



## パエリアから見えてくるもの ～伝統とは何か～

### －「生活文化の多様性と国際理解」に関する授業展開例－

中央大学附属中学校・高等学校 齋藤 晃 (さいとう・あきら)

#### －使用教材－

『高校生の地理総合』  
『図説地理資料 世界の諸地域 NOW 2025』



### 1 はじめに

高等学校学習指導要領において、新設された「地理総合」では、現代社会の複雑な課題に対応するために、「生活文化の多様性と国際理解」を重要な学習内容の一つとして位置づけている。具体的には、生活文化が自然環境・歴史・宗教・経済・社会と深く結び付き、さまざまな要因の影響を受けて形成されていることを理解することが求められている。

また、単なる知識の暗記にとどまらず、「地理的な見方・考え方」を通じて多面的・多角的に考察し、文化の多様性と変化・交流に着目することが求められている。さらに、「主体的・対話的で深い学び」や「アクティブ・ラーニング」を通じて、思考力・判断力・表現力を育むことが強調されている。このような背景を踏まえ、本授業例では、「生活文化の多様性と国際理解」を考えるための具体的な事例として、スペインの伝統料理パエリアを題材に授業を構想する。

### 2 なぜ食文化を扱うのか

食文化は、自然環境・歴史・宗教・経済・社会といった多様な要因の影響を受けて形成されており、地域の特徴を多角的に理解するための教材として極めて適している。例えば、気候や地形が主食の違いを生み、交易や移民が食材や調理法を伝播させ、宗教や価値観が食のタブーを作り出している。また、経済発展やグローバル化が、食文化をさらに多様化させている。東南アジアのめん料理などはまさにその代表的な事例であろう。

さらに、食文化は日常生活に直結しているため、生徒にとって身近であり、興味関心を引きやすい。これにより、「なぜこの地域ではこの料理が生まれたのか？」という「問い」を中心に据えることで、生徒が主体的に調べ、

考察し、発表するアクティブ・ラーニングを実践しやすい。「地理的な見方・考え方」を養いながら、異文化理解と国際理解を深めることができるという点でも、食文化は扱いやすいテーマの一つといえる。

### 3 授業案と展開例

『高校生の地理総合』p.118のイラストマップにも掲載されているスペインのパエリアを事例に扱いたい。パエリアはスペインを代表する伝統料理であり、料理名の由来ともされる平底鍋に、黄色のサフランで香り付けし、ムール貝などの魚介類をのせたパエリアがよく知られている。このパエリアから地域像や地理的背景を、さらにパエリアの歴史的变化から現代の問題を読み解くような授業を展開したい。

#### (1) パエリアの画像を集め調査しよう

まずは導入として、インターネットからパエリアの画像を収集し、そこからパエリアの特徴を整理させたい。ここでは、本場スペインで食べられているパエリアを見つけることを目的としているため、「Google マップ」を活用してレストランを検索し、そこで紹介されている料理の画像を集める方法を用いる。

生徒たちが見つけたパエリアの画像は「Google フォーム」を使って回収し、その後、集めた画像を生徒全員で共有する。そして、これらの画像をもとにパエリアの特徴を整理する。予想される生徒の回答としては、黄色い米、魚介類、パエリア鍋、レモンなど、視覚的な特徴が中心になると考えられる。



図1 ウェブサイトでスペインのレストランを検索しパエリアの画像を見つける。＊写真はイメージ

## (2) 調べたことをまとめて発表しよう

次に、整理された特徴をもとに分析を行う。具体的には、取り上げられた特徴について「なぜこの具材が入っているのか?」「なぜ黄色い色をしているのか?」など、「なぜ?」を意識させながら、それを深く考察させる。発表形式は個人でもよいが、プレゼンテーションをさせるのであればグループワークが適切かと思われる。ここではグループ発表を想定して進めていく。

「なぜ?」という問いは、視点によってさまざまな形に変化するため、生徒が多角的に考察できるように促す。特に、特徴の分析を通じて、自然環境や社会環境との関連性を考察することを強調したい。以下は分析結果から予想される考察の例である。

