピン…魚醤ににんにく、唐辛子などを合わせて、そのたれに漬け込んだものを直火で焼いたもの。



ティップカオ



この中に米を入れて蒸す



弁当にももち米を持ってくる

5. 指導計画

		○主な学習活動 ・予想される児童の反応	☆支援 ◆教材・資料
		○「わたしたちのくらしと食料生産」(社会科) ○赤羽自然観察公園で田んぼを借りて米作り(5月～11月)	
日 本 の 米	1	○日本の米を使った料理(郷土食など)を調べる。 ○米を使った食品・・・米粉を紹介する。 ・日本全国に米を使った料理があるんだな。 ・その地方でよくとれるものを使って食べているんだな。 ・米を使っていろいろな物が作られているんだな。	◆図書室の本(郷土食)・インターネットの資料 ☆自分が調べる県を決め、本やインターネットで調べさせるようにする。 ◆米粉
世 界 の 米	2 つ か む	○かごに入ったお米を見せ、実際に食べる。 ・手で食べる。 ・外国のお米かな？ ・普段食べているご飯と違うな。 ○ラオスという国のお米・食べ方であることを知る。 ラオスでは、どのようにお米を作り、食べているのだろう。	◆ラオスのもち米・かご ☆実際に食べることで感想を持たせる。 ☆食べ方や道具も少し見せるようにして、日本とは違うことを意識できるようにする。
	3 調 べ る	○ラオスの暮らしについて調べる。 (どんな道具を使ってお米を炊くのか、どんなおかずでご飯を食べているのか、お昼はどんなものを食べているのか、ラオスではお米をどのように作っているのか、お米の値段、学校の様子、家の様子など)	☆児童が疑問に感じたことを中心に調べさせていく。 ☆ラオスの人の暮らしにも目をむけるようにする。 ◆ラオスで撮ってきた写真やビデオ・ラオスのことが書かれている本
	4 本 時 深 め る ・ ま と め る	○調べたことを発表する。 ○ケオさん(ラオス人の留学生)に来ていただき、発表を聞いてもらう。 ○分からなかったこと、聞きたいことを質問し、教えてもらう。 ○日本とラオスの共通点・相違点を考える。 共通点 ・日本でもラオスでもお米を食べている。 ・ご飯に合うおかずがある。 相違点 ・食べ方や道具が違う。(箸・手／茶碗・かご／炊飯器で炊く・かごと鍋で蒸す) ・米の育て方が違う。(機械・手)	☆グループごとに発表する。 ☆事前にラオスの方に発表の大まかな内容を知らせておき、話してほしいことを打ち合わせしておく。 ◆ラオスの方の話
	5 発 展	○他の国でもお米が食べられているか調べる。 ・どんな国で食べているかな。 ・日本と似ている食べ方もある、違う食べ方もあるな。 ・お米の炊き方はいろいろあるんだな。	☆自分が調べる地域・国を決め、調べさせる。 ◆本・インターネット

6. 本時の指導(4/5)

(1) 本時のねらい

- ・ラオスの暮らしについて調べたことを発表し、ケオさんに聞いてもらう。
- ・発表やお話を聞いてラオスについての理解を深め、自分たちの文化との相違点や共通点を考える。

(2) 本時の展開

○主な学習活動 ・予想される児童の反応	☆支援 □評価 ◆教材・資料
ラオスでは、どのように米を作り、食べているの だろう。 ○ラオスの暮らしについて調べたことをグループごとに発表する。 ・ラオスでは、もち米を食べている。 ・手を使って食べ、おかずをごはんと一緒に食べる。 ・かごを使って米を蒸す。 ・家族で米を作り、ほとんどが手作業。 ・かごにご飯を入れてお弁当を学校に持って行って食べる。 ○ ケオさんに発表の感想を聞く。 ○ 調べてもわからなかったことなどを質問する。 ○ 日本との共通点・相違点をまとめる。 共通点 ・日本でもラオスでもお米を食べている。 ・ご飯に合うおかずがある。 相違点 ・食べ方や道具が違う。(箸・手／茶碗・かご／炊飯器で炊く・かごと鍋で蒸す) ・米の育て方が違う。(機械・手) ○ 今日の授業の感想を書く。	◆前時の活動の写真・米を食べたときの道具・ラオスのもち米を掲示しておく。 ☆ラオス人留学生 チャンタイティップ・ケオラコンさんを紹介する。 ☆ 他のグループの発表もしっかり聞く。わからなかったことや発表を聞いてもった疑問は、最後に質問するようにする。 □ ラオスについて興味をもち、他のグループの発表を聞いているか。 ◆各グループが調べ、用意した資料 ☆ 子どもの調べたテーマをもとに表を作っておき、子どもたちと確認しながら整理していく。 ◆共通点・相違点の表 ☆何人かに発表させる。

