

スリランカにおける食に関する教育 (第2報)

— 小学校3・4・5年生の「環境関連活動」 —

桑畑美沙子・古田弘子・プラサード セートゥンガ*

Dietary Education in Sri Lanka (II): with a Particular Reference to “Environmental Related Activities” in Grade 3, 4 & 5 at Primary Education

Misako KUWAHATA, Hiroko FURUTA, Prasad SETHUNGA*

(Received October 1, 2008)

The purpose of this research is to identify the present situation of Dietary Education in Sri Lankan elementary schools. Same as the previous research (Kuwahata, Furuta, and Sethunga, 2007), table of contents of the curriculum of “Environmental Related Activities” and chapters dealing with Dietary Education for grade 3, 4 & 5 of elementary schools, which were written in Sinhalese, were analyzed. It was identified that Dietary Education conducted in “Environmental Related Activities” was consisted of units which were adapted to levels of daily life of students. Also it was planned to make students participate in the class actively by performing what they learned through songs, dramas and drawing pictures.

Same as the contents in grade 1 & 2, Dietary Education was consisted with those dealing with Nutrition, Cooking and Food Hygiene. It was intended for students to learn from nearby phenomenon in the daily life up to various events in the local community. Regarding the teaching methodology, in the grade 3, 4 & 5, not only the theoretical part but also the practical one were shown, same as the stage 1. However how far the practical learning is conducted in Dietary Education in “Environmental Related Activities” is still unknown when rather poor facilities for Dietary Education and the dominance of rote learning in schools are considered. This will be the future task.

Finally, there was much repetition in the contents of Dietary Education through grade 1 to 5, such as repeated usage of the same contents in several grades. At the same time, it seemed that there was some mismatch of the grade and the degree of difficulty in the content. This will be the task for the future education reform in Sri Lanka.

Key words : Dietary Education, Home Economics, “Environmental Related Activities”, Curriculum, Sri Lanka

1. はじめに

筆者らは、スリランカにおいてインクルーシブ教育を組みこんだ初等中等教育教員養成モデルを構築する研究に取り組み、現地の教員養成校及び教員研修センターでフォーラムや意見交換を行っている^(注1)。その研究の一環として、2006、及び2007年にスリランカの家庭科教育に関する現地調査を行った。その結果、家庭科は教科として中等教育では存在しているが、初等

教育では存在していないこと、初等教育では家庭科にかかわる内容が「環境関連活動」において取り扱われていること、「環境関連活動」に教科書はなく教師用ガイドブックにもとづいて教育がなされていることが判明した。そこで、筆者らは「環境関連活動」の教師用ガイドブック（シンハラ語）¹⁻⁵⁾を入手し、その日本語訳から「環境関連活動」における食に関する教育（以下、食教育）の分析・検討を試みた。前報⁶⁾では、キーステージ1（1, 2年生）^{注2)}について分析し、教授内容として栄養、食品、調理、食品衛生などが含まれ、

* ペラデニヤ大学人文学部

理論だけでなく実物にあたって体験的、具体的に学ぶ授業展開が推奨されていることを報告した。本報告では、キーステージ2(3,4年生),及び3(5年生)について分析・検討する。なお、日本語訳は、前報と同様に、スリランカ滞在3年及び9年の元青年海外協力隊員2人と、著者の1人であるセートウンガによる訳を照らし合わせて確定した。

2. 「環境関連活動」

(1) 教育課程における位置づけ

表1に、キーステージ1～3の教育課程を週あたりの時数で示した。

表1には、教科のほかに「朝の会」「休み時間」及び「部活動」も示されていることから、生徒が学校で過ごすすべての時間が示されていると推測できる。キーステージ2では英語、第2言語(タミル語、またはシンハラ語)が加わり、算数と宗教と「休み時間」の時数が増え、週あたりの総時数が27時間30分となっている。キーステージ3ではさらに選択科目が加わり、「環境関連活動」と英語の時数が増え、週あたりの総時数が30時間となっている。

表2に日本の教育課程を示した。なお、日本の学習指導要領では、小学校の場合、1単位時間、45分の授業のコマ数で提示されているが、表1との比較のため、表2では週あたりの時数に直して示してある。

スリランカでは、前報で述べたように、生徒たちは1単位時間が30分で休憩時間が全くない時間割にもと

表1 スリランカの小学校における週あたりの時数

科目名など	キーステージ		
	1	2	3
国語	5:00	5:00	5:00
算数	3:30	5:00	5:00
「環境関連活動」	6:00	6:00	7:30
英語	—	3:00	3:30
第2言語	—	1:00	1:00
宗教	1:15	2:00	2:00
「朝の会」	1:15*	1:15	1:15
「休み時間」	1:15*	2:30	2:30
体育	1:15*	1:15	1:15
課外活動	0:30**	0:30**	0:30**
選択科目	—	—	0:30**
計	20:00	27:30	30:00

注1) 単位は(時):(分)。

注2) * : 1日15分ずつ, ** : 週に1日のみ

づいて学校生活を送る。表2には、表1に示されている「朝の会」や「休み時間」や「部活動」などが示されていない。そのため、表1と表2は直截に比較しがたい。しかし、スリランカでは全キーステージを通じて生徒らが学校にいる時間が長いこと、科目として日本にはない宗教^{注3)}、英語、第2言語があり、日本の生活、理科、社会、音楽、図画工作、家庭などがなく、国語はキーステージ1で日本の1・2年生より少なく、キーステージ3で日本の5・6年生より多く、算数は全学年を通じて日本より多いことが明らかである。

前報で述べたように、「環境関連活動」は、日本の生活、社会、理科、音楽、図画工作、家庭の合科的な活動であった。それらの科目の合計時数を、表3に示

表2 日本の小学校における週あたりの時数

区 分	学 年						
	1	2	3	4	5	6	
教 科	国 語	6:00	6:00	5:02	5:02	3:51	3:45
	算 数	2:31	3:19	3:13	3:13	3:13	3:13
	社 会	—	—	1:30	1:49	1:56	2:09
	理 科	—	—	1:31	1:56	2:02	2:03
	生 活	2:15	2:15	—	—	—	—
	音 楽	1:30	1:30	1:17	1:17	1:04	1:04
	図画工作	1:30	1:30	1:17	1:17	1:04	1:04
	家 庭	—	—	—	—	1:17	1:11
	体 育	1:59	1:59	1:59	1:59	1:59	1:59
道 徳	0:45	0:45	0:45	0:45	0:45	0:45	
特 別 活 動	0:45	0:45	0:45	0:45	0:45	0:45	
総合的な学習の時間	0	0	2:15	2:15	2:21	2:21	
計	17:15	18:00	19:30	20:15	20:15	20:15	

注1) 学校教育法施行規則第2章第2節の別表第1⁷⁾から、1単位時間を45分年間を1年生は34週、2～6年生は35週、で算出した。

注2) 単位は、表1と同様に(時):(分)。

した。表3と表1より、スリランカの「環境関連活動」は、ステージによって若干差異はあるが、日本の生活、社会、理科、音楽、図画工作、家庭の合計時数とほぼ同じ程度の時数があてられているといえよう。

表3 「環境関連活動」に相当する科目の合計時数

区分	学 年					
	1	2	3	4	5	6
計	5:15	5:15	5:34	6:19	7:06	7:31

注1) 表2の生活、社会、理科、音楽、図画工作、家庭の合計。

注2) 単位は表1と同様に、(時):(分)。

(2) 「環境関連活動」の教師用ガイドブックにおける目次

表4に1年生から5年生までのシンハラ語の目次を、表5にその訳^(注4)を示した。

表5より、キーステージ1は他のキーステージと異なること、キーステージ2と3は類似していることが明らかである。食教育は、キーステージ1では7課で「私たちの食べもの・飲みもの」^(注5)として、キーステージ2と3では4課で「私たちの食べもの」として行われ、キーステージ2と3では「飲みもの」の語句が使われていない。

キーステージ1と同様に、各課とも、その学年で到達すべき目標が1つ、その目標を達成するための下位目標が数個、それらの目標を達成するための教授方法が示されている。キーステージ2と3の4課については後述するので、ここでは4課以外の課については、キーステージ2の3年生の場合で簡単に説明する。

1課の「植物」では葉菜^(注6)や木について学ぶと記

されている。熱帯性気候のスリランカでは植物が繁茂し、食用可能な葉菜類が多い。木には蔓状のものもあれば、生徒たちの背の高さほどの小さな木もあれば、大きな樹木もある。それらの葉菜や木々について学ぶのであろう。

2課の「私たちの周りの動物」では、庭にやってくる動物や害虫について学ぶと記されている。

3課の「私たちが使うもの」では、いすやテーブル、鉛筆など教室で使っているもの、自分の服や、皿やコップ、ヘヤブラシなど毎日の生活で使っているものの片づけ、整理整頓、洗濯や掃除などについて学ぶと記されている。日本では、小学校「家庭」の内容に「住まい方に関心をもって、身の回りを快適にととのえることができるようにする。」とあり、「ア 整理・整とんや清掃を工夫すること。」「イ 身の回りを快適にととのえるための手立てや工夫を調べ、気持ちよい住まい方を考えること。」と示されている。また、日常着の手入れとして洗濯について簡単に学ぶことも示されている。3課では、日本の小学校「家庭」における住居や被服にかかわる、このような学習が行われていると推測できる。

5課の「私たちスリランカ人」では、スリランカの国歌や国旗などについて学ぶと記されている。

6課の「安全と安心」では、学校や家庭、あるいは道路を歩いているときに遭遇する可能性がある危険、それへの予防策について学ぶと記されている。

7課の「水」では、井戸から汲む、あるいは水道の蛇口から取水するなどの水の入手法、水浴び、あるいは食べものを洗うなどの水の用途、水に沈むものや浮かぶもののように種々の物質と水との関係等々を学ぶ

表4 目次 (シンハラ語)

