

日米の食文化の比較

広島大学附属東雲小学校	富村 誠
広島大学附属高等学校	田中 泉
岡山県立朝日高等学校	鷹家 秀史

(1) 研究テーマ 「日米の食文化の比較」

(2) 研究メンバー

① 日本側の研究員

広島大学附属東雲小学校教諭	富村 誠
広島大学附属高等学校教諭	田中 泉
岡山県立朝日高等学校教諭	鷹家 秀史

② アメリカ合衆国側のパートナー

イーストカロライナ大学教育学部教授	パトリシア・キャンベル
ミネソタ州教育省社会科専門官	ロジャー・ワンゲン

(3) 教材化の視点

私たちは、アメリカ合衆国と日本の歴史的伝統と生活を相互に理解するための窓口として「食文化」に着目した。「食べることは生きること」という言葉に示されるように、時代、国・地域の時空間を越えて人間とともにあった食べるという営みには、その様相の違いを越えて、食べることへの喜びに支えられて来た共通性を見いだすことができる。

「食」へアプローチする側面として、次の4つのものを考えることができる。

- a 歴史…各々の国・地域には、昔から引き継がれてきた伝統的料理がある。
- b 生産…食生活は、国・地域の特色を反映した食材の生産によって支えられている。
- c 流通…食生活は、国・地域の特色を反映した食材の販売によって支えられている。
- d 消費…各々の国・地域の人々は、その歴史、情勢の特色を生かし食材を消費(調理)している。

これら4側面は、互いに関わり合って「食文化」を形成している。教材化にあたって、主側面に焦点づけながら他の側面を補足したり、その背景として考察したりする扱いに留意してあたる必要がある。

以上の基本的な考え方に基づいて、私たちは、グリーンビルおよびミネアポリスでの現地調査を行った。パートナーのキャンベル氏・ワンゲン氏の懇切な御教示により、全日程を通し、有効にして貴重な情報・多くの人たちとの出会いを体験することができた(その詳細は次項で述べる)。私たちの現地調査は、ピック・ピッキング、ワイルド・ライス・スープを堪能したり(a歴史)、ホワイトハウスト兄弟やラオス・モン族といった野菜生産者の方々に触れたり(b生産)、ファーマーズ・マーケットや大規模なスーパーマーケットを訪れたり(c流通)、ホームステイ・ホストの方々と心温まる食事を共にさせていただいたり(d消費)という素晴らしい体験に満ちたものとなった。両氏に心から感謝申しあげたい。

現地調査を通し、私たちは、三者三様の視点で「日米の食文化の比較」というテーマに迫りたいと構想している。その概要を述べると、次のとおりである。

① 日米両国における豆食の比較

日米両国の食事を端的に、“日本の主食は米と魚。アメリカの主食はパンと肉。”と捉える傾向がある。「所かわれば品かわる」。これは、大人に限らず子どもにも日常的に見られる概念である。他方、副食の“豆”が両国の伝統食材であり、健康食材として今日注目されていることは余り知られていない。

アメリカでの大豆栽培は、1800年初頭に遡り、独立戦争(1775-83年)を契機とするならば、豆は建国早期からの伝統食材の地位を占めていると言える。グリーンピルの伝統的料理「ピック・ピキング」で、ライマビーンズの煮付けが定番であることは、その証左のひとつである。また、今日では、飽和脂肪の多い肉類に替わって良質蛋白源としての豆・豆製品が注目を集め、大豆利用促進運動や学校給食プログラムでの積極的な摂取が唱えられている。アメリカでの豆食は、今後一層すすむものと思われる。一方、日本での豆食は、室町(14世紀中期)時代に遡り、豆腐・納豆・醤油・味噌などの加工品として伝統食材の地位を占めているとともに、節分の豆まきに見られる如く精神文化の深部にも根付いている。

ここでは、アメリカでの豆食を「伝統的料理」をもとに明らかにし豆栽培(生産)・学校給食での豆利用(消費)に触れることによって、日米両国の食文化に関心を抱かせていきたいと考えている。

② 日米両国における他国食文化の比較

アメリカは歴史的に見れば文化の受容国であり、異文化をサラダボールのように混在したまま受け入れてきた。しかし第2次世界大戦以後、日本・イタリア・ドイツは言うにおよばず連合国側の諸国に向けて、芸術・学問・音楽・服飾・住居・言語・食生活などあらゆる面でアメリカの文化を輸出してきた。世界中で、マクドナド・ケンタッキーフライドチキンなどの店が氾濫するようになったのである。しかし、1970~1980年代になると、ヴェトナム戦争の難民が大量にアメリカに流入した。また、戦前の中国・日本・韓国などの移民2世~3世の社会的な地位の上昇と相俟って、チャイナタウンやリトル・トウキョウなどに限定されないアジア食の文化をアメリカは再び少しずつアメリカの日常生活の中に取り込むようになりつつある。

