

# 食からつくる地域（中国・山東省・青島市）に根差した 国際理解教育の在り方

前青島日本人学校 教諭

滋賀県大津市立和邇小学校 教諭 西村 拓也

キーワード：在外教育施設、青島、食文化、国際理解教育

## 1. はじめに

中国山東省の東端、黄海に面した風光明媚な港湾都市「青島」。ドイツと日本の統治時代を経て発展したことから、旧市街の各所には今なお多くの西洋建築が残され、特に夏には国内外から多くの旅行客が訪れる観光都市でもある。近年では、道路やホテル等の都市整備が加率的に進み、かつての街並みを残す旧市街とは対照的な新市街が出現している。

全市面積 11,282km<sup>2</sup> 全市人口 766.4 万人  
平均気温 12.8℃（2017年）



## 2. 青島日本人学校の概要

青島日本人学校は、2004年設立で、小学部 各学年1学級 計6クラス 中学部 各学年1学級 計3クラス 児童生徒数79名（平成31年3月）の小規模校である。全学年でネイティブ講師とのT・T指導による英語・中国語の授業、2学年合同実施の体育の授業など、小規模校ならではの弾力的できめ細かい教育を行っている。2018年には、在校生の5割近くが両親のどちらかが中国人であるなど、中国にルーツを持つ児童生徒の数が年々増え、中国青島に根付く日本人学校である。

## 3. 調査・研究のねらい・目的

グローバル人材の育成が求められる昨今、教育の分野では、世界で活躍する日本人という観点から、異文化への理解と自己の確立、そしてコミュニケーション能力という3つの資質・能力、その基礎の育成が求められている。

この3つの資質・能力というのは、例えば外国語力の向上のように、それぞれに特化して育成を目指す教育活動がある一方で、3つの資質・能力がつながり、育成を目指す教育活動もある。異文化への理解を深めていく過程では、多くの場面で自己の文化（日本文化）との比較が行われる。このことから、中国青島への現地理解を深める中で、日本文化との比較を行い、異なる文化を尊重し、共に生きていこうとする児童の育成を目指したいと考え、本テーマを設定した。

では、なぜ、食を通して国際理解教育の研究を行おうと考えたか、食は私達人間の営みになくてはならないもので、人格の形成においても非常に密接な関わりを持っていると言える。もちろん児童にとっても自らと食との関わりは深く、家で食事から外食に至るまで、食に関わる様々な生活経験が、まさに生きた教材となる。また、それぞれの食文化には、その土地に暮らす人々の物の考え方がよく表れているものが多い。食を教材として日中の比較を行うことで、日本人と中国人の考え方など、それぞれの土地に暮らす人々の思いにも触れ、日本も中国もどちらも大切にできる児童の育成につなげることができると考えた。

#### 4. 調査・研究の方法

この研究を進めるにあたり、次に挙げる聞き取りや企業訪問、授業実践等を行った。

- (1) 青島に暮らす中国人への食文化に関わる聞き取り (派遣1年目)
- (2) 中国山東省内の日系食品企業訪問 (派遣2・3年目)
- (3) 食からつくる地域に根差した国際理解教育の実践 (派遣1・2・3年目)

#### 5. 研究の結果

##### (1) 青島に暮らす中国人への食文化に関わる聞き取り (派遣1年目)

中国青島の地元料理を扱うレストランで食事に来ていた客へ、学校の中国人警備員・管理員へ、学校の中国人保護者へ、それぞれ中国の食文化に関わる聞き取りを実施した。中国の食文化において、以下3つの観点について詳しく知ることができた。

##### ①回転式の円卓で食べる理由

料理を小分けにせず、大皿に盛って出す。日本のようにあえる、煮物、焼き物など、料理ごとに食器を使い分けたりはしない。食器の種類も少なく、普段使うのは、大皿、丼、茶碗、汁椀ぐらい。円卓は、食事が取りやすく、たくさん料理を載せることができる。また、座って食べる時の人の距離が近い。みんなで楽しく話しながら、美味しく食べることが何よりも大切。「いただきます」にあたる言葉もなく、行儀を気にせず、美味しく食べるのが中国のマナーである。



