

イタリアの食文化と食育に関する一考察

— 家庭科の授業に生かす —

東京学芸大学附属竹早中学校 阿 部 睦 子
東京学芸大学附属高等学校 酒 井 やよい
東京学芸大学附属国際中等学校 石 津 みどり

目 次

1. はじめに	
1. 1. 研究の背景と目的	116
1. 2. 研修専念制度の行程	117
2. イタリアの食文化	
2. 1. スローフード	117
2. 2. アグリツーリズモ	117
2. 3. 特色ある料理	118
2. 4. 料理と食事	119
2. 5. 家庭における食文化の伝承	120
3. イタリアの家庭科教育	
3. 1. 学校訪問	120
3. 1. 1. イタリア国立フォルミア古典・測量技術教育高等学校	121
3. 1. 2. 総合スクールアリギエーリ	121
3. 1. 3. 訪問を終えて	122
3. 2. イタリア人家族との交流から読み取る家庭人からみた家庭科教育	122
4. 研修を生かした実践事例	
5. 考察	

東京学芸大学附属学校 研究紀要 第 38 集

イタリアの食文化と食育に関する一考察

— 家庭科の授業に生かす —

東京学芸大学附属竹早中学校 阿 部 睦 子
東京学芸大学附属高等学校 酒 井 やよい
東京学芸大学附属国際中等学校 石 津 みどり

1. はじめに

1. 1. 研究の背景と目的

平成17年6月に食育基本法（平成17年法律第63号）が制定され、食育とは「生きる上での基本」であり、「様々な経験を通じて食に関する知識と食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる」ことであるとされている。学校教育の中で食育はあらゆる場面で取り組まれる課題であるが、特に食生活の教育に取り組んできた家庭科では、重要な課題である。また、平成20年に策定された学習指導要領では、例えば中学校の家庭科で「地域の食材を生かすなどの調理を通して、地域の食文化について理解すること」が新しく加わり、高等学校でも食生活の文化が学習内容に新たに加わるなど、単なる栄養の知識や調理技術の習得に留まらない、文化を含めた学習が期待されている。すなわち、こうした食文化の教材の新たな開発が求められている。地域の食文化は他の地域との比較の上で理解されるものであることから、食文化の教材開発に当たり、世界の食文化の中に日本の食文化を位置づけた教材開発を試みることにした。

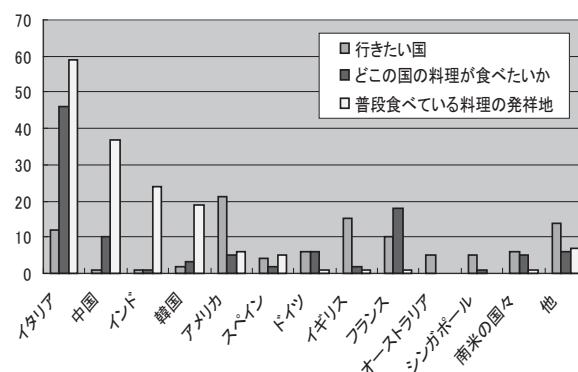
ヨーロッパの食文化、中でもイタリア料理は日本の日常食に深く浸透しており、日常生活の中で、生徒が馴染みのある食文化である。また、新学習指導要領の高等学校の家庭科の解説では、フードマイレージ、地消地産などを取り上げるように記載されているが、地消地産などとの一つの食生活文化である「スローフード」運動はイタリアから始まっており、イタリアの食生活は新しい生活課題に即した教材開発に大きな示唆を与えてくれると思われる。そこで、イタリアの食文化を探り、家庭科の新たな教材開発に生かすことを目的に、研修専念制度でイタリアを訪問することとした。

イタリアは、古代ローマ帝国の繁栄の地として栄え、歴史的にも文化的にも豊かな伝統を育んできた。地形的には地中海に南北に突き出ている、天然資源は貧しいが自然の景観に恵まれた国である。しかし、北部で産業が発達する一方、南部は貧しいまま取り残され、経済格差は埋められつつあるが、政治的には問題も有している。また、イタリアは親日的といわれ、少子高齢化など現代の日本との共通点も多い。実態として、生徒のイタリアに対する興味関心も高い。

