

1 主 題 多様性の尊重

2 教材名

22 世界のお祝い料理

3 主題・教材について

人が生きる上で、「食」は欠かすことのできないものである。しかし、その内容（食材、調理法から食べ方に至るまで）は多種多様である。ゆえに、「食」は、人間の普遍性と多様性について児童が身近に考えることに適した教材と考えられる。

この教材では、お祝い料理を取り上げ、世界各地の「食」の多様性を通して、それぞれの国・地域の文化の違いに気づくとともに、多様性を豊かさとして捉えさせたい。

（関連教科・領域：家庭、特別活動）

4 ねらい ・世界の食文化の多様性に気づき、違いを豊かさとして受け止める。

5 展開例

過程	主な学習活動	指導上の留意点	備考
導入	<ul style="list-style-type: none"> 「お祝いの時に食べる料理」と聞いて思い浮かぶことを発表する。 	<ul style="list-style-type: none"> 出された意見を全て受け止めることで、安心して意見を発表できる雰囲気をつくる。 	
展	<p style="text-align: center;">「世界のお祝い料理」から考えよう。</p> <ul style="list-style-type: none"> 「世界のお祝い料理」の写真を見た感想をグループで出し合う。 同じ「お祝い料理」であっても、それぞれが異なっている理由について、グループで話し合い、全体に発表する。 本文を読む。 	<ul style="list-style-type: none"> ※その国・地域が全てそうであるといった刷り込みにならないように指導する。 「食」には、その国や地域の文化、社会的・歴史的な背景も影響していることに気づかせたい。 	資料
	<p style="text-align: center;">「お雑煮」から考えよう。</p> <ul style="list-style-type: none"> グループで、自分の家の「雑煮」を紹介し合う。 「雑煮」を紹介し合う中で感じたことや考えたことについて話し合う。 	<ul style="list-style-type: none"> 味付け、具材、餅の種類などの特徴を詳しく思い出させる。 「雑煮」を作らない家庭や地域があることも配慮する。（「お正月の特別なごちそう」「おせち料理」に置き換えるなど） 「食」に「好き嫌い」はあっても「良し悪し」がないのと同様に、文化にも「良し悪し」はないことに気づかせたい。 	関連資料 「全国のお雑煮文化圏マップ」
まとめ	<ul style="list-style-type: none"> 学習をふり返り、感想をまとめる。 	<ul style="list-style-type: none"> 次回、グループごとに「日本各地の雑煮」を調理することに発展させることも可。 	

【関連資料】「全国のお雑煮文化圏マップ」（独立行政法人 日本スポーツ振興センター HP参照）

<http://www.jpnsport.go.jp/anzen/Portals/O/anzen/kenko/siryou/kondate/pdf/zounimap.pdf>

① 韓国 떡 (トック)



トックは、主にうるち米で作った餅(もち)の一種です。蒸(む)す、いためる、煮(に)るなど様々な料理に使われます。ここで紹介したのは、ぼう状の餅をななめにうすく切り、牛肉や野菜といっしょにスープで煮た韓国版のお雑煮です。

しよにスープで煮た韓国版のお雑煮です。

② 中国 水餃子 (ジャオズ)



中国東北部では、春節(旧暦の正月)や大みそかに家族がそろって餃子(ぎょうざ)を食べることがよくあります。日本では、焼くことが多いですが、中国では、生餃子をお湯でゆでてから取り出して食べる水餃子が主です。

して食べる水餃子が主です。

③ カナダ Tourtière (トゥルティエール)



トゥルティエールは、カナダ東部ケベック州の郷土料理です。牛肉や豚(ぶた)肉などを野菜とともにパイ生地をつつみ、オープンで焼いたミートパイです。ケベック州でクリスマス・イブによく食べられています。地域により使用する肉が異なり、鹿(しか)の肉や、海に近いところではサーモンが使われることもあります。

よく食べられています。地域により使用する肉が異なり、鹿(しか)の肉や、海に近いところではサーモンが使われることもあります。

④ ニュージーランド Hangi (ハンギ)



特別なお祝いごとの時に作られる先住民族マオリの伝統料理です。掘った穴に、焼石と食材の入ったかごを入れ、蒸(む)し焼きにします。料理に使う食材は鶏肉、牛肉、キャベツやジャガイモなどです。ハンギを作るには多くの時間がかかるため、準備などは大勢の人が協力して行います。最近は、モダンハンギとも呼ばれる大きな釜(かま)で作ることが多いです。

特別なお祝いごとの時に作られる先住民族マオリの伝統料理です。掘った穴に、焼石と食材の入ったかごを入れ、蒸(む)し焼きにします。料理に使う食材は鶏肉、牛肉、キャベツやジャガイモなどです。ハンギを作るには多くの時間がかかるため、準備などは大勢の人が協力して行います。最近は、モダンハンギとも呼ばれる大きな釜(かま)で作ることが多いです。

⑤ エチオピア Doro wat (ドロワット)



エチオピアの伝統的なお祝い料理です。特別な行事の時に作られます。アムハラ語で「ドロ」は鶏(にわとり)、「ワット」は煮こみという意味です。鶏肉と玉ねぎ、トマトなどを様々なスパイスを使って煮こみます。インジェラというパンのようなものといっしょに食べます。

