

「食」に着目した国語科の教材と指導

櫻 本 明 美

1 はじめに

「食育」という言葉がある。最近、新聞紙上などでよく見かけるようになった。「子供のうちから食べ物に関心を持ち、健康な食生活を送ってもらおうという『食育』¹⁾」というような意味をもつ。2003年頃から、農林水産省が「食育」の推進に取り組み始め、2004年3月には「食育基本法」案が議員立法として国会に提出された。また、中央教育審議会でも、2004年1月20日、「食に関する指導体制の整備について」の答申を出している。このような動向を受けてのことと考えられる。

吉田隆子氏は、「『食育』とは、子ども自身が自分の体を知り、何を食べたらいいかを知るための教育である」と定義し、その能力を育成するための課題を、次の五点に整理している。²⁾

- ① 食べ物を選択する能力
- ② 元気な体のわかる能力
- ③ 料理する能力
- ④ 食べ物の育ちがわかる能力
- ⑤ 味がわかる能力

近頃は、手軽なファーストフードが食事の大半を占める傾向にあり、子どもたちは、それに慣れてしまいつつある。そのことによって、失われると考えられる能力は、上記の項目にとどまらない。国語教育の側からに限ってみても、食をめぐる語彙の量、それに伴う表現や理解の面にも少なからず影響を及ぼしているのではないかと考える。

そこで、本稿では、「食」に着目し、国語科で言語能力を育てるためにも、わたしたちの食文化への関心を高める指導の有効性を追求する。

2 国語科学習と食育

(1) 文学作品の読みにかかわる食文化―「ごんぎつね」を例に―

前述のとおり、国語科学習の中で、たとえば文学作品の読みにも食文化がかかわっている。

「ごんぎつね」といえば、新美南吉の代表作と目されるものである。この作品は、周知のとおり、昭和31年に大日本図書によって教科書教材に取り上げられてから今日に至るまで、教科書各社で教材として取り上げられてきている。現行（平成14年度版）のものでは、全6社が第四学年に配列している。つまり、どの教科書を使っても出会えるという数少ない教材の一つである。

この作品をよく読み返してみると、登場する人物の暮らしぶりに着目した場合には、小学生に理解が難しいのではないかとと思われる言葉が随所に見られることに改めて気づかされる。昭和6年（1931年）10月に書き上げたものということであり、生活状況の変化から、現代の子どもたちにはイメージ化の困難な言葉も散見される。

それらの言葉の中には、食文化に関するものが幾つかある。

「うなぎ」は、その一つである。ごんが自分のいたずらで兵十のはりきりあみにかかったうなぎを取ってきてしまったことを後悔する場面がある。それはごんの心内語として次のように表現されている。

「兵十のおっかあは、ところについていて、うなぎが食べたいと言ったにちがいない。それで、兵十が、はりきりあみを持ち出したんだ。ところが、わしがいたずらをして、うなぎを取ってきてしまった。だから、兵十は、

おっかあにうなぎを食べさせることができな
 かった。…中略… ちよっ、あんないたづら
 をしなけりゃよかった。」

そして、おっかあの死に責任を感じたごんが
 「うなぎのつぐない」を考え、実行に移すことで、
 兵十との行き違いが生じ始める。このことから、
 「うなぎ」は、この物語の展開にとって、大切な
 役割を果たしていると見ることができる。「土用
 うなぎ」ということばがあるように、古くから、
 うなぎは、体力の弱った人に精力をつける食べ物
 とされてきた。この知識を踏まえるか否かで、ご
 んの後悔の深さに迫る心情の読みにも差がでるの
 ではないだろうか。

また、「麦をといで」いることと「まずしいく
 らし」の関係なども、現代では、様変わりしてい
 るだけに、少し補説を要する。ごんの精一杯のつ
 ぐないの意味がこめられた「くりやまつたけ」は、
 それを知らない兵十にとって、その食生活にどん
 な価値をもっていたのかを考え、ごんあるいは兵
 十の心情に迫ることも、一つの読み方である。