	Grade 1	Grade 2	Grade 3	Grade 4	Grade 5
1	අපයි පාසලයි	අපයි පාසලයි	පැළෑටි හා ගස්වැල්	පැළෑටි හා ගස්වැල්	පැළෑටි හා ගස්වැල්
2	අපේ ගෙදර	අපේ ගෙදර	අප අවට සත්තු	අප අවට සත්තු	අප අවට සත්තු
3	වත්තට එන සත්තු	අප අවට සිටින සත්තු	පරිහරණය කරන ගද්ද	අප පරිහරණය කරන ගද්ද	අප හා වෙළෙඳ පොළ
4	ජලය සමඟ සෙල්ලම්	ජලය සමඟ සෙල්ලම්	අපේ ආහාර	අපේ ආහාර	අපේ ආහාර
5	අවුරුදු කාලය	අවුරුදු කාලය	අපි ලක්වැසියෝ	අපි ලක්වැසියෝ	අපි ලක්වැසියෝ
6	අපට පෙනෙන අහස	අපට පෙනෙන අහස	ආරක්ෂාව හා පරිස්සම්	ආරක්ෂාව හා පරිස්සම්	ආරක්ෂාව සහ පරිස්සම්
7	අප තන බොන දේ	අප තන බොන දේ	ජලය	ජලය	ජලය
8	තොරතුරු ලැබෙන හැටි	තොරතුරු ලැබෙන හැටි	ගම්නාගමනය	ගම්නාගමනය	ගම්නාගමනය
9	වටාපිටාවේ සිදු වන වෙනස්කම්	වටාපිටාවේ සිදු වන වෙනස්කම්	රහවත්ත	රහවත්ත	රහවත්ත
10	කැමැති-අකමැති	කැමැති අකමැති	වැඩි පහසු කිරීමේ මං	වැඩි පහසු කිරීමේ මං	වැඩි පහසු කිරීමේ මං
11	අපට ඕනෑ දේ ලැබෙන හැටි	අපට ඕනෑ දේ ලැබෙන හැටි	සුළඟ	සුළඟ	සුළඟ
12	ගමන් බිමක්	ගමන් බිමක්	පොළොව හා අහස	පොළොව හා අහස	පොළොව හා අහස
13	එළිය සමඟ සෙල්ලම්	එළිය සමඟ සෙල්ලම්	අපේ නගර	අපේ නගර	අපේ නගර
14	මිනිසුන් වැඩ කරන තැන්	මිනිසුන් වැඩ කරන තැන්	මිනිසා හා තොරතුරු	මිනිසා හා තොරතුරු	මිනිසා සහ තොරතුරු
15	වටාපිටාවේ වෙනස්කැන්	වටාපිටාවේ වෙනස් කැන්	සංවර්ධනය	සංවර්ධනය	සංවර්ධනය
16	අපේ උරුම ඕනෑ අය	අපේ උරුම ඕනෑ අය			මිනිස් කැසිරම්

表5 目次

課	キーステージ1		キーステージ2		キーステージ3
	1年	2年	3年	4年	5年
1	私たちと学校	私たちと学校	植物	植物	植物
2	私たちの家	私たちの家	私たちのまわりの動物	私たちのまわりの動物	私たちのまわりの動物
3	庭に来る動物	私たちのまわりにいる動物	私たちが使うもの	私たちが使うもの	私たちと市場
4	水と遊び	水と遊び	私たちの食べもの	私たちの食べもの	私たちの食べもの
5	お正月	お正月	私たちスリランカ人	私たちスリランカ人	私たちスリランカ人
6	私たちに見える空	私たちに見える空	安全と用心	安全と用心	安全と用心
7	私たちの食べもの・飲みもの	私たちの食べもの・飲みもの	水	水	水
8	情報を得る方法	情報を得る方法	交通	交通	交通
9	周囲の変化	周囲の変化	家の庭	家の庭	家の庭
10	好き・嫌い	好き・嫌い	暮らしを楽しむもの	暮らしを楽しむもの	暮らしを楽しむもの
11	私たちに必要なものを入手する方法	私たちに必要なものを入手する方法	風	風	風
12	安全なお出かけ	安全なお出かけ	大地と空	大地と空	大地と空
13	明かりと遊び	明かりと遊び	私たちの町	私たちの町	私たちの町
14	人々が働いているところ	人々が働いているところ	人と情報	人と情報	人と情報
15	周囲のいろいろなもの	周囲のいろいろなもの	発展	発展	発展
16	私たちの助けを必要とする人	私たちの助けを必要とする人			人々のふるまい

注1) 太字は食教育

と記されている。水に着目した理科的な学習は行われているが、水の衛生に関する学習は行われていないようである。

8課の「交通」では、ステージ1の12課「安全なお出かけ」を発展させた内容を学ぶと推測できる。

9課の「家の庭」では、庭にできる農作物について学ぶと記されている。

10課の「暮らしを楽しむもの」では、仕事を効率的にするために使われる道具や動物について学ぶと記されている。

15課の「発展」では、新しい机や椅子が整備されたとか、建物が作られたなど学校が改善されつつあることや、学校生活における学習をさらに発展させるための活動、例えば課外活動について学ぶと記されている。

16課の「人々のふるまい」は、キーステージ3のみに課せられている。現時点では、具体的な内容を把握できていない。

以上のことから、キーステージ2と3の「環境関連活動」には、キーステージ1と同様に、家庭的な内容として衣食住にかかわりのある事項が含まれている可能性が示唆されたといえよう。

(3) 食にかかわる学習

先述したように、食教育は、キーステージ2と3では4課で行われている。ここでは、各学年における4課の目標、下位目標、教授方法の訳を紹介し、若干の考察を行う。

1) 3年生

表6に、キーステージ2の3年生の目標、下位目標、

教授方法を示す。

3年生では、目標として、①食事^{注7)}についての習慣と作法に関する知識、習慣と作法を身につける、②栄養のバランスのとれた食事について知る、③食べもの^{注8)}をおいしく調理するための様々な方法を考える、④傷んだ食物^{注9)}の特徴を知る、の4つ^{注10)}が示されている。

「4.1」では食事に関する習慣や作法について学ばせようとしている。

スリランカは手食の国である。スリランカでは飯にしたとき手にべとつかないインディカ種の米が、湯取り法^{注8)}で炊かれている^{注12)}。インディカ種の米を湯取り法で炊いた飯は、箸やフォークで食べるよりも手の方が食べやすい。

手食では「料理を口だけでなく、手でも味合う」^{注9)}、^{注13)}と言われ、種々の約束事がある。食べものに接するのは右手だけで、決して左手は使われない。左手は「不浄」と考えられているからである。

手食の作法として、食べる前に、ボールの水で右手の指を洗う。テーブルの中央におかれた飯の皿から、まず自分用の皿に主食の飯をよそう。飯のまわりに、様々なカレー^{注14)}を食べる量だけスプーンで皿に取り分ける。皿の上で飯と様々なカレーを右手で混ぜて、口まで運んで食べる^{注10)}。混ぜた飯とカレーを指の先でつまみあげ、口に近づけながら親指を後ろのほうに持ってきて、親指の爪で押し込むように入れる。手を口の中まで入れたり、なめることは禁じられている。食べ終わったとき、汚れているのは指の先だけで、掌の部分は汚れていないように食べなければならない。また、魚や鶏肉の骨、レモングラスやトウガラシなど、

表6 3年生の目標、下位目標、教授方法

4.1 目標

食事についての習慣と作法に関する知識を得、それらを身につける。

下位目標

- * 食前に行う習慣と作法を守る。
- * 食事中の習慣と作法を守る。
- * 食後に行う習慣と作法を守る。

教授方法

－食事をとるときに下記の習慣や作法を守るように伝える。

- * 食前
 - *手をよく洗う。
 - *清潔な水で手を洗う。
- * 食事中
 - *口のまわりに食べものをつけない。
 - *お皿のまわりに食べものを散らさない。
 - *静かに座って食べる。
- * 食後
 - *手をよく洗う。
 - *食器をきれいに洗う。
 - *手をよくふく。

食事を誤った作法でとる生徒がいる場合、その都度必要な手本を示す。

－食事に関して私たちがもっている良い習慣について両親から聞いて調べさせる。それを教室で話し合う。

例) 食べられる量だけ、皿に盛る。

食べられないもの(例えば、骨など)^{注1)}は皿の端に集めておく。

4.2 目標

栄養のバランスのとれた食事(朝食、昼食、夕食のこと)について知る。

下位目標

- * 食事の種類(朝食、昼食、夕食のこと)を知る。
- * それぞれの食事の主食を知る。
- * 主な主食と、一緒に混ぜて食べるもの(例えばカレーなどのこと)をリストアップする。
- * それぞれの食物に含まれる栄養は異なることを知る。
- * 食物と関係のある歌や劇を作る。
- * 食物の種類を構造的に示した図を作る。

教授方法

－親の協力を得て、生徒たちに調理した食べものを与える。その中に何がはいっているか、食品群の分類とともに教える。

- * 主食：米、パンの木の実、ジャックフルーツ、イモ類、青豆など。
- * 豆、肉、魚、干し魚、卵など。
- * 葉菜、野菜。
- * デザート：パイナップル、パパイヤ、バナナ、マンゴーなど。

－食前の習慣と作法を思い出させる。

－日々の食事の大切さを話す。食べものに含まれる植物性の食物と動物性の食物についてたずねる。

－主食について話す。

－食べものの栄養について、問答やナレーションを使った劇を行う。このとき人形を使うと効果的である。

－決まった時間に食事をとることと、特に朝食の重要性を話す。

－デヒ(ライムのこと)、ネッリ(果物の一種)、タマリンド(スパイスの一種)など、ビタミンが豊富な材料を使って飲み物を作り試飲する。それと同時に、新鮮な材料を使うと、栄養が豊富に得られることを教える。

－給食やおやつパーティ用に様々な食べものを並べたテーブルを考える宿題を各グループに出す。

－栄養のバランスのとれた食事を、決まった時間にとることが重要であることを教える。それと同時に、食器や人をもてなすときのテーブルや食器のセット方法などについても考えさせる。料理の盛り付け方や飾りのための様々な道具を紹介する。

4.3 目標

食べものをおいしく調理するための様々な方法を考える。

下位目標

- * 調理するときに用いる調味料を知る。
- * 使う調味料の分量を変えると、味が変わることを知る。

教授方法

- 料理をおいしく作るために、使用する調味料について考える。生徒をグループにわけて、リストアップさせる。
- 料理に入れる調味料の量を増減させたときの、味の違いを体験させる。
- * 食べものに入れる塩の量を変化させて食べてみる。
- * ヨウ素が添加された塩の大切さを知らせる。
- 紅茶に入れる砂糖の量を増減させて、感じる味の違いについて話し合う。

4.4 目標

傷んだ食物の特徴を知る。

下位目標

- * 食物が傷んでいるかどうかを判別する方法を知る。
- * 傷んだ食物によって病気になることを知る。

教授方法

- 傷んだ食物を生徒たちに見せる。
 - 例) カビの生えたパン。
 - 傷んだココナツの実。
 - 虫喰いによって腐った果物。
- 傷んだ食物を生徒たちに観察させ、食物が傷むときの様々な現象を見せる。
 - 例) 悪臭がする。
 - ねばりがでる。
 - 色が変わる。
 - 虫がつくなど。
- 傷んだ食物に関する生徒たちの経験を話し合う。
- 傷んだ食物の特徴を、グループに分けて、紙に書いて提示させる。
- 提示されなかった食物について話し合い、傷んだ食物が身体によくないことを説明する。

