

歴史こそ課題解決学習の時間に

—歴史総合実践報告—

地理歴史科 宮崎 嵩啓

昨年公表の新学習指導要領で、地理歴史科には新科目「歴史総合」が創設された。この科目は「社会の形成者となる生徒が、現代的な諸課題の形成に関わる近現代の歴史を主体的に考察、構想」することを目的に設置され、既に多くの学校で実施、もしくは実施に向けた取り組みがなされている。本稿は、歴史総合を「課題解決学習の時間」と捉えた筆者の授業実践を例に、今後高等学校の歴史の時間をどのようにデザインしていったらよいのか、あるいは歴史学習の可能性とは何か、について考えることを目的としたものである。

キーワード：課題解決 新学習指導要領 歴史総合

1. はじめに

本稿は、歴史総合を「課題解決学習の時間」と捉えた筆者の授業実践を例に、今後高等学校の歴史の時間をどのようにデザインしていったらよいのか、あるいは歴史学習の可能性とは何か、について考えることを目的としたものである。

周知のように、昨年公表された高等学校新学習指導要領で、地理歴史科には新科目「歴史総合」が設置された。歴史総合をめぐっては既に、創設の経緯や構成、時期区分、「問い合わせ」等に関する分析が様々に行われている¹。また文部科学省発行の『高等学校学習指導要領解説』を読んでみると、問い合わせを含む実践事例が従来に比べて豊富に掲載されており、扱う内容だけでなく、学び方そのものにも大きな変更が求められているとわかる。

しかしながら、従来の授業をどう改善したら新科目の趣旨に適うのか、そもそも具体的にどのような学びを生徒に提供したらいいのか、といった視点を踏まえた授業実践の蓄積はいまだ多くはない。そこで本稿は、昨年筆者が本校学校説明会で中学生向けて実施した「明治維新と肉食」という授業実践を紹

介し、歴史総合を「課題解決学習の時間」として活用することを提案する。先人たちの経験・選択の蓄積である歴史に、私たちは何を問い合わせ、そこから何を学んでゆくべきなのか、歴史研究と歴史教育を往還しつつ探ってゆく。

2. 実践事例紹介 — 明治維新と肉食

「明治維新と肉食」と言われば、多くの方は「牛鍋」を想起するのではないだろうか。仮名垣魯文『安愚樂鍋』を取り上げて文明開化の具体例として説明するのは、維新期の授業の典型例だが、筆者は「日本では旧石器時代や縄文時代に狩猟生活が営まれていたはずなのに、なぜ明治に再び肉食がクローズアップされるのか」との疑問を長く持っていた。そこで、自らの疑問をそのまま授業の問い合わせとし、生徒とともに考えてみることとした。その際、岡田哲著『明治洋食事始め』（講談社学術文庫、2012年）に多くを学んだ。以下に紹介する歴史的事実関係や引用史料の多くは、岡田著作に依っている。

さて、実際の授業を見てみよう。本授業の目的は明治維新期に肉食が社会的に拡充した、あるいは拡

充しなければならなかった時代背景を考察し、維新期を生きた人びとにおいしい肉料理を提案するというものである。明治初期の日本が抱えた課題に、「肉」という観点から解決策を構想・検討することと言い換えてよい。授業は幕末、遣外使節団に随行した理容師・青木梅藏の日記から始まる。

パン・牛肉の焼ものの様々、ことごと歎息なし
たり、パンは別段臭気なけれども何とやら氣
味悪く、牛は猶さらなり、さればとて二日三
日此かた食事とては一切いたさず、空腹も亦
た堪へがたし。(中略) われ常に餅を好める
故少々用意致せり、ふと彼の餅を思ひ出し早
速取り出し食せしが、其時の快さたとふるに
物なし。

使節団がいかに西洋食を忌避していたかがわかるユニークなエピソードである。もっとも、これをおもしろいで止めては意味がない。なぜ日本人はこれほど肉食を敬遠していたのかを考えねばなるまい(補助発問①)。

