

グローバルな教科横断的授業の開発 ——地域歴史資料を用いて——

つやま洋学プロジェクト

藤井悠平, 堤智章, 曹青霞, 陳佳穎, 肖瑶, 王珍

このプロジェクトは、グローバル社会を主体的に生きる上で必要な国際感覚を養いつつ、教育地域創生に関する課題を同時に解決するために、小・中学校「社会」ならびに高等学校「地理歴史」、そして「総合的な学習の時間」の授業で実践できるような、自分たちの住む地域の歴史をグローバルな文脈で理解できる授業内容を開発・提言することを目指すものである。

上記の目的を達成するために、このプロジェクトでは津山の洋学をテーマにした授業を岡山大学教育学部向けに開発し、「グローバル授業開発論」として2020年度に新規開講する。具体的には、江戸時代に津山藩の洋学者たちが翻訳した文書に基づいて当時のチョコレートを再現しながら、当時の日本史・世界史的背景を学ぶとともに、地域歴史資料の活用や地域教育の課題を踏まえた学校教育の授業のあり方を考察するというものである。

Keywords : グローバル, 地域歴史資料, 津山, 洋学, チョコレート, 歴史, 授業開発

1, プロジェクトの概要・目的

このプロジェクトは、津山の洋学をテーマに地域とグローバル社会の歴史的つながりを学習する授業を、津山洋学資料館と連携して、岡山大学教育学部向けに開発するものである。そのねらいは、グローバル社会を主体的に生きる上で必要な国際感覚を養いつつ、教育地域創生に関する課題を同時に解決するために、小・中学校「社会」や高等学校「地理歴史」、そして「総合的な学習の時間」の授業で実践できるような、自分たちの住む地域の歴史（ローカルの要素）と世界史（グローバル的要素）を関連付けたグローバルな授業内容を開発・提言することにある。津山藩の洋学者が江戸時代に蘭学の興隆において大きな役割を果たしていた点を踏まえると、上記2つの要素を結びつけて学習するにあたっては、津山の洋学は格好の題材を提示してくれよう。

このプロジェクトで開発した授業は「グローバル授業開発論」として、2020年度に岡山大学教育学部にて新規開講される。その具体的な内容は、津山藩の洋学者である宇田川玄真・榕菴が翻訳に携わった『厚生新編』に収録されているチョコレートの記事に注目、その歴史的背景を踏まえながらこれを読解し、最後にこの記事に基づいて江戸時代のチョコ

レートを実際に再現することを通じて、教科横断的な授業開発について学ぶものである。

教材として使用する『厚生新編』とは、フランスのノエル・ショメルが著した『日用百科事典』のオランダ語訳本から実用的な項目を選択して、江戸幕府の蕃書和解御用（馬場貞由、大槻玄沢、宇田川玄真・榕菴ら）によって、文化8～弘化3（1811～46）年頃にかけて翻訳されたものである。この授業では、静岡県立中央図書館所蔵『厚生新編』の影印本（1978～79年刊）を用いる。

授業開発にあたっては、世界史・日本史・栄養学・健康科学の観点から、それぞれを専門分野とする教員によるオムニバス形式の授業を通じて、チョコレートについて多面的に理解できるような教科横断的な内容構成にしてある（第5節参照）。また、津山の洋学を日本史の文脈のみならず、地域理解や地域教育、地域資料の活用の観点から捉え直し（第2節参照）、それらを小・中学校や高等学校での授業実践に活かせるよう留意している。そのため、この授業では津山洋学資料館を訪問して常設展を見学するのみならず、チョコレートの再現を含めたこの授業の成果発表会を現地の津山で一般公開する。

2, PBLと地域歴史遺産活用

このプロジェクトの学術的意義の1つに地域歴史遺産の活用を挙げることができよう。地域歴史遺産とは、阪神・淡路大震災（1995年）に伴う歴史資料保全活動を契機として重要視された概念であり、地域やそこに生活する人々の成り立ちを記録した歴史（的）遺産全般を指す。

地域歴史遺産をめぐるのは救出・保存・活用などの様々な活動が行われており、全国各地に史料ネットが発足するなど、その活動は広がりを見せている。東日本大震災（2011年）や西日本豪雨（2018年）の際にも被災資料に対する取組みに史料ネットが貢献している。また、処分・散逸の危機にさらされている歴史遺産を保全・継承するには個人レベルでの努力や工夫には限界があるため、学・官・民の連携が図られてきている。例えば、宮城県栗原郡のくりでん資料整理作業で示された連携モデルでは、「学」である研究者からの歴史資料の意義づけにより、「民」の強い関心・愛着を引き起こし、「官」が資料も観光資源として活用する可能性を見出すという一連の動きが示され、今まで資料保存の担い手として参加する向きが弱かった「民」を「学」・「官」がバックアップする体制が構築されている（蝦名 2011）。