このように、食文化に関する知識は文学作品を
 読み味わうことと無縁ではない。そういう作品は、
 このほかにも、「かさこじぞう」(岩崎京子)の餅
 や漬け菜、「一つの花」(今西祐行)のおにぎり、
 「注文の多い料理店」(宮沢賢治)の「来た人に食
 べさせるのではなくて、来た人を西洋料理にして」
 二人のしんしが危うく食べられそうになった西洋
 料理などが挙げられる。

以上のことから、文学作品を読み味わううえで、
 食文化への関心を高め、そのことへの認識を深め
 ることの必要性は、確かである。

(2) 「食」をテーマにすえた説明文教材

一方、説明文教材には「食」そのものを話題に
 取り上げているものがある。試みに、現行(平成
 16年度)の教科書から該当する教材例を幾つか取
 り出してみた。大まかな内容は、それぞれ次のよ
 うである。

a 「いね」富山和子(日本書籍 四年下)・・・
 「いね」は、「ゆたかな植物」であり「たくさんの

生命をはぐくむ作物」であるとする。その理由を、
 稲作以前と以後の人々の生活を比較し、また、麦
 作とも比較して述べている。そして、「米は『世
 界のあらゆる食糧の中で、最も理想的なもの』と
 言われています。」とまとめている。三千年の歴
 史をもつ稲作及び米を食べる文化についての認識
 を深めることができる内容である。

b 「手で食べる、はしで食べる」森枝卓士(学
 校図書 四年下)・・・食事のときに使うはしな
 どの道具やその形、使い方などには、それぞれの
 国の生活習慣の違いが表れている。つまり、「文
 化」の違いであることを、「ご飯を手で食べるか、
 はしで食べるか」また、はしの形や使い方を例に
 あげて説明したものである。筆者は、「それぞれの
 国の人々が、自分たちの文化から生まれた知え
 を使って食事をしているのです。」と結んでいる。

各国の食文化の違いをとおして、文化から生ま
 れた人々の食に関する知恵に気づかせられる内容
 である。

c 「カレーの旅」森枝卓士(大阪書籍 四年
 上)・・・「カレーのふるさと」がインドである
 ことを始めに示し、それが日本のようなとろりと
 したカレーとはちがっていることから、「インド
 から直接にやってきたものではないようです。」
 と問題意識を喚起する。そして、実は、インドか
 らイギリスを経て、日本に伝わり、それを日本人
 が自分たちの好みに合わせて今日のカレーに作り
 あげたと解き明かしている。

食の面から、外国とのつながりを実感させる。
 また、単に、外国のものを取り入れたにとどまら
 ず、好みに合わせて工夫し、手軽で便利な賞品の
 発明に至ったことにも言及している。

d 「花を食べる」小泉武夫(大阪書籍 五年
 上)・・・日本人は、花を食材の一つとして様々
 な食べ方で食べてきた。そこに「花を食べる日本
 の伝統的なちえ」があるのだという。

本文は、食用にした花の名、その食べ方、効用、
 使い方や味わい方などに触れ、「花を食べる」こ
 とにかくされている「ちえ」とはどういうものな
 のかという疑問に答えていく。そして、伝統的な

ものに加えて、新しい花の料理法も例示し、それらは「日本人の育ててきたすぐれた食文化の一つである。それは、これからも生かしていくことが望まれるものである。」という結論に導く。

「花を食べる」ことから、食文化の伝統とその継承、発展に眼を開かせる内容である。

e 「インスタント食品とわたしたちの生活」大塚滋（東京書籍 五年下）・・・インスタントラーメン誕生以後、インスタント食品類が続々と生まれ、消費者に歓迎された事実から説き起こし、そのわけを社会の変化を背景におきながら追求していく。歴史的視点を踏まえ、便利さを追求して生まれたものの陰には問題点もあることをおさえて、「便利さを上手に生かしながら、豊かな食生活をつくりあげていきたいものです。」と結んでいる。

今の自分たちの食生活を振り返ること、今後の食生活をどのようなものにつくりあげていけばよいかということなど、食生活について考えを深めさせる内容である。

(3) 授業の構想に向けて

「食育」という視点に立って、以上の5例を先の文学作品における場合と比べてみると、

- ・文学作品の読み・・・情景や登場人物の心情のイメージ化にかかわる語彙の豊かさを求めることがポイント
- ・説明文の読み・・・内容理解を通して、食材や食べ物への関心をより高めると共に、食生活・食文化に関する認識を深め、よりよい食生活について考えるようにすることがポイント