例

食 物	特 徴
パン	カビが生える。
ココナツ	赤くなって、粘り気が出る。
ココナツライス	ねばりがでる。

- 腐った食物を食べて病気になった生徒とお医者さんとのやりとりを、役を決めて演じる。
- 傷んだ食物を食べることで身体におきる症状と病気について話し合う。

食べられないものは取り出して、皿の横におく¹¹⁾。

生徒たちは家庭においてこれらの手食の習慣と作法をすでに習得していると思われるが、ここで再度確認する学習が行われるのであろう。

前報で示したように、スリランカでは「おやつ」の時間が11時から30分間設けられ、生徒たちは自宅から持参した軽食をとる。この「おやつ」の時間にも、「4.1」の内容に関して教師は注意を喚起しているかもしれない。

「4.2」では、栄養のバランスのとれた食事とはどのようなものかを学ばせようとしている。食事には朝食

と昼食と夕食があり、それぞれ主食や副食としてどんなものを食べるか確認させるようである。

スリランカにおける主食の中心は、米の粒食、飯^{12,13)}であるが、「アッパー」^{注15)}や「インディーアッパー」^{注16)}、「ロティ」^{注17)}、パンなど、粉食の食べものも用いられる。それらの主食に、様々なカレー^{注18)}を混ぜて食べている。

スリランカの朝食は簡単で、主食としては飯の場合が多い。「アッパー」や「インディーアッパー」が食されることもある。都市ではパンもしばしば食される。副食としては前夜のカレーが残っていればカレーに火

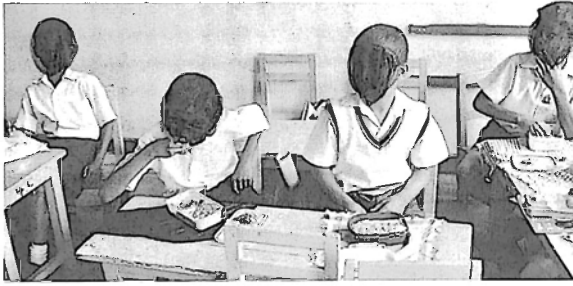


写真1 おやつを食べる

中央州キャンディ県、州政府立 Senanayaka 校の4年生
(2006年9月筆者撮影)

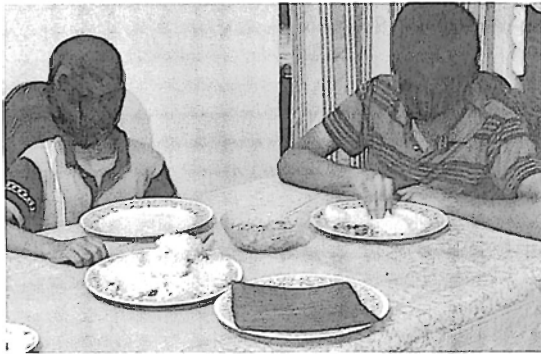


写真2 一般家庭の朝食風景（「ミルクライス」と「サンボル」）

於：中央州キャンディ県（2006年9月筆者撮影）

を入れてそれを食べるし、カレーが残っていない、あるいは足りないときには「サンボル」^{注19)}が用意される。

昼食はメインの食事なので、朝食のように手を抜くことはない^{14,15)}。飯を炊いて、2、3品程度のカレーが作られる^{注20)}。

夕方6時ごろにお茶を飲みおやつを食べるので、夕食は遅く、夜8時過ぎに軽くすませる¹⁶⁾。主食は飯であることが多い¹⁷⁾が、都市部では「アッパー」やパン、「ロティ」が食されることもある¹⁸⁾。

下位目標からこれらの主食と一緒に食べる料理をリストアップさせ、教授方法からそれらに用いられる食材を食品群に分類し、それぞれの食品群の栄養的特徴を学んでいると推測できる。食品群としては、「4.1」に示されている①主食、②豆、肉、魚、干し魚、卵類、③葉菜、野菜、④デザート、の4つ程度と推測できる。栄養的特徴としてどの程度扱うか示されていないので、定かではない。しかし、次表で示す4年生の「4.1」で扱われている「働き」から、ここでは主食として食べられる食物と、カレーなど主食に添えて食べられる食物では役割が異なることにふれる程度であり、それぞれの食品に含まれる栄養素名までは扱っていないと推測できる。バランスのとれた食事やそれを決まった時間に食べることがここでは重視され

ているように思われる。

教授方法に、「親の協力を得て、生徒たちに調理した食べものを与え、そこに何が入っているか、食品群の分類とともに教える。」と記されている。「親の協力を得て」が、親たちに学校の家庭科室で作ってもらうことを意味しているのか、親が家庭で作ったものを持参させることを意味しているのか、表4からは判然としない。また、「デヒ（ライム）、ネッリ（果物の一種）、タマリンド（スパイスの一種）など、ビタミンが豊富な材料を使って飲み物を作り」と記されている。前報でも述べたが、統一テスト中心の知識注入型で授業が展開されているスリランカの現実に照らし合わせると、生徒たちが実際に現物にふれたり、あるいは調理を体験する授業がどれくらい行われているのか疑問である。実際の授業を観察して、あるいは教師への聞き取り調査などによって明らかにする必要がある。しかし、現物にふれて学ばせたいという意図がスリランカの教育行政担当者らにあることは読み取れる^{注21)}。

前報で述べたように、「環境関連活動」では、学んだことを絵にかいたり、歌ったり、劇にしたりという学習活動がしばしばとられている。ここでも劇、それも人形を使った劇が推奨されている。

「4.3」では調味料、特に砂糖と塩について学ばせようとしている。香辛料については記されていない。砂糖と塩を増やしたり、減らしたり、入れなかったりしてそれぞれの味の違いを体験させることで、適切な量を学ばせると記されている。これに関しても、どれくらい実際に行われているか、筆者は疑問を抱いている。

また、ここではヨウ素を添加した塩について特記されている。海藻や魚介類を摂取する習慣のある日本ではヨウ素不足はほとんどみられない¹⁹⁾。ヨウ素は不足すると甲状腺腫や子どもの成長阻害がおこるので、ヨウ素が不足する地域では食塩に添加してヨウ素不足を予防する政策がとられている²⁰⁾。海藻を食する習慣がなく^{注22)}、魚介類の摂取量が少ないスリランカでは、ヨウ素不足が国民的課題であることから、ヨウ素が添加された塩の重要性について学ぶのであろう。

前報で述べたように、スリランカでは様々な食材がカレーにして食されている。食材によって用いられるスパイスは異なる。スパイスには、料理に色や香りや味を付加するだけでなく、身体を活性化したり、食物の腐敗を防ぐ効果がある。熱帯のスリランカでカレーが食されるのには、スパイスのそれらの効能が期待されていることと思われる。しかし、スパイスの効能についてはここでとりあげられていない。効能や効果を利用してきた先人の知恵に関しては、より上の学年で学ぶことになっているのか、食に見出される先人の知恵に関心が寄せられていないのか定かではない。

「4.4」では食物の腐敗について学ばせようとしている。ここでは、傷んだ食べものを実際に観察したり、傷んだ食べものを食した患者と医者とのやりとりをロールプレイングすることで、傷んだ食べものは健康を阻害することを知り、それを判別できるようになることがめざされている。

熱帯のスリランカでは、食べもの、特に生鮮食品が腐敗状態になるのは速い^{注23)}。たとえば果物だと1日で色が変わり、ねばりが生じ、食べられなくなる。したがって、食べものの傷み具合を判別し、食べられるか食べられないかを見極めることは、日常的に必要な知識であり技能である。そのような判断力を、ここで習得させようとしているのであろう。

これらのことから、3年生では食事作法、栄養のバランス、調味、食品衛生について学ぶことになっているといえよう。



写真3 露店の「マンゴスティン」
(2007年7月、筆者撮影)



写真4 新鮮な「マンゴスティン」
(2007年7月、筆者撮影)

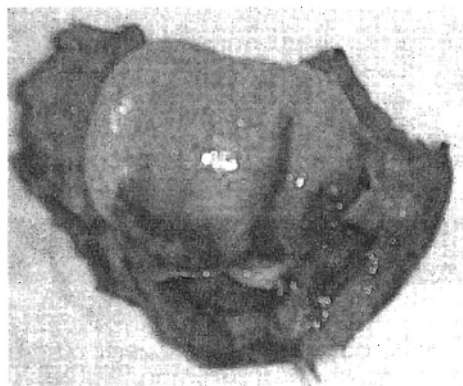


写真5 1夜で傷んで食べられなくなった「マンゴスティン」

(2007年7月、筆者撮影)

2) 4年生

表7に、キーステージ2の4年生の目標、下位目標、教授方法を示す。

4年生では、目標として、①様々な食べものをとることの重要性を知る、②食物が不衛生になる過程と食物を衛生的に保つ方法を知る、③衛生的でない飲食物によっておこりうる病気とそれらを予防する方法について学ぶ、④食べものを調理する様々な方法を体験する、の4つが示されている。

「4.1」では栄養を、体内における「エネルギー源になる」、「身体の成長を促す」、「健康を保つ」などの役割として学ばせようとしている。教授方法に、生徒たちが日常的にしている食物を、これらの役割別に分類させ、3つのいずれも充たす食事をするのが推奨されている。

日本の小学校「家庭」でも、食品は、体内での主な働きにより、「主に体をつくるもとになる」「主にエネルギーのもとになる」「主に体の調子を整えるもとになる」の3つに分けられるので「食品を組み合わせる必要があること」を理解させることになっている²¹⁾。^{注25)} 栄養を3つの働きでとらえるこのやり方は、学校給食で食事バランスを指導するために用いられている「3色食品群」²²⁾の考え方を踏襲しているといえる。「3色食品群」では、含まれる主な栄養素によって、食品を赤、黄、緑の3群に分類し、「血や肉を作る」赤群の例として魚、肉、卵、大豆製品、牛乳、乳製品、「力や体温となる」黄群の例として米飯、小麦粉製品、イモ、砂糖、油脂類、「体の調子を整える」緑群の例として野菜、果物、海藻が示されている。

表5の「4.1」の「エネルギー源になる」は「3色食品群」の黄群に、「身体の成長を促す」は赤群に、「健康を保つ」は緑群に相当すると考えられる。これらのことから、スリランカにおける栄養の学習は日本における栄養の学習と類似したやり方で進められていると

表7 4年生の目標、下位目標、教授方法^{注24)}

4.1 目標

様々な食物をとることの重要性を知る。

下位目標

- * 食物を種類に分ける。
- * 様々な食物に含まれる栄養について説明する。
- * 適切な時間に食物をとることができるようになる。
- * 栄養のある食物をとる必要性をポスターに描く。