我が国の家庭科教育の実態としては、学習指導要領の改訂に伴い、家庭科の授業時数は総体的に減少している。特に、中学校では教科としての技術・家庭科に示されている授業時数は週当たり1、2年生は2時間だが、3年生は1時間であり、家庭科だけでは1、2年生1時間、3年生0.5時間に過ぎない。また、現行の学習指導要領で実施されている選択の時間では、技術・家庭科を履修する生徒も多いが、平成24年度より全面实施される学習指導要領では選択の時間がなくなるため、実質的には家庭科を学習する時間が減少する。

諸外国において教科として家庭科のない国もある

表1 生徒の実態調査（日本を除く諸外国を比較した。単位 %）



ことが今回の家庭科の授業時数の減少に少なからず影響を及ぼしているといわれていることから、海外の家庭科教育の実態を知り、教科としての家庭科の充実を図りたいと考えている。また、今回の改訂にあたり、食の学習の充実が求められているため、イタリアを訪問するにあたり、以下のことを明らかにしたい。

- ・家庭科があるとすればどのような題材を扱っているか。家庭科がない場合には、その内容をどこが担っているか。
- ・食学習の充実のための題材化できる食について探る。イタリアの食文化について探る。

そして、教育の周辺の実態と、食に関する取り組みを知ることでイタリアから学ぶと共に、イタリアとの相違点を知り、家庭科教育の有効性を考察したい。

1. 2. 研修専念制度の行程

今回の研修専念制度で5つの都市を訪ねることにした。スローフード発祥の地北部からイタリアに入り、南下してイートゥリーまで特色のある生活文化を探るというものである。その都市の郊外にある町にも特色のある生活文化があり、興味深い食文化に触れることができた。以下に訪問地と訪問の目的と内容を表す。

表 2 訪問地と訪問の目的と内容

訪問地	訪問の目的と主な内容
ミラノ、ヴェローナ	○地域の料理調査○市場の調査（食品・食材や惣菜、フルーツ市場、魚市場）○工場見学（モッツァラレ
フィレンツェ、ローマ	ラチーズ専門店、ワイナリー）○家庭料理（マンマの料理教室）○生活文化の調査（最後の晚餐見学、イ
イートゥリー	タリア人宅訪問、長寿村訪問）○学校訪問○イタリア人家族との交流会

2. イタリアの食文化

2. 1. スローフード

スローフードとは、その土地の伝統的な食文化や食材を大事にする考え方である。スローフード運動は、イタリアで生まれ、その発端は、1980年代の半ばに、ローマを代表する観光地であるスペイン広場にファーストフード店（マクドナルド）ができたことである。ファーストフードは、世界中いつでもどこでも同じ味、同じ質を提供することができるのが特徴である。しかし、それは土地のものを家族と一緒に時間をかけて食べるというこれまでのイタリアの食のスタイルを大きく変えてしまうような出来事であり、食に対する危機感が生まれ、スローフード運動につながった。



スペイン広場のファーストフード店

イタリア余暇・文化協会（アルチ）の、食に興味を持ったグループが、美食の会を作り、地域には地域の食や料理があり、それを大切にしようと1989年スローフード国際協会が設立された。「おいしい、きれい、ただしい」をスローガンに活動をしている。虫害に強いとか、寒さに強いとか、育てやすいので、収穫率の良い品種だけを育てるようなモノカルチャーな食生活の危険性を警告し、生物多様性を大切にする運動でもある。

今でも、スペイン広場には、ファーストフード店があるが、赤と黄色の派手な色彩ではなく、まわりの雰囲気

2. 2. アグリツーリズモ

イタリアでは、最近、アグリツーリズモが人気である。アグリツーリズモとは、農業と旅行を組み合わせたという意味である。郊外にある農家、レストランを兼ね備えたホテルで1週間ほど滞在し、農業体験をした

り、経営者が育てた豚や鶏、野菜を使った家庭料理を食べたり、のんびりと過ごす。外国からの観光客もいるが、ほとんどが都会に住んでいるイタリア国内の人である。イタリアでも、このような食生活が見直されているといえよう。今回の研修では、フィレンツェ郊外でオリーブ畑を持ち、イノシシが遊びにくるオペラ歌手の館を改装した宿泊施設に滞在した。豚小屋、鳥小屋だったところを、住めるようにしたところで、オーナーの自家製のオリーブオイルや、いちじくのジャムを食し、伝統的な料理の作り方を教えてもらうことができた。

