

わくわくする学びを ～日本人学校での探究的な学びをとおして～

周南市立須磨小学校 校長 坂井竹俊

(平成 14 年度派遣 ペルー共和国 リマ日本人学校)

1. はじめに

日本から約 1 万マイル (約 16,000 km)。時差マイナス 14 時間。南アメリカ大陸のペルー共和国にあるリマ日本人学校に着任したのは 2002 (H14) 年のことだった。その年に開催されたサッカーワールドカップ日韓大会。ほとぼしる感情を抑えられない感嘆詞だらけのスペイン語実況のテレビに南米ペルーに暮らしていることを強く実感した。夢のような 3 年を過ごし帰国。20 年が過ぎようとしている。この度、山口県国際教育研究会より原稿作成する機会を与えていただいたことを奇貨として改めて当時の子どもたちとの学びの一部を振り返ることとしたい。

派遣から 2 年目。2003 (H15) 年度リマ日本人学校 5 年生での実践を「探求的な学び」というフィルターを通し、主に総合的な学習での取組をピックアップしていきたい。

2. 学びの実際

(1) テーマ設定

約 10 万人の日系人社会を有するペルーには日本の食材 (食品) が豊富にある。日本から直接輸入したものもあるがそれは希少で高価。一方、現地の人々が一般に使う「しょう油」や「袋麺」など食品の多くはペルー国内で製造されている。食いしん坊の子どもたちは話し合いの結果、ペルーで作られている日本食品にスポットを当てて学習を進めることになった。そのプロセスで「ペルーで多くの日本の食品が作られているわけ」や「日本の食品を作っている人」そして「ペルー人と日本人が好む味の違い」などについても考えが広がっていくこととなった。

発行日 2003 年 5 月 8 日

リマソルのテーマ決定

昨日のリマソルの時間に、やっと、本当にやっとテーマが決まりました。そのテーマは「ペルーで作っているの日本食材」。私たちの生活の中にはいろいろな日本食材が使われています。その中には日本で作られて輸入したものとペルーで作られているものの 2 つの種類があります。その中の、ペルーで作られている食材にスポットを当てて学習したいということになりました。なぜ、ペルーにはこんなにも日本の食材が作られているのか、また、どんな人が作っているのか、どんなところで作っているのか、日本のものとの味の違い等々広がりのあってやりがいのありそうなテーマだと思えます。

テーマ決定に至るまで、いろんな候補が挙がりました。たとえばペルーの車、サンフランシスコ山の植物などなど…。どのテーマをとってみてもなかなか楽しそう。結局、



写真のようにみんなで話し合い、上のようなテーマに決定しました。早速自学ノートで、家の食材について調べてきた子どもも何人かいて大いに盛り上がりそうな予感がします。

きっとこれから、保護者のみなさんに協力をお願いするかもしれませんがそのときにはどうぞよろしくお願いします。

写真上：テーマを決めるために輪になって話し合いました。

(2) 調査

① 試食

ペルーでは、味の素株式会社の現地工場が製造している「アジノメン」という人気の袋麺がある。人気の秘密を探るためにその製品を作っている工場に見学に行くことにした。見学の前に実際に「アジノメン」を調理して試食。複数の味が設定されているその袋麺のどれもが日本と大きく味が異なることに驚く子どもたち。どうやら家庭では食べていない様子。「日本の方がおいしい」「どうして日本の味と違うのだろう」「同じ味にすればいいのに」…その思いをもって工場見学に行くこととなった。

② 工場見学Ⅰ

ペルー味の素の清潔感が漂う工場の中には、銀色でピカピカした製造ラインが稼働していた。敷地内は場所によってサトウキビのあまい香りやしょう油麴の匂いが漂ってくる。工場の方の説明により「日本のものとほぼ同じ原料を使って色や味の特徴などをペルーの人が好む味に合わせた製品を作っている」ことを知る子どもたち。味覚の違いについて改めて考えるきっかけとなった。

