

1 身近な素材に配慮した授業展開例

教科(科目)	日本史 A	単元名	(1) 歴史と生活 イ 「交通・通信の発達」
本時主題	「きつねどん兵衛」の試食を通じて、近世の商品流通のしくみを探求する 2 時間分 / 2 時間		
本時の目標	東西食文化の違いという生活の中の身近な事例について関心をもち、その歴史的背景について考察する。 【関心・意欲・態度】【思考・判断】 コンブの消費量などの資料から、近世の商品流通と現代の事象について仮説を立てる。【技能・表現】 近世の商品流通のしくみを理解する。【知識・理解】		
指導のねらい	学 習 活 動		指導上の留意点・観点別評価
	<p>事前の準備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・グループ分け(5~6人グループ) ・グループごとに司会者・発表者を決定 ・「日清食品きつねどん兵衛(E)」「同(W)」を各6個 ・お湯、小分け用の紙コップ(人数分×2)、布巾。 ・箸は各自で準備。 ・グループごとに机を寄せて着席(班別学習) 		1
<p>・「きつねどん兵衛」は二種類あることを知る。東日本の(E)、西日本の(W)。</p> <p>15分(経過時間)</p>	<p>Question 1 「きつねどん兵衛」は、関東で売られているものと、関西で売られているものが違うことを知っているか?</p> <p>二種類の「どん兵衛」の試食。 班ごとに二種類を配布。紙コップに小分けして試食。</p>		生活の中の事例に、知的好奇心をもつ。【関】
<p>20分</p> <p>・本時のメインテーマの提示。</p>	<p>Question 2 二種類の「どん兵衛」は、どこが違うか? われわれが普段食べているのは、どちら?</p> <p>班ごとの討論。 班ごとに自由に感想を話し合う。</p> <p>なぜ、関東と関西では「どん兵衛」の味が違うのか?</p>		<p>評価方法 発問・挙手・発表</p> <p>2</p>
<p>35分</p> <p>・資料を活用して、「どん兵衛」の分布図を作成する。</p>	<p>Question 3 (E)と(W)の味の違いの決め手は何か?</p> <p>Question 4 (E)と(W)は、それぞれどこで販売されているか?</p> <p>資料「日清食品広報部からのメール」 ・(E)は「しょうゆ」/(W)は「こんぶ」 資料「平成九年総務庁家計調査」 ・「こんぶ」消費量の多い府県は北陸・西日本。 資料をもとに「どん兵衛」分布図(都道府県別の色分け、こんぶ消費量ベスト10記入)を作成する。</p>		<p>資料をもとに、わかりやすい分布地図を作製する。【技】</p> <p>評価方法 プリント提出</p> <p>3 4</p>
<p>50分</p> <p>・本時のメインテーマの探求。</p> <p>・仮説を立てる。</p>	<p>Question 5 「こんぶ」は、どこで採れるか?</p> <p>Question 6 北海道のコンブが西日本で多く消費されるのはなぜか?</p> <p>「図説」の江戸時代の商品流通の地図を参考に班で仮説を立て、発表する。</p>		<p>日常生活の中の事例に、歴史的な背景があることに着目する。【思】</p> <p>評価方法 発問・挙手・発表</p> <p>北前船および北方交易について理解する。【知】</p> <p>評価方法 発問・挙手・発表</p>

指導のねらい	学 習 活 動	指導上の留意点・観点別評価
<p>・北前船が松前産のコンブやニシンを大坂にもたらしたことを検証する。</p> <p>65分</p>	<p>Question 7 北前船は、どこを通過して何を運んだのか？</p> <p>資料「右近権太郎の航海日記」から仮説を検証する。北前船の寄港地と航海ルートを地図に記入する。</p>	<p>資料の読みとり。 資料からわかりやすい地図を作製する。【技】 評価方法 プリント提出</p> <p>5</p>
<p>・コンブ交易の広がりについてエピソードを紹介する。</p> <p>70分</p>	<p>Question 8 沖縄でコンブが多く消費されるのはなぜか？</p> <p>教師による解説。越中の密田家による琉球貿易。松前 北陸 琉球 中国という「コンブロード」の存在。薩摩藩の貴重な収入源として、コンブが幕末維新期における薩摩藩の経済基盤のひとつになっていたことにふれる。</p>	<p>エピソードとしての扱い。深入りしない。</p> <p>6</p>
<p>・江戸の地回り経済圏の発達を知る。あわせて、菱垣廻船や樽廻船の存在を知る。</p> <p>85分</p>	<p>Question 9 「しょうゆ」の産地はどこか？</p> <p>「図説」の江戸時代の特産品の地図から探す。教師による解説。紀伊国で始まった「しょうゆ」醸造が、房総半島経由で関東に伝播。これは「かつおぶし」製法の伝播と同じルートで、いわば「黒潮ルート」が存在した。</p>	<p>菱垣廻船・樽廻船について理解する。【知】</p> <p>評価方法 プリント提出</p> <p>7</p>
<p>・江戸時代の豪商について知る。</p> <p>90分</p>	<p>Question 10 商品流通の担い手は、どのような人々か。</p> <p>プリント「よい子の日本史新聞 / 紀伊国屋文左右衛門」</p>	<p>歴史上の人物に興味を持つ。【関】</p> <p>8</p>
<p>・授業で得た知識を転移させる。</p> <p>100分</p>	<p>Question 11 地域的な特色のある食べ物を探してみよう</p> <p>班ごとに自由に討論、いくつかの班が発表。</p>	<p>歴史的な背景が存在するかも知れない。【思】 評価方法 発問・拳手・発表</p> <p>9</p>