### ● 考察例1「自然環境との関わり」

地中海と大西洋に面した地理的環境からスペインといえば、新鮮な海産物が得られる地域であることから、エビやタコ、イカなどの魚介類を取り上げてくることは容易に想定できる。

また、海産物だけでなく、地中海性気候と関連づけて考察する生徒もいるだろう。パエリア鍋に最初に入れるのはオリーブオイル。原料となるオリーブは地中海沿岸が原産で、オリーブの生産量はスペインが世界一である。さらにパエリアに酸味を与えるレモンは、耐乾性樹木作物で地中海性気候の代表的な作物の一つであり、レモンの生産量もスペインは世界上位にランクする。スペインを含む地中海地域の料理にオリーブオイルやレモンが多用されるのはごく自然なことで、気候と食文化は密接に関連している。オリーブオイルやレモンが地中海性気候と自然に結びつく一方で、パエリアの主材料である「米」がなぜスペインで使用されるかは、一見すると不思議にも思える。

なぜスペインで米なのかという問いは重要である。ヨーロッパでは一般に小麦栽培が盛んで、小麦文化が根付いているため、スペインでの米の使用は意外に感じられる。ここは資料を用いてしっかり調査してほしい項目である。夏に高温となるの地中海性気候は米の栽培に必要な気温という条件を満たしてはくれるが、乾燥するため降水量が得られない。しかしバレンシア地方ではラルブフェラ湖の水を用いて灌漑を行うことで、古来より稲作が行われてきたのだ。以上のように、スペインの食文化には地理的環境や歴史的背景が深く影響しており、特に米の使用には独自の理由があることが分かる。



図2 「Google Earth」で見たラルブフェラ湖湖岸に水田が確認できる。

### ● 考察例2「社会環境との関わり」

パエリアの画像を検索すると、魚介や肉、野菜といったさまざまな具材が見られるが、その下に隠れる米の多くが黄色に色付けられていることに気付かせたい。この黄色はサフランによるものである。サフランはアヤメ科の植物のめしべを乾燥させたもので、ブイヤベースをはじめ、さまざまな地中海料理の香味や色付けに使われる。アラブ人によりもたらされたことから、サフランの名はアラビア語で「黄色い」を意味する“sahafaran”から名づけられている。また、パエリアの主材料である米もアラブ人によって灌漑技術と栽培法が伝えられたため、米はアラビア語からの借用語である“arroz”と表現されている。実は、パエリアの原型はアラブの米料理に由来し、米どころであるバレンシア地方ではウサギの肉やカタツムリを入れて、農作業の合間に大人数で食べたといわれる。これがバレンシア地方の伝統的パエリアである。

また、パエリアに彩りを与えるパプリカやトマトは、新大陸（現在の中南米地域）が原産で、コロンブスの新大陸発見後にヨーロッパへ伝わった。これにより、スペインではこれらの食材が料理に取り入れられるようになった。このように、パエリアに使われる食材の中には、アラブ人によってもたらされたものや、新大陸から伝わったものがあり、さらに地域ごとの特産物が加わりながら、一つの料理として形作られていった。パエリアは多様な文化や歴史の影響を受け、スペインの社会環境を映し出す料理となっている。

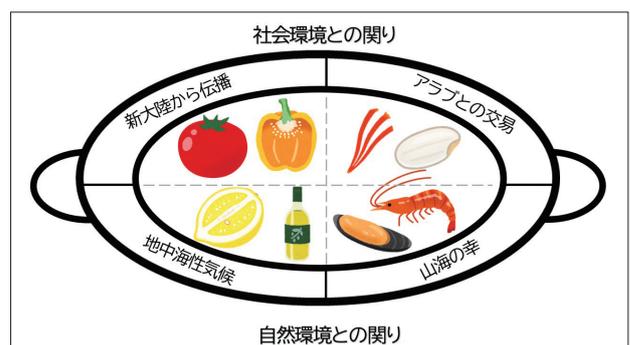


図3 パエリア関連図(筆者作成)