7. 学習の流れ

社会科「私たちのくらしと食料生産」

「米づくりのさかんな庄内平野」で米づくりのようす、工夫、農民の思いを学習

田んぼをかりて米づくり

しろかき(5月)→田植え(6月)→水の調整(6月～9月)→稲刈り(10月)→乾燥(11月)→脱穀・精米(11月)

おにぎりパーティーをしよう！

・自分たちのつくった米でおにぎりを
つくって食べる。

自分たちでつくった米はおいしいな。
米をつくるのは大変。大切に食べよう。

お米ワールド＜日本編＞

- ・米粉の紹介
- ・米を使った料理(郷土食など)を調べる。

日本全国で工夫しながら食べられているんだ。
米にも種類があるんだな。

お米ワールド＜ラオス編＞

- ・ラオスのもち米を見せ実際に食べてみる。
- ・ラオスの米・食べ方であることを知らせる。
- ・疑問に思ったこと・知りたいことを書かせる。
- ・ラオスの暮らしについて調べる。
- ・ラオス人に聞いてもらい、わからなかったことを教えてもらう。

食べ方が不思議。
どこの米だろう。
普段食べている米と違う。

どんな国なんだろう。

お米ワールド＜世界編＞

- ・米を食べている地域・国調べをする。
- ・どんな料理があるか、調べる。
- ・世界の米地図づくりをする。

他にも米を食べているところがある。
日本とは違う食べ方をしている。

日本と似ている食べ方をしているところもある。違う食べ方をしているところもある。
米の炊き方や道具また食べる道具はいろいろある。
おいしそう。食べてみたい。
他の国でも大切につくられているし、大切に食べられている。

お米ワールド＜お餅編＞

- ・ラオスには「餅」がない！？
- ・どのようなものを「餅」というのか → 日本にある餅を調べ、分類する。
- ・世界の餅地図づくりをする。

もち米を食べるラオスには餅がない？
不思議だな。

8. 授業実践

1 時限目：【日本の米料理を調べよう】

米は普段からよく食べるもので、子どもたちにも身近な食べ物である。カレーライスや寿司、おにぎりなど、よく食べる米を使った料理があげられていった。全国的に同じように食べられているものがある一方、その土地独自の米料理もある。そこで日本にはどんな米料理があるのか調べてみることにした。日本全国の米料理を調べてみると、その土地でよくとれるものと結びついていることがわかった。

2 時限目：【どこの米かな？】

ラオスのもち米を実際に炊き、ティップカオと呼ばれる竹でできたかごに入れ、教室に持っていった。子どもたちに見せてから、ちよつとずつ手に取らせ、丸めて食べさせた。ラオスでの食べ方と同じである。まだどこの米かは明かさない。子どもたちは、初め不安そうに口にしてはいたが、もちもちした食感とふわっと鼻に抜けるいい香りにあつという間に魅せられ、何人もの子がおかわりをしていた。子どもたちに感想を聞いてみると、「おいしい」「もっと食べたい」「いつも食べている米と違う」というものが多く聞かれた。そこで、「どこの米だと思う？」と聞くと「日本じゃないと思う」「アメリカかな」「インドだよ」という返答だった。ここで「これはラオスという国の米だよ。」と明かすと、子どもたちは一様にポカンとした表情だった。ラオスという国が子どもたちの知識の中にないからである。しばらくすると地図帳を出してラオスの場所を調べ始める子どもが出てきた。そこで、ラオスのもち米を食べて子どもたちの中に浮かんだ疑問を書き出させ、調べていくことにした。

