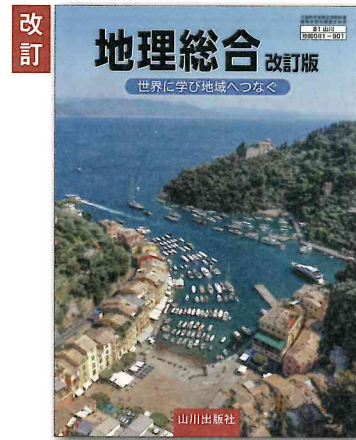
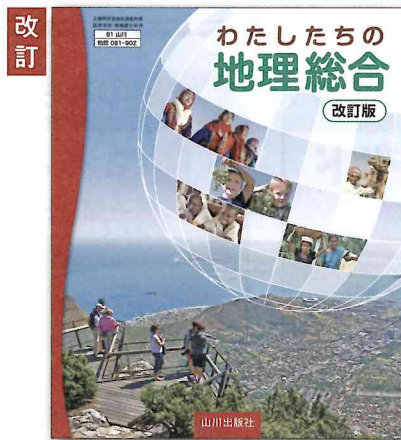


多様な学びに応える、地理総合の改訂版



地総081-901

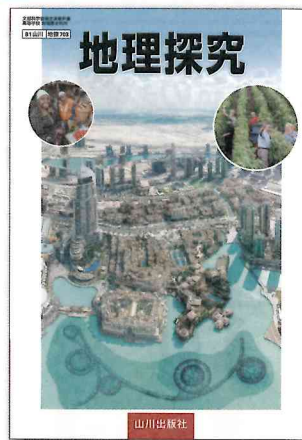
地理総合 改訂版
世界に学び地域へつなぐ
B5判 / 262頁 / 準拠版ワーク・指導書完備