というように、取り上げる角度が異なる。先の吉田氏のいう課題に照らして言えば、食育に直結する学習としては、中でも、

- ① 食べ物を選択する能力・・・教材例 a, d, e
 - ④ 食べ物の育ちが分かる能力・・・教材例 a
 - ⑤ 味がわかる能力・・・a, b, c, d, e
- などについて、説明文教材の中に、各項目に該当する内容を備えているものがある。

このことから、本研究のねらいに迫る端緒として、以下では、説明文教材を取り上げた場合の指導法を考え、授業を構想し試案として示してみたい。

3 「花を食べる」を中心教材とする授業の構想—小学校高学年—

(1) 教材価値の分析

① 「食育」の観点から

食育に資するというねらいに沿えば、本教材は次のような点に価値が認められる。（全文は論文末<資料>参照）

まず、1点目は、花を食べるということにある。このことは、多くの学習者にとっては、案外意識されていなかったことではないだろうか。そう考えるのは、次のように現状をとらえるからである。たとえば、教材文の冒頭に、八重桜の花の桜湯の例が挙げられている。しかし、飲んだ経験や、あの塩漬けにした桜の花を見たことがあるという子は、あまりいないのではないか。また、スーパーなどで買ったさしみに添えられた菊の花は、プラスチック製のもので代用されていることが多くなっている。「あんなもの食べられるのかと思った人もいるだろう」という筆者の問いかけには、「単なる飾りであって、食べられるものではないと思う」という答えが返ってくるのも無理からぬことである。以上のような理由から、本文の冒頭部分で、桜や菊の花が食べられるという事実に意外な感じをもつことが予想される。

2点目は、花を食べるということに、「あんなものどころか、そこには日本人のちえがかくされているのである。」という意味付けがなされている点である。本文に記されている順にちえを取り出して列挙すると、次のようになる。

- ・四季おりおりの絶えることのない花を上手に食べてきたこと
- ・食べやすく工夫して調理したこと
- ・貴重な栄養分をとる一つの方法
- ・食べられる花と毒の花、うまい花とまずい花、食べ過ぎるとよくない花などの正確な区別

・それぞれの花に合う使い道の区別

これらを読み取ることによって、日常の食卓にのぼる食材に眼が向けられるようになるのではないだろうか。そして、花だけでなく、それぞれの食材にどんなちえがかくされているのかと思いを寄せて見直すことから、「食に関するちえ」をテーマとする学習が始まる。これは、「食べ物を選択する能力」「味がわかる能力」を高めるための第一歩となるものと考えられる。

3点目は、「現代のわたしたちが食べる花」の例が加えられていることである。花を食べるちえについて、筆者は、伝統の継承だけにとどめてはいない。「それは、これからも生かしていくことが望まれるものである」という結びの言葉を受けて、学習者は、これからも発展し続ける可能性のあるものとして受けとめることができる。

ただ、これらの価値が有効に生きるようにする授業を考えるうえで、見過ごすわけにはいかない問題点もある。それは、「花を食べる」ということが、多くの学習者にとっては、自分の食生活とかけ離れていると感じるのではないかということである。また、本教材には、様々な花の例が挙げられている。この文章を一読して、Aさん（大学2年生）は、「まるで、文章にたくさんの色やにおいがついたように思えた」と感想を述べている。それらをよく知っている人ならではのことである。しかし、最近の子どもたちは、花に季節を感じたり、そのにおいをかいでみたり、名前を覚えようとしたりすることに、案外、無頓着である。そのような学習者に、なんの手立てもないままでは、本教材から触発されるものはあまり期待できない。この点は、授業を構想するうえで、心にとめておく必要がある。

② 言語教育の観点から

言語教育の観点からは、本研究のねらいに照らしたうえで、特に着目したいことを次の3点に示して、教材の分析結果を示す。

ア 筆者、自分自身、他者との対話を促す言葉

イ 読み手の納得を得るための根拠の示し方

ウ 情報の選択と活用

である。

ア 筆者、自分自身、他者との対話を促す言葉

多くの説明文教材がそうであるように、本教材も筆者が読み手（この場合は小学五年生をその対象と想定している）に問いかけて、話題への興味・関心を喚起することから書き始められている。読み手は、筆者の問いに答える内言活動によって、自己内対話をしながら読み進めることになる。あるいは、実際に近くの人同士で話し合うという対話を促される。さらに、そこには、