③ 工場見学Ⅱ

現地の日系人社会では納豆やみそも食べられている。それらの製品はある日系人のご夫婦の手作りによるものである。日本人学校児童の家庭でもおなじみの食品だ。なぜ、作るようになったのか、どのように作っているのかを現地で見学させていただいた。

発行日2003年6月5日

アジノメン 試食しました

来週の6月10日。リマソルタイムの学習の一環として味の素の「アジノメン工場」に見学に行くことになりました。工場では麺の製造工程や、しょう油の製造も見せてもらえることになっています。「ペルーで作っている日本食材」のテーマにとって、もってこいの見学だと思えます。

ということで、そのための準備として、ラーメンを試食することになりました。試食する前に、パッケージをじっくりとみて、その原料や作り方についてまとめました。スペイン語で書いてある説明にみんなでトライ。作り方の説明の中に「麺の固まりを1分の1に割ってお湯の中に入れる」というのがあり



ました。その説明を読んだ誰かが、「日本ではそのまま入れているのにどうしてだろう。」というつぶやきを漏らしました。ペルーの多くの方は箸を使わずにスプーンでこのラーメンを食べるのであることや、日本とペルーのお椀の形の違いや、お椀を持って食べるか置いて食べるかの違いなど、いろんな意見が出てきました。お互いの国の食文化についても考えるきっかけになりました。

お湯を沸かして、日本流の作り方で「アジノメン」を食べました。じっくりと味わい、レポートを書く予定だったのですが・・・食べる方に夢中の人ばかり？とは言え何とかレポートにまとめることができました。さあ来週は工場見学です。



発行日2003年6月12日

アジノモト工場見学



10日(火)ペルー研究のテーマである“ペルーで作られている日本食材”の調査の一環として、カヤオにあるアジノモトの工場に見学に行きました。食品を扱う工場らしく、施設の中は清潔で、たくさんの緑が植えてありました。施設内に土ほこりが入らない対策もかねているとの説明もありました。

工場には全体に製糖工場に似たにおいが立ちこめていました。アジノモトの原料であるサトウキビを精製するときに出るにおいとのこと。また、しょう油を製造している場所へ近づくと、しょう油麴のにおいが濃い始めました。日本の物とほぼ同じ原料を使って、色や味の特徴などペルーの人の好む味に合わせた製品を作っているとのことでした。日本人の味覚とペルー人の味覚はちがうのだということについて、当り前のことなのですが重みを持って聞かれました。

説明してくれたのは、本校保護者の山本さん。食文化の違いについての質問や、製品についての質問などたくさんの質問に丁寧に答えて頂きました。

最後におみやげもたくさんもらって、充実した見学を終えることができました。これからの学習の方向が見えてきた見学でした。



ペルーで手に入る大豆で試作を重ね最も納豆にふさわしい種類のものを探し出したというご夫婦の苦労はすべて「日本の味を大切にしたい」という思いにつながっていることを子どもたちは知ることとなった。ちなみに、それらのことを聞き出すためにインタビューを行った。インタビュアーや記録者はもちろんだが、スペイン語が堪能な児童が通訳を行うことで、より深く聞き取ることができた。

ペルーの人が好む味付けを行っていた「アジノメン」と、日本の味を追求してつくり続けている「納豆」や「みそ」。製品の対象がどちらに向いているかの違いはあるが、丁寧に味について研究し開発をしているという点においてはどちらも同じであることを知ることができた。

④ 味覚調査

リマ日本人学校では毎年複数の日系校との交流活動を実施している。その機会をとらえ、しょう油を使った「味覚調査」を実施。日本人学校と日系校の子どもと職員に、ペルーのしょう油と日本のしょう油の味比べをしてもら

