愛知教育大学研究報告，59（芸術・保健体育・家政・技術科学・創作編），pp. 89～98，March，2010

教科間の接続をねらいとした教員養成大学における授業実践

荒井眞一*　青木香保里**

*北海道大学大学院教育学研究院専門研究員
**家政教育講座

Educational Practice at College of Teacher Education Aiming at the Links between Subjects

Shin-ichi ARAI* and Kahori AOKI**

*Research Worker at Graduate School of Education, Hokkaido University, Sapporo 060-0811, Japan
**Department of Home Economics Education, Aichi University of Education, Kariya 448-8542, Japan

はじめに

本稿は，北海道の教員養成大学における教職課程科目における実践を通して，教科間の接続についての内容研究を，小学校教員を目指す10名の学生（４年生）とともにおこなった経過の報告を目的とする。担当した科目は，小学校教諭一種免許状において「教科に関する科目」として位置づけられている「小学家庭」である[1)]。本稿における考察の対象とするところは，この「小学家庭」15回講義のうち，最終の５回分である。

「小学家庭」の授業概要には「小学校家庭科教育に必要な衣・食・住生活・生活設計，および家庭科教育に必要な基礎的知識と授業構成に要求される技術を習得する。各領域から専門の教員４人で連携して行う。」とある。概要に示される「衣・食・住生活・生活設計」という４つの領域のうち，本稿における考察の対象とするところは，食生活にかかわる内容である。

食生活にかかわる内容は，教科間を接続させうる教育内容として述べられる可能性があると考える。本稿においては，社会科教育の立場にたちつつ，“家庭科から何を学ぶことができるか”ということについて考察し，教科間を接続させうる教育内容の導出を試みる。

「小学家庭」講義においては，小学校教員を目指す学生とともに上記教育内容の導出を試みるという立場を貫いた。講義の構成は，教育内容研究における基本的な方法と思われる“課題の設定”“先行実践の検討”“教育内容の検討”という３者に対応した，「１．家庭科食分野の教科書検討」「２．家庭科食分野における授業実践」「３．食分野との接続を意識した歴史の授業の提案」の３部構成とした。講義回数５回のうち，第１時を「１．家庭科食分野の教科書検討」，第２時を「２．家庭科食分野における授業実践」，第３－５時を「３．食分野との接続を意識した歴史の授業の提案」が占めた。

本稿においても，上記３部構成にしたがった３章構成を採用する。講義の各回末には，学生から感想をもらっている。それゆえ，各章の論述においては，講義における目標と内容の提示の後，学生からの意見をもとに，提示した内容にたいする検討をおこなう。

１．家庭科食分野の教科書検討：第１時

１.１　講義の概要と目標

第１時においては，本稿の目的とする教科間の接続を考察するための足がかりとして，現行の小学校家庭科教科書[2)]と学習指導要領の記述を概観した後，学習指導要領に依拠した記述のなされていると思われる家庭科教育研究書について検討をおこなった。

上記検討をおこなうに際し，第１時講義では，各文献記述にたいし批判的な検討をおこなうことを学生に求めた。このような検討を通して，学生たちに，解決されるべき課題を自ら見つけていくための課題意識を持ってもらうことが第１時の目標である。

ただし，文献記述にたいする批判的検討が，課題意識の形成に寄与するものにならず，粗捜し的検討に終始しては，講義全体の目標である教科間の接続に資するものとはならない。感想文記述により，第１時における批判的検討にたいする学生からの意見を材料として，講義内容の妥当性についての考察が求められる。

1.2　講義の内容

1.2.1　小学校家庭科教科書における食分野（ごはんとみそしる）記述の検討

講義の冒頭で，学生を指名し味噌の原料についてたずねた。その学生は，大豆はすぐに答えたものの，他の原料については解答できなかった。学生全員にたいして同様な問いかけをおこなったものの答えは聞かれなかったので，小麦･米などが大豆以外に必要であることを述べた。赤味噌･白味噌という味噌の種類の区別は，大豆以外の原料によって決まる。この事実を踏まえ授業者は，大豆以外の原料に何を用いたかということは，その土地の農作物の作柄に影響されたのではとの疑問を投げかけ，5回にわたる講義全体の動機づけとした。

続いて，小学校家庭科教科書『小学校 わたしたちの家庭科 5・6 』pp.38-39における「ごはんとみそしる」の記述について検討した。記述を一読した限りでは，みそしるのつくり方解説と感じられる内容であった。

教科書記述の中に授業の目標らしきものを探せば，p.38における「みそしるをおいしく作るくふうを家族に聞いてみよう」や「実の取り合わせなどをくふうして，おいしいみそしるを作ってみましょう」で示したところと思われる。これらの記述から察するに，みそしるのつくり方という事柄以上の内容は感じられない。

小学校学習指導要領（平成10年12月告示）の記述を見ると，「第8節 家庭」における「各学年の目標及び内容」として以下のような目標や内容が示されている。

> ⑴ 衣食住や家族の生活などに関する実践的･体験的な活動を通して，家庭生活を支えているものが分かり，家庭生活の大切さに気付くようにする。
>
> ⑵ 製作や調理など日常生活に必要な基礎的な技能を身に付け，自分の身の回りの生活に活用できるようにする。
>
> ⑸ 日常よく使用される食品を用いて簡単な調理ができるようにする。

上の⑵と⑸の意味するところは“料理がつくれるようになる”というところに落ち着くだろう。また⑴では「家庭生活を支えているもの」がわかるということが目標としてあげられている。改めて教科書記述を見ると，p.39に「みその種類や作り方を調べてみよう」との題名で，発展学習が示されている。またp.40では，食品の栄養バランスにかんする記述がみられる。開隆堂版の家庭科教科書に食生活にかかわる内容が記述されているのは，他にはpp.82-85における「食事の計画」という項目だけである。これら記述から考えるに，教科書の「家庭生活を支えているもの」の内容は，食品の種類や栄養バランスということに限定されているようであることを，学生とともに確認した。