他方、日本においては、戦後文化のアメリカ化が落ち着き始めるとともに、開発途上国からの人的流入の問題が大きくクローズアップされ始めている。とりわけ、1980年代以降東南アジア諸国からの「ジャパゆきさん」の問題、日本の農村における「アジア花嫁」の問題、中南米とりわけ日系人の多いブラジル・ペルーなどからの外国人労働者の流入の問題は、大きな社会問題となりつつある。それと同時に従来見られなかった異文化との接触が新たな軋轢を生み出しつつある。

ここでは、日米両国における異文化との接触の仕方を食の文化というフィルターを通して比較していきたい。特に岡山県総社市におけるブラジル・ペルー人の食文化の流入とミネソタ州のミネアポリスにおけるアジア系移民のモン族の食文化の流入の仕方を比較していきたい。

③ アメリカ合衆国における食文化の違い

日本人のアメリカ合衆国の食文化に対するイメージは、ステーキ、ハンバーガー、ホットドッグ、フライドチキンに象徴されるように、大量の肉の摂取とそれをただ焼くだけの簡便な調理法に集約される。また、アメリカのすべての地域に一律な食文化があるという認識も生まれた。この一律なイメージが誤認であることは言うまでもない。そこで、このイメージの一律性を払拭するべく、ここでは、2つの地域における食文化を教材として扱い、両地域間の食文化の相異とそのわけを明らかにしていきたい。

周知の如く、アメリカ合衆国の文化の多様性は、その歴史的な発展の経緯から説明することができる。17世紀に始まるアングロ＝サクソン系の移住以前には、ネイティブ＝アメリカンの文化が存在していた。その文化において主食になっていたのはトウモロコシであり、アングロ＝サクソン系の人々が持ち込むまでは、小麦はまったくなかった。この場合のアングロ＝サクソン系の人々が住み着いたのは、アパラチア山脈以東の地域、いわゆる「東部」で、ノースカロライナ州グリーンビルが当てはまる。この地域の食文化に故地イングランドの食文化の名残が見られるのは、そのためだと考えられる。

19世紀になると、新天地を求めてヨーロッパ各地から人々が移住したが、彼らは既に東部で形成されていたアングロ＝サクソンの社会に加わることに満足せず、アパラチアの西側、いわゆる「西部」を開拓した。ここでは、出身地ごとの共同体（エスニック＝グループ）が形成され、それぞれの故地の文化の名残が見られる。中西部のミネソタ州ミネアポリス周辺は、ノルウェーおよびドイツ系の移民の子孫が多く、故地である両国の食文化の影響が見られている。

グリーンビルの故地であるイングランド及びミネアポリスの故地であるノルウェー・ドイツという同系統の文化の間には、ネイティブ＝アメリカンとの相異ほどの大きな相異はないであろう。しかし、イングランドは、「イングリッシュ＝ブレイクファスト」という言葉からも分かる通り、大陸諸国とは少し異なる食文化を持つことが知られている。東部に位置するグリーンビルと中西部に位置するミネアポリスとの食文化を比較することで、先に述べたアメリカ合衆国の歴史的な発展や歴史的伝統に目を向けさせていくことができるものと考えられる。

(4) 現地調査及びワークショップの日程とその主な内容

日時	日程・場所	主な内容	協力者
7月31日 (日曜日)	8:30 朝食をとる。 (バルハット・クラブ・イン) *ホテル近辺の散策 *11:00～ バスを待機 13:10 貸切りバスで移動 13:40 昼食をとる。 (マクナルド)	○昨夜の食事を含め、アメリカでの2度目の食事。自由に分け取る形式。卵、ソーセージといった重い食物の外に、生果物、ヨーグルトが加えられている。 ○アメリカ人の一家族（夫婦、一男一女）と同室であったが、大いに語り合う姿が印象的であった。 ○途中で、マクドナルドへ寄り、各自で購入、バスの中で食べる。4～6ドル程度のもので十分な量があり、日本同種との差異に改めて感じ入る。対応が極めて親和的。 ○店内で数名が食べていたが、私た	

