

「食」を題材に探究学習するなら

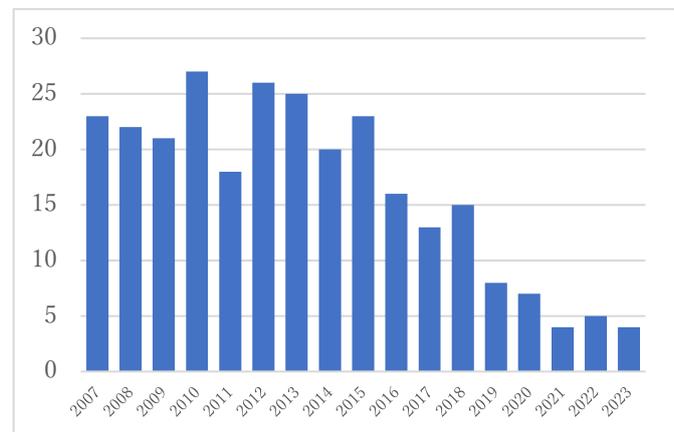
一番大事なのは「食べてみる」こと。「食」なんだから。

目次

【生徒と食:作品の減少がつづく】.....	1
【主題の傾向とランキング:要求水準が上がると題材に変化が】.....	2
【学びの特徴:男子はインスタントで女子は栄養】.....	3
【フィールドワーク例:メーカーや店舗に取材してみたり、自炊してみたり】.....	4
【レファレンス:児童書から専門書まで幅広く、本がある分野とない分野の差が激しい】.....	5
【ブックガイド】.....	6

