

### 3 体験的学習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 ア 「衣食住の変化」
本時主題	「きびだんご」の調理・試食を通じて、近世～近代の農民の生活を探求する 2 時間分 / 2 時間		
本時の目標	童話に出てくる「きびだんご」に関心を持ち、それが食べられていた時代の人々の暮らしを考察する。 【関心・意欲・態度】【思考・判断】 統計資料や古記録から、雑穀食の歴史的背景について仮説を立てる。【技能・表現】 近世・近代の農民の生活の一端を理解する。【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
・米が常食される以前の雑穀食について、その実際を体験的に理解する。 「きびだんご」と「ひえ飯」の調理および試食。  50分	Question 1 『ももたろう』に出てくる「きびだんご」とは何か？  Question 2 黍(きび)の他に、昔の人々が食べていた雑穀には、どのようなものがあるか？  「きび」「ひえ」「あわ」の観察。 「きびだんご」「ひえ飯」の調理。 雑穀や米は事前に計量して班ごとに分けておく。 レシピを書いたプリントを配布して説明。 弁当用のアルミケースを用いて小分け 試食。 自由に感想を発表する。		副教材の『図説』を利用して調べる  評価方法 発問・挙手・発表  生活の中の事例に知的好奇心をもつ。【関】 評価方法 行動観察
	・様々な資料から、実証的に当時の食生活を理解する。  60分  ・本時のメインテーマの提示  ・具体的な資料から仮説を立てる。  75分	Question 3 江戸～明治時代の人々は、実際に何を食べていたか？  資料「常食構成比」及び「常の食、ハレの食」より当時の一般的な食事の内容を読みとる。 資料「津嶋神社左義長占い」より、雑穀類が主要な農作物であったことを類推する。 「きびだんご」は、食事か、おやつか？  農民は、米を栽培しながら十分に米が食べられなかったのはなぜか？  資料「江戸時代の農民の収支決算」より、江戸時代の過重な年貢の実体を理解する。 飢饉対策としての備蓄、危険を分散するための多品種栽培にも言及する。	
・明治以降の農民の生活実態を知る。  ・寄生地主制度について理解する。  85分  ・養蚕などの副業により、生活の向上が見られることに気付く。  95分  100分		Question 4 米を十分に食べられない状態はいつまで続いたのか？  資料「大正～昭和初期の岐阜県内の食事」より、食生活を読みとる。 地主・小作制度について概説する。  Question 5 大正～昭和初期の農家の食生活の内容が向上しているのは、なぜか？  Question 6 農家の人々は、生活向上のためにどのような努力をしていたか？  農家が現金収入の道を懸命に求めていたこと（以前に学習した養蚕や柿栽培を想起させる）にも言及する。 戦後の農地改革について概説する。	

【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
- ・『全集 日本の食文化 第三巻 米・麦・雑穀・芋』 太田泰弘ほか編 雄山閣 1998
- ・『全集 日本の食文化 第十巻 日常の食』 江原絢子ほか編 雄山閣 1977
- ・『ヒエという植物』 山口裕文 全国農村教育協会 2001
- ・『雑穀 つくり方・生かし方』 ライフシードネットワーク編 創森社
- ・『雑穀つぶつぶクッキング』 大谷ゆみ子 創森社
- ・『日本の食生活全集 21 聞き書岐阜の食事』 農産漁村文化協会編 1990

【資料編】

1 「常食構成比」 単位は%

	1840年代	1877年
米	54.0	53.8
麦	29.9	31.6
雑穀・豆	12.6	7.6
甘藷	3.5	6.9

『全集 日本の食文化 第十巻』より転載

2 「常の食、ハレの食」(天保年間=1840年頃 の信濃国の農家の食事)