先述した通り、日本では旧石器時代から縄文時代の獲得経済の時代に、人びとはナウマンゾウ・オオツノジカ、或いはイノシシ・ウサギを狩って暮らしていた。稲作が普及し、生産経済社会となつてもなお、狩猟は人びとが生きてゆくための基本的な手段であった。この狩猟文化に重大な変更を迫ったのは675年、天武天皇の「殺生肉食禁止の詔」とされる。牛、馬、犬、猿、鶏を食すことが禁じられ、違反者には罰則が科された。仏教の興隆に熱心だった天武天皇が、生き物を傷つけたり殺したりする行為を避けようとして制定された法令のようである。前掲岡田著作は山内昶『「食」の歴史人類学』(人文書院、1994年)を引用して、天武天皇の後もしばしば、日本で肉食禁止令が発布されていたことを明らかにしている。とはいえ、これ以降日本から肉食文化が完

全に消えてしまったわけでもない。江戸時代には養生や病人の体力回復を目的にイノシシやシカの肉を食する「薬喰い」という文化もあった。

冷え症で二十日ほど喰ふ冬牡丹

今でも牡丹鍋と言えば猪鍋のことを指すが、江戸時代の俳句にもわずかながら、肉食文化の形跡を見出すことができる。

前置きが長くなつたが、授業はここからが本番である。幕末・維新期になぜ、牛鍋が社会的ブームとなつたのか。先述した青木梅藏の事例が象徴するように、日本人にとって肉は「氣味悪」い存在で、これを食することには強い抵抗感があったはずである。それを克服したきっかけは何だったのか、生徒に問うてみた(補助発問②)。

多くの生徒は開国と居留地貿易のインパクトを指摘する。確かに、横浜や神戸では、この時期西洋料理店が多く開店していたようである。ただし、開国当時の日本は外国人雑居を認めておらず、居留地貿易の形をとっていた。従つて、肉食文化拡大のきっかけの1つではあろうが、これが理由のすべてと考えるのは早計ではないか、もっと他の視点はないか、続けて問うことが教員には求められよう(補助発問③)。その点で、岡田の次の指摘は大変参考になる。

当時の指導者たちを悩ませたのは、近代化のはなはだしい遅れの方、見上げるような欧米人との体力差という現実のなかで、欧米のすぐれた文明を、どうしたら、スムーズに導入できるかということであった。大きな発想の転換が必要であった。その結果、肉食を解禁し、西洋料理を普及させることで、体力的にも文化的にも、日本人の劣等感を払拭することが急務という結論を得たのである。

明治初期の史料を検証した岡田の指摘は重要である。肉食文化を日本は自ら選び取っていたのである。堅強な日本人を育成して欧米人との体力差を克服するという目的を実現するための手段として、明治天皇が自ら率先して肉料理を食していたこともわかつていて、肉食文化の普及に国家が本腰を入れていたことはほぼ確実と言えそうだ。ここまで見えてくると、肉食は明治政府にとって、富国強兵という目標を実現するための具体的方法だったことがわかつてくる。「欧米列強に追いつけ！追い越せ！」が最大の課題だった明治政府は、牛鍋といった料理を開発・宣伝することで課題の解決を試みていたのである。

もっとも、政府の宣伝だけで普及するものではない。再度冒頭の青木梅蔵に立ち帰れば、肉食の重要性をいかに説かれたところで、その「臭気」「気味悪」は消え去らない。「獣肉はけがれているから、食べると身も心も衣服も住居もけがれる、人前に出ることもできなくなる、禁を犯した者は遠島などの厳罰に処せられると、長い間、徹底した教育を受けてき

た」人びとである。そこで授業の最後に、「明治の人びとに牛肉料理を提案してみよう」という課題を設定し、生徒に解決策を構想してもらった（【図1】）。これが想定を超えて盛り上がった。筆者の知らない香辛料を紹介してくれた生徒、赤ワイン煮込みのレシピを書いてくれた生徒など、各自工夫を凝らしてくれた。焦点は臭みをいかに取り除くか、そしておいしさを実感してもらえるかであったように思う。生徒が生き生きと楽しんで取り組んでいた姿が印象的だった。