2. 3. 特色ある食品

イタリアの国土は南北に広がっている上、山岳部、湖水地方、丘陵地帯、平野部、海岸線、島部と多彩な地形をなしているため地域ごとに気候が異なる。また、歴史的にも古代ギリシャ、古代ローマ、その他アジアの国々から何世紀にも渡って受け継がれた食文化があり、その地域ごとにとれる多彩な食品が生産されている。特に、16世紀に、強大な力をもった富豪達が大宴会を開きおいしい食べ物を求める熱狂的な風潮はイタリア中に広がり、今日の食に対するこだわりにつながっているともいえる。地域色が強く、北部では米や野菜、バターやクリームが多用され、南部ではトマトとオリーブオイル、魚介類、内陸部では肉類が豊富に使われている。

今回のイタリア訪問では、イタリアの主要な輸出品ともなっているワインとチーズ工場、そして野菜市場を見学することができた。

<ワイン> 「Monti Cecubi」ワイナリー見学

ワイン醸造専門家のUlrico Cappia（ウルリコ・カッピア）氏から話を伺った。

「Monti Cecubi」農場は、古代からチェクボワインの生産地であり、ティレニア海に程近い丘の上にあり、2300年経った今でもローマとナポリの間を結ぶアッピア街道からも近い場所、イートゥリーにあります。今日、「Monti Cecubi」の土地は、Schettino（シェッティーノ）家が所有していますが、そこには、「Biberius」（“bibere” ラテン語でお酒を飲むという意味）というあだ名が付くほど大酒飲みの、1世紀に活躍したローマ第二皇帝、ティベリウスのワイン貯蔵庫がありました。この地域は古代ローマ時代から貴重なワインが栽培されていました。実際に1世紀に、ローマ時代の農法を記す作家Columella（コルメッラ）が、著書の中に、Sperlonga（スペルロンガ）に近い丘では、最高級のワインが生産されていると記載しています。小さなぶどう畑から始めたSchettino（シェッティーノ）家の農場は徐々に拡大し、今では数十ヘクタールを所有するまでになりました。

ここでは、良質な白、赤ワイン、オーク材の樽で熟成させたものや、1年ものの赤ワインを生産しています。「Monti Cecubi」の生産者は、最も伝統的なワイン製造と新しい科学技術を組み合わせた手法で、良質なワインをお届けしています。

ローマ皇帝が風光明媚なスペロンガを発見し、その近くのこの地には、良いブドウが育ち、コルクの材料となる木もある。そこで、今でもこの地、イートゥリーで良いワインを作ることは意味があるということでもあった。

ワインは、有史以来の遙か昔から存在しているが、今日のようなワインのルーツが突き止められるのは地中海沿岸に植民したフェニキア人が紀元前1100年に、ギリシャ人はそれより350年後にワインを作り始めた。そして、そのころにはイタリアにもたどり着き、紀元前100年頃のローマ時代にはイタリアの各地にブドウ畑がありワインが生産されており、それは現在のワインの分布と類似してい



イートゥリーのワイナリー「Monti Cecubi」

る。このようにヨーロッパでのワインの歴史は綿々と続いており、祝宴や宗教という伝統の中で重視されていたし、水よりも清潔で安全な飲料だったことから日常生活にも大きな役割を占めるようになった。

ワインは、その土地の気候と地形と土壌（テロワール）が組み合わさることによって独自の個性を生み出すことから、ワインの生産者達の土地へのこだわりは強いといえる。

<チーズ> Di Punto in Bianco モッツァレラチーズ工場見学

今回見学した工場は、リストランテに併設されており、朝搾乳した水牛の乳をトラックで運んで遠心分離器にかけ、乳清（ホエー）と分離して作っている。その職人達は、代々モッツァレラチーズを作る職人だということで、朝 4 時から一日中、蒸し暑い部屋の中で、ぼそぼそのカードを餅のようになめらかなモッツァレラチーズに仕上げるのを天職として仕事をしているように見えた。

モッツァーレとは、イタリア語で引きちぎるという意味で、名前の通りモッツァレラチーズとは、一度固めた凝乳（カード）に熱湯をかけて餅状に練り丸くちぎって豆腐のように水に放してつくる。この水は、乳成分に塩分を加えてあり、適度な味が浸みた状態が食べ頃といえる。新鮮なものは最もおいしく、時間がたって水分を吸いすぎたものは、水っぽくなり、弾力もなく、味もおちる。また、水牛の乳で作られたモッツァレラ ディ ブーファラは、牛の乳で作られたものよりコクがあり、おいしいと言われている。

表 3 チーズの分類 (参考：FOOD' S FOOD 食材図典Ⅱ)

