

教育新聞

週2回 月・木発行
発行所 教育新聞社
〒101-0051
東京都千代田区神田神保町1-40
代表 ☎ 03(3295)7051
〔購読申し込み・お問い合わせ〕
http://www.kyobun.co.jp/
〔購読料・月額〕2,500円+税
©教育新聞社 2014

旅先で時々「おや」と思うことがある。例えば、信州諏訪地方の名物は心太(ところてん)である。原料のテングサは山国の長野県にはない。京都では江戸時代の初めごろから作られていたものらしいが、夜間の凍結と日中の溶解の繰り返しでバサバサの乾物になることが偶然にも発見された。寒天の

第9回

子どもの多様な見方を生かす 社会科授業

玉川大学教育博物館研究員・玉川大学講師 多賀 譲治

登場である。

これなら運搬にも保存にも便利だ。しかも海藻臭さが抜けて料理に使えるバリエーションが大幅に広がった。やがて、冬にはもっと寒く乾燥する諏訪でなら、さらに効果的に作れると考えた人物が現れた。藩独自の財政再建が急務であった天保年間のことである。

例話で子どものイメージ膨らませる

原料のテングサは伊豆から大量に買い付けた。諏訪の農民も現金収入の道を得たが、伊豆の漁師たちも思いがけない副業でさそかし喜んだことであろう。今日においても寒天の生産量は長野県が全国第一位。テングサ生産量(近10年間平均値)も静岡県が第一位である。ご先祖様があみ出したフリー

ズドライの製品は今も両地方の人々のふとこころを潤している。

諏訪の人々は気候をうまく利用して新しい産業に結びつけたが、富山では地の利を生かしてそれを行った。デパートのお歳暮カタログで必ずお目にかかる昆布巻である。

人々は北前船から陸揚げされた

も蝦夷地「北海道」であるが、昆布の場合一口に北海道産といっても地域によって形も用途も異なる。中世から江戸時代初期にかけては渡島半島産が中心で、江差昆布や函館の真昆布が日本海航路を利用して京都・大阪に運ばれていた。

以前、本紙で紹介した敦賀のお

も及ぶ。旨み成分の量は真昆布にかなわないが、その柔らかさと価格の安さから重宝された。

一方、ニシンは脂や搾ったあとの粕を金肥として西国に送られていたが、やがて保存食としての身欠きニシンが考案され、これが船に乗って富山の地で長昆布と合体したのである。ちなみに富山県の昆布消費量は全国第一位である。

ほろ昆布は中世の人々が考え出した昆布原料の食材である。その後、昆布の生産地は東進し、江戸時代後期・天保年間には日高地方が、幕末・文久年間には釧路・根室地方が主産地になった。ここで採れた昆布こそ、昆布巻に姿を変えた長昆布(ながこんぶ)である。その名のとおり長いものは15センチ

心太と昆布巻、どちらの話も昔の出来事ではあるが、気候や運輸・流通という基本的条件は現代と何ら変わらない。子どもの知りたいと思う気持ちを引き出すには、こうしたシンフルでイメージを膨らませやすい例話が必要であり、また効果的でもある。大切なのは教師が自分で作る熱意なのであり、生まれた例話は教師の大切な財産となる。財産は多い方がよい。