日時	日程・場所	主な内容	協力者
<p>8月 1日 (月曜日)</p>	<p>15:30頃 豪雨のなか到着 16:30 会食のため集合 (ビッグ・ピッキング: 於ヒルトンイン・グリーンビル)</p> <p>19:00頃より *ノースカロライナ大学散策 *ウォル・マートにて買物 21:30頃 ホテルへ帰着</p> <p>7:30 朝食をとる。 (ヒルトンイン・グリーンビル)</p>	<p>ちのいる間だけでもドライブスルーの形で4台が購入。車社会の一面を見た思いがする。</p> <p>○価格を記した店内掲示は、写真撮影が制限されている(撮影時に注意を受けた)。</p> <p>○「豚の丸焼き」を主菜として夕食会が持たれた。昨年度と同様の催しであり、地域の伝統的料理で我我を迎えて下さる厚意を感じる。</p> <p>○ホテル裏口まで、丸焼き調理機を後載した車が搬入。諸付け合せや飲物、食器一切を手配する業者、数名によって場が設けられた。</p> <p>○「豚の丸焼き」及び「付け合せ」について聴取した内容は、次の通り。</p> <p>①豚の丸焼きには、リンゴ酢をベースにしたドレッシングを使う。豚の油臭さを消し味を引き立てるため、酢は格好の食材とのこと。</p> <p>②酢を用いるのは、当州の特徴的なこと。全米でも珍しいのではないかと、という意見を得た。</p> <p>③「豚の丸焼き」には、ホワイトビーンズ、トウモロコシなどをトマトケチャップで煮込んだ付け合せ(Brunswick Stew)とキャベツの細切れの酢付け(Cole-Throu)が定番で最も美味しいとのこと。</p> <p>○タッカー氏(田中先生のホスト)の食事を前にした表情から、「豚の丸焼き」料理に対する愛着を伺うことができた(皮付きの部位を得たことに彼は会心の笑みを浮かべていた)。なお、ホテルバーの従業員(若い女性)は、我々がビッグ・ピッキングを食したことを聞き、「それはよかった」との反応であり特別料理だとの確信を得た。</p> <p>○24時間営業、広大な駐車場。家族づれ(カップル)で買物をする姿が目立った。衣料が豊富で安い。</p> <p>○自由に分け取る形式で、アメリカンというパッケージ名。生果物やヨーグルト類はなく、比較的重い食物が多い。小麦粥は、全般的</p>	<p>ホームステイ・ホスト キャンベル 教授</p> <p>キャンベル 教授</p>

日時	日程・場所	主な内容	協力者
	<p>8:30 ホテル出発 9:00 ハリス・スーパーマーケットに到着</p> <p>*店内の見学・調査</p> <p>①空瓶回収所 ②ベーカリー ③野菜・果物(売り場, 倉庫) ④肉・魚(売り場, 製造場) ⑤冷凍保存食品 ⑥チーズ</p> <p>①空瓶回収所</p> <p>②ベーカリー</p> <p>③野菜・果物(売り場, 倉庫)</p> <p>④肉・魚(売り場, 製造場)</p>	<p>に人気薄のようである。</p> <p>○パンは、パンケーキと甘いデニッシュ。トーストは別注文で口にすることができるようだ。</p> <p>○当マーケットは、市内最大規模の店のひとつで、4店舗がある。</p> <p>○食生活を支える食材を得る手段として、購入、栽培の二種がある。本調査は、前者を窓口として、食生活の実態に迫るものである。特徴を記すと、次の通りである。</p> <p>①出入口近くに、カウンターが設けられている。コーラ瓶に限って受け付け、1本につき10セントが払い戻される仕組みである。他の再生利用物品については店外に収集場が設けられているものの、換金の制度は採られない。</p> <p>②多種多様なケーキ、ドーナツやパンを製造・販売する店舗。地域の需要に応え開拓する営みとして、母の日のケーキ作り企画(服装、製作、完成品を前にした写真撮影を含め、8ドル10セントおよび特別注文が挙げられる。</p> <p>③野菜売り場には、各々の品物に応じた料理のレシピや調味料がきとんと置かれている。同様の工夫は日本に於いても見られるが、当所は一対一対応といった感じで、特徴的である。</p> <p>野菜・果物の倉庫は、あまり広くなく、必要量を店内に置く仕組みのように見受けられる。東洋的な野菜は多くないが、白菜(NAPPA)が三箱あり、サラダの食材として用いられるとのことである。当所では、豆腐を見つけることはできなかった。</p> <p>④大量の肉(豚・鳥・牛・羊)が安価に求められる。一面に魚売り場が設けられていたが、蝦と魚(2匹1パック)がある程度で、販売意欲も感じられない。他方、食肉、特に豚肉については、解体・加工工場が併設されていて、塩漬け肉、ハム・ソー</p>	<p>キャンベル教授</p> <p>ブレント教授</p> <p>モーア氏 (ハリス・スーパーマーケット経営者令嬢) チャールズ氏(店長)</p>

日時	日程・場所	主な内容	協力者
	<p>⑤冷凍保存食品</p> <p>⑥チーズ</p> <p>11:25 スーパーマーケットを出発 11:50 昼食をとる。 (於: ロック・スプリングス乗馬センター)</p> <p>13:15 センターを出発 13:50 ホテルへ帰着 * 鷹家・田中 … TV収録 * 富村 … 記録整理</p> <p>16:00 キャンベル教授宅へ出発(フルーベリ狩り, 自宅訪問) * カントリーマーケットで買物をする。 * 歓談(教授の夫とともに) * 自宅内の畑, 牧場の散策</p> <p>* 帰途, フルーベリ狩り (道路沿いにある木から採集。以前は料金を払っていたが, 現在は無料で自由に採集できる。)</p> <p>20:00 ホテルへ帰着 20:30 夕食をとる。</p>	<p>セージなど多様である。</p> <p>⑤巨大な扉付き冷凍庫14個及び大きな容量の冷凍庫1連をもつ冷凍保存食品コーナー。莓, 桃といった果物をはじめ, 野菜, 調理済み食品など, 多様な品揃えである。果物の冷凍食品は珍しいと感じたが, 当地の方も同様であるらしく, 「自分は購入しない, 自分の家で自分で冷凍するから」(買物客への聞き取り)ということであった。</p> <p>⑥陳列ケースには, 大きな塊が入れてあるものの, そのまま購入することはない(量り売り)。</p> <p>○当店の広告は, 新聞広告によるものが主で, ビット郡全体へ配布される(全面広告で1回1200ドル)。季節毎のセール時期にテレビ広告を流す場合もあるが, 非常に高価なため用いることは少ない。</p> <p>○市長の臨席をいただいて昼食会。チキンのサラダが冷たくて口当りがいい。加えて久しぶりの生野菜であり, 気分爽快。デザートは, バインアップルの冷製クリームであり, 高カリとの印象が強い。</p> <p>○よろず屋的な古くからの商店(カントリーマーケット)が点在する郊外。登録番号が入口上に付けてある。日用雑貨は当店を用い, 食料品などまとめては市内大規模店を利用すること。日本と同様の利用実態だと言える。</p> <p>○教授宅は, 広大な牧場や畑を有した郊外地域にあり, 畑ではホワイトビーンズやピーマンが育てられている。倉庫には, ビーンズやコーンの類が冷凍保存されていた。このような豊かな自然の中での食事。日米の食文化を比較する際, 食材や調理法を越えたこのような「食環境」に着目する必要がある。</p>	<p>キャンベル教授, プレント教授</p> <p>キャンベル教授</p>