中国青島の地元料理レストラン開海にて、地元客

##### ②長い箸を使う理由

中国の箸は長いので、大皿の料理を取るのに便利。みんなでテーブルを囲み、取り皿や取り箸を使わずに、直接自分の箸でつまんで食べる。中国の箸は、日本の箸よりも5cmぐらいは長いので離れたおかずにも届く。



食事終盤の様子、多くの料理が残されていた

##### ③なぜ中国人は食事を残すのか

中国人は、客人に美味しい物をたくさん食べてもらいたいと考え、客人が来た時には、テーブルがいっぱいになるほどの品数を作る。多くの料理で熱烈に歓迎するのが、中国人のもてなしである。そして、中国では菜(中国語でツァイと発音)＝料理を残すことは、子孫に財(中国語でツァイと発音)＝お金を残すことになったという昔の名残が、今の食事を残す文化の背景にある。

##### (2) 中国山東省内の日系食品企業訪問 (派遣2・3年目)

中国では近年、野菜の残留農薬が大幅に基準値を超えていた問題、牛乳に化学物質が混入、その粉ミルクを飲んだ乳児が死亡、または、重い障害を負ったという事件など、食の安全を揺るがす問題が起きている。そのような中で、消費者の食の安全に対するニーズは高まり、中国政府もその対応に力を入れている。派遣2・3年目と訪問させていただいた山東朝日緑源農業高新技术有限公司、新日清制粉食品(青島)有限公司においても、徹底した品質管理の下、安全・安心・高品質な商品の生産が行われ、中国国内で商品の販売が行われている。

派遣2年目、小学部5年生の担任として、上記2社を訪問し、朝日緑源では農業体験、新日清制粉では工場見学を児童と共にさせていただいた。この魅力ある地域教材を総合的な学習の時間で、日本と中国のこれからの食料生産・確保の課題解決を行う学習として、単元化できないかと考え、派遣3年目に単元を構想し、授業実践(次節参照)に取り組んだ。

### (3) 食からつくる地域に根差した国際理解教育の実践（派遣1・2・3年目）

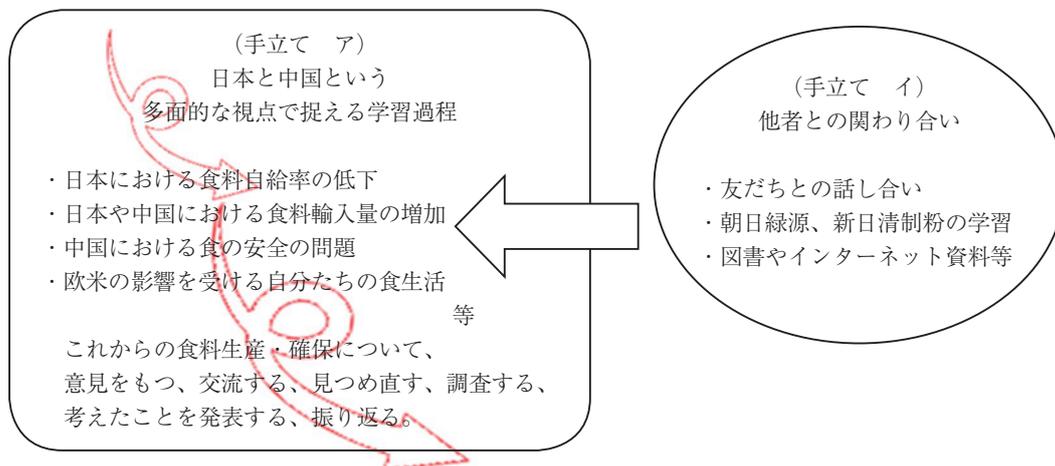
派遣1・2・3年目と食からつくる地域に根差した国際理解教育の実践に取り組んだ。その中で、派遣3年目の実践（概略）を以下に記す。

#### ①「日本と中国から考える、これからの食料生産・確保」

本単元は、第5学年社会科「わたしたちの生活と食料生産」の学習内容と、その学習で培う見方考え方等を基盤にして構想した。社会科で学んだ力を発揮し、食料問題という大きな問題に基づいて、自分が見出した価値ある課題を解決するのである。