- ・「きみたちは飲んだことがあるだろうか」「これを食べたことがあるだろうか」というように経験を問い、「あんなもの食べられるのかと思った人もいるだろう」と反論を予想する
- ・「あんなものどころか、そこには日本人のちえがかくされているのである」と、予想した相手の考えに反論する

という筆者の論法を読み取ることができる。この論法が読み手を話題に引き込むのに、効果をあげている。このことに気づかせることによって、対話活動に生かすことのできる述べ方を学ぶことができる。このように何らかの対話を促す表現は、上記の他にも、「きみたちのなかには、たんぼぼなら食べたという経験の持ち主がいるかもしれない。その人は、きっと・・・（以下略）」「では、花を食べることには、どんな意味があるのだろうか」がある。

イ 読み手の納得を得るための根拠の示し方

根拠の示し方をシンプルで非常に明快な形で書き表している部分がある。次の部分である。

そして、区別とともに、それぞれの花に合う使い道を考えてきたのである。

まず第一は、薬として使う。ももの花やつばみは、尿がよく出るように。こぶしの花は、鼻の病気などを治すために。ふきのとうは、胃をじょうぶにするために、また、せきをしずめるために。

第二は、味として使う。つつじやさつきの花びらのすっぱい味。・・・（中略）・・・

第三は、においとして使う。きく、桜、ゆず、しその花など、自然のかおりを楽しむ。

第四は、見た目を喜ばせるために使う。桜やももの花を湯にうかせて、その花ごと飲んだり、…（中略）…

実に豊かな使い方、味わい方だと言うことができよう。

ここにあるように、「それぞれの花に合う使い道」という観点をはっきりさせ、そう言える根拠を、「第一は」「第二は」などという言葉で整理して述べていく。これは、読み取りにおける着眼点となる。また、このような述べ方は、相手に応じて納得を得ることができるように表現する際、有効な述べ方の一つとして使えるようにもしておきたいものである。

本文には、6枚の花の写真と、4枚の花を使った料理の写真が添えられている。花の名前までは知らないが、それを見たことがあるという学習者にとって、内容理解の助けとなる。また、説明にあたって、本文に添える写真の必要性やその効果について考えさせることができる。

ウ 情報の選択や活用

これまで述べてきたとおり、この文章は、「花を食べる」ということを話題にしたものである。

その内容は、「花を食べる日本の伝統的なちえ」を中心にして、

- ・食べ方におけるちえ（食べやすいように工夫）
- ・栄養分をとる一つの方法
- ・食に適するかどうか、などの正確な区別
- ・それぞれの花に合う使い道、味わい方

などの観点をはっきりさせて説明を進めている。これは、情報の送り手の側に立って発信のための資料を収集し選択するときのヒントになる。たとえば「花」を「米」あるいは、「豆」など別の食材に変えても、そこにどんなちえがかくされているのかを確かめようとする場合には、これらの観点を生かすことができる。

現在、小学校では、地域図書館との連携によって学習資料とする図書の充実が比較的容易になってきている。また、インターネットも利用できる。

さらに、地域の人をはじめとした大人とのかかわりなどをとおして、情報の収集活動は、活発に展開されているようである。ただ、伝えたいことを的確に表現するためには、やみくもに関連資料を集めていき、それだけで時間を費やしてしまうというようなことになるのは、避けなければならない。しかし、そうした実態が無い訳ではない。これを改善するためにも、本教材によって、「観点到を的をしぼった情報選択」の具体例（モデル）を得ることができる。

③ 既習あるいは他教材との関連

学習者は高学年である。したがって、これまでも、第4学年では「カレーの旅」（「花を食べる」と同社版教科書所収）で、日本と諸外国との食のつながりについて学び、「食」に関する先人のちえに触れてきた。その学習を想起することによって、「食にかかわるちえ」というテーマ追求の延長線上に本教材を位置付けることができる。また、同学年に配列されている他社の教科書にある教材「インスタント食品とわたしたちの生活」を重ねて読むような工夫によって、上記のテーマ追求を深めるうえでより効果的な学習を構成することが可能である。

