

## 国際探究Ⅰ「専門講座」

(日時) 平成28年6月23日(木) 14:20～16:05

平成28年6月30日(木) 14:45～16:05

(場所) 地歴講義室・地学実験室・生物実験室  
物理講義室・選択教室・会議室

(対象) 1年生全員239名

(講師) 講座番号①

「お米と主食—日本の稲作と世界の稲作—」

秋田県立大学生物資源科学部

生物環境科学科教授

長濱 健一郎 氏

講座番号②

「世界の土と食料生産」

秋田県立大学生物資源科学部

生物環境科学科教授

高橋 正 氏

講座番号③

「ロシアの食文化」

秋田大学教育文化学部人間文化講座教授

長谷川 章 氏

講座番号④

「フランス料理をめぐって」

秋田大学教育文化学部

人間文化講座准教授

辻野 稔哉 氏

講座番号⑤

「世界の農業のはじまりと秋田の原風景」

国際教養大学助教

根岸 洋 氏

講座番号⑥

「フィリピンの農山村から秋田の豊かさを考える」

国際教養大学助教

梶本 歩美 氏

(目的) 「農と食」の課題解決についての具体的な取組や、国際的視野での課題解決の取組、具体的事例などについて理解を深める。

(内容) 「農と食」に関連する今日的な課題をグローバルに捉えた内容の講座を聴講する。

(方法) 多種多様な専門的視点の講座群の中から、興味あるものを二つ選択して受講する。

(生徒の活動評価) 活動観察、メモ・振り返りシート、質問内容



(指導上のポイントと仕掛け)

6講座の中から、生徒自ら関心のある2つの講座を選択し、テーマ設定に向けての知識や疑問点、テーマの概要を考えていく。

(講座を振り返って)

全講座を拝聴したが、講座の進め方はさまざまで、分野ごとに面白さや奥深さが随所に見られた。生徒たちは興味のある講座を選択したこともあり、両日とも意欲的に聴講しており、質問者数が初日18人から二日目23人に増えたことは、その表れであったと思われる。次回は場所を体育館に移して、オーストラリアについての講話となる。海外FWに直結する内容なので、生徒達の意欲的な聴講に期待する。

(生徒の振り返りから)

**①6/23講座 講座番号( ③ ) 会場( 地理講義室 )**

ロシアの歴史と食を関連づけて知ることができ、とても興味深い内容でした。  
ロシアと日本では食に対する考え方が異なるということを知ることができて良かった  
と思います。また、秋田と共通するところがあって、経済の状況によって、食べる物  
も変わってくるのはロシアとは全然違うので驚きました。ロシアのような  
広大な土地を使うことはできないけれど、日本でもせまい土地を有効的に利用  
して、菜園までかんいしていいと思いました。ロシアの農業は真似でき  
るところもあると思うので、様々な部分を取り入れて、米作りも野菜作りもさか  
んにできるようにしていってほしいです。



**②6/30講座 講座番号( 2 ) 会場( 生物実験室 )**

土にはたくさん種類があって、気候によって変わっているのでも農業に適す  
適さない土地・地域が決まっていることが分かりました。日本は、よい気候とよい  
土壌に恵まれているが、日本以外の国はほとんど日本よりもよくない条件となつ  
ていました。昔はよかったですが悪くなってしまった(中国が)土も、よくするに  
めうの土壌保全をもっと努力するようにすること、悪化している地域でどこなのかが  
原因なのかとその地域の人はもちろん近隣の国や貿易相手国がよく知ってお  
くことが必要かなと思います。また、どれくらい年月と費用がかかるか、完璧な状  
態に戻るのかということも知りたいと思いました。それは、その地域・国だけでは  
なく国際的に取り組むべき課題だと思いました。



今回の専門講座では、ロシアとフランスの食の受け取り方の違いを感じた。ロ  
シアの貴族方は食に関して愛飲型といえる。ヨーロッパから入ってくる最新の食を  
拒絶するのではなくに受け入れていた姿勢があったから。また、その食を自分  
たちの文化の衣に定着させ、人気料理におもなっている。反対にフランスは評価  
することによって情報の発信源となっているため発信型といえる。ミシュランの料理本  
もその例であると思う。今や世界的な高級料理の良し悪しの基準の衣になつて  
いる。"フランス料理"という響きだけでおもしろい部分がある。おいしいとい  
うの他に美しいというポイントがある。過去の名言を和めて聞いたがフランスが  
高レベルであると思う。人・食と考えていることから、食べるということには当然  
がらも価値のある貴重な時間、行動なんだと感じさせられた。

ところが日本の食は愛飲型と発信型のどちらであるかと考えたら、私はどちら  
でもあろうと思った。他国の食が入ってきて、人気・有名になることは日本でもよくあ  
ることだ。東京などの都会に行けば日本食を提供しているお店が数多くある。愛  
飲型の特徴だ。しかし、日本の食(和食)は海外で受け入れられずにもまだ  
なく人気がある。さらに、ユネスコの無形文化遺産にも登録されていることから  
も世界的に注目されていることがハッキリしている。このような点より発信型とも考  
えられる。では、なぜこれほど愛されたいのか? 和食は強制的に作られ  
るものではない。丁寧に作られているためフランス料理でポイントとなっていた美し  
い料理と合っていると思う。日本の料理人が海外へ行き、本当の、本場の和  
食を伝えたり、日本の食材を提供したりと動き出したら、もっと注目される  
と思う。このような行動をすることで食を通して日本をアピールしていけたら、今  
以上に世界に対する影響力も大きくなると思う。