日 時	日 程 ・ 場 所	主 な 内 容	協 力 者
<p>8月 2日 (火曜日)</p>	<p>7:45 朝食をとる。 8:40 ホテルを出発。 9:15 ビット郡ファーマーズ・マーケットの見学・調査 *マーケット内の出店 *ホワイトハウス兄弟の取材 *教育との連携について</p>	<p>○食材を得る手段の第二，栽培に依る販売形態を窓口に，食生活の実態へ迫る。次に特徴を記す。 *郡有地に15年前に建てられた郡内1つのマーケット。建築以前も当地ヘトラックで農産物を持ち寄る青空マーケットとしてあった。 *訪問当日は平日であり7軒程度の出店であったが，車で来店する人が多く，土日の盛況ぶりがかがわれる(倍程度の出店)。 *中国野菜(ブンゲソイ)や日本野菜(茄，白菜)も多く販売されている。日本にいる友だちから種を送ってもらい，自分で育ててきたということであった。 *2人の少年(ホワイトハウス兄弟)の店があり，聞き取り調査。日頃から農業に従事し長期休暇や休業日にはマーケットで仕事するという姿から農業地域グリーンビルの特徴を観ることができ。(「12才の少年，よく働き，農作業を楽しんでいる」との見出しで，兄は地元新聞で紹介されている=1991年=。紙面によると彼は，1週に4日間，野菜や花を当マーケットへ売りに来ていて，オクラとカボチャが最も売れるのを喜んでいる。また，彼自身で5才の時からニトリを飼育し卵をマーケットで販売。今後も耕作を続けたいと語っている。) 農業に従事する子どもが少なくなっているだけに，本兄弟の事例は，生活を支える農産物への共感的理解を図る格好な素材だと考えることができよう。 *当マーケットでは，経済的に苦しい家庭や障害者家庭の人々が利用できる3ドル・クーポン券が使われていた。これは，ノースカロライナ全州のマーケットで通用する(NORTH CAROLINA FARMERS MARKET NUTRITION PROGRAM)。マーケットでの野</p>	<p>キャンベル教授 ブレント教授 レシター氏(販売所長) ホワイトハウス兄弟</p> <p>キャンベル教授 (The Daily Reflector =August21, 1991=)</p>

日時	日程・場所	主な内容	協力者
	<p>11:20 園芸品店の見学 *キャベツの苗の手分け作業 *観葉植物の栽培ハウス</p> <p>12:10頃 サイプレス・グレイに到着，昼食をとる。 *館内の施設，個人部屋訪問 *食堂で昼食をとる。</p> <p>14:00 ノースカロライナ州立農業振興組合（州立大学農業学部・生活科学部）の見学・調査</p> <p>*館内の施設見学（セミナールーム，情報センター等） *食生活改善プログラム *大豆利用促進運動について</p> <p>16:30頃 振興組合を出発 各自 ホームステイ・ホストとともに過ごす。</p> <p>各自 夕食をとる。 ○富村…ローア学部長宅</p>	<p>菜や果物の購入に利用でき，釣銭ももらえる現金同様のもの。</p> <p>○採種，育苗を行ったり耕作用品を販売している店。種々の豆類の種が陳列されていたのが印象的。</p> <p>○野菜サラダ，果物（スイカ），野菜の料理（グリーンアスパラカスの煮つけマッシュポテト，グリルビーンズ煮豆）など，健康食が多く用意されていた。</p> <p>○気象情報や農産物価格動向などコンピュータ端末からの情報を提供したり，食生活改善のためのプログラムを実施したりする公的機関。本プログラムの一貫として行われている「大豆利用促進運動」について次の内容取材できた。</p> <p>*世界生産量の51%を占める合衆国での大豆生産。豚や鶏の飼料から健康食材へ見直されてきている。合衆国における大豆の利用略史は，次の通りである。</p> <p>1800年早期に中国から導入，飼料として利用。食材としては大豆粉(1940年代～)，大豆ミルク(1950年代～)，大豆入りハンバーガー(1960年代～)を中心とした時期を経てきている。</p> <p>*州内ローリーには「ノースカロライナ州大豆生産者組合」があり，大豆を用いた料理の紹介パンフレットを作成，配布している。また，当農業振興組合では，年鑑(Almanac)のなかで，豆腐の保管法・水切りの仕方・栄養素や調理法（豆腐ハンバーガー・豆腐サトイチ・豆腐ライス）を特集し配布している。</p> <p>【*食事を通じた印象】</p> <p>富村：チキンのバーベキュー（マスタートード，ケチャップ，2種） コーンブレッド，ズッキーニのレバノン風</p>	<p>マーシュ氏</p> <p>サマー氏</p> <p>ローア氏 ハムゼ氏 タッカー氏</p>