### (3) フィードバック

生徒の発表が終わったら、発表した内容を再整理させたい。自分たちのグループでは出てこなかった分析や考察などを補足する作業を行う。さらに、統計データを用いて、パエリアの原材料に多く使用されている米、トマト、レモン・ライム、オリーブの4種の分布図を「MANDARA JS」\*で作図させたい。また、経済発展とともにパエリアという郷土料理がスペイン全土に広がり、さらに世界でも食べられるようになった背景について教員が紹介する。

#### ● 分布図作成

帝国書院ウェブサイトにある「世界の統計」から米、トマト、レモン・ライム、オリーブの生産量の統計データをコピーし、「MANDARA JS」で利用できるように「Excel」の表を作成しておく。「MANDARA JS」で用いられている国名と統計データの国名に一部一致しないところがあるので、事前に調整しておく。「Excel」シートを生徒と共有し、4種の分布図を作成させる。

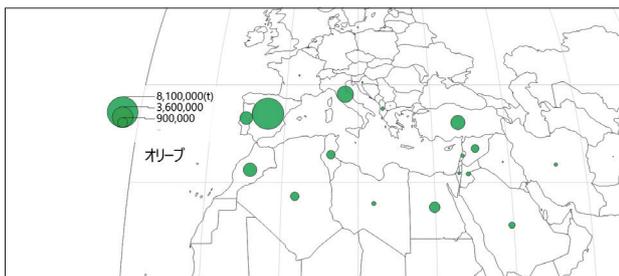


図4 「MANDARA JS」で作図したオリーブの生産量分布図 (筆者作成)

#### ● 経済発展・グローバル化との関わり

パエリアの主材料と自然環境、社会環境の関係を確認した後は、バレンシア地方の郷土料理であったパエリアが、どのようにしてスペインを代表する料理へと変化していったのかを考えさせたい。

バレンシア地方の郷土料理であったパエリアは、「スペインの奇跡」と呼ばれる高度経済成長によって都市部に広がった。地方から都市への人口移動が進み、地元料理を提供する店が都市部へ進出したことが要因である。特に、1960年代以降に広がりが加速した。

同時期に観光業も急速に発展し、リゾート地として知られるバレンシア地方には国内外から観光客が集まり、パエリアのバリエーションが増えて多様化した。特に、新鮮な魚介類を使ったパエリアが観光客に人気を博し、経済的にも商業的にも成功を取めたことで、スペイン全土に広がっていった。

\*「MANDARA JS」は、埼玉大学の谷謙二先生(1971-2022)が開発した、ウェブブラウザ上で動作する無料のGISソフトで、統計地図などの主題図を簡単な操作で作ることができる。https://ktgis.net/mdrjs/

さらに、グローバル化の波に乗り、魚介のパエリアは多くの国で親しまれるようになった。日本でも料理店やレストラン・チェーンのメニューに取り入れられ、広がった。

バレンシア地方の郷土料理だったパエリアが、経済発展、観光業の発達、グローバル化を背景に変化し、世界に広がっていったことが分かる。

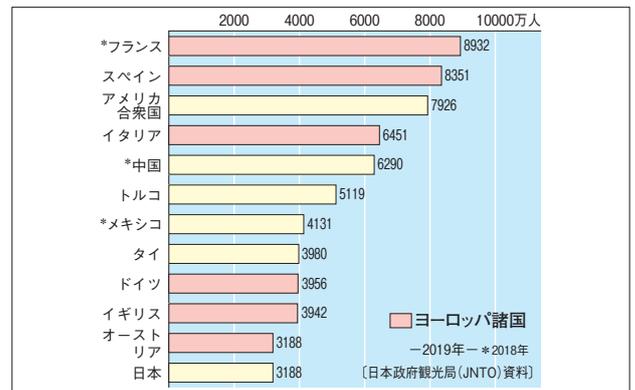


図5 9 主な国の国際観光客受入数  
『図説地理資料 世界の諸地域 NOW 2025』 p.163

### (4) 「伝統料理」とは何かを考えよう

次に、伝統料理とは何かについて生徒に考えさせたい。伝統料理は、地域の文化や歴史を象徴する料理として認識されているが、時代や環境の変化を受け入れながら進化する「生きた文化」である。例えば、国産の原料が輸入品に置き換わったり、環境の変化で材料が獲得できなくなったりすることもある。そのため、全ての材料や製法を守り続けることは難しく、時代に応じて形を変えていく。