	タイプ	チーズ名 (生産地)
ナ チ ュ ラ ル チ ー ズ	フレッシュ	モッツァレラ (伊)、マスカルポーネ (伊)
	白カビ	カマンベール (仏)、トーマビアカ (伊)
	ウォッシュ	マンステール (仏)、タレッジオ (伊)
	シューブ (仏語で山 羊のこと)	ヴァランセ (仏)、シャブルー (仏)
	青カビ	ゴルゴンゾーラ (伊)、スティルトン (英)
	セミハード	ゴーダ (英、オランダ)、フォンティーナ (伊)
	ハード	エメンタール (独、スイス)、パルメザン (伊)
	超ハード	パルミジャーノ・レッジャーノ (伊)、ペコリーノ・ロマノ (伊)



モッツァレラチーズ工場 Di Punto in Bianco

チーズはナチュラルチーズとプロセスチーズの 2 種類に大別することができる。更にナチュラルチーズは原料による分類、硬さによる分類、熟成による分類ができる。ヨーロッパのチーズの歴史は古く、紀元前からあるが、イタリアでも多種のチーズが生産されている。

2. 4. 料理と食事

イタリア料理は、それぞれに気候・風土と関係した郷土料理が存在する。北イタリアでは、パスタも食べるが、米の産地でもあるのでリゾットをよく食べ、オリーブオイルよりバターやラードを用いて調理する。南イタリアでは、トマト味が中心で、生のものは、旬の夏にまとめて買ってビン詰めにし、一年かけて食べる。また、オリーブオイル、モッツァレラチーズ、リモンチェッロの生産地でもある。主食は、パスタだが、米もパンも食べる。パスタは、何十種類もあり、ソースや具の材料によって適したものを選んで使う。また、ジャガイモで作るニョッキも食する。パンは、地域によって特徴があり、フィレンツェのパンは、塩が入ってなくて平らな形をしているが、ローマのパンは、塩を加えてあり、形も丸みを帯びている。今回の研修では、ミラノ (北イタリア)、フィレンツェ、ローマ (中央イタリア)、エートゥリー (南イタリア) と巡ったが、ミラノ

ではサフラン入りのリゾット（米料理）、フィレンチェではキアヌ牛のT-ボーンステーキ（肉料理）、ローマでは、アーティチョークなどの野菜、イートゥリーではモッツァレラチーズを使った料理やトマトソースのパスタやピザを食べることができた。

イタリアの食事は、アンティパスト（前菜）、プリモ・ピアット（スープかパスタか米料理）、セコンドピアット（メインディッシュ）、ドルチェ（デザート）の順で出てくる。飲み物は、朝はコーヒー（エスプレッソが多いが、カプチーノ、紅茶も飲む）、昼・夜は、スプマンテ（発泡性ワイン）、ヴィーノ・ビアンコ（白ワイン）、ヴィーノ・ロッソ（赤ワイン）などを飲む。アクア・ミネラーレ（水）は、ガス入り（炭酸入り）とガスなしがあり、レストランでも有料である。イタリア人には、少し苦味のあるガス入りが好まれている。また、食後には、グラッパ、リモンチェッロ等（アルコール度は高い）を飲むことが多く、消化薬の役割を果たしている。イタリアでは、16歳から飲酒可能である。



アーティチョークの料理

お店の種類には、リストランテ（高級）、トラットリア（庶民的）、ピッツェリア、バー（コーヒーショップ、お酒類もおいている）があり、カフェテリアでもパニーニ（サンドイッチ）などの簡単な食事がとれる。食事の時間は、習慣的に昼食が13：30から15：00位、夕食が19：30から23：00位の間にとり、リストランテも21：00くらいになると混んでくる。しかし、イタリア人は、外食を好まない。おいしいレンストランは、値段が高く、なにより、マンマ（母）のパスタが一番おいしいと思っているからだ。

イタリアでは、食事を大切にしているイメージがあったが、そのとおりであった。そして楽しく食事をするというのは、農業を、そして家族との時間を大切にする気持ちに基づいているように感じた。

2. 5. 家庭における食文化の伝承

イタリア人に、「おいしい料理は何か」と尋ねると、迷わず「マンマの料理」と答えが返ってくるというほど、マンマの家庭料理が定着し、それぞれの家庭でそれぞれの家の料理が大事にされている。

歴史的にイタリアが統一されるまでは、各地に都市国家が形成されていて独自の文化や生活習慣があった。そこで、イタリア料理とは、一つにまとめることのできない郷土料理の集合体となり、郷土料理は本質的にマンマの作った家庭料理が基本となっている。それぞれの土地で、新鮮な野菜や食材を使い、料理法を工夫して愛情たっぷりに代々受け継がれてきた家庭料理がマンマの料理である。