3～5時限目：【ラオスの米を調べよう】

子どもたちから出された疑問をまとめ、いくつかのグループに分けて調べ活動を行った。

子どもたちから出された疑問

<米の種類について>

- ・日本の米とラオスの米の違い(長さ・におい・色)
- ・ラオスでは、いつももち米を食べているのか。
- ・ラオスの周りの国では、どんな米を食べているのか。

<米のつくり方>

- ・米をつくっているのは水田なのか。
- ・つくっている時期はいつか。
- ・日本と米のつくり方に違いはあるか。

<ご飯のつくり方>

- ・どのようにたいているのか。

<ご飯の食べ方>

- ・おかずといっしょに食べるのか。
- ・なぜかごを使うのか。
- ・食べるときにはいつも手を使うのか。はしはあるか。

<米の使い方・料理>

- ・ラオスの米料理にはどんなものがあるのか。
- ・ラオスにもちはあるか。

<ラオスについて>

- ・どこにある国か、人口は
- ・どんな言葉を使っているか。米をラオスでは何というのか。

6時限目:【ラオスの米からわかったことを伝えあおう】

子どもたちが調べたラオスの米づくりのようすやご飯の食べ方についての発表をした。調べてわかったことを下にまとめる。

子どもたちが調べたこと

<米の種類について>

- ・日本で食べられているのは、ジャポニカ米という米で、うるち米ともち米がある。
- ・ラオスで食べられているのはインディカ米という米で、うるち米ともち米があるがラオスではもち米をよく食べる。
- ・周りの国ではインディカ米のうるち米を食べているところが多い。

<米のつくり方>

- ・米をつくっているのは水田もあれば、陸稲もある。
- ・ラオスは1年に2回ほど米がとれる。
- ・日本は機械で作業をするが、ラオスでは代かき以外は手作業が多い。家族で仕事をしている。

<ご飯のつくり方>

- ・つぼのような鍋に水をいれ、その上に米の入ったかごをのせて火にかけ、30分ぐらい蒸す。

<ご飯の食べ方>

- ・ご飯によく合う「ラープ」というおかずなどと食べる。
- ・もち米なので、日本と同じように茶碗にしてしまうとくっついてしまう。だからかごに入れて食べる。
- ・ご飯は手で丸めるが、おかずは箸、スープなどはスプーンを使う。

<米の使い方・料理>

- ・ラオスには、米を使った料理がたくさんある。スイーツもあった。
- ・餅のようなものは1種類しかなかった。

<ラオスについて>

- ・ラオス語を使っている。タイ語と似ている。
- ・もち米は「カオ・ニャオ」といい、うるち米は「カオ・ジャオ」という。

子ども同士で見合うことももちろん学習にはなるが、今回はラオス人をゲストティーチャーとして呼び、子どもたちの発表を聞いてもらった。受身でラオスの情報を聞くよりも、自分たちが調べたことについてラオスの話を聞くほうがより子どもたちの認識が深まると考えたからである。発表が終わった後には、感想とラオスでの米のつくり方や食べ方について少し話してもらった。子どもたちは発表をほめてもらって嬉しそうだった。

この授業までに、子どもたちはラオスの米づくりや食べ方について調べてきたが、本やインターネットを使っても情報自体が少なく、思うように調べられなかったこともあった。ラオス人に直接質問できてわかったこともある。子どもたちがラオスの米は粘り気があるから餅にしても食べているのではないかと予想していたのだが、いくら調べても餅らしきものはでてこなかった。質問してみると餅は食べないと言われ、びっくりしていた。

最後に日本との共通点・相違点をまとめた。相違点としては、食べ方や道具が違う(箸・手／茶碗・かご／炊飯器で炊く・かごと鍋で蒸す)、米の育て方が違う(機械・手)などがあがった。共通点としては、日本でもラオスでも米を食べていること、部分的には箸を使うところや、おかずといっしょに食べていること、ご飯を炊く時間などが出てきた。

授業後の子どもたちの感想

- ラオスと日本の違いがいっぱいあってびっくりしました。特に米を1年に2～3回もつくっていたこととご飯を手で食べることにびっくりしました。(せいいた)
- 私は、あまり外国のことなどを知らなくて、自分と同じ米を食べている人なんてあまりいないんじゃないかと思っていました。でも友だちの発表を聞いて外国にも米を食べている国があるんだということがわかりました。(かすみ)
- ラオスの料理を一度食べてみたいです。(なおき、あさか)
- ラオスのことが少しわかったので、ラオスに行って米づくりをやみたいです。(ゆうじ)
- ラオスの方に聞いたら、北と南では食べるものが違うといっていました。日本でも北海道と沖縄でも違うので、同じなんだなと思いました。(ゆう)

7時限目：【世界の米料理を調べよう】

日本、ラオスと調べてきたが、他の国でも米を食べているだろうということは、子どもでも予想がつく。そこで担当の国を決め、冬休みの宿題とした。子どもたちが調べてきた米料理を元に、世界の米地図づくりをした。