日時	日程・場所	主な内容	協力者
<p style="text-align: center;">8月 3日 (水曜日)</p>	<p style="text-align: center;">○鷹家…ハムゼ氏宅</p> <p style="text-align: center;">○田中…タッカー氏宅</p> <p style="text-align: center;">各自，朝食をとる。</p>	<p>*すべて，手作り。希望を受け入れてくださり，共に調理し片付けることができた。通常は，夫人が調理（ハーベキューは主人）なさっているとのことで，数段にわたる料理本やレシピファイルを持っていらっしやう。厚意に感謝したい。</p> <p>鷹家：パスタにクリームチーズを付けて食べるもの（御主人），春巻のようなもの（御夫人）</p> <p>*レバノン風，メキシコ風，双方の献立。お互いに忙しくない方が調理を日常からされているようで，御夫婦の心遣いを感じた。片付けは，御主人と娘（長女）がすすめておられ，その間，御夫人は私との会話に応じてくださっていた。</p> <p>田中：牛肉の煮込み（デミグラスソース）をご飯の上にかけてあるもの（インディアン米を上手に炊いてあった），スイートポテトマフィン。</p> <p>*調理・片付けは，夫人の仕事のように見受けられた。1日分の食器は，簡単な水洗いの後，食器洗い機にて一度に処理されていた。</p> <p>富村：コーンブレッド，スクランブル・エッグ，ベーコン，コーヒー，（食前に）紅茶。</p> <p>*御主人の手作りのスクランブル・エッグ。スプーン2杯の冷水またはミルクを入れて，よくかき混ぜるのがコツなのだと言った様子から，日曜日には調理するという御主人の姿をうかがうことができた。通常は，パンとコーヒーだけ（オリエンタルスタイル）で出勤なさるとのことであった。</p> <p>田中：チーズビスケット（御主人が手作り），卵（スクランブル），ソーセージ，バナナ，コーヒー。</p> <p>*手作りパンが，とても美味しかった。心のこもった手作り食品の良さを体感することができた。</p> <p>鷹家：パンケーキ，オレンジジュース，コーヒー。</p> <p>*手作りのパンケーキ。用意・片付けは，御夫人の手によってすすめ</p>	

日 時	日 程 ・ 場 所	主 な 内 容	協 力 者
	<p>9 : 0 0 頃 イー・スト・加ラ付大学 教育学部に集合 *ホストと別れの挨拶。 *学生会館にて買物をする。</p> <p>1 1 : 4 0 頃 ウォル・ゴッ学校にて 夏期昼食プログラム の子とともに</p> <p>*アクティビティバスで集合する様子 *カフェテリアでの昼食 (ボックスランチ) *食事をとりながら、高蛋白低 脂肪の食事プログラムについて 情報を得る。</p> <p>1 3 : 0 0 頃 学校での給食プ ログラムにつ いて聴取する。 *学校給食(昼食)プログラム 沿革 1935年より</p> <p>*学校給食(朝食)プログラム 沿革 1966年より</p> <p>*栄養バランスを配慮したプ ログラムの概要について</p> <p>1 4 : 2 0 ウォル・ゴッ学校を出発</p> <p>・船便荷物の整理、梱包 ・郵便局にて郵送(大きさ、 重さの制限が厳しい)。</p>	<p>られた。夕食・朝食を通して、で きる人が食事の用意・片付けをす ずめるという生活スタイルを把握する ことができたように思われる。</p> <p>○大学近くの学校で、昼食がとりに くい家庭の子どもたちを対象とし た夏期昼食プログラムに参加。子ど もたちは在校生に限らず、バスで 集合して来ていた(20名程度)。 ○紙製ボックスに決められた物を入 れて食する(飲物=牛乳,チョコレート 牛乳,ヨーグルトから選ぶ=,グリッ プ煮豆,マッシュポテト,フライトキノ, パン,苺ゼリー)。片付けの後,机を 自ら拭く姿が,頼もしかった。</p> <p>○……食事がきちんとなされて初め て学習の効果も挙げることができ る。リンゼイ氏の言葉から,「衣 食足りて礼節を知る」との諺を想 起する。氏は,ピット郡の栄養士 で,2カ月前に献立を立案する。 給食について,その特徴を記すと 次の通りである。 *昼食だけでなく朝食のプログラ ムも完備されている(昼食1ド ル25セント,朝食55セント。メニューは,日 曜日にTHE Daily Reflectorに 掲載される。それを見て購入し てもよいし,各自,家から食事 を持参してもよい)。 *昼食では,国際的な献立が用意 されている。メキシコ(9/16, 1/13),イタリア(2/4)。タ コス,ピザといった各国料理が 用意され,特別の活動(Special activities:衣装コンテストを 催したり料理の絵を描いたりす ること)への誘いがなされてい る。食を通して子どもを育てる 効果的な活動だと考えられる。 *野菜・穀物2,肉・肉加工品2 牛乳1のバランスを保った給食 が用意されている。豆類は,魚 とともに肉類に含まれ,摂取に 努められている(献立の中から 豆を抽記すると次の物がある。 ① Garden Peas</p>	<p>キャンベル 教授 ブレント教 授 小学校職員 リンゼイ氏 (栄養士)</p>