しかし、イタリアも日本同様少子高齢化が問題となっており、働く女性の増加で、かつてほど手作りは多くないようだが、訪問先の84歳のマンマからトマトのピザ、ニョッキ、トマトのリゾット詰め、なすとパプリカのソテー、クロスケット（焼菓子）、レモンチェッロの作り方を教えていただいた。庭で育てているトマトを食材として大事に使ってくださって、心の底からおいしいと言える料理を皆でいただいた。



夕食のため庭で育てているトマトの収穫するマンマ

3. イタリアの家庭科教育

3. 1. 学校訪問

滞在先で案内してくださった方が勤務する高等学校とそれに隣接する幼小中学校を訪問した。

3. 1. 1 イタリア国立フォルミア古典・測量技術教育高等学校

測量技術教育高等学校は古典高等学校附属の技術高等学校で、この地域唯一の測量技術高等学校である。建造物を計画する能力、地域資源の計画や管理、論理力、数学力、また、言語に関する知識や能力、そして経済や法律に関する基礎知識の育成に努めている。考古学に基づくローマの遺跡を画像復元させる「地域の記憶」というプロジェクトに参加し、その作品はペルー・考古学祭典において優秀賞を収めている。また、電子グラフィックデザインのオペレーター国際資格を交付するテスト専門センターとして承認されている。

古典高等学校は 5 学年 25 クラス 484 名、測量技術教育高等学校は 5 学年 14 クラス 218 名、生徒総数男子 353 名、女子 349 名、合計 702 名。クラス平均人数 18 名で、測量技術教育高等学校には 1 クラスに 1 人の割合で障害を持った子供達が特別養護教員のサポートのもと、参加している。教員数は、古典高等学校男子教員 7 名、女子教員 36 名合計 43 名、測量技術教育高等学校男子教員 15 名、女子教員 17 名合計 32 名。

インタビュー内容

イタリアの高等学校では、食生活やスローフード、栄養や調理、健康管理などをどのようなカリキュラムで指導しているのかを校長先生に質問し、答えていただいた。

古典学校では、保健体育の時間に健康について学び、食生活やスローフードなどについては、特に教えていない。住宅ローンや少子化・高齢者問題は、社会の授業で教えている。卒業後に大学へ進学すると、一人で生活をしなければならない生徒もいるが、生きていくために必要な食生活や栄養バランスのことは、家族が教えている。栄養や調理の専門的なことは、別の高等学校で教えている。古典を中心に教えている本校でも、卒業後は大学に進学するだけでなく、美術系の大学などに進学する生徒もいて、それぞれが自分の好きな道に進んでいる。

この学校は、ギリシヤ・ローマの古典的なことの履修が最重要であると、政府が決めているが、その他の学校の特色を出すための指導要領などは特になく、担当の教員に任されていて、各校の校長に全ての決定権がある。70分授業、週27時間で4時まで授業をすることが多い。

3. 1. 2 総合スクールアリギエーリ

2 歳から 5 歳の幼稚園と小中学校が併設された総合学校である。外国人の子供を積極的に受け入れる学校で、イタリアでの義務教育年齢の子供を無条件で受け入れている。イタリア国内には、仕事を求めてルーマニアなどからの移民が多く、その家族が対象になることが多い。同様の外国人受け入れ校がマテールやペルージャにある。

主な行事（インターネット掲載順）

- ・ 2 月 ゴルフスクール
- ・ 3 月 パン作り（小学生の企画）、ブリュッセル旅行（旅行のルール）
- ・ 4 月 安全教室 ウンブリアのフィールドスクール
- ・ 5 月 オスティア旅行
- ・ 10 月 フォルミア競走、レガムビエンテ訪問
- ・ 11 月 アーカイブ教室
- ・ 1 月 アウシュビッツ訪問
- ・ 2 月 カンポフェリーテ訪問

インタビュー内容

イタリアの学校では、食生活やスローフード、栄養や調理、健康管理など家庭科で扱う内容はどのようなカリキュラムで指導し、小中学生と幼児の交流はどのように計画されているのかを校長先生に質問し、答えていただいた。