教授方法

- 朝、昼、夜に生徒がとった食物のリストを紙に書かせる。それらを集めてまぜる。生徒に好きな紙を選ばせ、読み上げさせる。それらの食物を、「エネルギー源になる」、「身体の成長を促す」、「健康を保つ」などの役割を示した表にはめ込んでいく。様々な食物の不足について話し合う。これを通して様々な食物をとることの重要性を示す。
- 食事を適切な時間にとる重要性を知らせる。
- 様々な食物をとるために環境から（身近に）得られるものについて話し合う。
- 生徒が挙げた食べものを以下の基準で分類する。
 - (a) 家のまわりから得られる、庭から得られる。
 - (b) 栽培することができる。
 - (c) お金で買うことができる。
- 原材料を分ける。
- 食べものになる食材を栽培する必要性と重要性を示す。
- 話し合いから明らかになった重要な点は黒板に書き、ノートに書く時間を生徒に与える。
- 様々な食物をとることで、成長を促し、健康を保つために必要な栄養を得ることができることを示す。ポスターを作らせる。ポスターを作る過程で見本をいくつか見せる。そのポスターを作る際に考慮すべき点を示す。
 - 例：* ポスターが訴えるメッセージ。
 - * 色使い。
 - * 仕上げ。
- その後、上記の点に気をつけながら生徒にポスターを作らせる。そして、展示、評価を行う。

4.2 目標

食物が不衛生な状態になる過程と、食物を衛生的に保つ方法を知る。

下位目標

- * 食物が不衛生な状態になる過程を示す。
- * 不衛生な状態になることを防ぐためにできることを説明する。
- * 台所と調理道具を衛生的に保つ方法を知る。
- * 台所と調理道具を衛生的にする方法を説明する。
- * 自身の清潔を守る習慣を身につける。
- * 食物を入れて保管しておくための道具を作る。

教授方法

- 食物が衛生的に保たれている、あるいは食物が不衛生に扱われている2種類の、台所と家の絵を描かせる。
 - 例) 1. 食物が何かで覆われて保護されている様子や、清潔が保たれている様子が描かれている絵。
 - 2. 食物が入った鍋のふたが開いたままになっている様子や、ハエがたかっている様子、犬が口をつけている様子など、食物が不衛生になることが目に見える様子が描かれている絵。
- 上記の2つを観察させる。それらに見られる違いについて話し合せる。
- 自分の家でもこの絵のように食物が不潔になる状況がないか話し合せる。
- これらの情報をもとに、食物が不潔になる状況について書き、報告させる。
- 生徒や先生が教室に持ってくるお菓子類をいくつか皿に置き、しばらく放置して何が起きるか注意深く観察させる。（小さなグループを作って観察する機会を与える。）
- 観察で気付いたことについて話し合せる。
- 食物の衛生に関するこれまでの経験について発表させる。
- その後、食物が不衛生になる状況を、以下に示す点からさらに明らかにする。

- ☆ 動物によるもの。
- ☆ 環境が原因のもの（ほこりが多いなど）。
- ☆ 人の管理不足によるもの。
- 食物を清潔に保つために自分たちができることについて関心を持たせる。
- 食物を調理する場所や家の中、使用する食材や道具を清潔に保つためにできることを考え、発表させる。
- 生徒を参加させて、台所で使用するいくつかの道具を清潔にする方法を、教室で実践する。
- 例) 粘土製のもの。
アルミニウム製のもの。
プラスチック製のもの。
- 食物を調理するときに身につける服や装飾品について、生徒の経験を発表させる。
“エプロン”を着用して調理する機会を与える。調理する際に“エプロン”をつける効果について話し合う。
生徒に“エプロン”を準備させる。このとき、古いワンピースやズボンを利用することができる。
家庭科室がある場合、そこで生徒たちが食物を作るように用意をする。もしなければ、エプロンをつけた人の絵を見せながら、話し合いをさせる。
- 毎日、家の台所と使用する道具を清潔に保つためにできることについて話し合う。自分の家の台所と道具を清潔に保つために自分にできそうなことを書き出しレポートにする。生徒が書いたレポートを発表する機会を与える。全ての生徒が発表した内容を、各自実践することを推奨し、毎日それを実践することの重要性を話す。
- 台所用の電気製品を安全に使用するように注意を促す。
- 台所で使用するエプロンを縫うために、以下のような項目についてアドバイスを与える。
 - (i) 古いワンピースや上着を利用する。それから四角の布を切りとる。
 - (ii) 腰のまわりの長さをはかり、紐を切る。
 - (iii) 腰の長さに切った紐を一部に縫い付ける。別のひもでも良い。もう一方の縁を縫う。
 - (iv) 身体の上の部分の布を切りとる。縁縫いをする。上部を結ぶことができる長さのひもを合わせる。
 - (v) 最後に二つの布を縫い合わせる。
- 台所で仕事をするとき便利なように、手拭用の布巾を生徒に縫わせる。
- 台所または調理をする場所や道具を衛生的にしておくのと同じように、自分（自身）も清潔でいることの重要性を生徒と話し合う。同じく、教師自身が下記のことを確認する。
 - ☆ 生徒が爪を短くして清潔にしているか確認する。
 - ☆ 学校で生徒たちが飲食するときに石鹸をつけて手を洗っているか確認する。
 - ☆ 生徒が飲み食いするときに使っている道具が衛生的かどうか確認する。
 - ☆ トイレを使用した後、石鹸を使って手を良く洗っているか確認する。
 - ☆ 校内でこのような良い習慣を実行しているか確認する。
- 次のような場面を演じてみる。
 - ☆ 台所や道具を衛生的にする方法。
 - ☆ 人（自分）を清潔にするようすを見せる機会。
歯磨き、洗顔、爪の手入れ、水浴び（入浴）。
- ハエやゴキブリなどの虫から食べものを守るために適した道具を作る。これに関して地域の特産物を使用する。
(ゴトウコラ、ヤシの葉、パンの木、タルコラ、インディコラなど)を使用してカバーを作る。
- 例) 皿の作り方
プラスチックの皿を用いる。
それをさかさまに置く。
紙を裂いて水に浸ける。
のりを少し用意する。
ぬらした紙の破片を皿に貼る。
のりのついていないぬれた紙を貼る。
さらに、貼り付けた濡れた紙にのりを付ける。
もう一度ぬれた紙を上から重ねて貼る。
このように何層にも重ねて貼る。
貼りながらしわなどは手で直していく。

最後に貼るときは、あまり紙を小さくしないで貼る。色紙ならさらによい。

乾くまでしばらく置いて外す（1日くらい）。

自分の好きな色や植物の絵などが印刷されたデザインをはりつけ、きれいな仕上がりにする。

4.3 目標

衛生的でない飲食物によっておこりうる病気と、それらを予防する方法について学ぶ。

下位目標

- * 衛生的でない飲食物を食べたためにおこりうる結果について説明する。
- * そのような状態を避けるためにできることを説明する。
- * 衛生的でない飲食物をとることでおこりうる病気の症状と、それを防ぐためにできることをメッセージや実演で示す。
- * おこりうる病気と予防の方法を表にする。
- * 病気を防ぐための標語を作って展示する。

教授方法

- 劇によって、衛生的でない食べものによっておこりうる病気の様子を表現させる。その劇に協力しながら、衛生的でない飲食物をとることでおこりうる病気に関して話し合う。その病気を予防する方法に関するアドバイスをパンフレットにさせる。
 1. 調理した食べものを覆っておく。
 2. 果物を洗って食べる。
 3. (記述なし)。
- おこりうる病気とその予防方法を知ることができる表を準備する。
- 衛生的に生活するために、私たちが守るべき習慣について話し合わせる。

例) * 食べものを調理するときに頭や鼻を手で触らない。

* 手拭用布巾を使用する。
- 病気を予防する標語を書かせる。それらをボードに貼り校庭に展示する。その後、特に気をつけるべき手本となる標語のいくつかを教室に貼る。

4.4 目標

食べものを調理する様々な方法を体験する。

下位目標

- * 身近にあって簡単に調達できる葉菜の種類を挙げる。
- * 家の庭で得られる食材の重要性を知り、栽培することができるようになる。
- * 食べものを調理する様々な方法を説明する。
- * 1つの食品を用いた様々な調理法を知り、試してみる。
- * 食材の栄養成分を壊さないように調理する必要があるを知る。
- * 食用になる植物を栽培する。

教授方法

- 自分の身の回りで簡単に調達できる葉菜、野菜類、イモ類を教室に持参させる。
- 持参させた食材に関して生徒に説明させる。
- お店で買う食材よりも、家の庭から得られる食材のほうが重要であることを示す。
- 持参させた食材を種類別に分けさせる。
- そのなかの1つの種類について調理する様々な方法を生徒と話し合い、黒板に書き出す。

例)

食材の種類	調理方法
1. 葉菜	サラダ、メッルン、油を使う、おかず。
2.	
3.	
4.	

- その後、1つの種類を選んで生徒に調理の経験をさせる。

例) 葉菜の種類

- ☆ 教室で生徒をいくつかのグループに分け、選んだ葉菜をいくつかの方法で料理するよう、各グループに指示する。(大人の手伝いが必要な場合は大人を動員する。)

☆ 食べものを正しい方法できれいにすることや自分を清潔な状態にすることについてアドバイスを与える。

- 料理を作り終わった後、その場所と道具を掃除させる。
- 作った食べものを試食させる。
- 野菜と葉菜を長時間火に通すことや野菜や葉菜を切ってから洗うことで栄養が減ってしまうことを知らせ、野菜や葉菜類を生で食べることや短時間火を通すことの大切さを生徒に教える。
(道具や設備が少ない学校は、これに関して適した方法を選択して用いる。)
- 食材を長時間煮ることで栄養成分が壊れてしまうことを表現する劇を行う。(人形やお面を使うことをアドバイスする。)
- 話し合いをしながら、野菜、果物、葉菜の名前を挙げながら、手拍子をつけて行う。

例) 1. ウェタコル, ワンバトウを植えるのは, の最初の文字にふしを付けて行う。

1	2	3	4		1	2	3	4
ウ	エ	タ	コ	ル (=ヘチマ)	ワ	ン	バ	トウ (=ナス)

葉菜の種類-ゴトウコラ, カンクン

1	2	3	4		1	2	3	4	
ゴ	トウ	コ	ラ (葉菜の名前)		カ	ン	ク	ン (=クウシンサイ)	
ガ	ン	バ	ダ (=田舎に)		エ	ラ	ワ	ル (=野菜)	
ワ	ワ	ム	ダ (=植えようか)		ウ	エ	ディ	イエ	ン (=多めに)

この活動を, 文字4つから2つにする方法を2つ採用することもできる。節を1番目の文字におくようにする。

1	2	3	4		1	2	3	4
ウ	エ	タ	コ	ル	ワ	ン	バ	トウ
ゴ	トウ	コ	ラ		カ	ン	ク	ン

このように適切な野菜や葉菜を使って, 文字3つの方法でもさせる。

1	2	3		1	2	3	
ケ	キ	リ (=ウリ)		ダ	ン	バ	ラ (=シカクマメ)