【参考文献】

- ・『社会科授業構成の理論と方法』 森分孝治 明治図書 1978
- ・『だしの本』 藤村和夫 ハート出版 1988
- ・『日本海こんぶロード 北前船』 読売新聞北陸支社編 能登印刷 1997
- ・『北前船と日本海の時代』 日本福祉大学知多半島総合研究所編 校倉書房 1997
- ・『昆布の道』 大石圭一 第一書房 1987
- ・『お醤油の来た道』 嵐山光三郎・鈴木克夫 徳間書店 1990
- ・『文化地理学』 慶応義塾大学火曜パート会編 1997
- ・『敦賀市史』 福井県敦賀市 1985
- ・『河野村史』 福井県南条郡河野村 1984
- ・『日本史探訪 14 江戸期の芸術家と豪商』 角川文庫 1984

【資料編】

1 「日清食品広報部からのメール」

様

はじめまして、この度は弊社ホームページを御覧頂きまして、誠に有り難うございます。
 先日は、「日清のどん兵衛」についてのお問い合わせを頂きまして、有り難うございました。
 さて、ご質問の「日清のどん兵衛」の味の境界線につきましては、東日本用を名古屋地区より東（東：愛知県、岐阜県、三重県、西：滋賀県、福井県、富山県、石川県）で販売をさせて頂いております。しかしながら、東日本地区においても販売店様のご都合などにより西日本用の商品が販売されている地区がある可能性がございます。
 ご参考までに、東西の見分け方につきましては、商品側面の「品質表示」の囲み枠下に（E）または（W）と記号を表示致しております。この（E）と（W）が東西を見分ける記号とさせて頂いております。
 （E）＝東日本用 （W）＝西日本用
 また、だしの味付けにつきましては、「日清のどん兵衛」東日本向けは「カツオ」を基本味としたのに対し、西日本向けは「昆布」の割合を多くしております。
 これからも日清食品はよりよい商品作りに努力してまいりますので、今後とも弊社商品をご愛顧賜りますとともに、「日清食品ホームページ」をご愛読賜りますようお願い申し上げます。
 ＊＊
 日清食品株式会社 広報部
 〒160-8524 東京都新宿区新宿 6-28-1 TEL 03-3205-5252 FAX 03-3205-5259
 ＊＊

2 「平成9年度総務庁家計調査」

一世帯当たりの年間昆布購入金額

順位(前年)	都市名	金額(円)
1 (1)	富山	3,800
2 (6)	京都	2,730
3 (4)	金沢	2,254
4 (2)	福井	2,068
5 (18)	神戸	1,950
6 (23)	静岡	1,937
7 (32)	佐賀	1,918
8 (7)	那覇	1,845
9 (14)	大津	1,840
10 (5)	北九州	1,832
.	.	.
.	.	.
48 (48)	札幌	952

3 「右近権太郎の航海日記」

年	寄港地	入 津	出 帆	積み荷 ・ 売り捌き
弘化4 (1847)	敦賀 松前 オタルナイ	- - -	- - 5/25	下り物積み 下り物売り 胴躰、身欠、白子、撰鯿、鰶粕 笹目積み
	松前	6/5	6/8	胴躰、白子、身欠、残らず売り
	敦賀	6/20		
	敦賀 松前		6/28 7/8	下り物積み 下り物売り 当地、荷物一切なく、ヲタ スツ場所荷物買付
	ヲタスツ	7/22	7/25	胴躰、身欠、白子、撰鯿、不撰 鯿、昆布、鰶粕、ホッケ鰶粕、 笹目積み 白子積み
	江差 松前	8/4 8/8	8/6 8/12	
	敦賀 室津	8/24 -	-	昆布売り 胴躰、不撰鯿、鰶粕売り
	大坂	-	-	ホッケ鰶粕、撰鯿、笹目、 身欠売り