日時	日程・場所	主な内容	協力者
8月4日 (木曜日)	15:35 ホテルに帰着	② Green Beans ③ Lima Beans ④ Green Peas ⑤ Field Peas ⑥ Baked Beans ⑦ Blackeyed Peas)。	ECUメンバーの方々
	17:00 ホテルを出発 ・マーケットにて豆腐を入手 17:30頃 ハジンス氏宅に到着, 調理。 21:15頃 フロント・シフ・パーティーを閉会, ハジンス氏宅を出発。 21:50 ホテルに到着	○日本よりも堅めで平たい豆腐。2丁で1ドル20セント, 価格的には日本と同程度。ステーキには恰好の食材。野菜売り場にて購入できた。	
8月5日 (金曜日)	各自 朝食をとる。 9:00 チェックアウト後に集合 9:45 ECUバスで出発 11:30頃 空港に到着 各自 昼食をとる。 14:20 空港を出発する。 15:30頃 ワシントンに到着。 17:30 ホテルに集合。 *ジョージタウンの散策。 ・ジョージタウン大学構内 ・イタリア料理店で夕食。 ・ジョージタウンの商店散策。 20:45頃 ホテルに帰着。	○グリーンビル最終日。昨夜のパーティーでハジンス教授の涙が印象に残っていたが, 今朝のロビーで夫妻の笑顔に出会った時には, 本当に嬉しかった。連日お世話になった方々との別れ。再会を期したい。 ○空港内の店で, 久しぶりの生野菜をとる(チンナガ;5ドル程度)。ドレッシングの選択(チーズ味)を誤り, 野菜の風味がしないものとなってしまった。ホットドッグの2ドル程度と比べサダは高価な食品と言える。 ○一見してイタリア系と分かる家族が談笑しながらテーブルを囲んでいる。当地には, 中華, 日本食など多国籍の飲食店があり多人種の国の首都としての一面を見た思いがする。	ECUメンバーの方々
	7:00 朝食をとる。 7:30 ホテルを出発。 8:05 和歌山博物館に到着 整理券入手に並ぶ。 10:30 和歌山博物館入館。 12:30 館内店で資料入手。 =豪雨(サダーストーム)を避ける= 13:20 地下鉄でデュボン・サークルへ移動。 13:40 デュボン・サークル散策。 *昼食をとる。 *スミス氏への贈物を購入。 15:50 ホテルに帰着。 19:00 ホールに集合, ミュージカルを鑑賞のため移動。	○インテリクスタイルの朝食。前日までのバイキングと比べ物足りない感じ。 ○昨年度は日程的に難しかったホロコスト博物館を訪れる。平日であっても, 三百人近い列ができていた(ユダヤ系の人が多い印象を受けた)。迫害前史・迫害の実態・解放後の時を追った構成, 映像記録や実物を中心にした内容であり二度と繰り返してはならない歴史の実相を観ることができた。 ○MR. EAGAN'S BAR で, 昼食をとる。ハンバーグ, シーフードフライともに香料を控えた「日本風」の味であり, 我々の口に合うものであった。 ○ベトナム戦争時の米兵と現地女性との悲恋を主題とした演劇。アジ	

