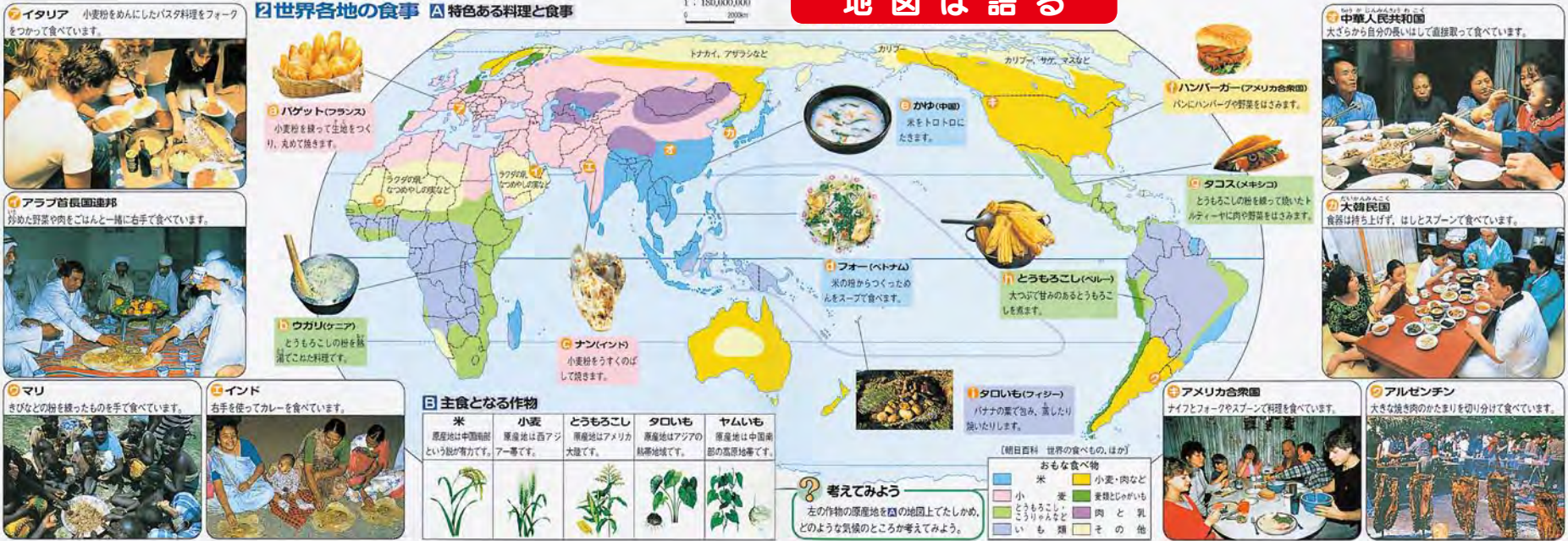


地図は語る



この資料図では、世界のおもな食べ物（主食）の分布図に、各地の特徴ある料理の写真を配置し、さらにおもな国の食事風景の写真を周囲に載せています。色分けされた分布図と、実際の料理や食事のようすを結びつけることで、生徒が世界の食事文化について鮮明なイメージを持つことができるよう、構成しています。また、世界で主食となっている作物のイラストと原産地を付図で示し、その広がりについても、知識が得られるようにしています。

このような「食」のテーマを図示することは、地図編集上難しい作業の1つです。分布に関する見解に諸説があったり、「主食」を定義づけて統計上で表したりするのが難しいためです。出典によると、この図の「主食」とは、FAOやOECDの統計から各国の食品群別供給実量をベースとして、1人あたりの年間摂取総エネルギーの3分の1以上を供給している食材を、1つまたは2～3の組み合わせでひろい出したものをさしています。

本図では、①世界の主食となる食べ物は、地域ごとに多くの共通点があること、一方で、②同じ食材でも、調理法などさまざまな違いがみられること、③

これらを総合して食事の様式にも、地域による共通点と違いがあることの3点を読みとらせることをねらいとしています。また、こうした事象の背景には、地形 (p.9~10) や気候、植生 (p.11~12)、宗教 (p.125) などが影響していることを、他のページの資料図と結びつけて考察させることができます。生徒にとって身近な「食」をテーマとしているので、食べたことのある外国の料理をあげて、その材料を書き出して特徴をまとめさせたり、日本の食文化との共通項を探させたりなど、楽しみながら知識を広げることも可能です。世界的な課題について考察させるには、p.129~134の「世界の統計」から、1人1日あたりのカロリー摂取量の多い国と少ない国を調べて、その主食を比較させるなどの活動も考えられます。

平成24年度からの新学習指導要領では、「世界の様々な地域」の「世界各地の人々の生活と環境」で、自然環境や宗教などと結びついた衣食住を取りあげています。移行期である本年度の授業では、本図を使って「共通点」と「異なる点」を探る学習に活用していただけるものと考えます。(帝国書院編集部)