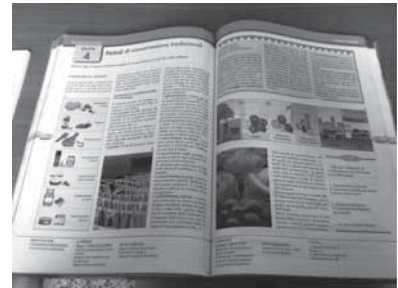
衣食住などの家庭科の内容は、文化交流という行事の中でプログラムを組んで行うことが多い。

校長先生の膨大なシラバスがあり、内容の一部がインターネットに公開されている。授業は通常午前中 5

時間（8：15～13：15）、週2回ほど曜日を決めて午後も2時間授業をし、16：40くらいになることがある。スポーツ、美術、音楽など、いろいろなプログラムがある。一緒にハイキングに行ったり、粘土をしたりして幼稚園と交流をしている。この学校の教員は、生徒と密接にかかわることが多く、70%が女性である。卒業後、古典・測量技術高等学校に進学する生徒もいる。

3. 1. 3 訪問を終えて

総合スクールアリギエーリでは、家庭科の内容を扱っているものとしてTechnologyの教科書を紹介していただき、その教科書を手に入れることができた。教科書は、購入できる書店が限られており、新年度以外には、あまり在庫をおかないことから入手が困難である。普段の授業では、あまり教科書に頼らないが、小中学校では、シラバスに従い授業が行われている。Technologyの内容は、多岐にわたって生きるための技術を扱っており、日本の家庭科の内容と類似する項目がある。子どもたちが学ぶきっかけは、行事であるが、授業では物事の基盤を知ることを大切にし、教科書に戻って重要な内容を確認する手がかりにしているようである。



Technologyの教科書

3. 2 イタリア人家族との交流から読み取る家庭人から見た家庭科教育

現地を案内してくださった方の配慮で家庭でのホームパーティに参加し、現地の家族の方々と交流を持つことができた。中高生の子供を持つ夫婦や10歳と13歳の子供たちとも話をすることができた。その中でイタリアの家庭科教育に関する意識や教育内容について実際に聞くことができた。

現在の親の世代は、十代後半で婚姻し、家庭を持つことが多かったが、最近では、婚姻時期が30歳前後になっている。結婚しない若者も増え、少子化の傾向は日本と同様である。介護に従事する人員確保のため、外国人労働者や移民が増え、フィリピン、ルーマニア、チュニジア人が多くいる。特にルーマニア人が多く、その理由としてイタリア語とルーマニア語が似ていることがあげられる。

13歳の少女の父親は、仕事で海外にすることが多く、多くの言語を話す。常に心はイタリアにあると話していた。自分のルーツやイタリアの歴史に誇りを持って話し、家族が一番大切であるとも話していた。13歳の少女は、英語を学校で習い始めて2年だが、簡単な英会話ができ、異国の訪問者に対して節度ある対応ができていた。一方、夏季バカンス中で、夜の8時過ぎまで明るいこともあり、10時過ぎでも友人同士でアイスを食べに行くことも不思議ではないらしい。本人の自由を尊重し、家庭での手伝い（家事）に関しても、本人が望めばやってもらう（教える）が、強制はしないという家庭の方針を伺った。



イタリア人家族との交流会

家庭では、子供が興味をもったときに、料理や手芸などを教えているとのこと。時間を設定して教えようとする姿勢はみられなかった。いつも家族単位で行動し、家族の時間を大事にしている。親と子のコミュニケーションに使える時間が多いようである。そのことが、学校の中で家庭や家族を扱う教科がないことにつながっていると思われる。（参加者 夫婦2組 息子10歳・娘13歳、息子24歳 他9名合計16名）

家庭では、子供が興味をもったときに、料理や手芸などを教えているとのこと。時間を設定して教えようとする姿勢はみられなかった。いつも家族単位で行動し、家族の時間を大事にしている。親と子のコミュニケーションに使える時間が多いようである。そのことが、学校の中で家庭や家族を扱う教科がないことにつながっていると思われる。（参加者 夫婦2組 息子10歳・娘13歳、息子24歳 他9名合計16名）

4. 研修を生かした実践事例

<題材名> 「食生活と家族」

<題材設定の理由>

食生活を学ぶ上で、自然にも体にも優しい生活を基準に考える。食品の栄養や調理実習を通して感じた食の在り方を深めることで、自分の家族との関係や食事の在り方に関心を持ち、考えていく。普段良く目にするファーストフード店での食事について考え、より良い食生活について考察する。そこでスローフードという概念を知り、自分の食生活について考えを深める。家族や地域のことを考え、環境にも配慮した学習として取り組む。生徒が、グローバルな環境を想定して学習のベースを築きつつあるので、国内にとどまらず、海外の概念を参考に授業への導入とした。イタリアのスローフードという考え方について触れ、短時間ではあるがイタリアの食文化についても学習する。食文化の学習の根底にある家族の重要性についても考えさせたい。