しかし、こうした地域歴史遺産に対する活動の進展に伴って多くの課題が明確になってきた。特に問題となったのが、市民と歴史研究者との間にある歴史意識・資料に対する認識のズレであった。阪神・淡路大震災での被災資料救出活動時に、古文書を含む様々な地域所在の歴史資料が、その地域の歴史を伝え、日本史・世界史を構成する際の基礎的な史料であるという認識が、多くの一般の人々にはなかったことが紹介されている（三村 2013）。また、日常生活が地域の歴史と結びついているという認識が希薄となり、それが市町村合併や過疎地域の増加、都市部への人口流入などによって進行している。こうした問題は、地域の問題解決能力の低下を招くものであり、地域社会形成の根本にも関わってくる。

そこで地域に対する関心・愛着を醸成すべく、市民とともに地域の歴史文化に触れる活動が行われている。それらの活動報告によると、こうした活動に参加する市民、なかでも新住民が自分たちの住む地域の歴史への関心が強いという。従って、市民の潜在的な地域の歴史への関心は存在しており、地域の歴史を身近に感じる機会が少ないことが課題である。

以上のような動向を踏まえると、このプロジェクトが開発した「グローバル授業開発論」は、地域の歴史を身近に感じさせるような再現実習活動や授業開発を通じて「学」＝岡山大学と「官」＝津山洋学

資料館が連携して「民」＝市民に働きかける人材、官・学・民の連携の結節点としての教員の育成という使命を帯びていると位置づけられよう。地域歴史資料に関する活動報告等の中で、一過性ではなく恒常性を目指すべく次の世代を活動の担い手として育成することの必要性が叫ばれている今、まさにこのプロジェクトの活動はそうした継続的な活動のための第一歩となるであろう。

3, 再現実習の意義

このプロジェクトで開発した「グローバル授業開発論」では『厚生新編』にある記事に基づいて、当時のチョコレートを実際に再現する。（既に失われてしまったものも含めた）歴史料理を実際に再現する試みは、主に教育現場とは別のところで既に散見されるのだが、その学術的意義をまとめると、当時の調理事情や人々の生活・食文化を深く理解する点にあるといえよう（神田・高正 2008, 遠藤 2017）。

食文化の理解については、中学校家庭科の学習指導要領において「日常食の調理と地域の食文化」が指導項目に挙げられている。また、歴史的な視点や他国文化との比較を踏まえて「食文化」を学習する意義については、他国の文化を理解・尊重する態度や、異なる文化を持つ人と共生できる資質や能力を身につけ、自国の食文化に対する理解を深め、それをどのように継承していくのか考えることでもあるとの指摘が見受けられる（武岡 2010）。

『厚生新編』にある「シヨコラーデ」の製造方法や使用する調味料は現在のチョコレートのそれとは異なっており、その再現・実食を通じて、江戸時代にはチョコレートが嗜好品というよりも薬品に近いものとして紹介されていたことが当時の食文化と併せて確認できよう。

4, チョコレート再現実習

(1) チョコレートの歴史

チョコレートの原料となるカカオの原産地はメソアメリカである。ヨーロッパ諸国によるプランテーション経営を通じて産地が新大陸に拡大すると、大西洋三角貿易によって16世紀後半にヨーロッパに流入した。その窓口の1つがアムステルダムである。17世紀前半にオランダは近代世界システムの中核として国際的な貿易を展開していた。

その担い手であったオランダ東インド会社によってチョコレートが日本にもたらされた。長崎の寄合町の記録『寄合町諸事書上控帳』寛政9（1797）年3月晦日の記事に「しよくらあと 六つ」とあり、これがチョコレートに関する最初の記録になる。『厚

『厚生新編』には胃や胸に良い、滋養への大きな効能を發揮する健康的な食べ物として記されている。日本で初めてチョコレートを販売したのは東京両国の米津風月堂であり、一説によれば「貯古齡糖」の名で明治11（1878）年に広告を出している。カカオ豆からチョコレートの一貫製造が始まったのは大正期、特に1920年代以降広く普及するようになった。