8～10時限目：【餅って何だろう？】

6時限目の授業でラオスの方に質問をしたとき、「ラオスではもち米は食べるが、餅はない」と言われ、子どもたちは驚いていた。予定では世界の米地図づくりで学習を終えるつもりだったが、ここで疑問をもたせたまま学習を終わってしまっただけだと思い、そこからさらに学習を発展させてみることにした。ゲスト・ティーチャーがイメージした「餅」とはどんなものだったのか、子どもたちがイメージするものと違うのではないかと、そもそも「餅」とはどんなものをいうのだろうか、ということが頭の中で回り始め、学習を再スタートさせた。

まずは、「もち」と聞いてどんなものをイメージするか、子どもたちに投げかけてみた。すると、お正月に食べる餅をイメージする子が多く、焼いて膨らんでいる絵を描いている子が多く見られた。おそらく日本人がイメージする餅は子どもたちから出されるものとほとんど同じだろうと思う。

しかし、餅はもちろんこれだけには限られない。他にも「〇〇餅」と名前の付くものはないか考えさせた。するとたくさんの餅が出てきた。子どもたちから出された餅を分担し、どんな餅なのか、材料や食べる季節を調べてみることにした。

11時限目：【餅を分類してみよう。】

子どもたちが調べた「餅」を、材料をもとに分けてみた。事前に餅の研究書なども読んだが、どのようなものを「餅」と呼ぶのか、その定義がいまいちはっきりしない。なるべく子どもにもわかる程度に簡単な分類にした。子どもたちは、たくさんあった「餅」が分けられることに驚いていたし、自分の調べたものが自分たちの手で分類されていくので興味をもっていた。下は、子どもたちから出されたものを分類した表である。

	餅の分類				
餅の名称	①米を蒸し、ついたものを使う	②米をそのまま使う (全部つかない)	③米の粉を使う	④米以外のものを使う	季節
鏡餅	○				正月
お雑煮の餅	○				正月
きなこ餅	○				正月
磯辺巻き	○				正月
よもぎ餅	○				春
五平餅		○			祝い事
ぼた餅		○			春
草もち			○		春
柏餅			○		こどもの日
餅			○		春
くず餅				○	1年中
わらび餅				○	1年中(夏)

子どもたちは、この表から①はお正月や冬に食べるものが多く、色は白が多い。③は色が着いているものが多いことに気づいた。

子どもたちの感想

○私は、いままで種類がないと思っていたので分けられることにびっくりしました。(ゆう)

○同じ種類のお餅でも、作り方が違うことにおどろきました。食べてみたい餅もいろいろありました。(みずき)

○いろいろなお餅があるのは知っていたけど、種類に分けるとなぜか共通点があってびっくりしました。(かな)

○お餅をつかった料理は、煮たり焼いたりしてつくるだけかと思っていたけれど、粉でお餅のようにするのもあった。(あすか)

○お餅は冬だけではなくて1年中食べるものもあってびっくりしました。(りょうすけ)

○お餅は分類できないと思っていたけれど、4つに分類できてびっくりしました。また、ラオスのお餅らしきものが五平餅に似ていることもわかりました。そして、お餅には植物の粉からできているものがあることがわかりました。(まり)

12時限目：【餅について知ろう】

餅の分類はできたが、なぜ白いのか、なぜ正月に多く食べるのかなど子どもたちからは知りたいことがたくさん出てきていた。そこで、子ども向けに書かれた本があったので、それを全員で読み、餅についての知識を共有した。そこでわかったことを下にあげておく。

- ・日本人は、ジャポニカ種の米を食べ慣れているため、もちもちした食品を好む傾向にある。
- ・餅は弥生時代あたりから食べられていたのではないかな。
- ・各地方の風土記に数多く餅の伝説が載せられている。
- ・日本人は古くから稲には稲の霊魂が宿するという信仰をもっていた。
- ・日本人は昔から清浄をあらわす色として白を好んだ。
- ・餅つきは、縁起の悪い日には行わなかった。

資料を読んだあとの子どもたちの感想

○お餅は昔から日本にあるので、もし外国に餅があるなら日本から伝わっていったのではないかと思います。(かすみ)

○お餅は神様と関係していそうだなあと思いました。日本人はもちもちしたものやもちもちした食感が好きなんだと思った。(あすか)

○お餅は、すごく昔からあったことを知りました。外国には餅はどのくらいあるのか早く知りたいです。(ゆいか)