パエリアの歴史を見ても、地理的環境に適応した食材の使用や経済発展、観光業の影響を受けながら発展してきたことが分かる。一方、伝統を守ることへの強い意識が見られる事例として、イギリスのシェフが「パエリアにチョリソーを入れる」と発言した際に、バレンシア政府が抗議した出来事がある。これは、パエリアがバレンシア地方の誇りと深く結び付いていることを示している。

このように、伝統料理は「狭義」と「広義」で捉えられる。

- ・狭義の伝統：特定の地域や文化に根ざした、伝統的な材料や製法を守るもの。
- ・広義の伝統：時代や地域に応じてアレンジされ、多様化したスタイルを含むもの。

これにより、伝統料理は「守るべきもの」と「変わっていくもの」が共存し、互いに影響し合いながら発展しているといえる。従って、伝統は固定されたものではなく、変化を受け入れながら受け継がれていく「生きた文化」として捉えるべきである。このバランスが、文化を継承しつつ発展させる鍵である。

#### (5)パエリアとすしを比較してみよう

最後に、パエリアとすしの文化を比較させたい。パエリアとすしは、共に地域の郷土料理から始まり、時代や環境の変化、異文化との接触を受け入れながら発展してきた点で共通している。

パエリアはバレンシア地方の農民料理から始まり、観光ブームを契機に魚介類を使った華やかな料理が注目され、スペインを象徴する料理となった。一方、すしは屋台の江戸前すしから全国に広がり、回転すしやカリフォルニアロールなどのアレンジを経て、世界中で愛される料理となった。

どちらも、地理的環境に適応した食材の使用、社会環境の変化、経済の発展、グローバル化を通じて、伝統を守りながらも変化してきた。

生徒には、次の4つの観点から比較させ、共通点や相違点を考えさせる。

- ・場所：なぜその地域で生まれたのか。地理的要因を考える。
- ・空間的広がり：どのように広まり、どのようにアレンジされたか。
- ・相互関係：他の文化や地域とどう結びついているか（移民・交易・健康の視点から）。
- ・時間的变化：歴史的背景や社会変化に伴う多様化を探る。

これにより、「伝統とは何か」を問い直し、多様な文化を理解する視点を深めることを目指す。また、伝統を守りつつ変化を受け入れることの両立について考えることで、文化の多様性と継承のあり方をより深く理解できるようにする。

## 4 観点別評価

### (1)知識・理解の評価

**内容の正確さ**:食文化に関する地理的・歴史的な背景知識が正確か。

**概念の理解**:伝統料理や地理的思考の概念を正しく



図6 12 ショッピングセンターの回転すし店(南アフリカ共和国)  
『図説地理資料 世界の諸地域 NOW 2024』巻頭特集2

理解しているか。

### (2)思考・判断の評価

**多角的な考察**:地理的要因、社会的背景、経済的影響を多面的に考察しているか。

**論理的な構成**:なぜその結論に至ったのか、因果関係を論理的に説明できているか。

### (3)表現・発信の評価

**表現力**:考察を適切な言葉で表現できているか。

**発信力**:自分の意見を分かりやすく伝えられているか。

## 5 おわりに

本授業例では、「パエリア」を題材に「生活文化の多様性と国際理解」を考察することで、文化が自然環境・歴史・宗教・経済・社会と結びついて形成され、時代や環境の変化を受け入れながら発展してきたことを理解することを目指した。特に、「地理的な見方・考え方」を用いて、食文化の形成要因を多角的に考察する力を育てることが期待できる。

また、パエリアとすしを比較することで、伝統を守ることと変化を受け入れることの両立を考え、多様な文化を尊重する視点を深めることを目指す。これにより、「生活文化の多様性と国際理解」をより広い視野で捉えられるようになると考えられる。本授業例は試行的な授業案として位置づけており、今後の実践を通じて有効性を検証していきたい。