【生徒と食:作品の減少がつづく】

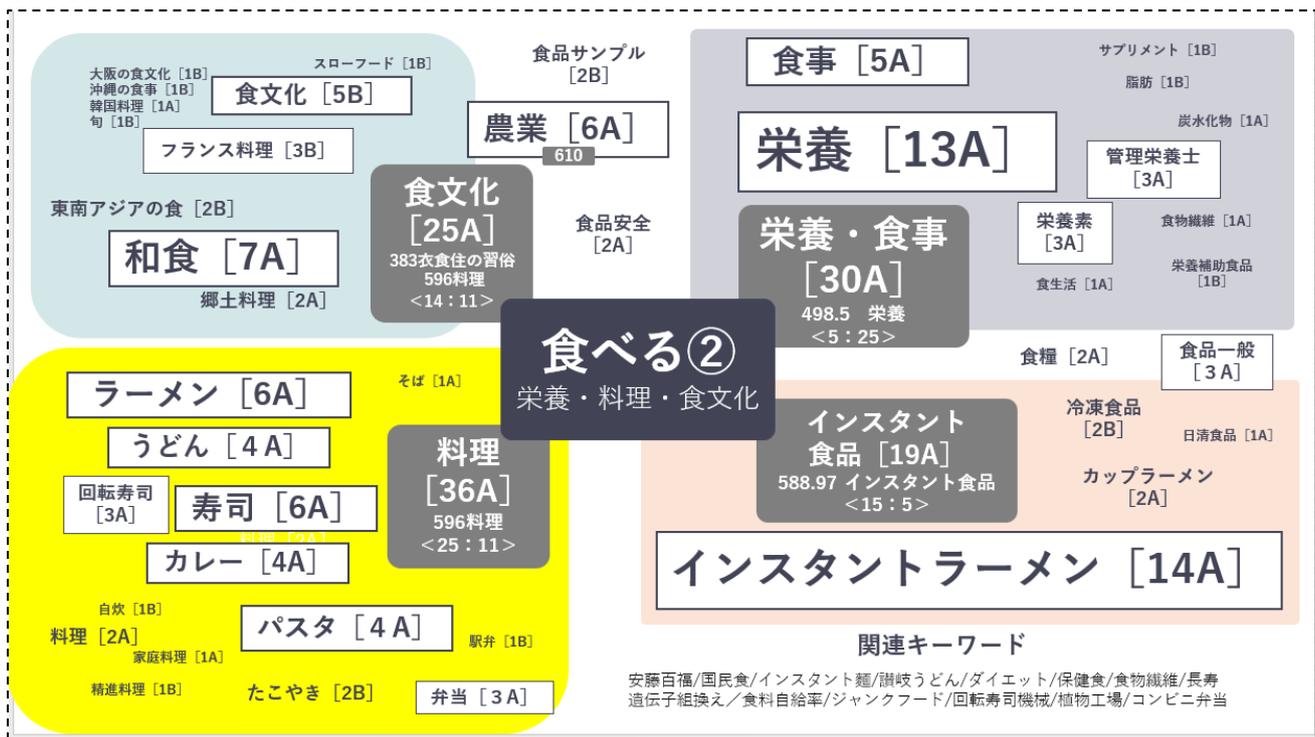
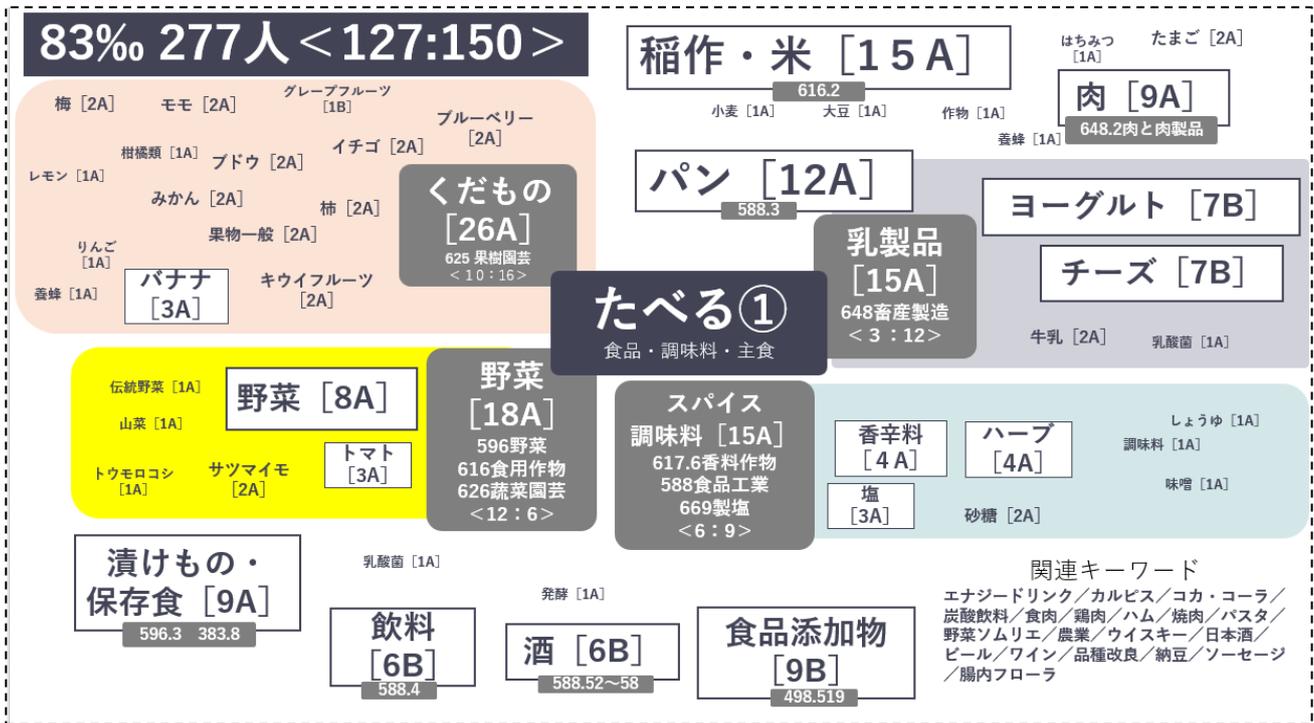
ランキングの最大グループ「食べる」は8.3%・277人が学んだ主題です。食は人間の三大欲求のひとつですから、題材になりやすい身近な事象にあふれています。ちなみに、ここで示す「食べる」題材は「お茶とお菓子」「コンビニ・外食産業」を除いたもの全ての「食」を含みます。ランキング作成の都合上、今回の「食べる」から除いたそれらもまた多くの生徒が学んだ主題で、多様な学びを展開しており、別の主題として取り上げた方が良さだろうという判断です。



「食べる」を題材にした作品数の推移

主題「食べる」を俯瞰する図は2枚に分かれます。1枚目「食べる①」は食品の原材料、調味料、主食を中心にまとめました。素材に近い部分です。2枚目「食べる②」はより高次の、料理や食文化、加工食品を中心にまとめています。インスタントな食品から、日常食まで、生徒が日常的にどんな食生活を送っているのかがよくわかります。