- 文字3つの野菜や葉菜も手拍子をつけて行わせる。
- そのほかの楽器でリズムをつけて行わせる。

推測できる。表7の4年生の「4.2」で食品群の分類として示されていた、「主食」は「3色食品群」の黄群、豆、肉、魚、干し魚、卵などは赤群、葉菜や野菜とデザート^(注26)は緑群に相当するからである。

また、「4.1」では、食物を、栄養にもとづいた分類の他に、入手法によっても分類させ、特に「栽培」への関心を高めようとしているように思われる。

教授方法に学んだことをポスターで表現させるとあることから、ここでも創作活動を行うことによって生徒らの学びをより確実なものにしようとしていると推測できる。

「4.2」では、食物を衛生的な状態に保つことの重要性和必要性を学ばせようとしている。3年生では食物の腐敗について取り上げていたが、ここではその学習を発展させ、食品を衛生的な状態に保つための取り扱

い方、食品を扱う人や場所や道具を衛生的な状態に保つ方法などが取り上げられている。

衛生的な身づくりとしてエプロンの着用が推奨され、着なくなったワンピースや上着を利用したエプロンの縫い方、調理時の手拭い用布巾を作ることが示されている。しかし、これは提示されているだけで、授業で実際に縫うことはないと推測できる。それは、筆者らが学校訪問した際、家庭科室^(注27)に見かけた足踏みミシンは1~2台であったこと、一般家庭を訪問した際、学校では方法について説明があるだけで、授業中に実際に作ることはないという聞き取り^(注28)が得られたからである。

学校で飲食する際やトイレの使用後に、石鹸をつけて手を洗っているか確認するとある。しかし、学校訪問した経験によると、おやつ時間の飲食の前に、生

徒たちが手洗いに行ったようには見えなかった。何より、斎藤²³⁾が報告しているように、学校に設置されている水道の数が生徒数に比べて非常に少なかった。これらのことから、これも知識として教えられているが、実践にはいたっていないと推測できる。

また、ここにも、防虫用カバーを工作させたり、学習したことを絵で表現させたりするとある。

「4.3」でも、衛生的でない飲食物をとることで派生する身体状況と、その予防策など食の衛生に関して学ばせようとしている。衛生的でない飲食物や、それによっておこる病気の内実については示されていない。

しかし、3年生で腐敗について学んだことから、衛生的でない飲食物とは、腐敗したりハエやゴキブリなどによって汚染された飲食物を意味し、食品添加物が不適切に使用されたり農薬などによって汚染された食品は含んでいないと推測できる。

ここに示されている内容は、4年生という発達段階や、外食文化が未発達²⁴⁾で、食べものの調理が家庭内でなされているスリランカの食事情を考えると、適切であるといえるのかもしれない。しかし、都市部では加工食品や中食の利用を始めとする食の外部位化^(注29)が進展しようとしていることや、すべての食材が自家生産されている訳ではないことを考えると、利益優先の食の生産に関連して派生するであろう食の問題も扱う必要があるのではと、筆者らは考える。ただし、この点に関しては、中等教育レベルにおける食教育^(注30)で学んでいる可能性も考えられることから、今後の検討課題であろう。

「4.4」では、目標に調理方法についての経験を与えるとある。教授方法にも自分の身の回りで簡単に調達できる葉菜、野菜類、イモ類を持参させ、調理の経験をさせるとある。

調理方法というと、筆者らは揚げる、煮る、炒めるなどの手法や、サラダ、「メッルン」、「サンボル」、「ウィヤンジャンヤ（カレー）」のような料理名だと考える。調理する様々な方法を話し合った結果の板書例に、葉菜の調理方法として「おかず」と記されていることから、調理方法とは、手法や料理名だけでなく、「様々な方法で食べている」ことの確認も意味しているのかもしれない。また、これまで何回もふれたように、スリランカの学校の施設設備の現状と、知識注入型でなされる授業の実態から、学校において調理経験させている可能性は少ないと、筆者らは考えている。

「4.4」の調理も、「4.2」の手洗いと同様に、生徒たちに学習させたい内容の一つとして教育方針に掲げられているのであろう。つまり、発展途上国であるスリランカでは、現実的には設備は未整備状態であるものの、将来的には各学校に家庭科室や、生徒数に対応した水

栓を設置することがめざされているのであろう。

これらのことから、4年生では体内における食物の3つの働きと、食の衛生に着目して、食品や調理について学ぶことになっているといえよう。

3) 5年生

表8に5年生の目標、下位目標、教授方法を示す。

5年生では、目標として、①自分たちの地域で生産される農作物の種類について知る、②食品を長期に保存するための様々な方法を調べ、実験する、③栄養を損なわずに食べものを調理することについて調べる、の3つが示されている。

「4.1」では、自分たちの地域で生産される農産物やその加工について学ばせようとしている。ここでも、教授方法として、農作物が植えてある畑や農産加工品を作る工場の見学など、体験的な学習の導入が示されている。また、地域で生産される農作物を持参させ、それを種類別に分けて、絵入りのカードを作らせたり、農作物についての歌を歌ったりさせると記されている。豆を入れる袋やクッションを縫うことも導入されている。

「4.2」では、食品の保存方法について学ばせようとしている。下位目標を見ると、食品を長期間保存するための昔の方法、現代の方法を調べさせ、保存方法の簡単な方法を実験させ、食品を長期に、かつ安全に保存することの重要性を理解させようとしている。ここでも、学んだことを、劇で表現したり、縫物か編み物を用いた作品を作ったりすることが示されている。

日本の家庭科の教科書では、小学校では「朝食にあうおかずの材料」の1つに「加工食品」があるという取り扱いで「加工食品はふくろを開けたら生の食品と同じあつかいになるよ。すぐに調理するか冷蔵庫や冷凍庫に入れて保存しよう。」と使い方が記され、「食品を長持ちさせたり、食べやすくしたりするために加工したもの」が加工食品であると注記されている^(注25)。中学校では「食品は、そのまま保存すると、色が変わったり、乾燥したり、虫がついたり、微生物が繁殖して腐敗します。食品にさまざまな加工をして、保存性を高めたり、食べやすく味を良くしたりしたものを加工食品といいます。」と記され、「乾燥させる」例として煮干しや干椎茸、「塩づけ・砂糖づけにする」例として梅干しやジャム、「密封する」例としてびん詰や缶詰、「温度を下げる」例として冷凍食品が図示されている^(注26)、^(注33)。

「4.2」には、食品の保存方法の例として日干し、塩漬け、缶詰や瓶詰めが示されている。しかも保存したときの食品の重さや色や味の変化を観察させながら、学ばせようとしている。人類は、地域で収穫した剰余食物を保存するために様々な加工をほどこすことで食

表8 5年生の目標、下位目標、教授方法

4.1 目標

自分たちの地域で生産される農作物の種類について知る。

下位目標

- * 自分たちの地域で多く栽培される農作物の種類を調べる。
- * 自分たちの地域の農作物から作られる加工品について情報を集める。
- * 農作物についての詩や歌を作ったり、集めたりして歌う。
- * 工場、農場での活動をリズムカルに身体で表現する。
- * 様々な材料を使って創作運動をする。
- * 様々な材料を集めて、野菜や果物の作品を作る。
- * 自分たちの地域で栽培される農作物を使う。

教授方法

- 自分たちの地域で栽培される農作物について生徒と一緒に話しあう。様々な農作物の畑を見ることが可能ならば生徒にその機会を与える。
- 自分たちの地域で栽培される農作物についての情報をまとめることができるか確かめる。グループごとに話し合わせ、表作成の準備をさせる。
- 以下のようなポイントについて特に注意する。
 - * 栽培する作物。
 - * 作物が実る時期。
 - * 作物の価格。
 - * 農作物の生産量。
 - * 販売。
 - * 市場。
- 農作物から加工品をつくる工場、もしくは小さな作業場を見学する。（見学に行く前に、学習内容について知らせておく）
- 教室に帰ってきた後、見学した工場や作業場について報告するためのグループを作る。（自由な形態で報告させる）
- その発表を通して、農作物の種類、加工品の種類、加工できる場所などをノートに記録させる。

例)

	農作物の種類	加工品の種類	加工できる場所
1.	トマト 果物	ジャム類 濃縮ジュース類	工場、家 工場
2.			
3.			
4.			
5.			

- 自分たちの地域で多く実る農作物を少し教室へ持参させる。
- 例) イモ類、種実類、果物、野菜など。
- 集めた農作物を、生徒に種類別に分けさせる。
- 種類別に分けたあと、それぞれの種類に関してカードを書く（1人の生徒に1つの種類。）そのカードの説明に適した絵を裏に書かせる。
- 生徒数人にそれを読み上げさせる。
- その後、カードを交換して、教室のみんなに聞こえるように読み上げる時間を設ける。
- 地域でとれる農作物を使うことに慣れさせる。
- 農作物についての歌を集める。また農作物に関する歌を作って歌わせる。それらを集めて本を作らせる。
- 見学した工場や農場について、節をつけ、リズムカルに身体を使って発表させる。楽器を使って音を奏でたり、詩を朗読させる。
- 種実類を入れた豆の袋をいくつか縫わせ、楽しめる活動を行わせる。
- まち針や縫い針の安全な使い方を知ることも含めて、クッションを縫う。
- 例) トマトの実
クッションの縫い方

1. 直径 10 センチの円をふたつ、赤い布から切りとる。
2. 緑色の布からトマトのヘタの部分の葉を切る。5 枚の葉が離れないようにくっつけて切りとる。
3. 赤い布を二枚重ねてまわりを縫い、表にひっくり返して綿をつめる。
4. トマトの葉っぱの形に切りとった 2 つの布を、綿を詰めたボールに両側から結びつける。トマトの実の部分が離れないようにきつく縛り付けること。
5. そのあと、持つことができるように緑色の布で厚めに巻くか、折るかして葉っぱのところに付ける。(下手の部分を掴んで持ち運ぶことができるようにする。)

4.2 目標

食品を長期に保存するための様々な方法を調べ、実験する。

下位目標

- * 長期間保存することができる食品をリストアップする。
- * ある時期にたくさん取れる食品を、とれない時期に有効に使うために保存する方法を知る。
- * 食品を長期間保存することができる昔の方法を調べる。
- * 食品を長期間保存することができる現代の方法を調べる。
- * 食品を長期間保存する簡単な方法を実験してみる。
- * 食品を無駄にせず、安全に保管することができるようになる。
- * 食品を長期間保存する方法の重要性を表現する劇を発表する。
- * 創作に適した人形やお面を使う。
- * 縫い物か編み物を用いた様々な作品を作る。
- * 長期間保存することができる食品について、商品の宣伝を書き、描く。
- * 食品を栽培することができるようになる。
- * 器を飾るいくつかの方法を知る。

