



Tokyo Gakugei University Repository

東京学芸大学リポジトリ

<http://ir.u-gakugei.ac.jp/>

Title	遠野市立博物館で実施した伝統お菓子作り活動
Author(s)	木俣, 美樹男; 北條, 翔子; 山口, 善子
Citation	環境教育学研究 : 東京学芸大学環境教育実践施設研究報告(15): 59-63
Issue Date	2005-03
URL	http://hdl.handle.net/2309/6477
Publisher	
Rights	

遠野市立博物館で実施した伝統お菓子作り活動

木俣美樹男・北條翔子・山口善子
東京学芸大学環境教育実践施設

岩手県遠野市は柳田国男の民俗学の中でも重要な文献である『遠野物語』(1910)の舞台となった地域である。遠野の北部には信仰を集める早池峰山がある。この山地は蛇紋岩地帯でつとに知られ、ハヤチネウスユキソウ、ヒメコザクラ、ナンブトウウチソウ、ナンブトラノオなど、特色ある植物の固有種が報告されている。民俗(族)学と植物学をつなぐ、あらたな学習教材/プログラム開発にとっては最適の素材を提供する場所である。伝統的な畑作物であるモロコシ(地方名きび)、キビ(地方名いなきび)、ソバにまつわる伝統的な栽培と加工法を地域の栽培者から、調理法と食作法などを地域の料理研究家から、さらに語り部から昔の知恵の中に見られる、植物物語を聞かせていただくというプログラムの流れを考えてみた。

1. 活動の概要

「どこでもミュージアム in 遠野(ふるさと発見探検隊)」は遠野の自然に育まれた伝統作物と食文化、自然を生かした風力発電を探索し、地域の自然と生活文化についての智慧を体験学習することを目的とした。2003年8・9月に雑穀研究会とその後の雑穀調査で訪問した際に、実施の可能性を探り、2004年7月に実施の打ち合わせをした。実施は11月6日(木)午前9時から午後4時までであった。参加募集対象は遠野市内の小学校4年生から6年生で、お菓子作り班には21名が参加した。本事業の主催は遠野市立博物館、国立科学博物館、東京学芸大学、協力は遠野市教育委員会、遠野市環境課であった。

2. 伝統お菓子作り学習

(1) 伝統作物とお菓子を学ぶ

お菓子作り班は木俣、北條、山口ほか、きび(モロコシ)栽培をし、伝統食料理も伝える一の倉京子、語り部の菊池玉、遠野市立博物館の前川さおりが担当した。

(2) 調理実習

①雑穀・料理の起原と伝播について紹介する。②解説する。モロコシ(きび)、キビ(いなきび)とソバを食材料として、伝統食キビ団子、そばがき、および欧風伝統食クッキー、クレープ(ガレット)などを作る。③栽培農家を招いて、雑穀栽培と伝統食についてインタビューする。④語り部を招いて、雑穀が出てくる昔話を聞く。⑤展示資料を作る。

(3) 必要な用具と材料

- ① 必要な用具：1) 調理用具、臼杵(餅つきをするなら)、食器など、2) デジタルカメラ、PC、プリンター、3) 紙類、ペン類。
- ② 材料：できる限り地元の材料を用いるため、「道の駅」等の直売所を事前に回って用意した。1) 食材(モロコシ粉、キビ粒、ソバ粉、もち米粉、砂糖、バター、クリーム、塩、だしつゆ、黄な粉、あんこ)。

(4) 教材ワークシート

① 伝統おやつづくり

どこでもミュージアム in 遠野

きびだんご、そばがき、きびサブレ、そばクレープ

学校、学年、氏名 2004年11月6日遠野市立博物館

② 遠野の伝統おやつ

きびだんご：桃太郎のきびだんごは誰もが知っている、元気の素です。宮沢賢治の『雪渡り』にもでてきます。だんごはいろいろなお話に出てきます。(遠野のきびだんごはモロコシで作ります。キビはイナキビと呼ばれています)

そばがき：そばは『グスコブドリの伝記』などに出ています。今日、そばはうどん状にして食べる人が多いです。もとはそばがきで食べていました。アフリカから伝わった雑穀料理法がネパールに入ってそばでも作られるようになったのです。

③ きびとそばの起原

きびは西トルキスタンから西北インド亜大陸で起原して、何千年も前にヨーロッパや中国、シベリアやインドにも伝わり、新石器時代の文明の大事な食べ物になりました。今でも、山村や半乾燥地で栽培され、世界中で食べられています。そばはチベット高原で起原して、何千年か前に各地に伝わり、さらに15世紀頃、フランスにも伝わりました。きびもそばも75日といわれるように、畑に種子をまいてからとても早く収穫することができます。

④ フランスの伝統おやつ

いなきびサブレは長持ちするようによく焼いたパンの一種。ビスケット、クッキーとおおよそ同じもの。フランスではサブレという町で焼いていたので、この名前では呼んでいないらしい。今回はキビ粒を混ぜてみる。そばクレープ(ガレット)はフランスのブルターニュ地方の郷土食といわれている。そば粉でつくるガレット(塩味)が原型でしたが、その後、小麦粉でつくるクレープ(甘味)が一般化しました。