以上から明らかなように、チョコレートを教材とすることは、江戸時代の蘭学受容（日本史分野）、植民地・プランテーションと大西洋三角貿易（世界史分野）、チョコレートの成分と人体への影響（栄養学・健康科学）を同時に学ぶことができるため、教科横断型の授業を展開する上で好都合といえる。

（2）チョコレート再現実験

【再現実験の準備】『厚生新編』の記事には製造方法が大まかにしか記されていないため、現在一般的に知られているチョコレートのレシピを参考にしながら、後述するように四度にわたる再現実験を経て『厚生新編』の記事にできるだけ忠実なチョコレートのレシピを開発した。2020年度に実施する「グローバル授業開発論」の成果発表会では、これに基づいて当時のチョコレートを再現する予定である。

【再現実験の内容】第一次チョコレート再現実験では、原料となるカカオ豆の焙煎方法と所要時間を確認した。この実験の目的は、カカオ豆の焙煎を2回に分ける理由（皮を除去するためか、それとも香りをよくするためか）、そして焙煎方法に関しては、①フライパン、②オーブン、③金属製の缶の中で加熱、④電子レンジのいずれが最適かを特定することであった。実験の結果、①が他の方法よりも焙煎が容易でカカオ豆の皮を剥きやすく、皮の除去後にさらにフライパンを用いて二次焙煎を行うことにより香りの高いカカオマス（カカオ豆を焙煎して皮などを除きすりつぶしたペースト状のもの）を作ることができること、カカオ豆の磨砕に際しては、『厚生新編』の記述に従って磨砕の際に湯煎をした方が良くもこの実験の過程で明らかとなった。そして、これを踏まえて、チョコレートの再現工程を7つにわけるとレシピ（仮）を作成した（図参照）。

第二次再現実験では、先述したレシピ（仮）に基づいてチョコレート飲料を作成できるか、それに際してチョコレートを牛乳に溶かすにはどうすればよいかを検証した。実験の結果、レシピ（仮）に基づいてチョコレート飲料を作成するのは可能であり、牛乳は常温や直接加熱するよりは湯煎した方がチョコレート飲料を作りやすいことが判明した。出来上がった固形チョコレートは粒が目立ち、現在市販さ

れているような滑らかなものにはならなかった。恐らくは、使用する器具の問題であると考えられる。

第三次再現実験では、カカオ豆から固形用ならびに液体用チョコレートの再現にかかる所要時間を検証した。実験の結果、所要時間は凡そ30～40分であることが判明した。

第四・五次再現実験では『厚生新編』に記載されている分量比に従って PBL 発表会で披露するための見本チョコレートを作成し、レシピを完成させた。



① 第一次焙煎 → ② 脱去 → ③ 第二次焙煎 → ④ 磨砕



⑤ 砂糖と混合 → ⑥ 湯煎で磨砕 → ⑦ 固形

図：チョコレートを再現する7つの手順

5. 「グローバル授業開発論」シラバスの特徴

このプロジェクトで開発した「グローバル授業開発論」は1回＝60分とし、2ターム（半年）で実施する。その授業計画は以下の通りである。

【第1ターム】第1回：ガイダンス、第2回：津山と津山洋学資料館について、第3回：江戸時代日本の国際関係、第4回：江戸時代日本の異文化受容、第5・6回：津山洋学資料館見学、第7・8回：地域歴史遺産の活用、第9・10回：世界システム論とグローバル化、第11・12回：グローバルな視点から見た地域と学校、第13・14回：地域を題材としたグローバル授業開発、第15回：授業案発表。

【第2ターム】第1・2回：チョコレートの世界史、第3・4回：チョコレートの栄養と健康、第5～8回：『厚生新編』講読、第9回：再現実習レシピの確認、第10～12回：再現実習のオリエンテーションと成果発表会に向けての準備、第13・14回：チョコレート再現実習・成果発表会、第15回：まとめ。

チョコレートは自分とのつながりや関連性が感じられるような身近な食べ物であり、既に小・高等学校の授業で学習題材として活用されている（松本2009、川島2010、泉2018、永瀬2018）。これらの事例の特徴をまとめると、以下の3点が挙げられる。

- ・授業の対象は、主に小・中・高等学校の児童・生徒である。

- ・授業の内容は、チョコレートを生徒に実食させ、またビデオ等でチョコレートの製造過程を確認させることで、その科目(世界史・地理・家庭科)の内容と意義を児童・生徒に確認させるものとなっている。そこでは、チョコレートの歴史に鑑み、グローバルな視点が重視されている。
- ・期待される効果については、チョコレートを題材にすることで単元に対する生徒たちの学習意欲を高め、教科内容と実生活とのつながりを実感させる点にあるとしている。