1.2.2　浜田滋子「食物の教材研究と指導」における食生活の把握

講義の後半では，浜田滋子による家庭科教育にかんする研究論文[3]を題材とした。論文の冒頭部で浜田は「子供の食生活の現状」についての問題意識を述べている。浜田は，「『宵っ張りの朝寝坊』型の生活習慣を改めようとする態度が，小･中学生のいる家庭には要望される」と述べている。この記述にたいし，研究論文を読むに当たっては決して肯定的な立場にのみ立ってはいけないということを指摘した。

また浜田は，「朝食を食べない子どもたちが増えていること」の原因を，「家族の基本的な姿勢」にのみ求めた上で，「母親の食事に対する関心」にまで原因を集約させてしまっている。このような原因の固定化は，問題の矮小化ではないかとの疑問が生ずる。また，食事の供給は，母親だけが全責任を負うべきものなのか，家庭によっては母親が朝食をつくることが不可能という場合もあるのではないかとの疑問も生ずる。

上記疑問の提示後，浜田による「食事とこんだて」と題する学習指導案の検討をおこなった[4]。指導案の5⑴には，「① ごはんとみそしるをおいしく作ることができる」「② 必要なことを記録しながら，計画表に従って作業を進めることができる」の記述で授業における目標が示されている。これら目標から，『初等教育 家庭科教育の研究』の目標とするところは，学習指導要領における目標と大きな違いが見られない。

また，浜田による「指導過程6」では「もりつけ方，茶わんやはしの持ち方にもふれ」との記述にあるような発展の方向性が示されている。この方向性が示されている点において評価は出来る。しかし食分野の持つ（授業の素材としての）可能性は，「もりつけ方」や「茶わんやはしの持ち方」に留まるものとは思われない。浜田による指導案は，作り方や作業という目標設定をおこなったために，教育内容における発展性が狭められているのではとの意見を，学生にたいして提示した。しかし一方で，上記指導案には，指導に求められる留意点や学習活動等が詳細に記されている。学習指導案としての完成度はきわめて高く，一方的に全否定されるべきものではないという点も，併せて指摘した。

1.3　講義にたいする感想

前節1.2.1で述べた，みその種類を題材とした講義の動機づけにたいし，以下のような感想がみられた[5]。

> ⑴確かに家庭科という教科は人間の生活と密であるために，様々な教科と関わっているという視点は新鮮で自分も参考にしたいと思った。
>
> ⑶歴史と家庭科をつなげて，掘り下げてみるというのは，お

もしろいと思います。食分野にはどのような可能性があると考えられるか興味がある。

上記感想からは，食分野のもつ教育内容としての可能性にたいする学生の興味が示されている。みその種類を題材とした問題提起は，講義の動機づけとして有効だったといえる。1.1で述べたように，第１時の主たる目標は文献記述にたいし批判的な検討をおこなうことを通して，学生たちに解決されるべき課題を自ら見つけていくための課題意識を持ってもらうことであった。この目標の達成にかかわる学生からの感想文記述は，以下のものであった。

⑴私自身，大学２年目の時から様々な文献やニュースを批判的に見ることは実践していて，学ぶにはとても良い方法であることは知っている。ただ批判するにとどまらずその内容をもっと深く掘り下げて調べてみることが大切だと思う。

⑷教科書や研究論文の検討をする時，批判的思考をもつことで新しい視点で内容を見ることができた。共感，賛成的な思考とバランスを取りながら，この視点を培っていきたい。

⑸文献を読むときに批判的思考をしたり自分の視点を持つことについては，以前から心がけてはいるのだが，なかなか難しい。ただ，なんとなく読むだけでは意味がないので，どんなに稚拙であっても，いつも自分の考えは持っていたいと思う。

上記記述からは，文献記述の批判的な検討から，「自分の考え」をもちながら「新しい視点で内容を見る」ことが可能になると学生が感じたことが推察される。ただし，「あら探しのような読み方ですが（と最初は思いましたが），深く読むことができていいと思いました⑻」との感想や，「浜田先生の結論に至る過程がもう少し密に示されてほしいと思う⑵」との感想もみられた。第１時における目標は概ね達成されたものの，資料の提示の方法に改善が必要と思われる。

２．家庭科食分野における授業実践の検討：第２時

２.１　講義の概要と目標

第２時においては，「つくり方」にとどまらない家庭科食分野における授業実践のいくつかを検討し，教育内容という点から教科間の接続について考察するための足がかりとした。この検討のための材料として，講義では，飯野こうによる提言･実践と，札幌市立石山南小学校 教諭佐藤広也による実践をとり上げた。これら２者による実践検討に加えて，講義の末部では，補足ビデオとして「フードマイレージをへらせ！」(2008/07/02 ＮＨＫ総合）を視聴し，家庭科食分野が対象としうる内容の多様性について，考察してもらった。

受講学生にたいしては，これら実践検討を通じて，家庭科食分野が有する可能性について理解してもらうとともに，この可能性のうちの有力な方向性の１つとして経済的な内容をとり上げられることを知ってもらうことが，第２時の目標となる。

２.２　講義の内容

２.２.１　飯野こう『家庭科でなにをどう教えるか―小学校の授業―』における労働の把握

講義の冒頭では，飯野こうによる以下の問題意識を学生に紹介した[6]。

年々ひどくなっていく子供たちの生活の荒廃や人間性疎外の状況のなかで，この子供たちの人間性と生活をとりもどす，人間としての全面発達を保障する教育の役割を，家庭科はどう担うのかを追及し続けてきました。