④ 他教科等との関連

第5学年になると家庭科の学習が始まるのは、周知のとおりである。学習者の食に対する知識がその学習をとおして豊かになっていく。同時に、関心の高まりも期待できる。本教材は、栄養の面からのアプローチも含んでおり、家庭科との関連も視野に入れておきたい。

また、日常の給食指導と関連させて、献立表なども利用できるのではないかと考える。

(2) 授業構想を練る－「インスタント食品とわたしたちの生活」を併せ読む場合－

上記(1)の①から④の項目に述べてきた教材価値を踏まえて、第5学年での授業を構想する。その一例を、試案として以下に示す。

① 単元名

「花を食べる」から探る食のちえ

② 教材

「花を食べる」を主教材Aとし、「インスタント食品とわたしたちの生活」を補助教材Bとする。(以下、教材A、教材Bと記す)

教材価値において、両者には、次のように、注目に値する共通点がある。

- ・日常の食生活についての関心をよび、認識を深めさせる内容（食育に関する課題のうち、主に①食べ物を選択する能力、⑤味がわかる能力へとつながるもの）
- ・根拠を示すのに、「一つ目は、」「二つ目は、」という述べ方がとられていること

一方、次の点は大きな違いである。

- ・教材Aは日本の伝統的な食文化の伝承を志向する「食」を中心とする内容であるが、教材Bは食品の開発によって変容しつつある現代の「食」を中心とする内容である。
- ・教材Aは主として伝統的な食における「味わい方」「楽しみ方」に着目している。教材Bは、主として開発によって生まれた現代的な食における「便利さ」「便利さの陰にある問題点」に着目している。

以上をふまえると、この2教材の組み合わせは、次の点で効果的であると考えられる。

まず1点目は、教材Aでは自分の食生活につなげて読み取ることが難しいと予想される場合、ほとんどの学習者が食体験をもち、中には自分で料理した経験もあるインスタント食品について述べているB教材を読み重ねることで、教材Aの内容的価値が捉えやすくなるということである。

2点目は、教材の相違点がディベート的対話を促すのに適しているということである。もう少しその活動を具体的にいえば、まず学習者は、両教材を一読した段階で、自分がより納得できるのはAあるいはBのどちらか（立場）を個々に決める。そして、Aの立場とBの立場のものが一組になって対話し、相手側を納得させられるように話し合う。こうすることによって、「食」における「味わい方」「楽しみ方」「便利さ」「便利さの陰にある問題点」など、多面的な見方をすることになる。

3点目は、情報を自分の目的にあわせて選択し活用する力を伸ばすことができることである。とりわけ、教材Bは、インスタント食品について、便利さだけでなく問題点にも言及している。したがって、教材Bの側に立つ場合、問題点について述べている部分は、相手の立場からの反論を予想するための有効な手がかりになる。

③ 単元の目標

- より豊かな食生活について見方を広げ考えを深めることができる。
- 目的に合わせて必要な情報を選択するような読み方ができる。
- 論拠を明確にして話すことができる。
- 話し手の意図を考えながら話の内容を聞くことができる。

④ 授業展開の概要

ここでは、本単元の学習指導計画案を記す。

<全体計画案> 全9時間

1 教材文に出会う前に、「花を食べる」という言葉から考えたことを簡条書きにする。(一人3個以上と指示する。) それを出し合って、教材文を読むことへの期待感を高める。

…1時間

(例) ・鳥や虫は、花を食べる。

- ・花を食べたらどんな味がするのかな。
- ・食用菊というものがあるということを知ったことがある。

2 教材文A「花を食べる」を通読し、自分たちがその題から考えたことと比べて共通点や相違点を確かめ、内容の概要をつかむ。文章の分かりやすさについて吟味し、納得できること、そうでないことなどについて話し合い、筆者の述べ方の工夫に気づく。 …2時間

3 教材文B「インスタント食品とわたしたちの生活」を通読し、内容の概要をつかむ。

…1時間

4 教材文A、Bのどちらを拠り所にするのかを選択し、A対Bになるように小グループ(4名ずつ程度)をつくる。グループ単位で、食文化の新旧それぞれのよさについて論じ合