日時	日程・場所	主な内容	協力者	
8月6日 (土曜日)	20:00	ケネディセンターにて、「ミス・サイゴン」鑑賞。	<p>ア地域における戦争が題材だけに彼女の死で閉じる場面には複雑な想い。現代史やアジア地域史への関心を高めさせられた劇であった。</p> <p>○国内線の中で昼食をとる。ホットドッグとサラダとを選ぶことができた。サラダを選択する人も多く昼食形態のダイエット志向、軽量化を見取ることができた（野菜は新鮮でドレッシングも爽やかであった）ものの、添えられていたアイスクリームはとても甘く、脂肪分も多かった。</p> <p>○サイゴンの冷製ソース添え、ワイルド・ライス・スープなど、当地の伝統的料理が用意されていた。パートナーのあたたかい心遣いに感謝したい。</p> <p>大きな魚1匹を使ったものは、ホテルのパンフレットにも紹介されていたものであり、南部グリーンビルと北部ミネアポリスとの差異を感じる。</p>	<p>ミキ・テラー女史</p> <p>ミネソタパートナーの方々</p> <p>ワグゲン夫妻</p>
	22:45	閉幕，移動。ホテルに帰着。		
	8:00	朝食をとる。		
	9:30	ホテルを出発。		
	12:15	ワシントン空港を出発。 …… 標準時変更線 ……		
	13:30	ミネアポリス到着。		
	15:40	ホテルにてチェックイン。		
	17:30	ホテルロビー集合		
	18:10	パーティ (ミネソタ・パートナーと共に)		
		*ミネソタ料理 ワイルド・ライス・スープ *チームFの自己紹介		
20:30	パーティ終了。			
21:00	チームのミーティング。			
8月7日 (日曜日)	7:45	朝食をとる。	<p>○コンチネンタルスタイルの朝食。パンは、トーストとマフィンの2種。味のよいコーヒーとともに食する。イギリス的な食事スタイルだと思われる。</p> <p>○グリーンビルと同様に、活気のある活動状況を取材できた。年間六百～七百ドルの出資（1日10～15ドル）で出店できる。7棟続きの大規模マーケットで、露店も多かった。アジア地域出身の出店として、2事例を得ることができた。その概要は、次の通りである。</p> <p>【サイ，クー夫妻：ラオス，ミ族】 1977年にラオスから移住。現在，北ミネソタに10エーカーの土地を有する。日常は，自動車工場に勤め，休みには野菜を持って来る。子ども4人(22, 17, 16, 15才)の家族。</p> <p>【ウ・スー・シン：ラオス，ミ族】 1979年にラオスから移住（タイ→米国アカンソー→ミネソタ）。父親は，小学校のハイソカール教員。子ども3人（16, 14, 13才）とともに耕作し，市場へ共に来ている。14, 13才の子は自らのことを「オリエント・アメリカ」と称した（兄は，何処から来たのかと</p>	<p>ワグゲン氏</p>
	8:30	チームFミーティング。 *教材化の視点の明確化 ミネソタでのスケジュールの検討		
	11:00	ホテル出発。		
	11:15	ファーマーズ・マーケット到着		
		*マーケット内出店の調査 ・売っている野菜，加工品 ・出店の方の出身国 ・訪れる人々の様子		

日時	日程・場所	主な内容	協力者								
8月 8日 (月曜日)	12:50頃 ホテル帰着。 13:00 市内モールを散策。 *バス・タクシー以外通行禁止の 中心地モール通りに沿って *シティ・マーケット 15:00 ホテル帰着。	<p>という問いに「ラオス」からと応じた)。 ○当州に在住するアジア系住民の人口(1990年)は、次の通り。</p> <table border="1"> <tr> <td>総計</td> <td>77886人</td> </tr> <tr> <td>ラオス</td> <td>16833人</td> </tr> <tr> <td>ベトナム</td> <td>9387人</td> </tr> <tr> <td>日本</td> <td>3581人</td> </tr> </table> <p>*ベトナム戦争時に、山岳地域に住むモン族の人々は、親アメリカ兵として戦争に協力。宗教的中心者がミネソタに招かれたこともあり、同族の人々が多い。</p>	総計	77886人	ラオス	16833人	ベトナム	9387人	日本	3581人	
	総計	77886人									
	ラオス	16833人									
	ベトナム	9387人									
	日本	3581人									
	16:30 川遊覧へ順次出発。 18:20 川遊覧、開始。 *船内で夕食。 *落差ある川での上り下り 20:30 川遊覧、終了。 20:35 ホテルへ順次帰着。	○観光客も多かったものと思われるが、誕生日祝いに夕食会を兼ねて乗船した人もいるのであろう、楽しそうに机を囲みハッピー・パーティのサービスに声を揃えるグループが見られた。豊かな食生活とは、自然や親しい人との関わりの中でこそ営まれるものなのだと感じた。	ミキ・テラー女史								
	7:50 朝食をとる。 8:30 ミネソタ大学へ出発。 9:15頃 インター博士の講話。 ワングン氏の講話。	○イングリッシュ・マフィンを食べる。コンチネンタルスタイルは従前ながらも、パンによって食味が大きく異なるものだ。 ○エンロー博士による講話は、氏の日本の教育(子ども)観の説明と討議を中心にすすめられた。要点は次の3点である。①子どもを大切に考える考えが主である。②子どもの創造性を培う教育が実施されている。③子どもの責任や市民性を大切にされた教育(子どもの運営による運動会・学芸会・卒業式等)が行われている。	ワングン氏 ミナソタ・パートナー								
	11:30頃 フックセンター到着。 *各自 専門分野の本探し。 12:50 昼食をとる。 (正門前2F 中華料理) 13:30 フックセンターで本探し。 15:30 フックセンター前集合。 ・大学内循環バス ・ワングン氏の乗用車 16:50 ホテル帰着。 17:30 ホテル出発 ナイトー観戦。 (メトロドーム)	○エンロー博士による講話は、1991年に作成された「国際理解教育の目標」の冊子をもとに、その概要の説明を中心に進められた。百頁余の力作の内容の詳細については今後検討し、実践に生かしたい。	ミキ・テラー女史								
	7:45 朝食をとる。 8:40 ホテル出発。 インディアン居留地へ *途中 スーパーマーケットに寄って、買物・観察。	○コンチネンタルではない、注文による朝食はボリュームがある(食パン2枚・3個の目玉焼き・ソーセージ2本・ポテト:6ドル程度)。今まで、食堂で食するアメリカ人を見か	ワングン氏								

