

ゼロからのカレーづくり ～成蹊小学校こみち科での学び～

成蹊小学校 山本剛大



1. こみち科の授業をつくる際のこだわり

成蹊小学校には、「こみち科」というオリジナル教科があります公立小学校の生活科や総合的学習の時間の先行モデルとなった歴史を汲んでいる教科です。オリジナル教科である“こみち科”を担当する中で、こだわってきたことがあります。それは「身近なものを根源まで辿ったり、根源からものをつくってみる」ことです。

何事においても、『身近なものを根源まで辿ったり、根源からものをつくってみる』と、様々な発見に出会い、そこから社会が見えてくる」ということがよくあります。こみち科での学習を通して、様々な発見に出会って欲しい、そこから社会にも目を向けて欲しいと願い授業を組んできました。それらの授業の一つである「0からのカレーづくり」を紹介します。

2. カレーって一体なんだ？

「食」は子どもたちにとってとても身近な題材です。子どもたちに「昨日の夕ご飯は何食べた？」と質問すると、すぐに答えが出てくる子は少ないです。子どもたちは、用意された食事を受動的に摂ることが多いためか、あまり意識して食事をしていないものと思います。自分たちの体をつくっていく食事であっても生活の中では意識されにくいものなのです。大人も同様なのかもしれません。私も昨日の給食はなんだっただけ？と考えてしまいます。

そのような「食」の中でも、カレーを学習の題材として選びました。でも、なぜカレーなのか？それは、カレーが子どもたちにとってとても身近な料理でありながらも、何から出来ているのか、どのようにできているのか知っているようで、よく知らない料理だからです。

では、みなさんはカレーが何からできているか知っていますか？答えは・・・。授業の中でも子どもたちにはすぐには教えません。この時、子どもたちは、国語辞典や百科事典をすぐに開きにいきます。スマホ・タブレットも便利でいいのですが、味気ないのですよね。何だろう？と考えるそんな時間も小学生の子どもたちには大切な時間です。

市販のカレールーのパッケージ裏に注目した子たちがいました。しかし、書かれている成分表にも一つ一つのスパイスが表示されているものは調べた限りではなく、多くのものは、カレースパイスやガラムマサラ（主にインド料理で使われているミックススパイスのこと）などと表示されていました。

一体、カレーとは何なんだ？何からルーがつくられて、カレーの味が表現されているのか？子どもたちの調査が始まりました。カレーの根源に迫り、ゼロからつくっていくことで自分たちの食生活を少し豊かにして、社会を見つめる目を養っていければと思います、カレーを題材として授業を組んでみました。

3. “在来種（固定種）”を栽培するこだわり

カレーが何からつくられているのかを調べた後、材料の栽培を始めました。畑の土づくりから始め、秋ウコン、コリアンダー、クミンシード、唐辛子の4種のスパイスと小麦、トマトを栽培しました。

収穫後、乾燥させ、スパイス等は粉に加工しました。

栽培学習の中で植えた種は“在来種（固定種）”と言われる特別な種です。この“在来種（固定種）”にこだわって栽培を行いました。“在来種（固定種）”とは、いわば「昔から日本で育てられてきた普通の野菜の種」で、自家採種ができる特徴がある種のことです。



(収穫したウコン)

一般的に流通している種は、これらとは異なり、改良により1代限りの雑種（F1品種という種）であることが多いのです。1代限りの雑種は、野菜の成長が早く、形や大きさが揃いやすく、大量生産・大量消費に向いています。農薬に強い種として売られているものもあります。1代限りの種は、農家の仕事を減らし（収穫後に来年度の種の準備をしなくて良いなど）、収入を増やす（安定した形の良い野菜がしやすい等）種であり、優等生な種です。しかし、2世代目をつくることができない種なのです。

多くの子どもが、流通している種が1代限りの種であることを知りませんでした。私も恥ずかしながら、少し前まで知りませんでした。野菜は生き物です。人間の都合に合わせて、種を付ける力まで削がれた野菜に対して、授業の中で違和感を抱いた子たちも少なくありませんでした。

“在来種（固定種）”での栽培というこだわりから、野菜の種への違和感に気がつき、種を取り巻く社会に目を向けてきました。

学習を進める中で子どもたちの鋭い気づきから、私が学んだこともありました。栽培学習時に「先生、栽培しているのは在来種って言うんだけど、コリアンダーはカタカナだしおかしいなと思って調べたんだよ。そうしたらコリアンダーは地中海原産だって書いてあるよ。日本には10世紀ごろには伝来していたようだって、先生、日本古来ではないじゃないですか？」と一人の子が指摘してきました。根源を辿っていく中で、自ら学びを広げた子の声です。そこから野菜の原産地や日本に入ってきた時期を調べてみました。歴史の中で野菜を見ていくと、たくさんの野菜が海外から伝えられて栽培を始めたことに気づきます。これも「根源まで辿っていく」という点に、こだわった結果から得た学びであります。このように学びは広がり、深まっていきました。

