

科学研究費助成事業 研究成果報告書



令和 3 年 5 月 21 日現在

機関番号：15401

研究種目：奨励研究

研究期間：2020～2020

課題番号：20H00808

研究課題名 世界の麺食文化からグローバル・コンピテンシーを育む家庭科の教材開発

研究代表者

一ノ瀬 孝恵 (Ichinose, Takae)

広島大学・附属高等学校・教諭

交付決定額（研究期間全体）：（直接経費） 450,000 円

研究成果の概要：「麺」を切り口に調査活動を行いながら食文化の概念について理解の深化を図り、環境問題とも関連付け、食文化のサステナビリティについて考えを発信することでグローバル・コンピテンシーを育む実践を試みた。蕎麦切りやうどんに注目し、蕎麦の研究家稲澤敏行氏をお迎えして麺の歴史など理解を深めさせる予定であったが、コロナ禍で実現が叶わなかったため、私の収集資料や「麺の文化史」などの文献から歴史や英文レシピなどを新聞形式でまとめ、冊子にして相互評価を行い、食文化のサステナビリティについて考えさせた。本研究により、領域を超えて機能する汎用性の高い資質・能力を育むための礎を築くことができた。

研究成果の学術的意義や社会的意義

国連サミットで採択されたSDGsの目標12には、個人の生活や意識の変革を必要とするターゲットが設定されており、グローバルな視点から生活レベルでの実践を通して体系的な思考力や多様性の尊重を育む実践がより必要になった。比較的新しい概念である食文化について世界の麺文化から理解の深化を図り、環境問題とも関連付けながら食文化のサステナビリティを考える中で、先人たちが工夫しながら伝承されたことの素晴らしさを深く認識し、世界中で互いに文化を伝えあうことの大切さを述べるなどグローバル・コンピテンシーが育む礎を築くことができた。

研究分野：教科教育学

キーワード：食文化のサステナビリティ グローバル・コンピテンシー

1. 研究の目的

OECD の教育 2030 では「生き延びる力」の育成が必要であるとし、その力を育むために、知識、技能、態度を基盤としながら、メタ認知能力や共感力、自己効力感、情報技術活用能力ほかの様々なコンピテンシーを総動員して課題解決に取り組み、誰もが「学び続ける存在」であることを求めており、これらの理念は新学習指導要領にその多くが盛り込まれている。2022年度から順次進行される高等学校学習指導要領の家庭科における見方・考え方は「家族や家庭、衣食住、消費や環境などに係る生活事象を、協力・協働、健康・快適・安全、生活文化の継承・創造、持続可能な社会の構築等の視点で捉え、よりよい生活を営むために工夫すること」と整理されており、現行で盛り込まれている持続可能な社会の構築の視点や、生活文化の継承・創造の視点での授業をより一層工夫することが求められている。また、国連サミットで採択された SDGs の目標 12 には、「2030 年までに人々があらゆる場所において、持続可能な開発及び自然と調和したライフスタイルに関する情報と意識を持つようにする」という、個人の生活や意識の変革を必要とするターゲットが設定されており、グローバルな視点から生活レベルでの実践を通して体系的な思考力や多様性の尊重を育む実践がより必要になったと考える。そこで、本研究は、比較的新しい概念である食文化にスポットをあて、「ご馳走」と「手軽さ」の二面性をあわせ持つ「麺」を切り口に、ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」とも関連付けながら、グローバル・ローカル・文化的に授業内容・指導方法を工夫し、食文化の概念について理解の深化を図り、食文化のサスティナビリティを考えさせながらグローバル・コンピテンシーを育む高等学校家庭科教材の開発を試みた。

2. 研究成果

江戸時代にタイムワープし浮世絵にも描かれている江戸前四天王の蕎麦切りやうどんなどに注目し、世界の麺とも関連付けて考えさせるため、中国で開催されたソバシンポジウムで世話になって以来親交が続いている稲澤敏行氏を研究協力者としてお迎えし、講演していただいたり蕎麦打ちを体験する予定であった。しかし、コロナ禍のため講演や蕎麦打ち実習を実施することはできなかった。そこで、私がこれまで収集した資料をまとめて配布するとともに、石毛直道著「麺の文化史（講談社文庫）」、カンタ・シュルク著「パスタと麺の歴史（原書房）」、吉村政徳編著「五島うどんの御力（長崎新聞社）」、青木ゆり子著「世界の郷土料理事典（誠文堂新光社）」、林綾野著「浮世絵に見る江戸の食卓（美術出版社）」など文献を充実させ課題をもって読ませ、日本の麺のルーツや世界の麺、麺の英文レシピなどを新聞形式でレポートさせることとした。それらをクラスごとに冊子（図 1、2、3）にして相互評価を行いながら、食文化のサスティナビリティについて考えさせた。生徒は、「昔ながらの調理法や食文化を継承していきながら、外国の食文化に関して興味を持ち、グローバル化にふさわしい世の中にしていくことができればと思います。現代はインターネットが普及しているので日本人になじみのない食文化や食のマナーを理解し後世に絶えることなく文化を伝えていきたいです」「変わり続けていることを知らず今の麺文化を楽しむだけだった私は、昔からの歴史や背景を学ぶことが大切だと思いました。生産者の声も聴きたいです」など、食の歴史をしっかりと見つめることの必要性に気づいたり、先人たちが工夫しながら伝承されたことの素晴らしさを深く認識し、世界中で互いに食文化を伝えあうことの大切さを述べており、領域を超えて機能する汎用性の高い資質・能力を育むための礎を築くことができた。

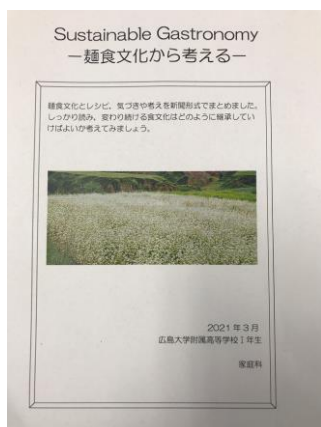


図1 表紙



図2 レポート①

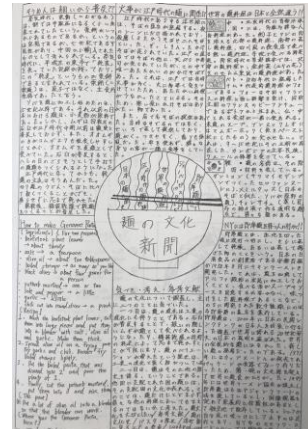


図3 レポート②

主な発表論文等

〔雑誌論文〕 計0件

〔学会発表〕 計0件

〔図書〕 計0件

〔産業財産権〕

〔その他〕

-

研究組織（研究協力者）

氏名	ローマ字氏名
----	--------