上記「荒廃や人間性疎外」の原因の１つとして飯野は「高度経済成長」をあげている。この経済成長の結果として，「家庭の教育で子供たちにうけつがせる教育的価値のあるものとして，労働を重視することができなくなった」こと，さらには「子供たちが労働をいやがり，手や体を動かすことと結びつけて人間の発達を推し進めていくことが困難になっている」ことを，飯野は指摘している。生活をより快適に過ごすために労働が行われるものならば，労働が苦痛でしかないという現状には問題があるといわざるを得ない。快適さが達成される過程は，「手や体を動かすことと結びつけて人間の発達を推し進めいていくこと」と結びつけられるとき，それ自体が快適なはずだからである。この問題提起を踏まえて飯野は，家庭科教育で達成されるべき目標として，以下のまとめをおこなっている[7]。

人間のいのちとくらしを守る家庭の営みとしくみの必要条件･十分条件を知り，それにてらして現実の矛盾をとらえ，これを打開する道すじがわかるようにする。

上記述に続き飯野は，生活現実の領域を整理した中に，「経済的土台領域」として「生活資料の流通･分配のしくみに関する内容」を入れている。ＰＣや携帯などの生活への浸透を考えれば，家庭生活にとっての「経済的土台」となる「生活資料の流通･分配のしくみ」にたいする理解は，生活現実を捉えるためには不可欠だろう。飯野が目ざす家庭科の根幹に位置づく事柄として経済や労働があげられる。飯野による記述を踏まえ，学生にたいしては，社会とのかかわりを省みること無しに家庭科教育を考察することは不可能ではないかとの問題提起をおこなった。

2.2.2　佐藤広也「ごはんとみそしる」実践にみる家庭科教育実践における総合性

実践研究が文献の検討だけに終始するものではないことを学生に知ってもらうため，教員による実践として，札幌市立石山南小学校 佐藤広也による「ごはんとみそしる（1） みそしる探偵団」という実践をとり上げた。第2時では，佐藤による授業実践の経過を，授業者の3度にわたる見学を踏まえたまとめとして，学生に紹介した。佐藤自身常日頃より,「家庭科は総合学習だと思っている」と述べている。このような個人的な会話の内容もとり入れつつ，学生にたいしては，佐藤実践の総合性を学生自身がどのようにとらえるか考えながら検討をおこなってほしいとの要望を出した。以下，実践の概略を述べる。

・1回目の見学（2007/05/08）

1回目に見学した授業は，参観日であった。子どもたちには，この参観日までの宿題として，① 大人の助けをもらいながら自分でみそしるをつくり日記に書くこと，② スーパーなどでみそしるの材料の値段を確かめておくことが出されている。

授業は，子どもたちの日記の（佐藤による）発表から始まった。「だし入りみそを使った」「少し指を切った」「弟が旨いと言った」「家族は無反応だった」等々，家庭での様子が伝わってくる“力作”がほとんどだった。また，みそしるの材料の金額は，当初の予想とは大きくかけ離れ，500～1000円というものがほとんどであった。

・2回目の見学（2007/05/14）

バスに乗り全員で生協まで材料の買出しに向った。買い物には2種類あった。1つは（3人ずつの）各グループだけで用いるもので，もう1つは数グループで共同購入し後で支払いを折半するものである。買出し終了後各グループでは，自分たちの作るみそしるの1人あたりの金額を計算し，佐藤に報告した。グループのみで用いるものの金額と共同購入で折半する金額を合わせ，さらに一人当たりの金額を算出するという複雑な計算の後，各グループ･各人の清算を行った。実際に行われた計算を，問題として出せば以下のものである。

> （問題） 新田君･藤本さん･前田君のグループでは，豆腐とわかめのみそ汁を作ります。必要な材料のうち，豆腐は自分のグループ用に68円の品物を，みそは5グループで235円･わかめは5グループで90円･煮干は4グループで140円の品物をそれぞれ共同購入しました。グループの支払い金額は，1人あたりいくらになるでしょう（小数は禁止）。

・3回目の見学（2007/05/15）

朝の会で作成の手順･所要時間が念入りに確認された。家庭科室に移動後，鍋や包丁といった道具と前日に冷蔵庫に保管した材料を出し，作業が始まった。家とは勝手の異なる家庭科室や共同購入した材料の分配に苦戦しつつも，みそしる作りが開始された。念入りな下準備の成果で，調理はスムーズに進行し，10種類のオリジナルみそしるが完成した。楽しい試食，見学に訪れた先生方による採点の後，それぞれの子どもが一連のみそしる作りを振り返り，終了時点での自分の思いを日記に書き留めた。

・佐藤実践のもつ意義

佐藤実践は，教科書の目標とする“料理のつくり方”か“栄養バランス”といったところを大きく超えた内容と発展性を持っていると思われる。列挙すれば，以下のようになる。

① 子どもたちに日記を書かせたところ

みそしるをつくる過程とその際の子どもたちの心持ちを書かせることは，みそしるをつくる以上に（子どもたちには）大変だったのではないか。子どもたちにとっては，作業の過程での自分の姿を客観的にとらえていなければならないからである。佐藤実践のすべてを見たわけではないが，今回見学した授業以外にもさまざまな場面で，作文を書かせることが行われていたらしい。実践の蓄積が，子どもたちに生き生きとした文を書かせた要因となっているだろう。

② どのように安くつくるのかを工夫しているところ

世の中何をするにもお金がかかるということは，誰の目にも明らかなことだろう。にもかかわらず，家庭科教科書にはこのような経済的な視点が欠けている。合理的な生活をするためには，無駄な出費を控えることは欠くことが出来ないはずである。この当然だが（教科書では）見過ごされている事柄を前面に押し出している点にも，佐藤実践の着眼の新しさがある。授業でのやり取りのなかで,“1階より2階のほうが安かったよ”などという発言が何度か聞かれた。子どもたちは，自ら“どのように安く作るか”工夫していた。