エチオピアの伝統的なお祝い料理です。特別な行事の時に作られます。アムハラ語で「ドロ」は鶏(にわとり)、「ワット」は煮こみという意味です。鶏肉と玉ねぎ、トマトなどを様々なスパイスを使って煮こみます。インジェラというパンのようなものといっしょに食べます。

⑥ フィリピン Bico (ビコ)



ビコは、誕生日やクリスマスなど祝いの席で出される定番料理です。ココナッツミルクに砂糖を加えて煮つめ、たいたもち米を加えて混ぜます。固まったら器に入れ形を整え、冷やしてから食べます。バナナの葉を器にすることもあります。

固まったら器に入れ形を整え、冷やしてから食べます。バナナの葉を器にすることもあります。

⑦ イタリア Zampone (ザンポーネ)



イタリアの大みそかという、ザンポーネです。ザンポーネは、エミリア ロマーニャ州モデナ名産の大きなソーセージです。豚の肉と脂(あぶら)などのミンチを、骨(ほね)をぬいた豚の前足につめて作ります。レンズ豆の煮こみをそえて食べる習慣があります。

イタリアの大みそかという、ザンポーネです。ザンポーネは、エミリア ロマーニャ州モデナ名産の大きなソーセージです。豚の肉と脂(あぶら)などのミンチを、骨(ほね)をぬいた豚の前足につめて作ります。レンズ豆の煮こみをそえて食べる習慣があります。

⑧ ロシア пельмень (ペリメニ)



ロシアの正月の食べ物といえば、ロシア風水餃子ともいえる「ペリメニ」です。家族全員で一つ一つ手作りすることもあります。お好みでスメタナ(サワークリーム)やバターをかけて食べます。具材は肉や魚など、地方によって様々です。

ロシアの正月の食べ物といえば、ロシア風水餃子ともいえる「ペリメニ」です。家族全員で一つ一つ手作りすることもあります。お好みでスメタナ(サワークリーム)やバターをかけて食べます。具材は肉や魚など、地方によって様々です。

⑨ メキシコ Pozole (ポソレ)



ポソレは、豚骨でとった出汁(だし)でトウモロコシと豚肉を煮こんだスープです。地方によって、使う具材や味付けも異(こと)なります。塩で味付けした「白ポソレ」、唐辛子(とうからい)を加えた「赤ポソレ」などがあります。

塩で味付けした「白ポソレ」、唐辛子(とうからい)を加えた「赤ポソレ」などがあります。

⑩ ブラジル Coxinha (コシーニャ)



玉ねぎのみじん切りや鶏肉を栗(しずく)のような形に丸め、キャッサバ(芋(いも)の一種)をつぶした生地をつつんで、油であげたブラジル風コロッケです。パーティーなどに欠かせない料理です。

玉ねぎのみじん切りや鶏肉を栗(しずく)のような形に丸め、キャッサバ(芋(いも)の一種)をつぶした生地をつつんで、油であげたブラジル風コロッケです。パーティーなどに欠かせない料理です。

〈その他の国々のお祝い料理の一例〉

モンゴル

○ オーツ

モンゴルには、ツァガンサル（白い月）という独自の旧正月があります。ツァガンサルが近づくと人々は、家中の大掃除をしたり、来客用のお土産を用意したり、正月用のお祝い料理作りをしたりするなど、正月を迎える準備で忙しくなります。モンゴルには、羊肉と小麦粉、乳を主な食材とするお祝い料理があります。オーツは、その中のメインディッシュで羊を丸ゆでしたものです。他に、ポーズ（蒸し餃子）、ヘピンボープ（大きい揚げドーナツ状のお供え）といった料理もあります。

ベトナム

○ バインチュン

ベトナムでは、1月の下旬～2月の初旬に旧正月「テト」を祝います。テトの元日には親戚や友人を訪ね合って正月料理を囲みます。バインチュンは主にベトナム北部で食べられます。大きな葉の上に、洗って水気を切った生のもち米を敷き、中央に塩で味付けした緑豆と豚肉をのせ、再びもち米をかぶせ、葉で幾重にも包み形を整え、きつく紐で結びます。これを長時間（約5～10時間）茹でます。日本のちまきと似ています。



スリランカ

○ キリバット

スリランカではキリバット（キリ＝ミルク、バット＝ごはん）と呼ばれる料理があります。米をココナッツミルクで炊いて、塩を加え味付けをします。正月や結婚式、誕生日などのお祝いごとに欠かせない料理です。日本の赤飯のようなものです。

フランス

○ ガレット・デ・ロワ

フランスでは、ガレット・デ・ロワという焼き菓子を食べる新年を祝います。地方によって様々なガレット・デ・ロワがありますが、一般的なものは、パイ生地の中にアーモンドクリームが入っています。また、パイの中には1つだけ「フェーブ」と呼ばれる小さな陶器の人形が入っています。パイを切り分ける時、中に隠れているフェーブを見つけるのもガレット・デ・ロワを食べる楽しみの1つです。



ペルー

○ エストファーロ

ペルーでは、大みそかの夜から元旦にかけて、にぎやかに祝いして朝まで過ごします。大みそかの夜、午前0時になってから食べる料理として、エストファーロがあります。これは、にんにく風味のごはんの上に、たまねぎとソーセージを辛くいためたものと、いためた鳥むね肉を盛り合せたものです。