周知のように、新学習指導要領は歴史総合の目標に「課題を追究したり解決したりする」ことを掲げている。歴史はなぜ学ぶのかと生徒に問われたことがあるが、筆者はこの問い合わせに対して、課題解決の訓練であると答えるようにしている。私たちは日々、様々な課題に直面しては、それを解決するために試行錯誤している。しかし、私たちや私たちの社会が悩んでいることは大抵、先人たちも悩んでいるものではないだろうか。ならば、先人たちはどう悩み、何を最終的に選択したのか、そしてその選択は最良

【図1】

明治の人びとに
牛肉料理を提案してみよう

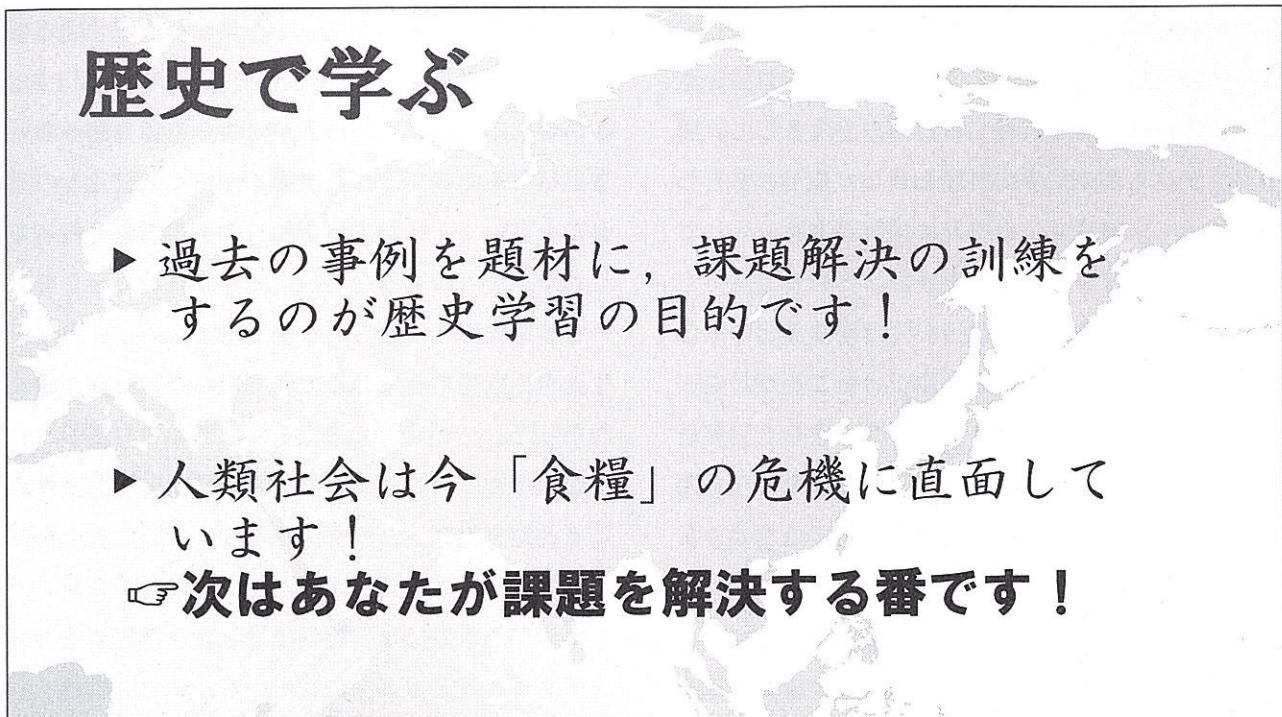
牛肉は「臭い」って聞いたことがあるよ

お客様、こちらはいかがでしょうか？

「牛肉」を使って明治の人でも食べられそうな
料理を1品、考案してみましょう！

必要な食材・調理方法も書くこと！

【図2】



だったのか、違うとすれば他にどんな方法があったのか、こうしたことを考えるのが歴史の時間であると筆者は考えている。端的に言えば、歴史「を」学ぶのではなく、歴史「で」学ぶ、ということである。