③ 他教科への接続が図られていたところ

授業時間が押しているという状態の中で，他教科への接続が図られた。その試みとは,「適量」「いちょう切り」「少々」といった意味のつかみにくい言葉にたいする注意である。確かに料理に関係する語は意味の不明確なものが多いように思われる。これらの語を授業の中で見つけ出すことで，子どもたちの言語感覚が鋭く磨かれるきっかけとなるだろう。佐藤実践は，身近な食物のもつ可能性を具体的な形で明らかにしたものといえる。授業の過程に，3度にわたり，直接参加させてもらえた佐藤実践の資料は，多種にわたる。学生にたいしては，これらの資料を可能な限り提示し，授業実践を具体的に想像できるよう注意を払った。

2.2.3　補足ビデオ：「フード･マイレージをへらせ！」にみる食分野実践の可能性

実践研究の材料には，常識的な範囲内で事実として

正しい内容を伝えるものであるなら限定など無い。日常生活の全ての場面に実践研究の材料が存在する可能性がある。材料の１つとして，ＮＨＫ総合において放送された「フード･マイレージをへらせ！ ニッポンの食卓大研究」（2008/07/02）を，講義の末に視聴した。

ビデオの内容は，地球温暖化の原因とされる CO_2 排出に大きくかかわるフード･マイレージ（食料の重さ×輸送距離）を減らす試みとして，京都府伊根町伊根小学校の栄養士高岡比早子による取り組みをとり上げたものである。この中で高岡は，地域の協力を得て入手した地元の野菜や海草や，地域特産の「へしこ（さばのぬかづけ）」を用いた献立の工夫や，「食べ方コンテスト」をおこなった。高岡による実践は地域を巻き込んだ総合学習としておこなわれたもので，ＮＨＫによる放送はこの実践をフード･マイレージを減らすとり組みと位置づけている。このビデオから，食分野実践のもつ可能性について，各々考察を深めてもらった。

２.３　講義にたいする感想

第２時において学生とともに考えたかった内容は，前節2.2で述べた３点である。よって，以下の講義内容にたいする検討では，これら３点にかかわる意見を講義順にとり上げる。2.2.1で述べた飯野文献にかんして講義の目標となることがらは，経済や労働が家庭科の内容の根底に位置づくこと，そしてこれら経済や労働という点から社会科との結びつきをはかりうる可能性があることが，学生に納得のいくことがらとして伝えられたかということである。以下の感想記述からは，上記目標が達成されたことがうかがえる。

⑵記録を通してその当時の情勢が見えてきました。経済の発展による市場規模の拡大と反比例する，子どもたちの労働の自由度･価値観の許容さが縮小しているように思われました。

⑶家庭科が社会や労働と強く結びついていることを感じた。

⑷家庭科と社会科のつながりについて今まで考えたことはなかったが，実は深いつながりがあることを知った。

⑸経済や資本主義などについて触れる中でも，土台には社会，地域，そして最終的には，「人」が居るのだということを忘れずに学んでいきたい。

佐藤実践に関して講義の目標となる事柄は，「家庭科は総合学習だと思っている」と述べる佐藤による実践の総合性を，学生が理解することができたかという点にあった。以下の感想記述からは，上記目標の達成されたことが，「広がり」という表現によってうかがえる。

⑴佐藤実践について聞いてみて，家庭科は広がりのある教科だなあと思いました。（家庭科だけじゃないのかもしれないけれど） 私が小学生の時の調理実習では材料がいくらかかるかまではやらなかったけれど，実生活においては「安く作る」ということは大事になっているので，材料費計算をするのはとてもいいと思いました。「無農薬にこだわったみそ汁」とかのテーマを決めて，金額を比較しても面白そうだと思いました。

⑶みそ汁という題材から算数のようなものに学習の方向を変えたりと，家庭科の幅の広さや自由度も発見できた。

⑷子供達のみそ汁作りの授業も，作文を多く書かせることによって，より調理への取り組みの姿勢が生き生きとしたり，家庭科の授業を通して経済的な視点を養って行くことは，とても大切なことだと感じた。

佐藤実践における総合性をささえる柱の１つとして，上記学生⑷は「経済的な視点」を指摘している。また，学生⑸は「飯野さんと佐藤さんの考え方には，納得できる部分が多いように感じた。他の教科との接点を見逃さずに展開していくことは大切なことだと思う」との意見を述べている。飯野文献における経済や労働と上記「経済的な視点」は教科間の接続を考察する際の柱となりうるのではないか。

2.2.3で紹介したビデオにかんして講義の目標となることがらは，家庭科食分野が対象としうる内容の多様性について，学生に考察してもらうことにあった。以下の感想記述からは，上記目標が達成されたことがうかがえる。

⑹普段あたり前のように食べているものが，実は外国から輸入されているものも多く，その輸入する際にエネルギーが使われ，それが地球温暖化へとつながっているのだという。その中で，国産のものを学校で用いることで子どもたちも身近なものとして興味をもつだろうし，どのようにして作られたものかわかるから安心であろう。しかも運搬の際にかかるエネルギーも少ないため，地球温暖化の歯止めに貢献していることになる。そのようなことを関連づけて子どもたちと学習したら，身近なところから世界的なことまで考えられるようになるのではないかと思う。

⑼新鮮な食材を給食に用いることに，栄養士としてのプライドが感じられた。地域に根ざした食育をすることが学校教育にとって重要なことだと感じた。食べ物を大切にすることを自然に身に付けさせることで，残食を減らすことができると思った。

