

国際理解教育

京都府立園部高等学校 松原 久

はじめに

地理の教科書には実に多くの「食」に関する記述や写真が掲載されているのに気づく。手近にある教科書の口絵をみても、地域ごとに異なる食事風景や、食品の市場、農場など、「食」と関わるものが多い。「食」というのは、人間の視覚だけでなく、触覚や味覚、嗅覚にうったえるものがある。だが写真やビデオでは、味覚や嗅覚を伝えることはできない。



今回は実際に「食」を用いて行った授業の例を紹介し、「食」を通じた国際理解教育を考えてみたいと思う。



韓国(上)と中国(下)の食事風景

手で食え！

本校には普通科に加え、京都府内唯一の「京都国際・福祉科」という専門学科が設置されている。「国際交流系統」と「福祉教養系統」の2クラスがその中にあるが、ともに「国際理解」という専門科目を履修する。入学を希望する生徒の多くは、中学校3年生の夏休みに学科説明会に参加し、「国際理解」の模擬授業を受ける。この模擬授業は強烈なインパクトがあるらしく、入学後も心に残る授業のひとつであると生徒は言う。

学科説明会の模擬授業は、簡単な食事を催す。

用意するのは地元園部町で収穫された「れんげ米（ジャポニカ米）」、細長いインディカ米。「れんげ米」は炊飯器で炊き、インディカ米は大鍋で水を徐々に減らしながら煮る独自の方法で調理する。その結果、前者は我々日本人がよく知っている独自の粘りがでる。後者はパラパラになる。そこにココナツミルクたっぷりのカレーを添える。

「さあ、食べて！」

模擬授業に参加した生徒や保護者は困惑の色を隠しきれない。そしてついに生徒の一人が、「先生、スプーンがありません！」と声をかける。

「手で食べたらいいでしょう。おしぼりティッシュは用意しています。」

会場内は半ばパニック状態になる。そして説明を始めるのである。

日本において手で食事することは、「お行儀が悪い」といわれてきた。しかし、おにぎりや鮎などはどうだろうか？ 手で食べても何ら問題はないのではないだろうか。日本でも手を使って食べるものがあるということに気づかせるのである。さらに、カレーといえばインド。このイ



手で食事をする風景

ンドの家庭ではカレーは各家庭独自の味があり、食事は手で食べる。そしてそのインドからカレーを持ち帰りカレー粉を作り出したイギリスではフォークでカレーを食べる。同じカレーでも、地域が異なれば食事方法も異なるということも説明する。その説明を受けた生徒の一部が手でカレー

を食べることを試み始める。

そして生徒たちは次のことに気がつくのである。日本の米は粘りがあり、手に張りついて食べにくい。いっぽう、インディカ米はパラパラしていて、手に張りつかないので食べやすいのである。カレーは日本の米を使うならばスプーンが必要である。しかし、本場のインディカ米を使うのならば、手で食べた方がおいしく食べられるということ。

所変われば、同じ料理であっても、使用する食材も食事方法も異なる。ところが「日本」という狭い枠を飛び出した概念は「変なモノ」として扱われる傾向にある。しかし、その概念を取り壊し、「いろいろあっていいじゃないか」と認めあう姿勢を作り出すのが国際理解教育のひとつであると考えている。その一例としてカレーは手頃な「食」をテーマとした教材である。

世界の三大料理は？

世界の三大料理といえば、中華料理、フランス料理、さてあとひとつは何であろうか？ ちょうど中国の農業と関わり、中国の食事の地域性について学習していた時、生徒に発問したのがきっかけだった。日本料理、イタリア料理等、様々な意見は出るが、「実はトルコ料理らしい」と言うと生徒は一斉に驚く。では、トルコ料理とは何者なのか？ 生徒の想像は無限に広がるが、無限すぎて一向に答えが返ってこない。トルコという国は、昨年開催されたFIFAワールドカップにおいて、決勝リーグでは日本を破り、3位決定戦でも韓国を破ったことでその知名度を上げたが、料理までは知名度が上がりなかった。

筆者はトルコにおいて学術調査に参加した経験があり、実に多くのトルコ料理を食べ歩き、調理方法も学んできた。時折トルコ料理を作り、家族や友人とともにトルコの思い出に耽るのである。