出現数の経年変化を見ると面白い傾向が見られます。興味を持つ生徒は授業開始当初は多く2020年代に向けて減少しています。2016年以降に論文形式になった、清教学園中学の探究カリキュラム改訂が理由です。のちに詳しく見ていきます。



主題の傾向とランキング:要求水準が上がると題材に変化が】

主題の傾向として中分類を中心に作成したキーワードのランキングを右に示します。

食品の原材料、調味料、主食等を扱った「食べる①」をランキングで網掛けしてみました。これらは授業が画用紙・手書き形式の時期(2017~2015)に頻出した題材です。資料の豊富さもあってか、パンの種類や果物の品種といった知識の羅列的な作品が多くみられました。言い換えれば、探究学習の過程で題材を絞り込み、テーマ(問い)を立てるまでは踏み込めなかった作品が多いです。

一方で、料理や食文化、加工食品を中心にまとめた「食べる②」は対象がやや抽象的になり、論文形式になった近年(2016~)、目にする事が多くなりました。こだわりを持って選ぶ生徒が多い印象です。

要は「食べる」に関する研究は、本校の探究カリキュラムが手書きの調べる学習から論文形式へと、要求水準が上がるに伴って、生徒の興味関心も変化したと考えられます。「食べる」全体としては出現数が減少し、また中分類の傾向も、食品の原材料、調味料、主食等を網羅的に扱う作品から、料理や食文化、加工食品を研究対象とする研究論文へと変化したと考えられます。授業が要求する表現形式の水準によって、生徒が扱う主題に変化もみられるようでした。

中分類	人数
栄養	30
食文化	26
くだもの	26
料理	21
スパイス・調味料	19
インスタント食品	19
穀物	18
野菜	18
乳製品	15
パン	12
麺類	10
漬けもの・保存食	9
肉	9
食品添加物	9
酒	6
飲料	6
農業	6
「食べる」の中分類ランキング	

【学びの特徴:男子はインスタントで女子は栄養】

「食べる」の題材については、少数ながら自身のこだわりがあって題材とする生徒がいます。その一方で、「興味があることがない」といった場合に、消去法的に選ばれるケースが多いです。『トウモロコシの絵本』など、タイトルにわかりやすく主題が入るので、本棚で目に付きやすく資料を得やすいといった状況も、生徒に選ばれる理由です。「焼肉が好きだから肉」、「小学校の時に総合学習で調べたことがあるから米」といった安直な題材選びもよくありました。その意味で、「自分の中になにもない」という生徒の受け皿になる分野ともいえます。また、自身のキャラクターの演出として、さして興味もないのに「いちご」などを選ぶ生徒も、手書きの調べる学習時代には一部見られました。主題への関心の薄さからは、生徒自身のかわいさの演出が背景にあったと考えられます。

個別に見ていくと、「食べる②」右下インスタントラーメン14人のうち11名が男子で、中分類の「インスタント食品」でも19人中15人が男子です。男子のインスタント食品好きは明らかです。また、「食べる②」左下の料理では25人が男子、11人が女子で、中学生男子のハラペコ具合がわかります。

一方、右上の「栄養・食事」は30人いるうちの25人が女子です。将来の職業を動機とする栄養士がテーマにも出てきます。「栄養」からスタートしても、自分が学びを深めていって、たとえば「サプリメント」や「炭水化物」と具体的にテーマが絞られて分かれていきます。テーマは深まれば深まるほど、今回の「食べる①②」の図からは分散していくこととなります。この図には含まれない具体的な食文化や、経営的な目線を持った主題になるからです。

原材料としての小麦は「食べる①」に入れていますが、その加工品であるラーメンやうどんなどは「食べる②」に入れてあります。ラーメンの分類など、分類だけで結構な分量になってしまうようなテーマは、簡単な結論に終わって満足する傾向が高いです。分量はあるので本人の達成感は高くとも、内容的には本の引き写しです。成果物のうち、本で調べた情報のまとめが作りやすくとも、研究としては深まらない題材です。それだけに、調べて並べて、論文として行き詰まる場合があります。