うための準備をする。 …2時間

*この段階で、授業時間外に、「花を食べる」体験や、インスタント食品調べ、聞き取り、図書やインターネットなどによる情報収集にも取り組む。また、他教科等の学習との関連を図ったり、総合的な学習の時間を充てたりすることも考えられる。

- 5 食文化の新旧それぞれのよさについて論じ合う。(この過程では、たとえば10分経過するとグループを組み替えて違ったメンバーで論じ合うというように場の設定を工夫し、論拠を練り直したり、話し聞くことについて見直したりする時間を確実にとるよう留意する。)

…1時間

- 6 これまでの学習をもとにして、「食」をテーマにしたグループ新聞をつくり、プリントして読み合う。(他学級や家庭にも配布し、感想を聞くことも有効である。 …2時間

4 「食育」で言葉の力に培うために

国語科教育と食育とは、密接な関係にある。このことを、「読むこと」の教材の扱いをとおして、具体的にみてきた。学習者にとって、「食」に関心を向けることは、毎日の生きるための営みそのものを対象化することである。それだけに、関心も喚起しやすい。説明文教材の授業構想例のように、直接、それを話題にすえることによって、文章を読み取ったり、資料で調べたりする活動の活性化を図ることができる。また、食事で口にするものの食材がどんなものなのか、そこにどんな栄養素があり、先人のどんなちえがかくされているのかなどに思いをめぐらせるきっかけとなれば、話し合ったり、書いたりするための格好の素材にもなる。

このような学習が「食」の扉を開くことになり、それが実は言葉の世界を広げていくことになっていく。実際、たとえば5年生のかなみさんは、食べ物のことわざがたくさんあることに気づき、それを集めてよく使われていそうなものを20選び出

して、その意味などを学校文集に紹介している。さらに、それらの中から10例を選んで、地域の大人15人に、「好きな言葉」のアンケートをした。その結果を記した後、次のような感想を書いている。³⁾

こんなにいっぱいあるなんて、びっくりしました。…中略… 野菜や家で作っている食べ物。次(櫻本注・「に多いの」が省略)が、お魚です。野菜の中では、なすび・たけのこ・大根・いもがありました。魚は、たい・えび・さば・いわし・うなぎ・ふぐなどがありました。また、家で作った物。うめ・もち・ごはん・お茶なども多かったです。ことわざを調べてみて、とてもじょうずに考えているので、びっくりしました。

ことわざを考えたむかしの人は、すごいちえをもっているなあと思いました。…以下略
このように、食への関心から「ことわざ」を調べ、また、その言葉に先人のちえを読み取っているのである。

このように、読むことをとおして学ぶ以外にも、「食のカルタ」を作って遊ぶ実践や、食に関するパンフレットづくりなど食をめぐる言葉を中心にすえた授業実践も見受けられる。

以上、「食育」に着目し、言葉の力を育てるといふ課題をもって授業の具体化に取り組むことの有効性をみようとしてきた。本稿では、そのねらいには迫ることができたと考える。しかし、この面からの国語科カリキュラム上への位置付け、低・中・高学年の指導の系統化、教材開発など、まだまだ明らかにすべき点が多い。さらに、本テーマの追求を継続する必要がある。

5 おわりに

都甲潔氏は、「感性の起源」を論じた中で、感性の極地に「おいしさ」をおき、「おいしさは食に関する感性、つまり食感性である。すでにみてきたとおり、おいしさには味覚、嗅覚、触覚、視覚、聴覚の五感すべてがきく。各感覚はさらに細

かい素要素から構成される。たとえば、味覚だと酸味、塩味、甘味、苦味、うま味の五味が味覚の構成要素となる。おいしさは基本的には、この五感の適当な組み合わせで表されると考えることができよう。⁴⁾ と、食が感性に強くかかわっていることを明らかにしている。感性の豊かさが言葉の豊かさにつながるとすれば、この面から考えても、食育は言葉の教育をになう国語科の一つの着眼点として位置づくものと言える。