教授方法

- 自分たちの地域で調達することが容易で、長期間保存するために天日で乾燥したもの（ジャックフルーツ、パンの木の实、魚など）を教室に持ちよらせる。それらの食品を見せながら、他にもこのような方法で長期間保存できる食品は何かを生徒から聞き、黒板に書く。
例) ジャックフルーツ、パンの木の实、ライムなど。
- その後、それぞれの食品がどのような方法によって保存されるかを書き出し、右側の欄を完成させる。
例) ジャックフルーツ：日干し。
パンの木の实：日干し。
ライム：塩漬け。
ピリン（木の实の一種）：塩漬け。
果物：保存料とともに缶詰、瓶詰。
- 地域にたくさんとれる食品を教室に持ち寄る。
その食品を長期保存できる方法を 1 つか 2 つグループで実験する。

例)

種類	長期保存の方法
ライム	塩漬けにする。

- 食品を長期保存したとき、それらの食品の重さ、色、味の変化について実践しながら知る機会を与える。
- 同じように、食品を長期保存する方法を用いることで、経済的な効果があることを説明する。
- 食品を長期保存する方法の重要性を表現する劇を作り発表させる。(お面や人形などクラスで作成したものをつけて演じる。「私たちは友達」など生徒たちが好きな題名をつけられるようにする。)
- 長期保存ができるようにしてある食品について、宣伝をするのに適した広告やポスター、ラベルを描いて作らせる。
- 食卓にかける飾り布を縫わせる、またはマットをデザインに従って編んだり結んだりさせる。(60cm四方の布を縫って簡単なテーブルカバーを作る。または紙、細く切った紙、布きれ、ヤシの葉などを使って編んだり折ったりする作業を手伝わせる。)
例) (記述なし)
- 縫ったり、編んだり、折り終わったりしたテーブルカバーの 4 辺を仕上げさせる。
例) 細い布を使ってくるんで縫う。

－グループで学校の庭を使って、もしくは個人で自分の家の庭を使って、野菜、果物、穀物を栽培させる。(場所がない場合にはプランターや鉢を使わせる。)

4.3 目 標

栄養を損なわずに食べものを調理することについて調べる。

下位目標

- * 食べものを調理するときに、栄養成分を保つために注意することを説明する。
- * 生で食べられる食材を調べ、得られる利点をリストアップする。
- * 栄養成分を保ちながら、食べものを調理する。
- * 身体の成長や健康を保つために栄養のある食べものをとることができるようになる。
- * 簡単な実験をしてその結果をレポートする。
- * 食べものを清潔に調理することができるようになる。
- * 農作物を栽培することができるようになる。
- * 食物についての唄を太鼓で演奏する。
- * 様々な方法で作品を作る。

教授方法

- －栄養成分を損失しないで調理する方法について大人から話を聞く。
- －教室に帰ってきたあと、集めた情報について話し合いをさせる。下記のようなポイントに注意する。
 - * 栄養成分を損失ないように調理するときの留意点。
 - * 生で食べられる食べものである野菜、果物、飲み物、葉菜。
 - * 煮るときや切って洗うときの栄養成分の変化について。
 - * 食べものを生で食べる時、良く洗う必要があること。
 - * 飲食物を生でとること得られる利点。
 - * 話し合いをするポイントを以下のようにまとめて黒板に書く。

例)

食べものの種類	調理の方法と使い方	得られる効果
1. 野菜類		
2. 飲み物類		
3. 果物類		

- －栄養のある食べものは空腹を満たすためだけにとるのではなく、身体の成長を促し、健康を保つために必要であることを教える。
- －食材を切って洗うときや煮るときにおこる栄養成分の変化について調べ、教室で以下のような活動をさせる。
 - 例) ビート(砂糖大根)を切って煮る、切らずに煮る。
 - 葉菜を切って洗う、切らずに洗う。
 - オクラを切って洗う、切らずに洗う。
- －グループごとに簡単な実験をし、わかったことについて報告させる。
- －食べものの栄養成分が、洗い過ぎることで流出することと、煮過ぎることで失われることを説明する。
- －調理に熟練した人を教室に呼び、上記のような点に関して情報を得る機会を与える。
- －栄養成分を保つように注意しながら、教室で食べものか飲み物を作る経験を与える。
 - 例) ネッリ、みかん、ライムなどの飲み物を作る。
 - 生の野菜サラダ。
 - 生の果物サラダ。
- －調理した食べものや飲み物をテーブルに飾る展示会をおこない、評価し食べる。(テーブルの上を飾る方法、守るべき健康習慣、食べものをとる慣習などを説明する。それを守るようにアドバイスする。
- －果物や野菜について詩や歌を集め、または作り、歌わせる。
- －着ぐるみをつけて劇を行わせる。
 - 例) ビート(砂糖大根)とトマトの問答(人形やお面を用いる。)
- －食品に関する歌を、太鼓にあわせて手拍子を取り、演奏しながら歌わせる^{#31)}
 - 例)

トゥン	トゥンバ	ゲデイ	トゥナイ	トゥナイ	イハラ	ガハットウ	イドウヌ	ジャンプ
ティッタ	ケキリ	トゥナイ	トゥナイ		パハラ	ガハットウ	イドウヌ	ジャンプ

トゥン トウンバ ゲディ トウナタ カパン イハラ ガヘットゥ パハラ ガヘットゥ
 ティッタ ケキリ デカタ カパン ポクル ポクル イドゥヌ ジャンブ

－身体の丈夫さと安全、成長にとって食べものが重要であることを説明する。果物や野菜を家で栽培する必要性を説明する。

－壁面装飾を様々な色の布や紙、籐などに丈夫な糸を縛り付けてデザインにそって作らせる。

必要な材料) A. 15cm×15cm の紙1枚、

B. 20cm×15cm の紙1枚、

C. 15cm×15cm のプリストルボード厚紙1枚、

のりか接着剤、

A、Bの紙に、1cmの幅に切り目を入れておく。

作り方) －Aの裂け目に交互に以下の要領でマットを編むようにする。

－AとBの合わさった部分(編んだ部分)を厚紙に貼り付ける。

－AとBを編んで、厚紙に貼る。紙で平紐をつくりまわりを囲むように貼り付ける。下部に細く切った紙を貼る。編んである部分の真ん中に果物の絵を貼り付ける。上部の両端に紐をつける。

－編んだ部位のまわりに濃い色の紙ひもで縁取りをする。

－編んである部分の下に裂いた切れ端をさらに2つに裂くように切る。

－編んだ部分の真ん中に果物や他の絵を切りとって貼る。

－上部に穴を二つあけ、作品を吊せるようにひもを付ける。

料を確保する工夫をこらしてきた。日干し、塩漬けは保存の原型ともいべき方法である。したがって、スリランカでは、保存を原点から、いわば人類の知恵や工夫の足跡として取り上げようとしているといえる。しかし、何回もふれたように、スリランカでは知識注入型の授業展開が一般的で、施設設備の整備が不十分であることから、実際の授業では、保存の原型やその原理を知識として生徒に提示している可能性が高い。

また、保存例として果物に「保存料とともに缶詰、瓶詰」とある。この保存料は、浸透圧を利用して保存する際に用いる砂糖や塩や食酢などでなく、食品の腐敗や変敗の原因となる微生物の増殖を抑制し、保存性を高める食品添加物^(注34)を意味しているという。瓶詰や缶詰は脱気して真空状態に保つことで保存性を高める加工食品である。スリランカでは瓶詰や缶詰の空間を密封状態に保つ技術が未発達であるため、あるいは熱帯地方であるため、食品の保存性を高めるために添加物の保存量が加えられているのかもしれない。しかし、食品添加物の概念について全く触れずに、いきなり添加物を使った保存の例として生徒らに示すのは、系統性という観点で考えると、疑問を抱く。

日本では、保存に関して、先に示したように、小学6年と中学校1年で学ぶ。表6の「4.2」は、5年生の内容であることを考えると、スリランカの子供もたちの方が保存に関しては高度な内容を学んでいるといえよう。

「4.3」では栄養成分の損失という観点で調理について学ばせようとしている。栄養素名は記されていないが、教授方法に「煮るときや切ったときの栄養成



写真6 ライムの塩漬の瓶詰^(注32)

於：中央州キャンディ県、州政府立 Mahanama 校
(2007年7月、筆者撮影)

分」とか「食べものの栄養成分が洗い過ぎることで流失することと煮過ぎることで失われること」とあることから、ビタミンCに着目した学習と推測できる。「食材を切ったときや煮るときにおこる栄養成分の変化」を実験するとあるが、栄養成分の変化を直接に生徒が観察できるとは思われない。具体的にどのような現象を観察させることを意味しているか、筆者らには不明である。

また、ここでも、教授活動に、果物や野菜についての歌や詩を集めたり作ったり歌ったり、劇をしたり、壁面装飾を作成する活動が奨励されている。

これらのことから、5年生では地域の農産物に目を向けさせ、それらの保存や加工と、栄養成分を損失しないという観点で調理について学ぶことになっているといえよう。

以上、3～5年生の食教育の目標、下位目標、教授活動を紹介し、若干の考察を行った。

それらの目標、下位目標、教授活動から、「環境関連活動」の教師用ガイドブックは、学問の成果を系統的に学ぶというより、生徒の日常的な生活経験に即して様々なことを総合的に学ぶ生活単元学習として提示されているといえる。

「環境関連活動」の食教育を食物学という学問の系統で見た場合、どのような分野が取り扱われているのであろうか。生活単元学習として組み立てられている「環境関連活動」の内容を学問分野という視点で検討するのは、無理があるとは思いますが、あえて食物学という学問の系統に照らし合わせて検討したい。学問の系統で見た場合、食物学は食品学、栄養学、調理学、食品衛生学、食糧経済学、食生態学、食文化論、食物史など多くの分野で構成されている²⁷⁾。ここでは、それらを、食品、栄養、調理、衛生、その他に区分して検討する。その結果を、表9に示した。

表9から、「環境関連活動」は、食物学という学問分野を学年の進行とともに系統的に学ぶように設計さ

れているとは言い難い。しかし、スリランカにおける人々の食生活がより向上することを願って、生徒たちに食教育がなされていることはうかがえる。現時点で、筆者らがスリランカの食生活の実態を統計的に正確に把握しているとは言えない。しかし、動物性食品の摂取が少なく、主食である米をたっぷりとし、かつ甘い紅茶を多飲していると思われることから、炭水化物エネルギー比の高い食事を摂取していると推測できる。7時半からの朝の会に間に合うように登校するので、朝食をきちんと食べてこない生徒も多いであろう。熱帯で食物が腐敗しやすく、害虫が多いにもかかわらず、台所などに保冷や防虫の設備が整っている家庭は少ないと思われるし、水道が普及していない地域もある。そのような状況で、様々な食品を組み合わせ、しかも衛生的に食べることが体の成長を促し健康を保つ上で重要かつ必要であることを、何回も繰り返して学ばせようとしているからである。