7月	朝	昼	夕	7月	朝	昼	夕
1	ひば飯	ひば飯	ひえ粥	16	白飯	白飯	白粥
2	ひば飯	ひば飯	つみ入		煮物	煮物	
3	ひば飯	ひば飯	おやき		汁	汁	
4	ひば飯	ひば飯	ひえ粥	17	ひば飯	ひば飯	ひえ粥
5	ひば飯	ひば飯	つみ入	18	ひば飯	ひば飯	つみ入
6	ひば飯	ひば飯	おやき	19	ひば飯	ひば飯	おやき
7	白飯	白飯	白粥	20	ひば飯	ひば飯	ひえ粥
	煮物	煮物		21	ひば飯	ひば飯	つみ入
	汁	汁		22	ひば飯	ひば飯	おやき
8	ひば飯	ひば飯	ひえ粥	23	ひば飯	ひば飯	ひえ粥
9	ひば飯	ひば飯	つみ入	24	ひば飯	ひば飯	つみ入
10	ひば飯	ひば飯	おやき	25	ひば飯	ひば飯	おやき
11	ひば飯	ひば飯	ひえ粥	26	ひば飯	ひば飯	ひえ粥
12	ひば飯	ひば飯	つみ入	27	白飯	白飯	つみ入
13	ひば飯	ひば飯	うどん		煮物	つけもの	
14	ぼた餅	白飯	白飯		汁		
	うり	煮物	煮物	28	ひば飯	ひば飯	つみ入
		汁	汁	29	ひば飯	ひば飯	おやき
15	白飯	白飯	そば	30	ひば飯	ひば飯	ひえ粥
	煮物	煮物					
	汁	汁					

『全集 日本の食文化 第十巻』より

3 「江戸時代の農民の収支決算」

仙台藩の農家 宝暦3(1753)年

石高	田 6反 畑 4反
収入	米 12石9斗4升 (うち年貢 6石7斗2升) 大豆 4石 (うち畑年貢 1石2斗) 年貢納入後の売却代金 14貫280文(¥242,760)
支出	村入用 2貫255文(¥ 43,248) 諸費用 18貫795文(¥319,515)
残高	6貫711文(¥120,000)

『全集 日本の食文化 第三巻』より転載

「ひば飯」= 干葉(乾燥させた大根などの葉)を混ぜた、白米と大麦の混合飯

「つみ入」= 小麦粉や蕎麦粉のすいとん入りの汁

「おやき」= 小麦粉や蕎麦粉をこねて囲炉裏の中で焼いたもの

4 「大正～昭和初期の岐阜県内の食事」

	春	夏	秋	冬
恵那郡 東野村 (現在の 恵那市)	朝 麦飯、みそ汁、煮豆 昼 朝食の残り、小魚 夕 麦飯、かき玉汁、 春菜の胡麻あえ	朝 麦飯の卵かけ、みそ汁 昼 麦飯、焼なす、胡瓜 夕 麦飯、煮なす、胡瓜、 煮かぼちゃ	朝 麦飯、みそ汁、漬物 昼 麦飯の茶漬、漬物 夕 麦飯、きのこ汁、へば いなご、焼さより	朝 麦飯、みそ汁、漬物 昼 朝食の残り 夕 麦飯、大根・里芋の汁、 漬物、鰯の丸干
大野郡 白川村	朝 ひえ飯、みそ汁、山菜 昼 ひえ飯、みそ汁、山菜 夕 ひえ飯、みそ汁、山菜 ねぎ味噌	朝 麦飯、ジャガイモの汁 昼 朝食の残り、ささげ 夕 朝食の残り、胡瓜	朝 ひえ飯、みそ汁、 煮大根 昼 朝食の残り 夕 朝食の残り、焼なす	朝 とち餅、みそ汁、漬物 昼 ひえ飯、みそ汁、漬物 夕 ひえ飯、みそ汁、漬物 山菜の煮付
海津郡 海津町	朝 麦飯、みそ汁、漬物 昼 麦飯、はえの佃煮 夕 麦飯、煮豆、澄し汁、 ジャガイモの煮つけ	朝 麦飯、みそ汁、漬物 昼 麦飯、はえの佃煮 夕 麦飯、しじみ汁、胡瓜 煮なす	朝 麦飯、みそ汁、煮豆 昼 麦飯、さと芋、漬物 夕 麦飯、みそ汁、たに し、焼さんま	朝 麦飯、みそ汁、漬物 昼 麦飯、ふな味噌、漬物 夕 麦飯、里芋、ふな大根