指導計画（全 25時間）

第一次	地球に優しい暮らし方、体に優しい食生活	2 時間
第二次	栄養と調理（野菜の切り方と栄養素 魚料理 肉料理）	10 時間
第三次	食品の科学（食品の保存と衛生管理 食品添加物）	4 時間
第四次	地域と食生活（ファーストフードとスローフード）	3 時間（3 / 3 本時）
第五次	郷土料理と環境（地域の食材と食文化 献立）	6 時間

<対象生徒> 中学校 2 年生

<本時の主題> 「スローフード（Slow Food）から学ぶ家族と食文化」

<本時の目標>

- ・スローフードを知り、カルツォーネ作りをきっかけに家族の在り方を考える。
- ・日常の食事の大切さを知り、地域の食材や食文化に興味をもつことができる。
- ・地球規模で環境を考え、食生活を見直す具体的な改善策を考える。

<本時の学習>

過程	学習内容・生徒の活動	教師の支援（指導上の留意点）	備考・準備物
導入 5 分	・ 本時の目標について知る。	・ 座席表に従い、指定の席を確認後、TV モニター前（調理室前方）に移動させる。	・ 座席表の提示 ・ TV モニターと PC の確認
展開 35 分	<ul style="list-style-type: none"> ・ 前回学習した食品に関する学習内容とファーストフードの定義を確認し、スローフードに関する知識の有無を確認。 ・ スローフードという考えが生まれたきっかけとその概念を学び、イタリアの食文化に触れる。 ・ イタリアの食文化にふれる手段のひとつとしてカルツォーネを作り、手作りでも簡単に料理が短時間にできることを実体験する。材料が明確に 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 各自にファーストフードに関する発言を促す。スローフードについての知識またはイメージで自分の考えを発言させる。 ・ スローフードについてのイメージが膨らむようにイタリア各地域の料理などの映像を見せる。 ・ 身支度を整え、手洗いなどの衛生面に気をつけてカルツォーネを調理させる。レシピを参考に材料を混ぜ合わせ、成形した生地にチーズを挟ん 	<ul style="list-style-type: none"> ・ TV モニターと PC の確認（パワーポイント） ・ レシピ配布 ・ オープン予熱 ・ 調理用具準備 ボール ヘラ 軽量カップ ・ 事前に計量し

	<p>わかることと、作る過程に着目する。 (調理時間約20分)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・カルツォーネをオーブンで焼いている間(10分間)にイタリアの家族の在り方について考え、実際のイタリアの家族の生活を知る。 ・カルツォーネを試食する。 ・後片づけをする。 	<p>でオーブンで焼く。手間がかからず、楽しみながら作ることができ、家族と手作りすることの大切さに気づかせる。(食材やその地域の調理法についても関心をもたせる。)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自分で作った料理の味を確かめる。 ・協力して後片づけをするように助言する。 	<p>ておいした調理材料</p> <p>小麦粉</p> <p>チーズ</p> <p>オリーブオイル</p> <p>砂糖・塩</p> <p>ベーキングパウダー</p> <ul style="list-style-type: none"> ・クッキングシート確認
まとめ 10分	<ul style="list-style-type: none"> ・グループの意見を聞いて、自分の考えを整理する。 ・スローフードについて知り、カルツォーネを作るなどイタリアの食文化に触れての考察をワークシートに記入して自分の考えをまとめる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・グループで意見交換をさせる。 ・ファーストフードを気軽に食べる食生活と手作りの家庭料理について気づいたことをワークシートに記入させる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ワークシート配布時の説明と回収確認