今回の「牛肉料理を提案してみよう」では、生徒に様々なアイデア（課題解決策）を出してもらった後、先人たちの解決策をいくつか紹介した。

葱を五分切りにして、先づ味噌を投じ、鉄鍋ジャジャ肉片甚だ薄く、少しく山椒を投ずれば臭氣を消すに足ると雖、炉火盛にすれば焼付の憂を免れず、そこで大安樂で一杯傾けるから、姉さん酌を頼みますと、半熟の肉片未だ少しく赤みを帯びたる処、五分切りの白葱全く辛味を失はざる時、何人にも一度箸を内れば、嗚呼美なる哉、牛肉の味ひと不叫もの幾希矣。

玉ねぎ、味噌、山椒を用いて臭みを取り除いていたことがわかる。牛鍋と言えば醤油ベースをイメー

ジする方も多いかもしれないが、発明当初は味噌が用いられていたのは筆者も驚きだった。限られた材料・条件で工夫して問題を解決する、このような学びが歴史には求められているのではないだろうか。

ところで、歴史はあくまで題材が過去にあり、生徒にとっては身近に感じられない場合が少なくなっている。しかし、歴史総合は「現代的な諸課題の形成」を踏まえ、これからをどう生きてゆくべきなのか考える、すぐれて未来志向の科目であると筆者は捉えている。ゆえに、歴史総合では歴史を題材としつつ、今とこれからについて生徒が思考できるような工夫が必要となってくることは言うまでもない。筆者はこの「肉」の授業の最後に、人類が今直面している食糧問題について、問い合わせかけるようにしている。世界で急速に増加している人類は今、凄まじいスピードで肉を消費している。日本においても食の欧米化が進んでいる。周知のように、食肉（とりわけ牛肉）の生産には大量の飼料が必要となる。持続可能な社会を構築していくうえで、現在の肉食文化は却って、食糧安全保障上の脅威となりつつある

である。この問題をどう解決するか、今私たちが試されている（【図2】参照。なお本校では、2年生総合の模擬国連で食糧安全保障を扱っている）。歴史から学び、歴史から未来を構想する、そのような学びを提供できる歴史教育を今後とも探究してゆきたい。

3. おわりに

筆者の授業実践を思い出したままに書き記してしまった。筆者は現在教員2年目だが、もともと教育畑の人間ではなく、大学院まで歴史学を専門に学んできた。歴史を研究対象にしてきた筆者にとって、歴史を学ぶという営みは楽しいものであり、そこに疑いの余地はなかった。しかし、多くの先生が悩んでいるように、筆者もまた教壇に立ってはじめて、「歴史が嫌い」な生徒たちを発見した。この「歴史が嫌い」な生徒たちの立場に立ったとき、「なぜ嫌いなのか」「楽しいとは何なのか」「楽しいはいかにしたら可能か」といった問い合わせに向き合わざるを得なかった。当初継続しようと思っていた歴史研究からも離れ、いわゆる小ネタ探しに汲々としていた時期もある。

それでも、歴史学との関係を断ち切らなかったことが、筆者には幸いした。本稿の事例もそうだが、やはり歴史教育の充実には、歴史研究へのアクセスが欠かせない。新科目・歴史総合が高等学校の教育に大きな変更を迫ることは論を俟たないが、それは高校の教員だけで実現できることではない。むしろ、今回の改訂を契機に、歴史研究と歴史教育、さらには教科や職業を越えて、継続的に交流し学び合える、そんな空間を創っていくことが求められているのではないかだろうか。

参考文献

- 岡田哲『明治洋食事始め』（講談社学術文庫、2012年）
文部科学省『学習指導要領解説』（2018年）
歴史学研究会編『歴史学研究』979号（續文堂出版、2019年）

¹ 例えば、西村嘉高「新しい高等学校学習指導要領をめぐって—「歴史総合」を中心に—」（歴史学研究会編『歴史学研究』979号〔續文堂出版、2019年〕）など。