

身近な食材を通して農業を考える —コーヒー豆からのアプローチ

愛知県立名古屋南高等学校 吉原正記

1. はじめに

産業の中で、農業ほど自然条件に大きく左右される産業はないといっても過言ではない。食生活が多様化するにつれて、今食べているものが、いつどこでどんな気候のもとで栽培されているのかわからなくなってきた。

そこで、日頃から口にしている身近な食材を題材として、農業と気候との関連を理解し、さらに、その食材における食文化を考えていきたいと思う。

2. テーマの設定を考える

農業と気候の関係を考えるテーマを設定する場に、身近な食材であればあるほど生徒の理解が深まり、新たな発見が期待できる。

そこで、身近な食材として、きわめて日本の輸入依存度が高いものを選ぶと、世界のおもな生産地を把握することができる。その中でもコーヒー豆は適例であると考えられる。

日本人のコーヒーの需要は1人当たり2.92kg(1991)であり、欧米諸国と比べるとそれほど多くはないものの、コンビニや自動販売機で缶コーヒーはよく売られているし、なかには朝必ずコーヒーを飲むというという生徒もいるほど身近なものである。

このコーヒーという身近なものを通して、コーヒー豆栽培と気候との関連を理解し、さらにコーヒー豆生産国でどのようなコーヒー文化が形成されているかを理解していく授業展開の実践を考えてみた。

3. 授業の実践例を考える

文部科学省の学習指導要領においても強調されている「作業的・体験的な学習」を通して、生徒の興味関心を引き出し、地理の見方・考え方に重点をおいた授業展開を考えてみた。

そこで、まず井上陽水がカバーしてヒットした「コーヒー・ルンバ」を聞かせて、生徒の興味を引き出す。この歌の中には、イエメンのコーヒーとして有名な「モカマタリ」が出てくるが、そこで、表1のように、おもだった銘柄のコーヒー豆の生産国をインターネットやコーヒー豆専門店調べさせる。

・次の銘柄のコーヒー豆の生産国を調べよう。

| 銘 柄 | 生 産 国 |
|----------|--------|
| ブルーマウンテン | ジャマイカ |
| コロンビア | コロンビア |
| サントス | ブラジル |
| グアテマラ | グアテマラ |
| キリマンジャロ | タンザニア |
| マンデリン | インドネシア |
| モカ (ハラ) | エチオピア |
| モカ (マタリ) | イエメン |
| ケニアAA | ケニア |

*ゴシックを生徒に調べさせる

表 1

次に世界のコーヒー豆の生産国上位10か国がどのような気候区に属しているかを、地図帳などのケッペンの気候区分図と比較させながら、表2のように調べさせる。

そして、表1・表2の作業をベースとして次の作業を白地図に行う(図1)。

・コーヒー豆の生産順位上位 10 国を調べよう。

| 順位 | コーヒー豆の生産順位 | | | おもな気候 |
|----|------------|-------|-------|----------|
| | 国名 | 千t | % | |
| 1 | ブラジル | 1,824 | 25.1 | Af・Am・Aw |
| 2 | ベトナム | 803 | 11.1 | Aw・Cw |
| 3 | コロンビア | 630 | 8.7 | Af・Aw |
| 4 | インドネシア | 430 | 5.9 | Af・Aw |
| 5 | コートジボアール | 365 | 5.0 | Am・Aw |
| 6 | メキシコ | 354 | 4.9 | Af・Aw・BS |
| 7 | グアテマラ | 295 | 4.1 | Af・Aw |
| 8 | インド | 282 | 3.9 | Af・Aw・BS |
| 9 | エチオピア | 230 | 3.2 | Aw・BS |
| 10 | ウガンダ | 205 | 2.8 | Aw |
| | 世界計 | 7,259 | 100.0 | |

*ゴシックを生徒に調べさせる (2000年度)

表 2

- ・表1で調べた国を茶色で囲もう
- ・表2にあるコーヒー豆の生産順位上位10か国を緑色で着色しよう。
- ・白地図に赤道を赤色、南北回帰線を黄色で記入しよう。

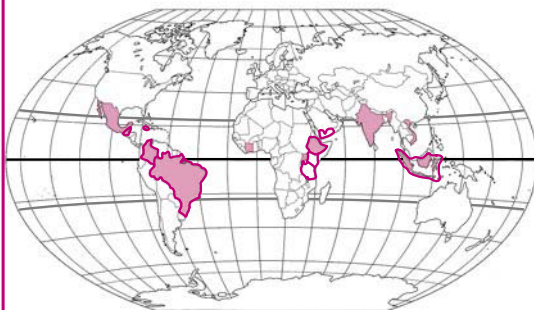


図 1

この作業した地図からコーヒー豆の主産地は南北回帰線に挟まれたAw気候(サバナ気候)区であることが判明する。ちなみに、この南北回帰線ではさまれた地域はコーヒーゾーンと呼ばれている。

4. コーヒー文化を考える

カプチーノやエスプレッソなどを中心に、コーヒー文化は欧米でよく発達しているが、写真1を生徒にみせ、どこの国のカフェの様子かを考えさ

せる。

この写真はベトナムのカフェの様子の写真で、先ほど作業した地図を見ると、ベトナムはコーヒー豆の産地となっており、また、表2を見るとベトナムでのコーヒー豆の生産はブラジルに次いで世界第2位となっている。



写真1



写真2

では、ベトナムではどのようなコーヒー文化があるのだろうか。ベトナムではアルミフィルター(写真2)を使用し、コンデンスミルクを入れて飲むというコーヒー文化がある。この文化を知るには、実際にベトナムコーヒーをアルミフィルターで試飲するのが一番である。この試飲によって、よりいっそうベトナムのコーヒーについての認識が深まるのではないだろうか。

5. おわりに

今、我々はスーパーに行けば、世界のさまざまな国から輸入された食材を手にすることができるため、日本にいながら世界各地で生産されている農作物を知ることができる。実際の授業では、スーパーで売っているいろいろな輸入食材を生徒同士で出し合って、その作物が世界のどのような気候のもとで栽培され、そして、その作物のもとでどのような食文化が芽生えているかを調べさせてみたらどうだろうか。