今回のプロジェクトで開発した「グローバル授業開発論」が目指す授業は、これらの特徴を受け継ぎつつ、新たに次の2点を付け加えることができよう。

- ・「グローバル授業開発論」が目指す授業内容については、単にチョコレートの製造再現や美食に留まるものではなく、地域歴史資料に基づいて江戸時代のチョコレートを再現する点に特徴がある。それは自ずと教科横断的な内容(世界史・日本史・地理・家庭科)となり、後述する点からグローバルな視点を重視する。
- ・ここで期待される効果は、チョコレートを題材とすること、そして地域歴史資料を活用することを通じて、自分たちの住む地域と世界のつながりを歴史的に感じてもらうことで受講生の学習意欲と興味関心を刺激する点にある。

これらの点を活かすべく「グローバル授業開発論」のシラバスでは、オムニバス形式でチョコレートを教科横断的に捉えながら『厚生新編』の該当記事を読解、それに基づいて江戸時代に紹介されたチョコレートの再現を公開実演する内容構成としている。

6. 展望

このように「グローバル授業開発論」は、地域歴史資料を活用した授業を学校の教育現場で開発できる教員を養成すべく、チョコレートにまつわる地域歴史資料を通じて、世界史と関連させながら自分たちの住む地域の歴史や教育を捉え直し、当時のチョコレートを実際に再現するものである。今後は、まずは2020年度にこの授業を実践してその成果を検証し、そこで浮上してきた課題を確認・克服したい。そしてこの授業を継続していくことで、このプロジェクトの趣旨が実現できるよう努めていきたい。

謝辞

この授業は津山洋学資料館の協賛を得て、岡山大学教育学部地域教育専修との共催で行う。津山洋学資料館の仁木康治館長、岡山大学大学院教育学研究科の河田哲典教授(特任)、高瀬淳教授、熊谷慎之

輔教授、山田秀和准教授、棟方百熊准教授の助力を得られた。ここに深く感謝の気持ちを表したい。

主要参考文献

- ・ 泉貴久 (2018)「システムアプローチで考える地理教育(第5回) 開発コンパスを活用したシステム思考を育む地理授業:『チョコレートから世界が見える』の実践プランの提案」『地理』63-6, 100-105.
- ・ 蝦名裕一 (2011)「『学・官・民』連携による資料保全:くりでん資料保全の現在」平川新・佐藤大介編『歴史遺産を未来へ』(東北アジア研究センター報告第3号), 31-37.
- ・ 遠藤雅司 (2017)『歴メシ!:世界の歴史料理をおいしく食べる』柏書房.
- ・ 川島啓一 (2010)「高校の授業 世界史 チョコレートの歴史:とっても苦い物語」『歴史地理教育』761, 50-53.
- ・ 神田知子・高正晴子 (2008)「下関市における江戸時代の朝鮮通信使饗応料理の再現」『山口県立大学看護栄養学部紀要』1, 50-55.
- ・ 武岡幸子 (2010)「高等学校家庭科における『食文化』の単元構想とその評価:日韓食文化比較を教材として」『日本家庭科教育学会大会・例会・セミナー研究発表要旨集』(第53回大会・2010例会), 34.
- ・ 武田尚子 (2010)『チョコレートの世界史:近代ヨーロッパが磨き上げた褐色の宝石』中央公論新社.
- ・ 永瀬康知 (2018)「5年社会科学学習指導略案」洋野町立林郷小学校.
https://www.pref.iwate.jp/_res/projects/default_project/page/001/005/352/ringosyo.pdf (2020年2月12日確認).
- ・ 原田伴彦他編 (1976)『日本都市生活史料集成』第7巻(港町篇II), 学習研究社.
- ・ 堀井洋他 (2008)「歴史資料を対象にした観光的特徴評価手法の提案:歴史資料『梅田日記』を事例として」『じんもんこん 2008 論文集』, 257-262.
- ・ 松本美穂 (2009)「高校実践(必修) チョコレートから世界を考える:苦戦した食の授業から」『家教連家庭科研究』287, 40-45.
- ・ 三村昌司 (2013)「地域歴史資料学の構築に向けて」神戸大学大学院人文学研究科地域連携センター編『「地域歴史遺産」の可能性』, 37-62.