

# 公民科学習指導案

広島県立海田高等学校

公民科 高山 望

## 授業日時

平成15年11月7日(金曜日) 7時限(45分)

## 授業クラス

広島県立海田高等学校3年4組(11名)

## 本単元の位置づけ

第4章 現代社会における人間と文化

第2節 日本の生活文化と伝統

1 日本の風土と伝統

「印本文化の形成」「西と東の文化」「文化の受容と創造」

## 本時の学習目標

日本文化の特徴について理解する。

日本文化はさまざまな外来文化の影響を受けており、日本文化だけが世界の中で特殊であるわけではない。日本列島の中においても、北と南、西と東など地域の特徴にも富んでいる。  
このように、日本文化の特徴は、外来文化を自分たちの風土や生活に合ったものに変えていく技術や知恵にある。

## この授業の特長

- 少人数クラスであることを生かし、事前課題を全員が発表する。
- 身近なものに複数の呼び名があることへの関心から生徒が主体的に参加する。
- 一般に知識としては知られている東西の味の違いを実際に体験する。

## 使用教材

教科書 一橋出版「新版高校現代社会」

印刷教材 事前課題プリント「わが家の雑煮チェックシート」

資料プリント 「パンと麺と日本人」(資料1)

「そばの国内消費仕向量の推移」(資料2)

「小麦の国内消費仕向量の推移」(資料3)

「そばの産地」(資料4)

「エビについてのよくある質問」(資料5)

掲示写真 (本指導案に掲載)

実物教材 天ぷらそばのカップ麺3種(東日本味,西日本味,関西味),透明カップ,割り箸,熱湯  
新聞紙,マグネット

## 授業展開

### 導入（5分）

#### 典型的日本食と考えられている天ぷらそばから，日本文化の特徴を考える

T：単元名を板書する。

T：黒板に天ぷらそばの写真を貼る。



T：質問する。「そばは日本独特の料理だと思う人は手を挙げてください」

S：挙手する。（日本独特の料理と考える生徒が多いと予想される）

T：指名して質問する。「どんな点が日本独特だと思いますか」

S：答える。（麺，出汁，具という答えが予想される）

T：質問する。「では，外国の料理でそばに似たものはあるでしょうか」

S：答える。（ラーメン，スープパゲティなどの答えが予想される）

T：まとめる。「では，そばがいつ頃どうやって今のような食べ物になったのか，調べてみましょう。」

### 展開1（7分）

#### そばは本当に日本独自の料理なのか考える

T：プリント資料を配布し，まず資料1を読むよう指示する。

S：資料1を読む。

T：資料1のポイントを解説する。ポイントは，そばは昔はそば粉をといて練って食べていた（現在のそばがき）。うどんの製法は奈良時代あるいは平安時代には既に大陸から伝わっており，うどんのようにのして細長く切って食べる食べ方（そば切り）は，江戸時代に広まった，ということである。

S：資料2，3，4，5を読む。

T：資料2，3，4，5のポイントを解説する。ポイントは，天ぷらそばの材料となるそば・小麦・えびの多くを，現代では輸入に頼っていることである。とくに，アジア内陸部原産のそばが現代ではカナダやアメリカ合衆国で商品作物として栽培されていることは面白いと思う。

T：まとめる。**典型的日本食と考えられる天ぷらそばも，その成り立ちや現代の生産において外国と深く結びついている。**

### 展開2（3分）

#### そば以外で，日本の文化はどのように外国の影響を受けてきたかを考える

T：漢字を例に解説する。「伊 イ」「波 は」など，日本独自の文字であるかたかな・ひらがなは漢字が変形してできたものである。万葉仮名が9・10世紀頃にかたかな・ひらがなに変形していった。（詳しくは触れない）

展開3 (15分)

日本列島の中でも文化は多様であることを考える

地域による味の違い

T：事前課題で自分の家庭の「雑煮」の特徴を調べてくるよう指示してありました。それを発表してもらいます」

T：生徒を指名する。

S：指名された生徒は発表する。(全員が行う)