上記学生⑸による感想からは「身近なところから世界的なことまで考えられるようになるのでは」との発展可能性がしめされている。また，上記学生⑼による感想からは「残食を減らすことができると思った」との表現で，子どもの行動変容の可能性が述べられている。また，以下学生⑺による感想からは，家庭科と社会科との接続という本稿の課題を越えた，教科全体の目標とするべき内容が，意見として述べられている。

⑺ 家庭科と他の教科を一緒に考えるという考え方はとても良い考えだと思います。ただ家庭科に限った考えではなく，全ての教科において同じことが言えると思います。教育の１つの課題というのは，1つの教科で解決するものではなく，全ての教育活動を通して考えていくべきものだと思います。 全ての教科を通じた教育というのはとても難しいとは思いますが，それができる教師のはたらきかけはとても重要だと思いました。

3．食分野との接続を意識した歴史の授業の提案：第3，4，5時

3.1　講義の概要と目標

第３時から５時には，授業プラン「しょうゆで考える資本主義的生産の成立」（以下，授業プランと略す）を用い，講義をおこなった[8]。この授業プランは，日本の経済発展のありようを典型的に示すしょうゆ醸造業における展開過程を主たる内容として，日本における資本主義的生産とはいかなるものであったかを，成立過程に即して実例を持って教えることを目標としたものである。ただし，今回報告する教員養成大学での授業実践では，上記目標の他に，別な目標が柱として加えられる必要がある。本稿冒頭で述べたように，食生活にかかわる内容は，教科間を接続させうる教育内容として述べられる可能性を持つと考える。前章で検討した飯野文献や佐藤実践においても，「経済的な視点」が家庭科食分野の総合性を具体化しうる有効な方向性として位置づけられていた。授業プランもまた，「江戸時代」における経済発展をしょうゆという食品を通して概観するものであり，食品･経済という２点において飯野文献や佐藤実践と共通な事柄を含み，家庭科食分野との接続をはかりうる要因を内在している。

上記述を踏まえ本章以下に述べる第３時から５時の目標となる事柄は，社会科歴史的分野を意識して作成した授業プランから，食品･経済という２点を足がかりとして，学生たちが家庭科食分野と社会科歴史的分野の接続の可能性を導き出すことである。

3.2　講義の内容

3.2.1　商品化の開始から大量生産の達成：第3時

講義冒頭の課題では，授業者の持参した10数本のしょうゆを各席にまわしつつ学生を指名し，銘柄と産地をたずねた。学生からはキッコーマン･ヤマサといった業界１・２位の企業名のほかに，北海道の企業であるトモエの名が出された。課題の解説では，生産量１・２・４位の企業が千葉県に本社を有し，これら３企業で日本全国のしょうゆ生産額の４割に上ることを述べた。

問題提示に先立ち，17世紀における経済発展の概略について説明した。「江戸時代」における経済発展過程が17・18・19世紀の３つに区分されることを述べた後，17世紀前半における参勤交代の実施により江戸が巨大都市化したことを説明した。お話におけるしょうゆの製造法と17世紀の経済発展についての説明を踏まえて，第１問を提示した。17世紀の江戸周辺では江戸におけるしょうゆ需要をまかなうことが不可能であったために，関西地域から下りしょうゆがおくられていた。このことを理解することが第１問の目標である。

解答前に２名の学生に理由をたずねたところ，「天下の台所」や「食いだおれ」といった言葉で大坂にたいする印象が語られたものの，なぜこのような印象が形成されたかとの質問にたいしては答が得られなかった。

第１問の解説の冒頭で，しょうゆの起源について，プリントを読みつつ説明した。この説明を踏まえて，「江戸時代」以前に文化の中心であった京都に多くの物資を供給したことが，大坂が「天下の台所」と呼ばれた理由であることを説明した。巨大都市江戸が誕生した17世紀には，江戸周辺では商品作物栽培がおこなわれてはおらず，関西地域から下りしょうゆが送られた。この下りしょうゆの存在が17世紀における日本経済のありようを象徴的にあらわす。併せて和歌山県の湯浅町を例にあげ，下りしょうゆの産地について具体的に説明するとともに，千葉県の銚子市に本社のあるヤマサしょうゆの始祖であった浜口儀兵衛の出身地が湯浅町に隣接する広川町だったことをつけ加えた。

続く第２問では，しょうゆが工場で大量に生産された時期について質問した。ほぼ全員が３番の19世紀後半に手をあげた。マニュファクチュアという語をあげた際にあがった歓声から察するに，正解である２番の19世紀前半にマニュファクチュアが達成されたされたことを知る学生は多数いたようである。しかし，このマニュファクチュアが大量生産の始まりであったことを知る学生は１名だけだった。

第２問にたいする解説の中で，野田しょうゆによって達成されたマニュファクチュアによる生産量について説明した。19世紀に達成された１万石というしょうゆの生産量は，19世紀当時の12.5万人分の年間消費量に相当する。このような具体的な数値により，19世紀に大量生産が達成されたことを述べた。

3.2.2　18世紀以後における商品作物栽培の展開と関東しょうゆの発展：第4時

講義の冒頭で，プリントを配布し前回のまとめをおこなった。このまとめの後，第３問⑴を提示した。18世紀には，人口･耕地面積の増加が停滞していた中で，農業生産高が一定のペースで増加した。この理由を問うことが第３問⑴の主旨である。ほぼ全員が正解である「3. 農具の改良」に手をあげた。学生を指名したずねたところ，他の２つの選択肢が「江戸時代」以前からおこなわれていたはずとの意見が出された。どのような農具があるのかたずねたところ，千歯こきの名があがった。解説のなかで，唐箕と踏車の使い方につい