胴躰(どうにしん)：ニシンの腹側の身で、おもに肥料用。/身欠(みかき)：ニシンの背側の身で、おもに食用。
 白子(しらこ)：ニシンの精巣で、おもに肥料用。/鰶粕(しめかす)：ニシンから魚油を絞った残り、肥料用。
 鯿(かずのこ)：ニシンの卵巣で、食用。/笹目：ニシンの内臓(白子、鯿、エラを除いたアラ)で、肥料用。
 オタルナイ：「小樽内」。現在の小樽市。
 ヲタスツ：「歌棄」。積丹半島の南側の湾の最奥部の港。かつてはニシン漁で栄えた漁村。
 『北前船と日本海の時代』（日本福祉大学知多半島総合研究所編 校倉書房 1997）より抜粋して転載。
 原資料は「右近権太郎諸国日記控」。

4 「よい子の日本史新聞 / 紀伊国屋文左右衛門」

歴史上の人物を面白おかしく紹介する自作プリント。手書きのため、本稿には掲載省略。

【指導案の注釈】

- 1 試食の時間を節約するため、事前の準備として、どん兵衛に入っている「あげ」をあらかじめ人数分にカットしておいたり、(E)(W)の区別を鮮明にするために二色の紙コップを準備するなど、細部に配慮する必要がある。
- 2 (E)(W)の味の違いは明らかであり、様々な感想が出る。ただし、(W)が「こんぶ」味であることは、食べただけでは今一つはっきりしない。
- 3 日清食品広報部に「どん兵衛」の販売地域を質問したところ、送られてきたメール。試食でははっきりしなかった(W)の「こんぶ」が明記されており、有効な資料となった。販売地域を都道府県別の白地図で色分けする。ちなみに、販売地域の違いはJRのホームの「駅そば」の汁の分布と重なる(「文化地理学」慶応義塾大学)らしく興味深い。
- 4 総務庁家計調査より、「こんぶ」購入金額の多い府県の順位を、「どん兵衛」分布の白地図に重ねて記入する。上位は西日本に集中している。データが平成9年で若干古い(新しいデータが入手できなかった)のと、平成9年に限って沖縄県がトップでなかったのが残念。
- 5 越前国河野村の北前船主「右近家」9代目当主の権太郎が残した帳簿。商品リストや寄港地、出入港の期日などが克明に記録されている。また、『敦賀市史』によると、文久元(1861)年の敦賀入津荷物のうち昆布は約550トン。
売上代銀額は176貫780匁。現在の金額に換算するには諸説があるが、米価をもとにした換算(小野武雄編著『江戸物価辞典』)によると、約8,700万円に相当する。
実際の授業においては、教師自身の調査のエピソード(石川県加賀市や福井県河野村、三国町および敦賀市の博物館における北前船の調査、敦賀市図書館での文献調査、NHK福井放送局への電話取材、敦賀市八幡神社での古文書「大慶屋売り仕切」の調査、敦賀女子短期大学助教授 外岡先生宅訪問など)を語り、問題解決の多様な方法を知らせ、「調べ学習」への動機付けを行った。
- 6 中琉貿易(薩摩藩を通じて行われていた中国と琉球の密貿易)において、「こんぶ」が重要な輸出品であったというエピソード。越中国富山の売薬商「密田家」が、この貿易に深く関わっていたことを示す史料(「密田家譜」)が明らかとなり、明治維新の原動力の一つが「こんぶ」だった、ということで話題を呼んだ。
- 7 「しょうゆ」は、みそ醸造の過程で生じる上澄み液が原型と見られ、さまざまな異説はあるものの、紀伊国湯浅の「経山寺味噌」がルーツの一つと考えられている。1580年頃に湯浅「玉井屋」が醤油醸造を始め、1644年に湯浅の浜口儀兵衛が安房国銚子へ伝えた、とされている。黒潮を回遊する鰹を追って、紀伊国の漁民が安房国にまで展開したことは、千葉県に残る地名(和歌山と同一の地名が多い)や墓碑銘、数々の伝承などから知られる所である。鰹漁・鰹節・醤油には、伝播ルートとして同一のものが想定されるのである。ちなみに、栄養学的にみた「こんぶ」「鰹節」「醤油」の関係について補足。「こんぶ」の旨味成分はグルタミン酸であって、「醤油」と同一なため、「こんぶ」と「醤油」足しても旨味は増さない。「鰹節」のイノシン酸と「醤油」のグルタミン酸を足すと強い旨味を発揮するため、関東では「だし」の基本となったようである。さらに沖縄においては「こんぶ」のグルタミン酸と「豚肉」のイノシン酸が出会ったわけである。
- 8 本来は北前船にかかわりのある人物像(高田屋嘉兵衛など)を取り上げるべきである。日本史への興味・関心という観点から書き足してきた「よい子の日本史新聞」を本時のために流用した。
- 9 生徒からは「雑煮」「みそ汁」「小倉&マーガリン」などの意見が出た。それらの歴史的背景を探ることは容易ではないが、知的好奇心を喚起する、という点でそれなりに評価できるのではないかと。