

中学校 社会科のしおり

2019年度 **2** 学期号



インドネシア フロレス島の市場(取材レポートは裏表紙)



新学習指導要領で**社会科**はこう変わる **公民**

注目
記事

地理学習トラの巻²⁰ **生徒を引きつける導入の在り方**

教授用資料

帝国書院

インドネシアの写真は、
「指導者専用サイト」
プレミアム写真館
でご覧いただけます！

インドネシア取材記

帝国書院取材班



熱帯の島の暮らし

首都のジャカルタから東に約1500km離れたところにあるフロレス島は、インドネシアの中で10番目に大きい島。インドネシアは東へ行くほど降水量が少なくなる傾向があり、熱帯とは思えないほど空気が乾燥していた。建物の壁は竹材を採用していることが多く、外の気温が30℃を超えても風通しのよい建物の中はとても涼しく感じる（写真①）。島の西端にある港町のラブアンバジョは、コモドドラゴンで有名なコモド島へ向かうフェリーの玄関口になっていて、港近くにはレストランやバックパッカー向けの宿が点在していた。しかし、港から少し離れた市場には、パイナップルやドラゴンフルーツ、マンゴー、ココナッツなどの熱帯の作物や、調味料に使われるとうがらしや にんにく、パクチーなどが売られ、地元の人の暮らしぶりをうかがうことができた（表紙写真）。

インドネシア料理は調味料が重要で、とうがらしや にんにく、玉ねぎなどを合わせた調味料が料理ごとにつくられ、野菜や肉、魚などと炒めたり煮たりするときに用いられる。インドネシアは1人当たりの米の消費量が日本の約2.5倍で、たくさんの米をおかずと一緒に食べる（写真②）。

日本に輸出されるえびを追って

一方、インドネシアの主要な島の中で最も西に位置するスマトラ島は、明瞭な乾季はなく、年中高温多湿な気候で熱帯雨林が広がっている。今回訪れたのは、最寄りの都市から車で7時間かかる場所にあるスマトラ島南東部のえびの養殖場で、東京ドーム約3300個分の155km²におよぶ範囲に16000ほどの池が並んでいる（写真③）。

えびは、1日3回自然由来のえさを与えられ、約90日間かけて稚魚から育てられる。化学物質を使うと養殖池は1～2年で使用できなくなるが、人間にも自然にも安全なえさを使用しているため、同じ場所で長期間、養殖をすることができる。

養殖されたえびは、大きな港がある都市近くの加工工場に運ばれる（写真④）。この工場は日本向けの製品をつかっており、えびをそのまま冷凍したものから、寿司だね用に加工されたものまである。工場内に入るためにきびしいポディーチェックが行われるほか、手洗いや着替えなどの衛生管理、室温管理、えびの鮮度が落ちないように大量の水で冷やすといった品質管理など、工場にはきびしい基準がある。こうして安心・安全に食べられるえびだけが日本に輸出されている。

（写真：帝国書院 2018年9月撮影）