日時	日程・場所	主な内容	協力者
	<p>車中より畑，牧草地の観察。</p> <p>12:10 インディアン居留地(ミラック)に到着。 *新しい集落，従前の集落の観察(新旧小学校，新旧の住まい) *昼食をとる(カジノ内食堂)</p> <p>14:50 居留地を出発。 *自生ワイルドライス畑を観察。 *帰路，フリーウェイ近くの村を通り，村の様相を観察。 *ワングン氏宅近くのスーパーマーケットに寄り，散策・買物。</p> <p>17:40 ワングン氏宅で休憩。 *住まいの中を案内していただく。</p> <p>19:00 ホテル帰着。</p> <p>19:30 市内カフェにて夕食。(The Pickled Parrott)</p> <p>22:00 ホテル帰着。</p>	<p>けなかったが，案外，ルームサービスでこのような分量のある朝食をとっているものなのかも知れない。</p> <p>○カジノ内にある食堂にて，7ドル程で食べ放題の昼食をとる。スープ，サラダ，主菜(肉・魚・パスタ)，デザートなど，実に多種多彩な品揃えである。カジノ内という立地のため，安く食べることができる(税金がかからない+賭けて損をしても大丈夫)ものとは言え，圧倒された。「見てごらんないさい。ここで食べている人の大部分は標準体重を超えている。」とのワングン氏の言葉に，一同納得の昼食であった。</p> <p>○ワングン氏宅近くにあるスーパーマーケット(Byerly's)にて散策，買物をする。その特徴を記すと，次の通りである。 *当マーケットは1968年創業，現在ツインシティー地域に9店舗を構える大規模店である。 *魚貝類の売り場が，グリーンビルの大規模店ハリスと比べて，格段に広く，かつ充実している。水槽内にロブスターや魚が生きたままにしてあったり，水を配して綺麗に陳列してあったりするところなど，日本の売り場よりも洗練されている印象すら受ける。当地は，ノルウェイ系の人が多く住んでいることと，カナダから新鮮な魚が供給されることが，その要因と思われる。 *店内で見つけた日本。アメリカ製ながら，緑茶が販売されていた。富士山に太陽，宮島の大鳥居との包装図案が興味深い。</p>	
<p>8月10日 (水曜日)</p>	<p>7:30 チーフミーティング 8:00 朝食をとる。 =各自での行動= 富村 記録整理，市内散策 田中 モール・オブ・アメリカ取材 鷹家 記録整理，市内散策</p> <p>16:00 ホテル出発。</p>	<p>○エンロー氏宅での夕食会(パーティ)。屋外にバーベキュー調理器が備え付けられている。グリーンビルでのローア氏宅，当地のワングン氏宅にも同様の調理器があり，焼き物に利用されている。アウトドア志向という訳ではなかるうが，アメリカの食文化の一面を覗いた思いが</p>	<p>ワングン氏</p>

日時	日程・場所	主な内容	協力者
8月11日 (木曜日)	エンロー氏宅へ (フレンドシップパーティ) 19:30 ホテル帰着。	する。煙も臭いもしない屋内での グリル調理器が考案される日本と は好対照な事例だと考えられる。	ミネソタ・ パートナー
	7:35 朝食をとる。 8:30 ホテル出発。 *快適なバスでの移動。 9:30頃 手続き終了 11:20 2番ゲートに集合。 11:45 ミネソタ州出発、 一路 日本へ。	○アメリカ現地調査の最終日。「食」 に焦点づけた日々が閉じようとし ている。空港にて、ワンゲン氏に 見送りをいただく。連日、素晴ら しい計画のもと同行していただ いた。感謝の気持ちでいっぱいであ る。今後の教材化をもって、同氏 にいただいた恩に報いたい。	ワンゲン氏

(5) 現地調査でお世話になった方々の一覧

[ノースカロライナ州グリーンビル]

Dr. Patricia Campbell

Mr. and Mrs. Issami Hsmze (Sam and Anne)

Mr. and Mrs. Ralph Tucker (Ralph and Ramona)

Mr. and Mrs. Gary Lowe (Gary and Karen)

Ms. Cheryl Summers, Home Economics Agent

Ms. Jane Moore, Harris Supermarket

Mr. Provert Lassiter, Manager of Pitt County, Farmers Market

Ms. Anita Marsh, Director of Social Services and Activities

Ms. Valerie Lindsay, Child Nutritionist

[ミネソタ州ミネアポリス]

Mr. Roger Wangen