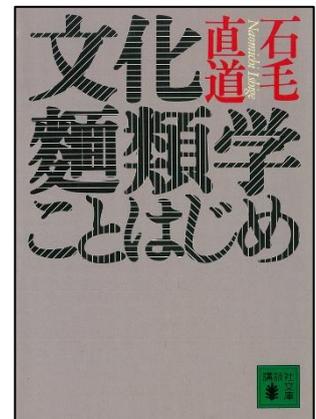
このように、全体的な「食べる」主題の傾向としては、テーマを絞り切れなかった、研究の方向性を定められなかった生徒の多くも含まれているのです。このあたりはやはり、「たくさん調べればよし」としていた、本校におけるかつてのカリキュラムを反映していると言えます。もちろん興味があることを学ぶ、それ自体が探究学習のよさであると捉えるならば、そういったカリキュラムや、たくさんのことを調べてまとめた成果物でもよいでしょう。一方で中高生の探究学習レベルに鑑みる場合、指導する側としては少し物足りなさを感じることの多い主題です。ただの料理や素材の紹介からさらに一步踏み込んで、文化・栄養・経営などといった視点を持たせられるよう、指導を工夫したいところです。そのためにはやはり、生徒の状況に合わせた資料提供、フィールドワーク方法の検討、面談等が重要です。

【フィールドワーク例:メーカーや店舗に取材したり、自炊したり】

身近なだけに、フィールドワークの事例は豊富です。メーカーに取材に行ったり、実食したり、条件を変えて家で作ってみたり…。身近な興味から発した主題「食べる」は、生徒自身が自宅でプロジェクトに挑戦できる題材です。ただ、「作って食べればいい」とはいえ、生活経験の乏しい中学生にはそのハードルが意外と高いと感じる場面があります。特に、あまりポジティブな関心がない(消去法的に「食べる」を選んだ)層にとってはなおさらです。「一番大事なことは食べてみることに」は、生徒にしばしば言うセリフです。

一方、こだわりがあってテーマを選んだ生徒は、取材後自分でも検証してみるといった、複数のフィールドワークを行うケースが見られます。また、フィールドワークを通じて販売戦略や商品開発など、「食べる」のテーマから離れていく場合もよくあります。

印象に残っている生徒といえば、「パスタ」について研究したとある中学生です。自宅で料理することが好きだった彼は、主題にパスタを選び、パスタの歴史、料理の本など、広く網羅的に学んでいました。その中で彼が特に感銘を受けた本が、石毛直道(1991)『文化麺類学ことはじめ』でした(書影は講談社による文庫版)。文化人類学者による麺食文化の考察です。生徒が読んだ当時としてもかなり古い本で、歴史的な記述も多い資料でしたが、「文化(麺)類学」の名の通り、石毛による各国でのフィールドワークのエピソードが生徒を惹きつけました。網羅的だった主題「パスタ」から、各国で食される麺食文化の起源を追い求めるというテーマに変化し、テーマ設定にも強い影響を与えています。



さらに「この著者に会って話がしたい」という想いから、著者の研究所に赴いてのインタビューにも成功。『文化麺類学ことはじめ』の感想を綴った取材依頼の手紙や、夏休みあけにインタビューの経緯を興奮しながら語ってくれた時の様子を、こちらもよく覚えています。彼は高校進学後も自主的に「食」研究を継続し、食文化や経営を中心に研究できる大学の学部に進学。探究学習を通じた文献・研究者・研究分野との出会いが、まさに彼自身の人生を変えるきっかけとなりました。

以下ではさらに、いくつかの例を簡単に紹介します。

- ・「なぜ納豆消費量が落ち込んでいるのか、どうすれば増えるか」をテーマに研究していた納豆大好き女子生徒が、和歌山県の納豆製造会社に取材し、納豆製品の企画製造を調査。自身で企画した納豆の食べ方や商品案をプレゼン。納豆は三パックになっているが、彼女の家では1パック必ず残る。どうすれば食べることができるか。いろいろな薬味をセットにして入れる面白いのではないかと提案もした。
- ・「植物工場の技術は従来の農業にどこまで近づいたのか」をテーマに研究した生徒が、大学の植物研