て説明をおこなった。

続く第３問⑵では，農業生産の増加がどのような農作物によって担われたかたずねた。農具にかんする説明は，米の増産にかかわるものが多い。また，第３問⑴の解説まではしょうゆにかかわる内容には言及していない。それゆえ，“しょうゆに関係する話だから「2. 米以外の農産物」だろう”という考えには到達しにくい構成となっている。第３問⑵の解答分布は，「1. 米」が大半を占めた。「江戸時代」における農業生産が米作を中心としたものであるとの認識が，学生にあるようである。解説の中で，農具が発達したことで米作のための面積が小さくなったこと，残りの土地を利用して大豆を，さらには米の裏作として小麦といった商品作物を栽培したことを述べた。この商品作物栽培の普及が18世紀の日本経済に見られた動きであり，この結果として，関東地域でもしょうゆの原料となる大豆や小麦が栽培されるようになったことを説明した。

続くお話では，商品作物栽培の普及にともなって，関東地域でしょうゆ生産が増加したことを述べた。この生産の増加にともなって下りしょうゆの江戸輸送は低下し，後のヤマサである銚子しょうゆと後のキッコーマンである野田しょうゆとの間で，江戸市場の主導権をめぐる競争が激化したことを述べた。この競争は，江戸市場への輸送の有利さにより，野田しょうゆが江戸市場における優位を確固たるものとした。地図を板書し，銚子―江戸間が15－30日を要したのにたいし，野田―江戸間では１日で済んだことを説明した。

続く第４問では，江戸市場からの一時撤退を余儀なくされた銚子しょうゆの売上げが維持された理由についてたずねた。学生の解答は「3. 海輸可能な全国各地」に集中した。学生を指名したずねたところ，正解である「1. 銚子周辺農村」では，まだしょうゆを買うことはできなかったのではないのかとの意見が寄せられた。解説のなかで，第３問⑵の解説で述べた商品作物栽培の普及の結果農村地域でもお金が使われるようになり，一部の農民たちの間にお金を出してしょうゆを買うものが出てきたことを述べた。

銚子周辺農村では，銚子しょうゆとの間で大豆や小麦の取引がおこなわれており，作柄に応じた貨幣収入が毎年得られていた。その収入によって，しょうゆが購入されていたこともあわせて述べた。続いて，利根川流域の商業都市佐原を例として，関東平野における大規模な農業生産と銚子周辺農村における商業の発展について述べた。

3.2.3　生産増加に伴う１９世紀江戸周辺地域における消費･流通の展開：第５時

第３時の冒頭においても，プリントを配布し前２回分のまとめをおこなった。このまとめのなかで，17世紀・18世紀・19世紀という３つの時期区分について改めて確認した後，第２時における要点として，18世紀に農業技術の発展にともない土地の有効利用が可能になり，大豆･小麦といった商品作物の栽培が関東周辺地域に普及したことを確認した。この商品作物栽培の普及によって農村でもお金が使われるようになり，大量生産を達成した野田しょうゆとの競争の結果江戸市場からの一時撤退を余儀なくされた銚子しょうゆの，売上げ維持に大きく貢献したことも再度述べた。

上に述べたまとめを踏まえてお話では，野田から江戸へのしょうゆの輸送がすべて河川航路によっておこなわれた事実を指摘した後，スライドによって具体例を示した。上に述べた河川航路による大量輸送という事実を踏まえて，第５問では，19世紀初頭の江戸におけるそば店の数についてたずねた。この第５問のねらいは，そば店の数を問うことを通して，しょうゆ醸造業における大量生産の達成という事実を消費という点から理解することにある。

人口100万に出会った19世紀初頭の江戸にそば屋が何軒あったかという設問にたいする解答の多くは，「2. 1000店」に集中し，正解である「3. 5000店」に手をあげた学生はごくわずかであった。続く解説では，補足として，そば屋がデート場所として利用されたことを，川柳とともに述べた。

続くお話では，『守貞謾稿』の記述について学生の質問に答えつつ，江戸周辺ではしょうゆによる味付けが多くの庶民に広まったことを説明した。さらに天ぷらそばを例にとり，しょうゆ醸造業の発展と時を同じくして，漁業･製油業（さらには蔬菜業･みりん醸造業･かつお節製造業）などが発展したことを述べた。

お話の後には，19世紀における食生活の発展のありようをより広くとらえるために，ビデオ『食は江戸―江戸前の料理と外食―』（キッコーマンビデオライブラリー 2000）を見てもらった。

ビデオ視聴の後，単元のまとめをおこなった。このまとめのなかで，19世紀の江戸周辺地域では，大豆･小麦といった商品作物栽培の普及によってしょうゆの大量生産が達成されたこと，そしてこの大量生産が多様な消費によって確認されることと河川航路による流通網に支えられていたことを述べた。

3.3 講義にたいする感想

本節においては，第３時から５時の講義で学生に書いてもらった感想文の記述のうち，本稿3.1で述べた「食品･経済という２点を足がかりとして，学生たちが家庭科食分野と社会科歴史的分野の接続の可能性を導き出すこと」という目標の達成にかかわるものを，講義順に抜粋しこの目標達成について検討する。

・第３時

第３時の感想文記述のうち，本稿の目的に関わりのあると思われるものを抜粋すれば，以下のものである。

⑶しょうゆで江戸の経済がわかるというのはおもしろい視点だと思いました。機械を使用せずに１万石のしょうゆを作っていたのは驚きました。

⑺家庭科と社会科を結びつけた授業の形態として，とても参考になりました。歴史の順を追いながら，「しょうゆ」という１つの題材を通して資本主義を学ぶことはとてもわかりやすく良いと感じました。「しょうゆ」という１つの柱を通して，製造方法とその背景から，経済を理解することができ，子どもたちにも大変わかりやすいと思いました。