<評価> ・スローフードの考えをきっかけに家族の在り方を考えることができたか。

・日常の食事の大切さを知り、地域の食材や食文化に興味をもつことができたか。

・地球規模で環境を考え、食生活を見直す具体的な改善案が出せたか。

<授業実践から>

近年の家庭環境においては、多忙な生活と核家族化が進み、子供の孤食傾向がでてきている。意識的に家族が集まる機会を大切にし、その重要性を理解することが、より良い家庭の基盤を作り、子供の人格形成に良い影響を与えると信じる。イタリアのスローフードという考えをきっかけに、料理を作りながら家族の絆を深めることができればこの授業の意義がある。授業後の生徒の反応は、カルツォーネ作りを通し、料理することの楽しさや協力することの大切さを学び、家で家族と作ってみたいと感じることができた。家族の絆や家族と過ごす時間が大切であることを実感し、地域の伝統食や食生活を見直す良いきっかけになったと生徒のワークシートに感想が述べられていた。スローフードという海外の概念をきっかけに世界に目を向け、食糧輸送にかかるエネルギー量について考えるなど、地球規模での環境保全につなげた学習を、今後の授業では扱っていくこととしたい。

5. 考察

イタリアの食文化を探り、家庭科の新たな教材開発に生かすことを目的に研究に取り組んだが、以下のようなことがわかった。

- ・今回の訪問では、教科としての家庭科に出会うことはなかった。しかし、1960年代まで家庭科は中学まで、女子のために教えられていたが、専業主婦養成と考えられてなくなったことがわかった。日本の家庭科で扱っている内容の一部分、健康や栄養に関しては、中学・高等学校では、保健の授業で扱う他、パン作りや交流などの行事をきっかけに単元を組んで行う以外には、専門的な授業として選択した一部の生徒に行われている。小学校の段階では、日本の家庭科で扱っている基礎的な事柄は、家庭で教えるものという意識がある。また、家庭で衣食住、しつけなどの生きるために大切なことを教える機能が生きている。しかし、日本同様、女性の社会進出などにより、母親が中心となって支えてきたそのような内容の維持に難しさも生じているようであり、日本と共に新たな課題を有しているともいえる。
- ・イタリア人にとっておいしい食事は、家庭での母親の手作り料理、即ち、地産地消で食材の持ち味を生か

した家族のための真心のこもったマンマの料理だということがわかった。題材化できるものとしては、具体的な料理や食品を提示し、調理することから家族や文化の考察に発展させたり、自給率などから地産地消を見直したりすることなども考えられる。また、食を通して家族や人間としての成長について考えさせることで、食育を推進することができる。

- ・イタリアの食文化が、地形や気候的な状況、宗教観や歴史を背景に形成されていることがわかった。自分の生まれ育った土地を愛して、その土地でとれたものを生かしていきたいという人々の熱意が、イタリアの食の根底に流れているように思われる。
- ・研修という確かな目的をもってイタリアを訪問したことで、より深くイタリアを理解することができた。今回は、スローフードを意識して、地元の食材や伝統的な調理法にこだわった店を選んで訪問したこともあり、出会った人は皆親切で、思いやり深く、よく働いていた。このことから、イタリア文学者の塩野七生による「人間が人間らしい生活を送るために必要だから行く」という古代ローマ人の考え方に辿り着く。そして、日々の生活を楽しんでいこうという現代イタリア人を表わす言葉で納得することができた。

本研究の結びに当たり、日本で戦後民主的な生活を営むために生まれた家庭科のねらいが、古代ローマから綿々と続くイタリア人の気質と一致するように思える。すなわち、「人間が人間らしい生活を送るために必要な家族・家庭にしっかりと光を当て、生活を楽しむための衣食住について学ぶこと」を追求することを今後の課題とし、現代の生徒達に生きる力を育てる教科としての家庭科について、研究を更に深めていきたい。

謝辞：イタリアにおいては、熱心に研修地を探してくださったベンニッキさん、ローマでの研修を充実させてくださったイータローさん、行程に同行し、通訳と翻訳を引き受けてくださった内藤久子さんに感謝申し上げます。また、研修専念制度でお世話になった本学の皆様、そして貴重なご助言と示唆をいただいた本学生活科学講座教授の大竹美登利先生に深謝申し上げます。

参考文献

- 河島英昭 監修 『『イタリア』読んで旅する世界の歴史と文化』 新潮社 1995,8
- 塩田ノア 著 「イタリアン スローレシピ」 講談社 2004,1
- 塩野七生 著 「すべての道はローマに通ず ローマ人の物語X」 新潮社 2001,12
- 北原 敦 著 「イタリア史」 山川出版社 2008,8
- カルロ・ペトリニ著「スローフードの奇跡 おいしい、きれい、ただしい」 三修社 2009,11
- 大谷ゆみこ編 「スローライフ、スローフード『食』から考える明日のライフスタイル」 メタ・ブレーン 2004,4
- アドリーナ・ヴァッローネ文・写真 「南イタリア スローフードな食卓より」 東京書籍 2004,9