○お餅は、日本だけではなくいろいろな国にあるのではないかと思います。もしもあるとすれば、どんな餅があるか調べたいです。(りょうすけ)

13～15時限目：【世界にも餅はあるのか？】

いよいよ世界の餅調べに入った。子どもたちもどんな餅が出てくるのか、やる気満々だった。調べてみたい国を決め、調べ終わったら次の国にという方法をとった。子どもたちも学習を積み重ねてきているだけあって、米を食べている国から調べようとしている。しかし、ここで子どもたちは壁にぶつかる。外国のことを紹介している本で餅・餅らしきものが載っているものは数例しかなく、頼るものはインターネットになった。しかし、国名を入れ、「餅」と検索してもなかなか出てこない。考えてみれば、それもそうだ。私たちでさえ餅の定義がはっきりしないのに、外国の食べ物を「これは餅である」とは断定しにくい。料理名をカタカナで表記してある程度なのである。あとは材料で判断していくしかない。材料名がないものもたくさんあり、時間だけが過ぎていく。それでも、子どもたちはあきらめずに調査していった。途中で、面白いことに気がつく子がでてきた。中国では餅を食べている。でも、隣のモンゴルやカザフスタンでは日常で米すら主食としていない。その境界線をたどってあてもない、こうでもないと言いながら調べていた。

16時限目：【餅の地図をつくろう！】

餅調べに時間はかかったが、ある程度のところで調査を終了し、お米ワールドのまとめとして、世界の餅の地図をつくることにした。米の世界地図もつくっているのだから、餅は第2弾である。子どもたちが調べた国で餅を食べている国に色を着けていく。餅はないが、米は食べているところにも色を塗ることにした。ただ難しいと感じたのは、日常的に食べているかどうかを私たちでは判断できない点である。存在はしても一部の地域だけという場合もある。実際にその国の人にインタビューをすればはっきりするのかもしれないが、今回は時間も限られていたため、子どもたちの調査の情報で

まとめることとした。

地図に色を塗ると、今まで字の情報だけだったものがつながりをもって視覚的にとらえられるようになった。気がついたことを聞くと、日本やアジアに餅を食べている国が集まっていることや、西に行くと餅も食べられなくなっていくことなどがあげられた。「米と似ているね」とつぶやいている子もいた。

最後に、「もちーず」と自分たちがつくり上げた地図に命名をして学習を終わりにすることにした。

9. 授業を終えて

授業の中で実際に食べてみたり、その国の人と関わったりすることは子どもたちにとってインパクトのあることだと感じた。写真やビデオももちろんよいが、本物と出会让せる意義は大きいと思った。

米を通して子どもたちの中に「ラオス」が少しずつ浸透し、ラオスを好意的に見ていたことも私は嬉しく感じた。発展途上国を扱う際には、その国の貧しさや悲惨さだけに焦点をあてるのではなく、その国の良さや自分たちとのつながりを考えさせることが大事だと考えている。初めて触れる国の文化が、自分にとって興味深くて良い印象であればその後も興味をもってその国や物に関わりをもつと思う。

社会科の学習と関連させられたこと、子どもたちの反応も良く意欲的に学習できたこともよかった。またラオスのもち米を取り上げたことから餅へと学習が発展していったことも今回の授業の収穫と言える。

課題としては、まず世界の餅調べで外国の方にインタビューやアンケートができればよかったということが挙げられる。インターネットや本よりも実際の声を聞きたかった。

また、ケオさんに何度か来てもらって話が聞けたらよかったとも思う。わからなかったことを調べ、再度聞くことができればより理解が深まったと思う。

今回の学習で、広い意味での餅は外国でも食べられていることがわかり、米や餅を通して日本の文化と世界の文化のつながりが見えた。しかし、日本ではもち米をついた餅を食べるのに対し、外国ではそういった餅はあまり食べられていないということもわかってきた。それは一体なぜなのか、またどういう地域なら食べられているのかなど、もう少し詳しく調べられたらよかったと思う。そこから自分たちの文化をもう少し深く見つめることができたのではないかと感じた。

※参考文献(引用文献・参考資料)

森枝卓士『世界の食文化④ベトナム・カンボジア・ラオス・ミャンマー』、農文協、2005

亀田正人『旅の指さし会話帳 64 ラオス(ラオス語)』、情報センター出版局、2005

奥村彪生『わくわくお正月とおもち』、農文協、2006

落合雪野・横山智『ラオス農山村地域研究』、めこん、2008