「麦飯」は、恵那郡東野村や海津郡海津町では白米8・大麦2の混合。大野郡白川村では白米5・大麦5の混合。

『日本の食生活全集 21 聞き書岐阜の食事』より抜粋して作成

## 【指導案の注釈】

- 1 ブランターで栽培した「きび」「ひえ」「あわ」及び脱穀後の状態を観察する。種の入手先は、ライフシーードキャンペーン事務局（東京都文京区関口1-17-9 03-3269-0833 メールアドレス info@ilfa.org 費用は500円程度）。5月中旬に種まき。水さえ欠かさなければ放っておいても成長する。掃除当番に水撒きを依頼した。「農業体験」という程のものではない。雑穀の入手先は庄村米穀店（郡上郡八幡町島谷今町1146番地。0575-65-2431。費用は一種類200g入りで1000円程度）。
- 2 事前の準備として、「きびだんご」「ひえ飯」「あわ餅」を調理しておく。材料となった雑穀の入手先は、前述の庄村米穀店。伝統食の復活・普及を目指して講習会などのイベントも主催している。調理方法に関しては『雑穀つぶつぶクッキング』（大谷ゆみ子 創森社 1999）を参考にした。調理実習が不可能ならば、（事前の準備は必要だが）教師が調理したものを生徒に試食させる、という方法もある。かつて「地理A」を担当していたときに、「世界の食文化」の学習において「粉食」をテーマに調理実習を行ったことがある。家庭科とのT・Tで、「トルティーヤ(南米)」、「ベトナム春巻」、「チャパティー(インド)」、「日本そば」などを実際に調理して食べる、という内容の授業である。本授業は、この調理実習がヒントとなっている。「体験的学習」に関しては、家庭科の理解が得られれば、家庭科とのT・Tは有効な方法だと思う。
- 3 資料「常食構成比」は、『全集 日本の食文化 第十巻』に収められている西川俊作氏の論文（「移行期の長州における穀物消費と人民の常食」）からの引用。長州藩（山口県）には、1841年に藩命によって作成された「防長風土注進案」という調査報告書があり、また1886年の「山口県第四回勸業年報」という統計書があって、一般の人々が何を常食としていたかについての克明な数値が判明する。これによると、当時の平均的な山口県民の常食構成は、米が50%強、麦30%、残りが雑穀や甘藷といった割合であり、幕末においても明治時代においても、その構成比に大きな変化はない。つまり、江戸時代が終わって急激に生活が向上したわけではない。  
資料「常の食・ハレの食」は、同じく『全集 日本の食文化 第十巻』に収められている向山雅重氏の論文（農村の食生活）から、7月の部分を引用して加工。信濃国伊那郡前沢村小輪田に残る名主の「年内行事日記帳」（林家文書。天保十五年）から、年内行事とその折々の食事内容を知ることができる。これによると、7月中旬の盆や祭礼の日を除くと、普段の朝食と昼食は「ひば飯」、夕食は「つみ入」「おやき」「ひえ粥」の単調な繰り返しであった。  
これらの資料から、白米を中心としつつも麦類や雑穀、甘藷などがこれを補うという主食体系が推測できる。
- 4 資料「津嶋神社左義長占い」は、大垣市北方町の津嶋神社の毎年の左義長において、農作物の豊凶を占った結果が町内に配布されるもの。現在においても、占いの項目に種々の雑穀があることを読みとらせ、かつては重要な作物であったことを類推する。
- 5 資料「江戸時代の農民の収支決算」は、同じく『全集 日本の食文化 第三巻』に収められている宮内輝武氏の論文（「飲食物の収支決算」）。原資料は児島幸多『近世農民生活史』吉川弘文館）から引用。収穫のほぼ半分を年貢として納めていたことや、収支決算が赤字となっている実体がわかる。
- 6 資料「大正～昭和初期の岐阜県の食事」は、『日本の食生活全集 21 聞き書岐阜の食事』に収められている8つの地域の聞き書き資料から抜粋して作成。さまざまな読みとり方ができる資料であるが、以下のような意見が期待できる。この時代になっても、白米は常食されていない。恵那郡や海津郡では麦飯の米の割合が高い。副食は質素ながら、山川や畑で取れる季節の食材を取り入れている。「鯛」や「さより」「さんま」など、現金で購入したと見られるものも散見する。大野郡白川村では「とち餅」「ひえ飯」など堅果類や雑穀が常食されていた。これらの背景に、農業生産力の向上とともに養蚕などの副業的現金収入の増大があげられる。例えば恵那郡東野村の場合、養蚕による収入は白米の購入に充てていたという。