⑻とてもわかりやすく楽しい授業でした。１升，1斗，1石など単位についても理解することができました。しょうゆで江戸の歴史が知ることができるとわかりました。

上記３感想に共通することがらは「しょうゆで江戸の経済がわかる」という点になる。このこと自体は，授業プランの歴史教育実践としての目標ととらえられるが，本講義の目標とする「家庭科食分野と社会科歴史的分野の接続の可能性」とはなりえない。しかし一方で「家庭科的な部分と社会科的な部分を見分けようと思いつつ授業を受けていたがはっきりと分けられるところは少なく，むしろ共通している部分の多さを知った。⑸」との感想もみられた。学生⑸の着眼点の鋭さに助けられてはいるものの，授業プランの１回目である第３時にこのような意見がみられたことは，のぞましい傾向といえる。また，以下の感想文記述には，「家庭科食分野と社会科歴史的分野」とは異なった枠組みで，科目間の接続にたいする言及がみられた。

⑵現在の社会科教育では，地理と歴史を別々に学習しているが，人が生きていく上で不可欠な食に関する地理と，人の生きてきた跡を積み重ねた歴史が別けられているのに違和感を覚えた。参勤交代→人の移動→経済の発生とつなげるだけで歴史と経済がつながる。

上記意見からは，学生が講義にたいして様々な角度から独自の考察を試みていたことがうかがわれる。

・第４時

第４時の週には，道外で教員採用試験がおこなわれていたため出席者は５名と少なかった。その一方で，出席した学生からは，以下の感想文記述にみられるように，本講義の目標に接近する内容がみられた。

⑴現在私たちが食べている食物どれをとってみてもその食物には歴史とその背景がしっかりと存在することがしょうゆを例にしてよくわかった。またその食物の歴史や背景にともない，地域の発展や，その地域の地形などとも深くかかわっていることも改めて実感した。道具などの発達も人間のすごさが伝わってきた。

⑷農具の改良が進んだことで，江戸周辺でも正油の主原料ができたことがわかった。また，当時は航路での輸送は難破する危険もあったので，危険性が少ない河川のルートを使った方が安全で，コストの面においても効率的だったのではないかと思った。

⑺先週に続いて，社会科と結びつけた授業の形態が素晴らしいと思います。しょうゆ１つですが知らないことが多くあり，大変勉強になりました。

第４時の内容は，しょうゆの原料となる大豆や小麦といった商品作物栽培の広がりが関東周辺地域でのしょうゆ生産の増加の要因となったというものであった。しょうゆという食品についての考察を原料農産物にまで掘り下げた上で，生産量の増加という経済的な内容を述べるという内容提示が，このような意見を引き出させた可能性は高い。しかし，「食物の広がりを知ることで，その時代の人々の生活が見えてくると思った。⑼」にあるような，「人々の生活」をそれぞれの時代の経済的なありようのなかでとらえようという考察の方向性は，本稿の目標とする内容が学生の考察としてなされたことを示しているのではないか。

・第５時

第５時の内容の中心は，19世紀の江戸においてしょうゆの大量な消費がなされ，江戸の食生活に変化がみられたことである。本稿授業プランにおいて家庭科食分野との直接の接点となる可能性が高い内容である。

第５時の感想文記述のいくつかを抜粋すれば，以下のようなものである。

⑵この時代のそばが，一般的な「麺をゆでるそば」なのか「そばがき」もしくは「蒸しそば」なのかが気になりました。最後になりましたが，生きた授業を受けれて楽しかったです。ありがとうございました。

⑷江戸にあるそば屋の軒数が現代の東京にある数と大きく変わらないことに少し驚いた。正油の普及によって，そばを食べる機会が増えたのもあるし，自分の家で作るということはほとんどなかったことも理由として考えられた。現代の僕達が「昼にそばを食べよう！」という考え方は，江戸時代の人にとっては「近くの屋台でそばを食べよう」という考え方と似たような感覚ではないかと思った。

⑼江戸の街がこんなににぎわっていたとは思わなかった。今ある食文化は，江戸時代に形づくられたものだと感じた。一時の流行ではなく長く好まれる料理が生まれたことは大きな発展だと思った。

上記学生⑵からは19世紀におけるそばがどのようなものであったかという疑問が，学生４からはこの時期の人々のそばにたいする意識の想像が，そして学生⑼からはこの時期に様々な料理が生まれたことの意義が，それぞれ述べられている。これらの意見は，食生活のありようから「江戸時代」の人々の意識を読みとることが可能なことを教えてくれるものであり，社会

科教育への提言とも感じられる。以下の感想文記述も，同様な指摘だろう。

⑸家庭科と社会科に相互関係を持たせつつ授業を展開していくという意味が，全体を通じて少しわかったような気がした。（中略），江戸時代の人々の『食』に対するこだわりが良くわかった。自分ももう少しくらい食べ物に気をつかうようにしようと思う。

上記述には「全体を通じて少しわかった」とある。学生⑵⑷⑼による意見が，学生個人の鋭い着眼点に大きく依存している可能性は否定できないので，第５時の内容が全面的に肯定されるものではないだろう。しかし一方で，以下のように，講義内容を踏まえて学生自身が独自の課題意識を表明している感想文記述もみられることは，講義の目標に合致している。

⑴食にとどまらず，現存するものすべてに歴史が存在することを強く感じた。私は体育科を専攻していて，スポーツの歴史については多少の知識があるけれど，スポーツもきっと地域の特性が生かされて発展してきたのだと改めて感じることができた。食に関しては素材や調理方法，味つけ，盛付けなど，昔の知識や技能が多く残っているものだと思うので昔の人のすごさには驚いた。私も社会科と体育科の関連を少しさぐってみたい。