発行日2003年9月3日

納豆、みそ作り見学



昨日、総合的な学習の一環としてカトウさんのお宅に、見学に行きました。カトウさんは現在、みそや納豆を奥さんとお二人で作られています。

いろいろな豆を試してみ、納豆に一番合う種類のものを見つけた話や、納得のいく味を出すまでに百回以上も実験してみた話など、子どもたちにとって、とてもためになる話だったと思います。納豆作りの実演もしてくださいました。多くの研究を重ねられて、自分独自の方法で、一つひとついねいに作られている様子がよく分かりました。子どもたちにとっても新鮮な驚きの数々。真剣に見入っている様子が印象的でした。またインタビューの際には、国語の学習でもやったように、インタビュアーと通訳（靖久くん、渡君）という形で本番ながらカメラの前で行いました。事前に練習した通りとまでは行きませんでした。臨機応変にイン



ピュアーが対応している様子を見て子どもたちの成長を感じました。

日本にもともと伝わる味を大切にしていきたいとおっしゃっていました。

自分たちの口に入るものはいったいどうやって作られているのか、その様子を実際に見ることは、更に食への興味を広げるいいきっかけになったことと思います。

日本から遠く離れたペルーで、本当の日本の物に逢えたような気がしました。



発行日2003年10月15日

味覚調査

調査に協力してください

リマソルの時間の一環として、ペルーのしょう油と日本のしょう油の味覚調査をしました。調査対象は全校のみなです（職員も含む）。朝会の時に靖久くんがみんなに調査の協力を呼びかけました。

一瞬でどちらが好きか判断する子どももいれば、何度も比べて味わう子どももいたり。調査の中で、日本のしょう油は塩からいと言う意見も聞かれました。日本とペルーの味覚の違いを考えるヒントになりました。

この調査結果を元に、今後も学習を進めていこうと考えています。

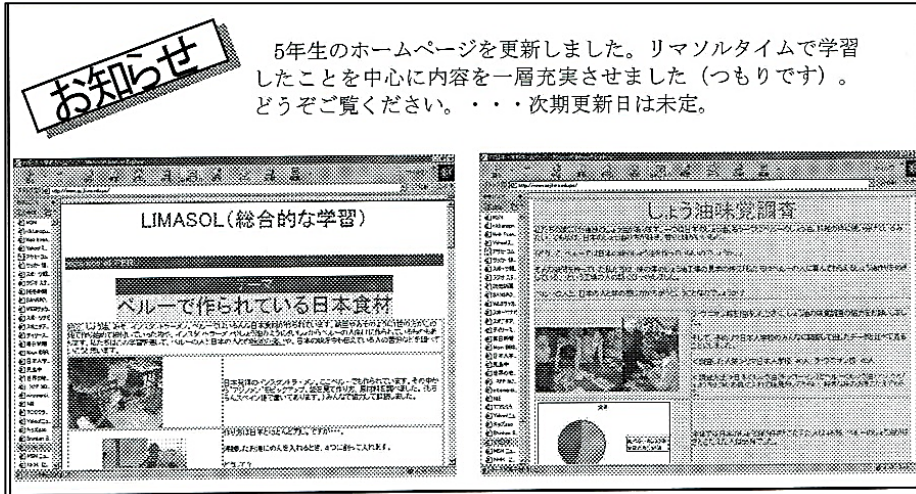


写真：調査結果を集計用紙にメモしています。

った後、どちらが好みかを尋ねその結果を記録した。

2校で大きく異なる結果が出て納得する子どもたち。これまでの学習のプロセスを通して、日本人とペルー人とでは味の好み異なることを学んでいたからであろう。それは、予想通りの結果だった。

早速その内容をホームページで公表した。後日、ホームページを見た方からメッセージが届いた。当時はまだ今日ほどインターネット環境が整っていない状況である。「自



自分たちの学びを遠く日本でも関心をもって見てくれる人がいる」思いがけない反応に大いに勇気づけられる子どもたちだった。

5年生のホームページを見ての反応が返ってきました。朝みんなに紹介しました。自分たちがしていることに対して、反応があるというのは当たり前ですがうれしいことです。考えをより深めるきっかけになりそうです。