⑤きびだんごの作り方

材料：きび粉500g、砂糖100g、黄な粉200g。作り方：1) きび粉に水を加えて、練る。2) きびの生地を3cmくらいの棒状にのばして、7mmくらいに包丁で輪切りにする。3) 円盤状に形を整える。4) なべに熱湯をわかして、これらを入れる。5) 3分ほどで浮かんでくるので、取り出して、冷水にさらして水を切る。6) 黄な粉に砂糖をよく混ぜ、きびだんごにつける。

⑥そばがきの作り方

材料：そば粉100g、つゆの素少々、みりん少々、道具：取っ手の丈夫な鍋、すりこぎ、木へら、おわん、はし。作り方：1) なべに160mlの水を入れ、ふっとうさせる。2) 弱火にして、そば粉を入れ、すりこぎでねる。3) まとまってきたら、火を止め水のついた木へらで、なめらかにまとめる。4) おわんに温かい汁を入れ、この中に適度な大きさのそばがきをちぎって入れる。

⑦いなきびサブレの作り方

材料：バター50g、グラニュー糖45g、卵大さじ4分の1、薄力粉100g、いなきび粒50g。道具：ボール、泡だて器、へら。作り方：1) 室温に置いたバターにグラニュー糖を加え、へらや泡だて器で白っぽくなるまで混ぜる。2) 卵を加えて、分離しないように手早く混ぜる。3) 薄力粉、いなきび粒を2)に加えてよく混ぜる。4) 手で丸めてつぶす。5) オーブンで焼く(160℃、約10分)。

⑧ワークシート

- 1) おやつについて観察により、気づいたことを書いてください。2) おやつの作り方体験で気づいたことを書いてください。3) おやつ作りのコツなど、気づいたことを書いてください。4) 伝統おやつ作りの感想を書いてください。

(5) 学習のまとめをして、展示をつくり発表しよう。

子どもたちは4グループごとに横造紙に学習成果をまとめた。また、これとは別に上記の内容とデジタル写真で伝統お菓子作り学習のまとめを展示した。展示資料の一部を次に示す。

・ワークシート1 (例) おやつ材料について気づいたことを書いてください。
日本もフランスもソバ、キビを栽培して、食べている。

	油、バター	小麦粉	卵	その他
遠野	使わない	使わない	使わない	
フランス	使う	使う	使う	

・ワークシート2 (例) おやつ作り方で気づいたことを書いてください。
材料が同じでも、作り方がちがい、いろいろなおやつができる。

	加熱	できあがり	加熱道具	その他
遠野	ゆでる 湯でねる	水分多い	なべ	
フランス	焼く	乾いている	フライパン、オーブン	

3. 事後の質問紙による調査 (評価)

この学習プログラムについての評価と家庭でのおやつ作りについて事後に調査を行ったので、概略を示す。

(1) 子どもたち (回答12名)

好みに最も合ったものはいなきびサブレ (6名)、そばクレープ (4)、そばがき (1) の順で、遠野の伝統お菓子よりも洋風に人気があった。料理法への興味は分散しているが、焼く (4) ことが最多であった。食材への興味は、いなきび粒 (6)、そば粉・小麦粉 (各3)、きび粉 (モロコシ1) であったが、サブレの選択との関係は少なかった。またおやつ作りをしてみたい子どもは8名で、したくない子は、まったくいなかった。食べ物作りは魅力的な活動といえる。

(2) 保護者から (回答11名)

家庭で作るおやつは、クレープ (6)、ホットケーキ (4)、クッキー (3) を含めて、18種類が挙げられた。これらのうち6種類は地域の伝統的なお菓子類であった。ちなみに、きびだんご (1)、そばがき (0) であった。

伝統お菓子については意識的に伝承の努力が必要であるが、このようなプログラムを行

うことによって伝承されると思うとの意見が多かった。

(3) 体験学習の広がり重要な意義の認知

環境教育では体験学習が重視されるが、一般的には自然体験にとどまることが多い。環境を学ぶということの内容は、人間と環境とのかかわりを学ぶことに焦点をあてるべきである。多様な自然お美しさを知ることはとても重要であるが、それを破壊してきた人間のことを学ばないで、自然環境保全やその修復、創造はありえない。この意味で体験学習は生物文化、環境文化へと内容を広げる必要がある。また、体験学習の教育方法論的な意義を明確にすることも重要でありながら、研究があまりにも不十分である。体験すればよいのではなく、なぜ体験すべきなのかを明確に認知する必要がある。科学的知識獲得の根底には観察という方法が最重要であること、伝統的智恵獲得には直接体験が必須であること、この両者を統合することによって地域固有の環境がはじめて明瞭に見えてくると考えられる。この試みとして、植物命名と伝統お菓子作り学習プログラムによって初歩的ではあるが、新たな可能性が示せるものと考えている。

(謝辞)

この企画を支えてくださった遠野市教育委員会の留場聡教育長、遠野市環境課の皆様、遠野市立博物館の木下隆館長はじめ、長谷川浩学芸員、前川さおり学芸員および職員の皆様に深く感謝します。