〔中国の食料生産・確保の現状〕

中国では現在、土地の開発や耕作地の汚染といったことから食の安全にかかわる大きな問題がある。一方で、2001年12月、中国野菜の47%に残留農薬という報道がなされて以来、中国では無公害食品行動計画といった食品の安全・安心に関わる取り組みが国、企業、個人で活発に行われている。中国の食品は、怖い、安全面に問題があるなど、ネガティブなイメージが多くあるが、安全な食品への需要は中国国内外共に多くあり、中国の食の安全を進める動きに確実につながっている。そういった中国の食料生産のプラスの側面をしっかりと児童に気づかせていきたい。



〔授業の実践、考察〕

単元計画の第1次、第2次のなかの国際的な視野で食料問題の解決を図るということについては、日本を中心に考えた食料生産の現状や問題についての話し合いに終始することが多かった。これは、社会科で日本の食料生産について学習した時間が多かったためと考える。中国の実情から食料生産について考えるという点について、まだまだ第3次、第4次においても学習を続けていくことが必要だと感じた。そのため、第3次、第4次では、朝日緑源農業体験や新日清制粉工場見学での学習との連携を図り、より広い視点で食料問題解決について考えられるように、学習を進めた。

単元計画第4次では、児童それぞれが食料問題解決の課題と考えたものに対して、調べてきた結果を保護者をゲストに招き、ポスターセッション方式で意見交流した。ここでは、友達や保護者と意見交流を進める中で、例えば「耕作放棄地の増加と後継者問題、後継者問題と農業の法人化」のように、様々な課題を関連させ、よりよい解決方法を考えていこうと知恵を出し合う児童の姿が見られた。単元を通して、課題を関連付けて考えていくことを積み重ねてきた成果と言えるだろう。

単元終了後の児童の振り返り（一部抜粋）

- ・やはり、安全・安心な食品を作ることが大切なのだなど学び、安全・安心をアピールすることも、大切だなと思った。
- ・食料生産は大変で、衛生に気がぬけない。安心安全への取り組み、後継者問題、品種改良、政府の働きかけなどを、いっしょにやっついていかないといけない。
- ・日本は食料自給率を上げなければならない。そのためには、農家が必要で、若手が必要。朝日緑源のように若い農家に教える存在が必要だ。

## 6. 研究のまとめ

長い歴史や様々な文化をもち、日本とのつながりも深い中国という地。ここで、食をテーマに取り上げ、国際理解教育の充実を目指し、3年間研究を続けてきた。「なぜ、中国では焼き餃子ではなく、水餃子が主流なのか」のように生活の中で生まれた疑問、「有機栽培の概念がまだ中国であまり浸透していなかった頃に、朝日緑源は、どのようにして無農薬・化学肥料を使用しない野菜作りを進めたのか」のように調査を進めていく中で生まれた疑問と、数多くの疑問が生じた。その疑問1つ1つを解消していく、疑問や課題を解決していく中でまた新たな疑問が生まれる、そのような学びを3年間児童達と進めてきた。日本と中国の食における違い、そこにはそれぞれの国民性や歴史が反映されたものが多く、物事の背景にあるものを理解せずには、物の良し悪しを決めてはならない。そもそも、食文化の違いのような物事において、優劣をつける必要はない。違いを受け入れ、共生していくためには、まずは相手のことをよく知ることが必要で、知ることにおいては、実際に自分の目で見て、経験し、そこから考えていくことが大切であると痛感した。

朝日緑源で農業体験をさせていただいた際に、朝日緑源を立ち上げから約10年間に渡って運営された方のお話で、心に残った言葉がある。「いいものをつくることの苦勞を厭わない」「いいものを作ることができると、それを作った人も、食べた人も感動する」この考え方は、教育において私が常々大切にしてきた「子どもができるようになった時の喜びこそが自分の喜びである。そのために、AがだめならB、BもだめならCと常に研鑽を怠らない」という考え方に通じる。

今、自分が暮らしている地域に目を向け、日本の他の地域や世界との様々な違いから日本と世界についてより深く知り、考えていく。今後も、青島で行ったこのような国際理解教育を続けると共に、日本や世界について、「調査、体験、対話を通して知り、考え、つながる」ということを大切に、世界で活躍する日本人の育成にあたっていきたい。