T：まとめる。「一口に雑煮と言っても、さまざまな特徴があることがわかります。自分の慣れ親しんだ味を好むのは自然なことですが、好みや文化多様性を理解することは大切ですね。」

地域による言葉の違い

T：3枚の写真を順番に提示し、そのものを何と呼んでいるか、挙手で調べる。



「マック・マクド」



「画鋏・押しピン」



「年生・回生」

T：説明する。一般に、左が関東、右が関西での呼び方である。なおこのほかにも、「定規・さし」「ワイシャツ・カッターシャツ」「メンチカツ・ミンチカツ」などいろいろある。以上は現代的なものだが、伝統的なものとして、「いる・おる」「買った・買った」などもよく知られている。

T：「肉まん」と「豚まん」の例も面白い。この2つは同じものだが、関東では肉まん、関西では豚まんと呼びます。なぜ違うのでしょうか」

S：答える。(入っているものが違う、という答が予想される)

T：説明する。「これは東日本と西日本とで牛と豚のどちらが主に飼育されてきたかという違いを反映しています。東日本では豚、西日本では牛が主に利用されてきたために、単に「肉」と言えば、東日本では豚の肉、西日本では牛の肉を指すことが多かったのです。そのため、豚の挽肉が入ったこの料理のことは、東日本では肉まんと言えば「ああ豚肉が入っているのね」と思ってもらえるが、西日本では「何や牛肉入ってないやんか」と思われるので、豚肉が入っていることを示すために、豚まんと呼ぶということのようです。」

T：関東と関西でのアクセントの違いを実演で示す。

「上方落語の師匠は、弟子入り希望者にしゃべらせて発音のアクセントによって弟子にするかどうかを決めるといわれます。「雨」を「アメ」でなく「アメ」と発音できないようでは、上方落語には向かないと思われるのです。」

味覚や言葉によく現れているように、日本列島の中で文化の特徴はさまざまである。その理由としては、気候の違い、植生の違い、家畜の違い、大陸や都からの距離、貴族文化と武家文化など、さまざまな条件が関わっている。西と東とで違いが見られるものについては、多くの場合、糸魚川 - 浜名湖あたりを結んだ線が境界となっている。

もっとも現代では、首都である東京にマス = メディアや企業の本社が集中して人口も多いことから、単純に東日本と西日本に分かれるよりも、東日本タイプが優勢になっているように思える。(余談として、この指導案を作成しているワープロソフトでは、「買うた」や「豚まん」と書くと、「た」「まん」の部分に赤い波線が表示される。これは、正しくない日本語ではないか? というソフトのお節介な(?) 警告である。このあたりにも、共通語偏重の実態が現れていると言えるかも知れない。

しかしすべてが東京一色かというとは決してそうはなっていない。「いる・おる」の使い方は、第2次世界大戦後間もない時期と現代とでほとんど変化していないことがわかっている。味覚についても、東日本は濃口しょうゆ・西日本は薄口しょうゆなど、地域による特長はなくなっているわけではない。で

#### 展開4 (10分)

##### 人や情報の行き来が活発な現代でも、地域による味の好みの違いは根強いことを体験する

T: 説明する。「うどん・そばのカップ麺は、大量生産される商品ですが、人や情報の行き来がこれほど活発になった現代でも東日本と西日本では味付けが変えられています。つまり、それほどに味の好みは根強いということの現れでもあります。商品によっては、西日本版の中にさらに関西版がある場合もあります。3つの味のカップ麺を調理し、東日本向け・西日本向け・関西向けの味の違いを体験してみましょう。」(時間の都合でダシをカップで一口飲んでみる)

#### まとめ (5分)

##### 日本文化の特徴をまとめる

T: 板書する。

日本文化はさまざまな外来文化の影響を受けており、日本文化だけが世界の中で特殊であるわけではない。日本列島の中においても、北と南、西と東など地域的と特徴にも富んでいる。

このように、日本文化の特徴は、外来文化を自分たちの風土や生活に合ったものに変えていく技術や知恵にある。