しかし、はじめに述べたように、食生活の簡略化が進み、子どもたちの味覚そのものが衰えつつあるとも言われている。

今後、小学生の食感性と言葉との関係の実態調査も試み、本研究をより確かなものとして、実践に資するものにしていきたい。

注

- 1) 「広がる『食育』」産経新聞 2004年11月2日 朝刊
- 2) 吉田隆子氏は、NPO 法人子どもの森理事長である。「食と農の応援団」ホームページによる。
- 3) 学校文集『早月物知り大百科』有田市立早月小学校全校児童 2005年1月30日所収の作品から、一部分を抜き出したものである。
- 4) 都甲 潔『感性の起源』中公新書 2004年11月 192頁

<資料>

教材文 「花を食べる」

こいずみ たけお
小泉 武夫

湯飲み茶わんに、あわいピンクの八重桜の花がういている。桜湯である。めでたいことがあるときに、お茶の代わりに飲むとされているが、きみたちは飲んだことがあるだろうか。また、魚のさしみをもった皿に、小さなさくの花が置いてあることがある。これを食べたことがあるだろうか。あんなもの食べられるのかと思った人もいるだろう。あんなものどころか、そこには、日本人のちえがかくされているのである。そのちえとはどんなものかさぐってみよう。

日本は、年間を通して花が絶えることはない。その花の多くを、日本人は昔から、実に上手に食べてきた。どんな花を食べたかというと、桜やさくはもちろん、たんぽぽ、すみれ、つばき、ぼたんの花まで食べたの

である。

きみたちのなかには、たんぽぽなら食べたという経験の持ち主がいるかもしれない。その人は、きっと山菜や薬草にくわしい人が身近にいて、たんぽぽを使った料理をしてくれたのにちがいない。たんぽぽの料理には、花びらとエビのすみそあえ、花のてんぷらなどがある。また、わかい葉を使ったたんぽぽサラダや、根を使ったかきあげ、きんぴらがある。おどろくことに、たんぽぽご飯やたんぽぽコーヒーもある。これらは、根を細かくきざんだものを使う。

たんぽぽの花のてんぷらは、つんだばかりの花のうら側に、うすい衣をつけて、油であげる。てんぷらにすると、花の苦みもうすくなっておいしい。花を食べるといっても、わたしたちは、食べやすいようにいっそうのくふうをしているのである。これは、食べ方のちえである。

では、花を食べることには、どんな意味があるのだろうか。

食べた花を調べてみると、花粉やみつには、リンや鉄、カルシウムのようなミネラル類や、ビタミン類が豊富にふくまれている。このため、花を食べることは昔のそまつな生活のなかにあつて、きちょうな栄養分をとる一つの方法になっていたことがわかる。

そればかりではない。花を食べることを通して、日本人は、食べられる花と毒の花、うまい花とまずい花、体のためによい花と食べ過ぎるとよくない花などを、正確に区別してきた。

そして、区別とともに、それぞれの花に合う使い道を考えてきたのである。

まず第一は、薬として使う。ももの花やつぼみは、尿がよく出るように。こぶしの花は、鼻の病気を治すために。ふきのとうは、胃をじょうぶにするために、また、せきをしずめるために。

第二は、味として使う。つつじやさつきの花びらのすっぱい味。ふきのとうや菜の花の苦い味。花さんしょうのからい味。桜花や梅のつぼみのしぶい味など。

第三は、においとして使う。さく、桜、ゆず、しその花など、自然のかおりを楽しむ。

第四は、見た目を喜ばせるために使う。桜やももの花を湯にうかせて、その花ごと飲んだり、花びらの小さい花々を料理にそえたりする。

実に豊かな使い方、味わい方だと言うことができよう。

現代のわたしたちが食べる花は、桜やさくのような伝統的なものばかりではない。たとえば、ニセアカシ

「食」に着目した国語科の教材と指導

アの花をすすめる人は、あまくてみりよくなかおりと味を、年に一度は楽しみたいと言っている。てんぷらにしたり、バターいためにしたり、また、花をしごいて熱湯をかけ、サラダにしたりして食べるそうである。

このように、花を食べる日本の伝統的なちえは、^{こん}今

日にも受けつがれ、さらに^{はってん}発展させられてもいる。もちろん、世界のどの国も、それぞれにすぐれた食文化をもっている。多くの花をいろいろな形で味わい、楽しむことは、日本人の育ててきたすぐれた食文化の一つである。それは、これからも生かしていくことが望まれるものである。