皆さん、はじめまして。1981年から1985年までリマに住んでいました。私は高校生だったのでリマ日本人学校には通っていませんでしたが、弟が小学校4年生から中学卒業までお世話になっていました。数えるほどしか訪ねたことがない日本人学校ですが、ホームページの写真を見てとてもなつかしく思いました。

5年生の皆さんが調べたアジノメン、とてもなつかしいです。

もう20年近く前のことなので、今の物と同じかどうかわかりませんが、当時のアジノメンは、日本で売っているインスタントラーメンとは微妙に違っていました。麺が、日本で買うものより食感がたよりなかったように思います。日本のメーカーが作っているのに、どうして日本で販売しているものと全く同じものがないのか、当時から不思議でした。何が日本とペルーとではちがったのでしょうか。

麺の材料の小麦粉の質が日本で使っているものと、ペルーで使っているものとは違うのでしょうか。今のアジノメンの麺はどうですか？日本のインスタントラーメンと同じですか？

ペルー製の日本食材もなつかしいです。特にうどん、煮込んでも煮崩れないペルーのうどんにはびっくりしました。今は讃岐(さぬき)うどんブームで、日本でもシコシコした食感のうどんも

たくさん売っていますが、20年前は、日本には煮込んだらすぐにトロトロに半分とけてしまううどんがありませんでした。日本のより、ペルーのうどんの方がおいしいと思ってました。豆腐もペルーのものはしっかりしてました。日系移民1世が伝えた昔の製法で作るとこうなるのかな、と勝手な想像をしていました。

今、このメールをうちながら思うのですが、海外生活も情報のやり取りという点では便利になりましたね。私がペルーに居たころは、手紙が日本に届くまで2週間ぐらいかかりました。返事が来るまでは早くても1ヶ月ぐらいかかっていたわけです。新聞も一週間分まとめてやってきました。新聞が来るまでは日本の最新情報はわかりませんでした。今はどうですか、メールやインターネットで手紙のやり取りも日本の情報もすぐにわかりますね、便利ですね。

ペルーでの経験はとても貴重なものだと思います。好奇心のアンテナをたくさんはって、ペルーのことをいろいろと調べてください。日本では絶対に経験したり、知ることができないことが山ほどあるはずですから。私はペルーから帰国して20年近くなりますが、いつか家族を連れてペルーを訪ねたいと思っています。それでは、皆さん、お元気で。

(3) 調査結果の発表

11月終わりの文化祭でこれまでの研究成果を発表。これまで見学などでお世話になった方々を招待しての発表会となった。

「これまで“日本の食べ物の方がおいしい”と思っていたけれど、おいしさはその国(場所)によって異なる。味にはその場所の風土や文化などが大きく関わっているのではないだろうか」という気づきによって締めくくられた。



3. おわりに

どの土地にも風土に根ざした生活がある。人々の営みはそこにしかない文化をはぐくんでいく。今回、約20年前のペルーのリマ日本人学校の実践を紹介させていただいた。今考えれば、リマ日本人学校にとっての「地域」とは日本人のコミュニティであり、歴史のある日系人社会であった。学校はその「地域」とのかかわりを大切にしながら子どもたちの豊かな学びを育むことを大切にしていた。

学校の置かれた場所を注意深く探ってみる(あるく・みる・きく)とたいていは何らかの地域の「宝物」が見つかるものだ。それはきっと豊かな学びへのきっかけとなる。

子どもたちがわくわくするような探求的な学びは子どもたちを大きく成長させていく。地域という豊かな学びの土壌で子どもと大人が一緒に探って、一緒に驚き、一緒に学ぶことの素晴らしさ。多様性の時代と言われている今日、地域との結びつきを大切にする学校は今後も求められ続けていくだろう。