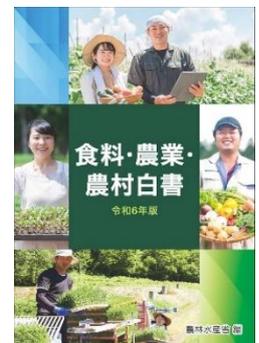
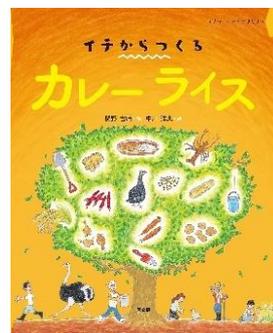
究センターに取材。生産から販売まで行う人工型植物工場で生産される野菜の育成状況や安全性、生産された野菜の流通等について調査した。

- ・地域振興部農業振興課への取材：柿好きの女子生徒が、柿の生産や消費の拡大、生産者の高齢化問題などについて取材した。
- ・精進料理を食べに行く：精進料理について学んだ女子生徒が、京都の寺社で精進料理を食べ、スタッフに精進料理の基本や海外からの観光客の反応などについて話を聞いた。
- ・「『sushi』とは何か：『酢飯×〇〇』が生んだ変幻自在の食文化ー」をテーマに研究した男子生徒が、大阪のなんば駅で、海外からの観光客にインタビュー。海外で寿司が「sushi」にどう変容し、人々にどう受け入れられているかを調査。日本の寿司と海外の sushi の写真を用意し、どちらを食べたいか、その理由などを聞いた。
- ・材料によるパンの違いについて検証：日本のパン文化の多様化について研究した女子生徒が、使用する小麦を薄力小麦粉と強力小麦粉に変えて、焼き上がりの見た目、重量、密度、ふくらみ具合、食感を比較した。
- ・お弁当を作ってみた：お弁当をおいしく食べる方法について研究した女子生徒は、学んだことを活かして、冷めてもおいしい、見た目もかわいいお弁当作りに挑戦した。
- ・製麺所への取材と、こね方によるうどんのコシの違いの比較：製麺所への取材の後、自宅で手ごねとホームベーカリー使用でうどんのコシはどのように変わるのかを検証した。
- ・

【レファレンス：児童書から専門書まで幅広く、本がある分野とない分野の差が激しい】

調べ学習としての資料が揃っている分野です。図書館では3類（383）、5類（588,596）、6類（61X,62X）など、主題によって並んでいる場所が違いますので、図書館の複数個所を探索する必要があります。

調べ学習用のシリーズ本として、野菜や果物、各国の料理などについては、子ども向けにビジュアルにまとめられている本が多数出版されています。パンやチーズ、ハーブなどは、大人向けのオシャレな本はありますが、調べるための基礎資料となる本は不足している印象です。漬物、納豆、チーズ、酒類など、発酵食品の本はシリーズとしても出版されています。2013年にユネスコ無形文化遺産に登録されたことにより、和食や寿司の本の出版も増えました。



また、シリーズ本として、口に入るまですべて手作りしてみるという視点での本が出版された（『イチからつくるカレーライス』（農山漁村文化協会）など）り、食べものを「作る」ということに着目して、私たちのもとに食品が届くまでにかかわっている人たちを具体的に想起させるような本もあります。さらに、学びが深まっていくと必要になってくる統計資料として、農業や農作物の現状がわかる『食料・農業・農村白書』（農林統計協会）は役に立ちます。

【ブックガイド】

良書が多数出版されています。対象、用途に合わせて選んでください。
今回は汎用性の高いシリーズ本の中から紹介します。この分野は農山漁村文化協会（農文協）がやはり強く、信頼もできます。

- コーラ小林（2023）『イチからつくるコーラ（イチは、いのちのはじまり）』（農山漁村文化協会） ☆
- まつむらひろゆき（2001）『カキの絵本（そだててあそぼう 30）』（農山漁村文化協会） ☆
- 服部津貴子（2013）『くらしを豊かにするフランス料理（世界遺産になった食文化 1）』WAVE 出版 ☆
- 新庄綾子（2019）『寿司にまつわる言葉をイラストと豆知識でシャリッと読み解く すし語辞典（〇〇語辞典シリーズ）』誠文堂新光社 ☆☆
- カンタ・シェルク（2017）『パスタと麺の歴史（「食」の図書館）』原書房 ☆☆☆

難易度のめやす

- ☆児童書
- ☆☆入門書
- ☆☆☆一般書
- ☆☆☆☆専門書