お わ り に

本稿の末に際し，学生⑹による一連の感想文記述を用いた論述をおこないたい。

第１時において授業者は，文献記述の批判的な検討を求め，学生⑹にたいし検討内容について意見表明を求めた。この求めにたいして学生⑹は，何も答えることができなかった。この回の感想文記述として学生⑹は，以下のように述べている。

⑹実際の教育現場でも，自分の視点でひはんすることが大事とされており，私もそのことを大学の講義で学んだ。今日の講義で実際に資料批判をしたが，難しかった。今まで，書かれていることをその通りに受け入れるという教育が主だった為，また，物事を深く考えることをしてこなかった為である。教育現場に入った際は，いかに自分自身，思考を巡らし，子どもにもそのような力をつけさせるかをよく考えなければならないことを実感した。

学生⑹は，自身の学生生活を省みて「物事を深く考えることをしてこなかった」と述べている。しかし，学生⑹が「物事を深く考えること」のできない学生ではないことは，見てもらっただけの第２時のビデオにたいする以下の感想文記述から，容易に察せられる。

⑹普段あたり前のように食べているものが，実は外国から輸入されているものも多く，その輸入する際にエネルギーが使われ，それが地球温暖化へとつながっているのだという。その中で，国産のものを学校で用いることで子どもたちも身近なものとして興味をもつだろうし，どのようにして作られたものかわかるから安心であろう。しかも運搬の際にかかるエネルギーも少ないため，地球温暖化の歯止めに貢献していることになる。そのようなことを関連づけて子どもたちと学習したら，身近なところから世界的なことまで考えられるようになるのではないかと思う。

続く第３，４時においても，学生⑹は「物事を深く考えることをしてこなかった」という立場をとりながら，以下のような感想文記述をおこなっている。

⑹今回は社会科ということであったのだが，1つの商品だけで江戸時代の経済がわかるというのは非常におもしろいと思った。私が受けてきた授業はただある地域では商品作物が作られていたという事実だけが教えられ，それを暗記するだけであったが，その地域がどういう場所で，どのような歴史的背景があったかを考え，結びつけるとより理解できるのだと思った。（第３時）

⑹前回も感じたことではあるが，しょうゆ１つで様々なことを学ぶことができた。農業生産量が増えるということはただ良いというだけではなく，それによって値段が変わるというように経済の問題も絡んでくる。また，その土地柄も関わってくるため，地理的な考察も必要となる為，総合的に考えることができ，より考えが深められるのだと思う。（第４時）

上記述からは，授業プランの核をなす部分にたいする正しい理解が示されている上に，授業プラン作成の難しさにたいする言及も見られる。数度の実践の中で，授業プランにたいしてこのような感想文記述を見ることは少ない。これら記述から察するに，学生⑹の理解力は高い。このような学生が「物事を深く考えることをしてこなかった」と述べるような現状には，考慮の余地があるように感じられる。最終の第５時の感想文では，学生⑹は以下のような記述をおこなっている。

⑹江戸は大いに栄えていたというが，それは参勤交代によるものだという。このような事実は，この講義を受けてから常に思うことであるが，私は事実として受け取るだけでその背景や影響を考えることはなかったし，また，そのような授業も受けてこなかった。しかし，背景や影響が理解できていれば，その他の様々な歴史事象と関連づけ，より深められたのだと思う。さらに，食との関連ということで食品にもっと関心を持つことができたのだろう。実際に教育の現場にたった際は，この講義で学んできたように，物事

を多面的に捉え，思考力を大いに働かせて効果的な授業を作りたいと思う。（第５時）

学生(6)は「物事を深く考えることをしてこなかった」という立場を最終時まで貫きながら,「背景や影響が理解できていれば，様々な歴史事象と関連づけ，より深められたのだと思う」という授業づくりにおける必須な要因を指摘しつつ,「食との関連ということで食品にもっと関心を持つことができたのだろう」との論を導いている。

学生(6)による「物事を多面的に捉え，思考力を大いに働かせて効果的な授業を作りたい」との結びは，本稿においてもあてはまる。本稿においては，この「効果的な授業」をつくるための１つの方法として，食と経済をキーワードとした実験的な試みを教員養成大学でおこなった経過を報告した。学生による感想文記述からは，本稿の提示した内容にたいする一定の評価はえられた。しかし，他の有効な方法が見つかる可能性や，食と経済にかかわる内容がより深められる可能性は否定されてはいない。それゆえ，本稿における報告内容の批判的検討は続けられなければならない。

謝　　辞

本稿授業実践の機会を与えてくださった上に，有益な示唆の数々をいただいた北海道教育大学札幌校藤本尊子教授に，この場を借りて感謝を申し上げたい。

註

1）講義の実施日は2008年７月1,8,15,22,29日の５回，各時の授業時間は90分であった。
2）『小学校 わたしたちの家庭科 ５・６』平成16年検定 開隆堂
3）浜田滋子「食物の教材研究と指導」（『初等教育 家庭科教育の研究』1978 健帛社） pp.135-136
4）浜田前掲書３） pp.192-194
5）本稿以下の記述における，（１）（２）との表記は，講義を受講した学生を示す通し番号とする。
6）飯野こう『家庭科でなにをどう教えるか ―小学校の授業―』1979 家政教育社 p.12
7）飯野前掲書６） pp.13-14
8）荒井眞一「『しょうゆで考える資本主義的生産の成立』の授業プラン作成へ向けて」（『教授学の探究 第23号』2006 北海道大学大学院教育学研究科･教育方法学研究室編） pp.7-15
でしめしたものに，後の研究室内での検討を経て改訂をおこなったものを用いた。

（2009年９月16日受理）