食品の仲間分けが、1～4年生で何回も出現している。日本でも、食品のグループ分けについて先の3色食品群のほかに、「魚や肉など動物のグループと野菜や果

表9 「環境関連活動」における食教育の構成

学年	食品	栄養	調理	衛生	その他
1	様々な食べものと飲み物の名称、食品の仲間分け（動物性と植物性）、飲みものとしての水、主食の米、可食の植物。	体の成長と食事、食事の種類（朝食・昼食・夕食）、朝食の重要性。	調理方法、米から飯への変化、果物のジュース、サラダ作りの提示。	調理や喫食における衛生、台所の衛生、歯の働きと歯磨き、手洗いの重要性。	食事作法、食事作りへの参加、栽培。
2	炭水化物を多く含む食品（米粉・小麦粉）の加熱による変化、食品の仲間分け（炭水化物性の食品、動物性、植物性）。	動物性と植物性の食品を組み合わせる重要性、体の成長と健康、葉菜を摂取することの重要性。	生食と栄養、保護者によるおやつ作り。		病気にならない生活パターン、きちんとした食事時間。
3	主食、主食と一緒に食べるもの、食品に含まれる栄養。	食事の種類（朝食、昼食、夕食）、栄養的にバランスのとれた食事、食品の鮮度と栄養。	調味（塩や砂糖の量と味）、調理実習（ビタミンの豊富なジュース）。	食物の傷みの判別法（悪臭、ねばり、色の変化、虫がわく、カビの発生）、傷んだ食物と健康。	食習慣と作法（食前・食事中・食後）、テーブルセッティング。
4	食品の仲間分け（体内における働き、入手法）。	体内における食物の3つの働き、その働きを満たす食事の大切さ。	栄養成分を損失しない調理方法（生食、短時間の加熱）、調理時の清潔な身支度（エプロンの着用、手拭用の布巾）、衛生的な調理方法。	食物・台所・調理器具の衛生状態を保持する方法、不衛生な食物でおこる病気とその予防法、害虫よけのカバー作り。	適切な時間に食事をとる重要性、食物の入手法、栽培。
5	地域の農産物の加工、昔と今の食品の保存方法、加工（日干し、塩漬、缶詰・瓶詰）、保存実習とその経過観察。	体の成長を促し、健康を保つ食事の実践。	調理と栄養成分の損失（洗浄、加熱）、生食の利点、栄養成分を保持する調理、調理実習（サラダやジュース）。	食と衛生、衛生的な調理。	地域の農産物（種類、価格、生産量、流通）、加工場の見学、テーブルセッティング、野菜・果物・穀物等の栽培。

物など植物のグループに分けたり、あるいは生と加熱したものとのグループに分けたり、魚や海藻などいわゆる『海のもの』と肉や野菜など『山のもの』に分けたりして試みる事が考えられる。」と小学校「家庭」の「解説」に記されている²⁸⁾。食品の仲間分けの学習をスリランカでは1～4年生で繰り返すことで、様々な食品を組み合わせて食べることの大切さを学ばせようとしているのであろう。しかし、その仲間分けがどのような視点で配列されているのかは不明である。

栄養素に関し、炭水化物とビタミンのみが出現していた。日本では、栄養に関して、以前の学習指導要領では、小学校で5大栄養素名はもちろん、無機質やビタミンのいくつかの名称、それらの各栄養素の体内における働きが、内容の1つとして明示されていた²⁹⁾。現行で、5大栄養素に関するそれらの基礎的事項は中学校で学習することになったが³⁰⁾、2008年3月に発表された新しい学習指導要領では、再び5大栄養素名と体内におけるそれぞれの働きが小学校の内容に加えられている³¹⁾。小学校で栄養素名とその働きについて、日本では若干の変更はあるものの取り扱われているが、スリランカでは取り扱われていないといえる。スリランカの「環境関連活動」では、生徒の日常の生活場面から題材を選び、総合的に授業を展開することが推奨されているので、栄養素名やその働きのように、生徒が具体的に実感できない内容は扱われていないと思われる。小学校でめざすべきは様々な食品を組み合わせて食べることの大切さを認識し、そのことを日常の生活場面で実践化することであると考えると、スリランカの「環境関連活動」について検討した筆者らとしては、日本の小学校「家庭」で栄養素名やその働きを学ぶことに関して疑問を感じる。

しかしながら、スリランカの「環境関連活動」では、同じような内容が繰り返し扱われ、必ずしも易しい内容から難しい内容へと系統的に配列されているとは思われない。例えば、先に述べたように食品の仲間分けや、調理と栄養成分の関係がいくつかの学年で取り扱われていたり、食品添加物の概念にはふれずに、食品の保存例の1つに添加物を使用した缶詰、瓶詰がしめされているからである。学んだことを生活場面で実践化できる力をつけるために、繰り返して学ぶことは必要である。同時に、限られた時数でより授業効果をあげることも重要である。生活単元学習の形態をとりながら、学問の系統性を勘案しつつ内容を精選することが求められるであろう。

なお、筆者らは、「環境関連活動」において食教育は7課及び4課で扱われていることを目次から推測した。しかし、キーステージ2と3の4課に、例えば4年生でエプロンの、5年生でクッションの製作が含ま

れていることから、他の課においても食教育が扱われている可能性がある。今後の検討課題であろう。

3. 要 約

前報に続いて、小学校3～5年生に課せられている「環境関連活動」の教師用ガイドブック（シンハラ語）の目次と食に関する学習を扱っていると思われる4課を分析し、スリランカの小学校における食に関する教育の実状を検討した。

その結果、「環境関連活動」における食に関する教育は生徒たちの生活次元に即して単元が構成され、歌や劇や絵で学習内容を表現したり、あるいは布を使って製作したりして生徒たちが楽しく授業に参加できるように組み立てられていた。

学習内容としては、1・2年生と同様に、栄養、食品、調理、食品衛生などに関する様々な生活事象が取り上げられていた。それらの学習が、生徒の身の回りから次第に地域へ目を向けさせながら展開されるように組み立てられていた。また、3～5年生でも1・2年生と同様に、理論だけでなく実物にあたって体験的、具体的に学ぶ教授方法が推奨されていた。しかし、スリランカの教育の実状を勘案した場合、体験的なあるいは具体的な学習がどれくらい、またどのように行われているか明らかにするまでには至らなかった。今後の検討課題であろう。

また、1～5年を通してみた場合、同じような内容が数学年で扱われるなど繰り返しが多く、しかもその難易度が必ずしも学年進行に即していないように思われた。スリランカにおける教育改革の課題といえよう。

本研究は、2006～2008年度科学研究費補助金基盤研究（B）（課題番号18330204）によって行われた研究の一部である。

謝 辞

資料の翻訳にあたっては木村悠子氏と加藤尚子氏にご助力いただいた。ここに記して感謝の意を表する。

注

- 1) 2006年9月及び2007年8月にペラデニヤ大学人文学部教育学科講堂において、第1回及び第2回インクルーシブ教育をめざす教員養成スリランカー

日本研究会議 (Teacher Training Towards Inclusive Education : Sri Lanka - Japan Research Conference) を開催している。また、2007年7月にダルガタウン教員養成カレッジ、スリー・パーダ教育養成カレッジ、及び中央州ヌワラエリヤ県ハットン教育事務所開催の特殊教育教員研修の場で、筆者のうち古田と桑畑がそれぞれ、日本における特別支援教育を専門としない学生対象の授業実践及び食教育の中でのインクルーシブ教育の実践について報告し、参加者と意見交換を行っている。

- 2) スリランカでは、1・2年生をキーステージ1、3・4年生をキーステージ2、5年生をキーステージ3と区分している。
- 3) 後掲参考文献7)に「道德のほかに宗教を加えるときは、宗教の授業時数をもってこの表の道德の授業時数の一部に代えることができる。」とある
- 4) 表5の1・2年生の部分には前報と若干異なる部分がある。1～5年生を通して再度点検をした結果が表5である。以下の報告では表5の訳を用いる。
- 5) 表4のシンハラ語では、1年生と2年生の7課の最後の文字が異なっている。シンハラ語の表記ミスである。翻訳を担当した加藤によると、教師用ガイドブックには、この個所に限らず、いくつかの表記ミスがあるという。途上国であるスリランカの教育状況を示唆する一つの現象といえるだろう。
- 6) 後述するが、4年生の「4.4」の内容に「草」の例として「ゴトゥコラ」や「カンクン」が示され、それらの食材をサラダやメッルンに調理すると記されていることから、前報で「草」と訳していたシンハラ語は「葉菜」を意味していると判断した。
- 7) 本報では、朝食、昼食、夕食、それに「おやつ」を総括した概念として、「食事」という語句を用いている。前報で述べたように、初等教育では11:00～11:30に「おやつ」の時間が設定され、そこで子どもたちは軽食をとっていること、後掲参考文献10)によると午前10時、及び午後3時から4時ごろにお茶を飲み、夕食前の夕方にもお茶を飲み、おやつを食べるとあり、午前10時、午後3時から4時ごろにお茶については後掲参考文献14)にも記されていること、スリランカでは紅茶に砂糖やミルクがたっぷりと使われていることから、「おやつ」も含めた概念とした。
- 8) 調理・加工されたものを総括した概念として、「食べもの」を用いている。
- 9) 調理・加工される前の状態の食材と、食べものを総括した概念として、「食物」を用いている。
- 10) 上記の4つの目標が「4.1」「4.2」「4.3」「4.4」として示されている。以下では、その目標ごとに示されている記述内容を、それぞれ単元ととらえ、「4.1.」「4.2.」「4.3.」「4.4.」と略して示す。
- 11) 表6-8における()は著者の補いである。
- 12) 後掲参考文献10)の「パサパサしているという印象を受けるが、これは米の種類が粘り気の少

ないインディカ種であることと、その調理法のためである。米を煮ながら途中で上に浮いたネバネバを捨てるのだ。」とある (p.110)。この炊き方を後掲参考文献8)で中尾は「湯取り法」と命名し、「湯取り法と、後期炊干し法が両立している地域には、セイロン、ビルマ、タイなどがインドとともにでてくる (p.23).」と記している。また、筆者の桑畑が2006年に訪問した一般家庭でも、写真7のように、アルミ製のなべに軽いふたをして加熱し、沸騰したら湯をすくい出していたように記憶している。近年、都市では電気炊飯器を使う家も多い。



写真7 一般家庭での炊飯

(2006年9月、筆者撮影)