4. 材料に加工し、カレーをつくっていくこだわり

栽培し収穫した材料は、自ら手で加工し、調理していきました。

小麦は、乾燥させた後、脱穀すると、初めに植えた時の小麦の種と同じになりました。その小麦を、ミルを使って全粒粉にしました。「小麦粉は小麦からできている」、当たり前には知っていることですが、茶色く硬い小麦の粒から白色の小麦粉ができる驚きは、やってみないと感じられません。この全粒粉（小麦粉）を使い、チャパティ（インドのカレーをつけて食べるパンでナンのようなもの）を作りました。全粒粉と水、少々の塩で、無発酵のパン、チャパティができます。さっき粉にしたばかりの小麦が、こねて伸ばして、焼くとパンへと変化する様は、子どもたちには刺激的であったようです。

小麦を製粉にする前に、小麦とは世界の“食”においてどのような役割がある食材であるのか？日本での小麦文化や食料自給率にも目を向けてきました。小麦を加工することでつくられる食品の多様性、世界で食されている小麦を知っていくことで、少し世界の台所における小麦の大切さが見えてきたように子どもたちは感じたものと思います。

ウコン、唐辛子、クミン、コリアンダーのスパイスも収穫後乾燥させました。ウコンは、スライスし、干物かごで乾燥させました。白と黄色の混ざったウコンが乾燥していくごとに黄土色へと変化してきました。収穫した際は緑色であった唐辛子も乾燥させていくと赤く色づいていきました。食物を加工していくと見られる変化はとても面白いものです。

スパイスを加えている最中、「先生、どうしてカレーが茶色っぽいのか、わかったよ。」や「カレーってこういうもの（スパイス）が入っていたんだね」という呟きがありました。子どもたちにとってこの時初めて、栽培してきたものとカレーが繋がった瞬間であったように思いました。食材を自らの手で加工することにこだわったからこそ繋がったものではないのかなと考えています。そして食べたら、すごく美味しいのです。



（すり鉢でスパイスを粉状に）



（ウコンをカレーに入れる）

5. 「身近なものを根源まで辿ったり、根源からものをつくってみる」ことより得た学び

カレーをつくるならば、カレールーを使った調理方法だけ知っていれば良いのかもしれませんが。カレールーを使えば、簡単にカレーが出来ます。しかし、カレーを1からつくっていくことで、子どもたちは多様な学びを展開していきました。子たちと「身近なものを根源まで辿ったり、根源からものをつくってみる」こだわりをもって「0からのカレーづくり」に取り組んできました。そのことで、少しでも自分たちが生きている世界を正しく認識する力をつけることはできないか、社会の中で生きている自分を豊かにしていける力を獲得していくことはできないか、と考えることになりました。



(左から唐辛子、クミン、ウコン、コリアンダー、塩)

学習終了後に子どもたちの書いた日記や学習感想を見ると、「今までカレールーからカレーをつくったことがあったけれど、0からカレーをつくってカレーの中身がよくわかった。」「本当においしくできるの?」と思っていたらカレーができた。そして美味しかった。」という内容のものが多く出てきました。これは、カレーの食材づくりなど、根源まで辿り、自らの手で食材や材料に働きかけていくことで、これまで食べてきた・つくってきたカレーと、自分たちで0からつくったカレーとの比較をもって根源に迫ってきたこと、自分の中の「カレー」がより豊かなものになったことを表していると捉えています。また、こだわったことによって「0からのカレーづくり」から、あまり意識していない自分たちの「食」に迫る学びへと繋がり、社会の抱えている「食」の課題へと迫る学びになったものと考えています。

これからも、こみち科の学びの中で「身近なものを根源まで辿ったり、根源からものをつくってみる」ことにこだわり成蹊小学校らしい学びを展開できたらと取り組んでいきます。

〈参考文献〉

- ・総合的学習の指導法－Making of 総合的学習－（子どもの遊びと手の労働研究会編集 2018年 一藝社）
- ・子どもの遊びと手の労働研究論集 2014年

著者のプロフィール

山本剛大（やまもと たかひろ）

成蹊小学校教諭。成蹊学園サステナビリティ教育研究センター所員。子どもの遊びと手の労働研究会常任委員。専門は生活科・総合学習教育、子どものものづくり研究、子どもの遊び研究である。共著者・編集に『総合的学習の指導法－Making of 総合的学習－』（子どもの遊びと手の労働研究会編集 2018年 一藝社）などがある。