たまたま生徒がトルコ料理の試食をする機会が

もてたので、その様子を紹介したいと思う。

トルコ最大の都市イスタンブールは、アジアの文化とヨーロッパの文化がクロスオーバーし、そこにキリスト教やらイスラム教が関わって、実に多彩な文化を見ることができる。食文化も例外ではなく、トルコ国内はもちろんのこと、周辺諸国にまでその影響を及ぼしている。その中で、日本でもなじみの深い食材が生徒たちの「既成概念」を崩すことになる。

Yoğurt (ヨーウルト=ヨーグルト) 事件

トルコのヨーグルトは日本のものよりもこってりして、あまり酸っぱくない。昨今流行っている「カスピ海ヨーグルト」に感じが似てい



皿一杯のヨーグルト (右下)

る。日本でおなじみの「ブルガリアヨーグルト」も、隣国のトルコから伝わったとされている。トルコ人は元々遊牧民であり、中央アジアを経て現在の場所に至ったとされる。多くの遊牧民は、家畜の乳からヨーグルトやチーズを作り出し、口にしていたとされている。彼らがたどった中央アジアには多くのヨーグルト文化が点在しており、トルコ人の足跡を見出すことができる。

さて、このヨーグルトは、トルコ人の食卓には欠かすことのできない「おかず」なのである。生徒の前にボールいっぱい自家製ヨーグルトを置くと、トルコ料理はヨーグルトしかないのか？ と小首を傾げる。まさか、これをご飯にかけるのでは？ という不安に満ちた顔を見せる生



ビベルのドルマ

徒もいる。では、ご希望通り、トルコ風に炊きあげたご飯「ピラウ（油、塩、香辛料を入れて炊き込んだご飯）」にヨーグルトをかけてみた。



羊肉をあぶり焼いてスライス

それだけでは物足りないので、トルコの代表的な料理である「ビベル（ピーマン）のドルマ（野菜などに米や挽肉を詰めて煮たもの）」と、「エ



エスカンダル（ヨーグルトをかけて食べる）

スカンダル（羊肉のあぶり焼きスライスに野菜とジャガイモを添えたもの）」を用意した。前者はコンソメとトマトソースで煮込んである。後者は塩胡椒と香辛料、そしてトマトケチャップで味つけてある。これにもすべてヨーグルトをかけてみた。

まるで下手物を食べさせられるような、絶望感に満ちた試食会の始まりである。

「騙されたと思って食べてごらん！」

恐る恐る口にする生徒の顔から笑みがこぼれるのは時間の問題であった。

「味がマイルドになって、さっぱりした味になっておいしい！」トルコ料理は瞬く間になくなった。確かにトルコ料理はふんだんにオリーブオイルを使って調理する。そのため油っこさが少々気になる。そこでヨーグルトのさっぱり感が全体の味を調えてくれるのである。

食後には「アイラン（ヨーグルトと水、塩少々を混ぜた飲み物）」と「チャイ」を用意した。前者は好き嫌いがはっきりした。後者は煎れ方がおもしろく好評であった。

日本ではヨーグルトはデザートかおやつである。

しかし、トルコでは先述のとおり、「おかず」なのである。多くのトルコ料理はヨーグルトをかけて食べることができる。同じアジアの東端と西端の国、同じヨーグルトでも全く利用のされ方が異なる点に、生徒は食文化の多様さを味覚と嗅覚をもって「実体験」することができたのである。また、食に対する偏見も一掃することもできたのである。

おわりに

世界の「食」は実に様々である。我々が手軽に利用できる食材を工夫することによって、様々な国際理解を実体験することができる。

同じ料理や食材なのに、食事の方法や利用方法が異なるだけで、ついつい小さな「偏見」を作り出してしまうことを我々は理解しておかなければならない。しかし、国や地域における気候、風土、宗教、そして歴史をたどり、「食べてみる」という実体験を加えれば、より深い理解が期待できるのである。

所変われば食事方法も食材の扱いも全て異なる。

それがあたりまえなのである。よく海外で「日本ではこうだから…」と行って、日本の概念を押しつける光景をよく目にする。日本の伝統文化を大切にすることには何ら異議はないが、日本という枠にいつまでもしがみついている時代は終



わったのではないだろうか。だって空を飛ぶ

画一化された概念を崩し、大きな懐をもって世界に目を向ける。そして何でも体験してみる。国際理解教育が「知る」の時代から、「やってみる」の時代へと変わっていくのは、さほど先の話ではないであろう。