- 13) 青年海外協力隊としてスリランカで障害児療育を支援してきた森原美保氏は「(カレーという食べ物)は、ここ(=手)で、ねることによって1回目の咀嚼をしている。(スリランカでは)、ここで咀嚼をして、唇に絶対つけるなって言われて、舌の方のせて飲み込むと辛い。だから、味わうというよりも飲み込む。」と語っていた(2007年3月熊本大学教育学部における聞き取り)。
- 14) 後掲参考文献9)に、シンハラの人々にとって、curryは英語で、これをシンハラ語に訳せば「ウィヤンジャンヤ」、「マールワ」、「ホッダ」で、より詳しく言うと「タルバドゥ(スパイス)を入れて煮た料理」と記されている (p.84)。日本で様々な食材を砂糖や醤油で調味して煮物にするように、スリランカでは様々な食材をココナッツミルクや塩、それにいろいろなスパイスで調味して煮物にされていると、筆者はとらえている。それらのすべての煮物にターメリックが用いられるとは限らないので、必ずしも色は黄色くない。しかし、「ミリス(唐辛子)」がほとんどの煮物に用いられるので、ピリ辛感を強く感じ、カレーと誤ってしまうのである。本論文でのカレーは、「タルバドゥ(スパイス)を入れて煮た料理」を意味している。
- 15) 米粉を水とココナッツミルクで溶いて、それを小型の中華鍋状の専用鍋でクレープより薄く焼い

て作る。なお、後掲参考文献9) 10) 14) 15) では米粉とあるが(それぞれ、p.84-85, p.110, p.62, p.88)、高桑史子(2004)「スリランカ海村社会の女性たち(八千代出版)では「米と雑穀の粉」(p.319)と記されている。また、後掲参考文献9) 10) では「焼く前に、一晚発酵させる。」とある。



写真8 市販の「アッパー」
(2007年7月、筆者撮影)



写真9 スーパーマーケット横の「アッパー」屋
於：中央州キャンディ県
(2007年7月、筆者撮影)

- 16) 米粉を湯で練り、筒に入れて麺状に押し出し、蒸籠で蒸して作る。
- 17) 雑穀の粉で作ったビスケット状のパン、あるいは何も入っていないお好み焼き状の食べ物。後掲参考文献10)で「小麦やとうもろこし、ヒエの粉(p.110)」、「とうもろこしの粉」(p.236)、15)で「クラッカン(シコクビエの粉)」(p.52)で作ると記している。
- 18) 前報で述べたように、スリランカのカレーは、日本の「副菜」というより「副副菜」に近い。大盛りの飯に、様々なカレーをちよっぴりのせて、それを飯と混ぜて食する。だから、「4.2」の下位目標の3つ目に「主な主食と、一緒に混ぜて食べるもの」と記載されていると思われる。
- 19) 削ったココナッツの胚乳部、砕いたドライフィッシュ、細かく刻んだ赤玉葱や唐辛子を、塩とライムで味付けして作る。飯や「インディーアッパー」に少々ふりかけて、あるいは「アッパー」に包んで食べる。
- 20) 後掲参考文献の10)の112頁に「一般家庭では客

でもない限り、おかずは2,3品程度である。」とある。

- 21) 教師用のガイドブックの作製はNational Institute of Education(国立教育研修研究所)が担当している。
- 22) スリランカでは海藻の食習慣はない。
- 23) 電気の普及率は80.4%である。冷蔵庫の普及率に関する正確なデータは示せないが、家庭訪問や学校訪問の経験から冷蔵庫の普及率は低く、保有していても日本のように大型とは思えないので、あらゆる食品が低温で保存されているとは考えられにくい。
なお、電気の普及率に関しては下記の「スリランカ政府統計局webサイト」による。
【<http://www.statistics.gov.lk/HIES/HIES%202007/Housing%20characteristics.pdf>. Household Income and Expenditure Survey-2006/07, Department of Census and Statistics, Sri Lanka.】
- 24) 4年生と5年生の原本には、章に数字が付いていなかったため、表7と8では目標ごとに「4.1」、「4.2」などを筆者らが付けた。また、学年によって*や☆の印が異なっているが、これは原本(シンハラ語)のままです。
- 25) 後述するように、現行と2008年3月に発表された学習指導要領で、栄養素名の取扱いに関しては差異があるが、主に含まれる栄養素によって食品を3つのグループに分けることに関しては差異はない。
- 26) 表6の「4.1」で示されている果物は、日本の果物に比べいずれも糖分が多くて甘いこと、ビタミンAやCの含量が少ないことから黄群にしたほうが適切かもしれない。
- 27) 筆者が2006年9月に訪問した中央州マータレ県、州政府立Wijeyapala校の家庭科室の設備としては、図1のように、1台のガスコンロ(プロパン)、1台のオーブン、1つの流し、1台の足踏みミシン、2台のベッドのみであった。なお、部屋の広さは、日本の通常学級と同じ程度であった。
- 28) 2006年9月の時点で15歳(女)。「手芸が大好き」と、次頁の作品を見せてくれた。写真10の手芸は、自宅のミシンを使って作ったと聞いた。ミシンの使い方は母親から習ったとのこと、学校では作り方に関する説明はあったが、実際に縫ったり作ったりすることはなかったと語っていた。なお、母親は小学校教諭。訪問当日彼女が着ていた服も、母の手作りだった(2006年7月)。
- 29) 前掲注15)の「スリランカ海村社会の女性たち」(p.319)に、「アッパー」や「インディーアッパー」に関して「以前は自宅で粉を挽く段階から作っていたが、今は出来合いの市販品を購入する家が多い。」とある。
- 30) 2007年7月にスリランカ教育省を訪問し、家庭科担当部長のB. S. C. Perera女史に聞き取りをした。その結果、家庭科教育は中等教育では6~9年生

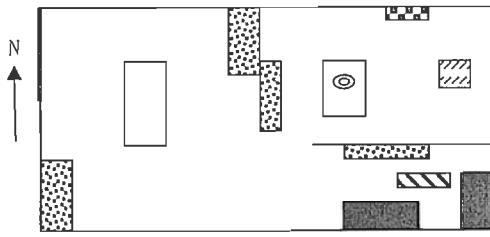


図1 家庭科室の概略図
於：中央州マータレ県，州政府立W Wijeyapala 校
(2006年9月筆者観察)



写真10 手作りの手芸品
(2006年9月，筆者撮影)

で Practical Technical Skill (4科目で構成，以下PTS) の中の1教科として必修，10～13年生で13科目の中の1教科として選択で課されていた。

- 31) 以下の4行はシンハラ語。歌詞と思われるので日本語に訳してない。
- 32) PTSの授業で作ったものかもしれない。学校訪問の際，筆者が貰ったもの。脱気しており，保存性が認められた。
- 33) 日本では小学校及び中学校の家庭科の教科書は2社から出版されている。ここでは，それぞれシェアの高い教科書の記述を例示した。
- 34) スリランカ製の市販瓶詰のマンゴーチャツネの Ingredients(材料)に，「Permitted Preservative (211) & Colours(102)(110)」の語句が記されていた。なお，日本では，市販瓶詰のマンゴーチャツネに食品添加物の保存料，着色料は使用されていないようである。

また，スリランカ製の市販瓶詰ケチャップの Ingredients(材料)にも，「Permitted Preservative (223)」の語句が記されていた。なお，日本では，市販瓶詰のケチャップ(日本製，およびアメリカ製)に食品添加物の保存料は使用されていないようである。これらのことから，スリランカでは，瓶詰に食品添加物の保存料が使用されていると推

測できる。

参考文献

- 1) National Institute of Education (2002) : Curriculum and Teacher's Guide : Grade 1 (シンハラ語). p.99-149.
- 2) National Institute of Education (2002) : Curriculum and Teacher's Guide : Grade 2 (シンハラ語). 120-185.
- 3) National Institute of Education (2002) : Curriculum and Teacher's Guide : Grade 3 (シンハラ語). p.39-103.
- 4) National Institute of Education (2002) : Curriculum and Teacher's Guide Grade 4 (シンハラ語). p.47-118.
- 5) National Institute of Education (2002) : Curriculum and Teacher's Guide : Grade 5 (シンハラ語). p.60-183.
- 6) 桑畑美沙子，古田弘子，プラサード セートゥンガ (2007) スリランカにおける食に関する教育 - 小学校1・2年生の「環境関連活動」 - 熊本大学教育学部紀要. 第56号，人文科学，p.121-130.
- 7) 文部省 (1999) 小学校学習指導要領解説 家庭編. p.74，開隆堂出版，東京.
- 8) 中尾佐助 (1972) 料理の起源. p.22-24，日本放送出版協会，東京.
- 9) 野口忠司 (1995) スリランカ. p.42，三修社，東京.
- 10) 杉本良雄 (1998) スリランカ. p.112，河出書房新社，東京.
- 11) 森枝卓士 (1998) 手で食べる？. p.1-40，福音館書店，東京.
- 12) 前掲書9) のp.87，p.102.
- 13) 前掲書10) のp.108，p.110.
- 14) 渋谷利雄 (2003) スリランカ - 人々の暮らしを訪ねて. p.83，段々社，東京.
- 15) 岩瀬幸代 (2005) 緑の島，スリランカのアーユルヴェーダ. p.86，晶文社，東京.
- 16) 前掲書10) のp.11.
- 17) 前掲書12) のp.87.
- 18) 前掲書13) のp.110.
- 19) 江指隆年他 (2002) ネオ エスカ 基礎栄養学. p.169-170，同文書院，東京.
- 20) 健康・栄養情報研究会 (1999) 第6次改定 日本人の栄養所要量 食事摂取基準. p.155，第一出版，東京.
- 21) 文部省 (1999) 小学校学習指導要領解説 家庭編. p.82-85，開隆堂出版，東京.
- 22) 日本学術会議 健康・生活科学委員会 生活科学分科会 (2008) 提言 食生活の教育. p.1-28，www.scj.go.jp/ja/info/kohyo/pdf/kohyo20-t60-7.pdf. (日本学術会議 web サイト).
- 23) 斉藤ふくみ (2007) スリランカの学校における

- 保健管理と保健教育－中央州における学校訪問調査から－. 熊本大学教育学部紀要. 第 56 号, 人文科学, p.109-116.
- 24) 前掲書 10)
- 25) 桜井純子他 (2004) 小学校わたしたちの家庭科 5・6. p.59, 開隆堂出版, 東京.
- 26) 佐藤文子 (2005) 新編新しい技術・家庭 家庭分野. p.37, 実教出版, 東京.
- 27) 坂本清 (2001) 新版 新しい栄養学. p.11, 三共出版, 東京.
- 28) 前掲書 21) の p.37-39.
- 29) 文部省 (1989) 小学校学習指導要領解説 家庭編. p.24-26, 開隆堂出版, 東京.
- 30) 前掲書 28).
- 31) http://www.mext.go.jp/a_menu/shotou/new-cs/youryou/syokaisetsu/index.htm (文部科学省 web サイト).