地総081-902

わたしたちの地理総合 改訂版
AB判 / 230頁 / 準拠版ワーク・指導書完備

地理探究の教科書



地探703

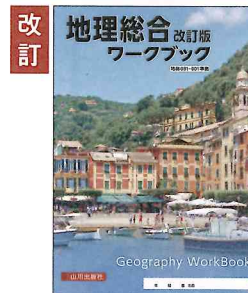
地理探究 改訂版
B5判 / 326頁
準拠版ワーク・指導書完備

教科書準拠ワークブック

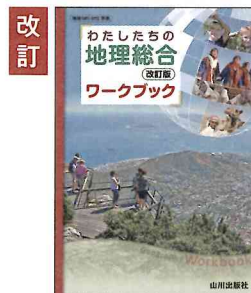
地総081-901準拠

地総081-902準拠

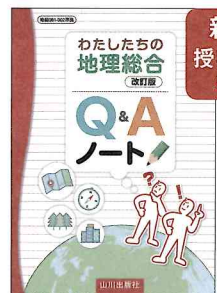
地探703準拠



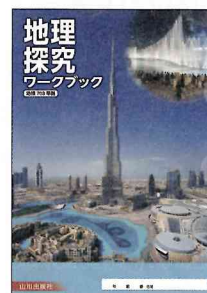
地理総合 改訂版
ワークブック



わたしたちの地理総合 改訂版
ワークブック

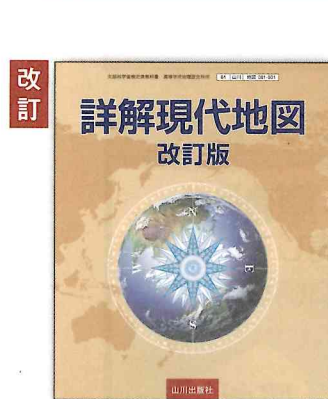


わたしたちの地理総合 改訂版
Q&Aノート



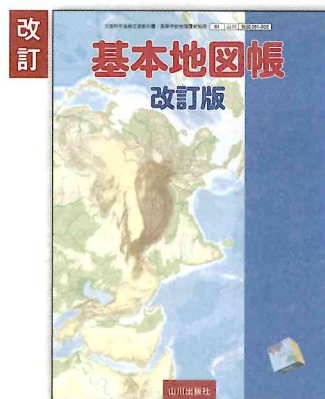
地理探究 ワークブック

色彩表現に工夫を凝らして地名が見やすい 地図帳



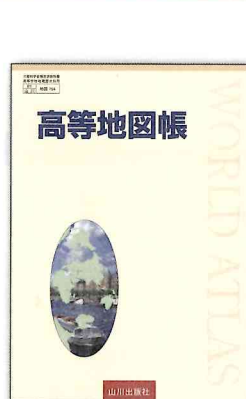
地図081-901

詳解現代地図 改訂版
AB判 / 190頁 / 指導書完備



地図081-902

基本地図帳 改訂版
A4判 / 182頁 / 指導書完備



地図704

高等地図帳
B5判 / 166頁 / 指導書完備



地図707

コンパクト 地理総合地図 改訂版
AB変型判 / 182頁 / 指導書完備

地理月報

発行所：株式会社 山川出版社
編集発行人：野澤 武史

第577号 2025年5月15日発行 ©2025 山川出版社
〒101-0047 東京都千代田区内神田1-13-13
Tel. 03-3293-8131 (代表) / Fax. 03-5244-5963
https://www.yamakawa.co.jp/

次号(578号)は、
2025年11月発行です。

表紙写真② 伝統棒術タフティープ(エジプト・ルクソール) 古代エジプトより伝わる棒を用いた格闘技で、演奏を伴うパフォーマンスとしても行われている。毎年12月にはルクソールでこの棒術の大きな祭典が開催されている。2016年にはユネスコの無形文化遺産に登録。(©Rania Hegazi / Dreamstime.com)

特集

地理総合での
新たな学び②



表紙写真① コーヒーでのおもてなし(エチオピア、イエハ)
エチオピア各地では現地のことばで「カリオモン」という、豆から焙煎したての3杯のコーヒーで客人におもてなしする習慣がある。地図帳を開いてエチオピアをみると、「カフファ」というコーヒーの名の由来になったとされる地名を確認できる。(©Rudolf Ernst / Dreamstime.com)

2025.5.15

CHIRIGEPOU
内容解説資料

No.577

地理月報

CONTENTS

▶[特集] 地理総合での新たな学び②

02 食文化から東南アジアを学ぼう!

伊東 敦子

04 自然環境と対応した多様なアフリカの主食から考えるフォトラングージを用いた授業実践例

伊藤 恵

06 世界各地の生活・文化 ラテンアメリカ

秋本 洋子

08 「地球的課題」としての人口問題

鈴木 允

▶[実践報告]

12 アクティビティ「ミステリー」の授業実践
～インドのある一家の貧困の背景を考える

上田 聖矢

▶[地図帳関連記事]

14 新しくなった基本地図帳 改訂版のご案内

山川出版社 地図編集部

▶[連載] 世界の暮らしと文化をひもとく

18 異なる文化の合流地点に生きる
アルジェリア、先住民族アマジグの
日常に密着!

草薙 由莉

22 地理学参一覧と商品の注文先について



(写真解説は裏表紙下)

今号の特集は前号に続き「地理総合での新たな学び」です。改訂された地理総合教科書をどのように活用すると世界の生活文化や国際問題などを学べるのか解説しています。また、新しくなった基本地図帳改訂版の紹介記事、好評連載中の「世界の暮らしと文化をひもとく」、地理学参一覧と注文先について紹介しています。

山川出版社

地理総合改訂版「多様な自然の恵みと生活文化〜アフリカ」の授業実践

自然環境と対応した多様なアフリカの主食から
考えるフォトランゲージを用いた授業実践例

仙台育英学園高等学校 伊藤 恵

1. はじめに

20年余り地理の教員として教壇に立ってきた筆者にとって、「地理」科目の必修化はまさに悲願であった。

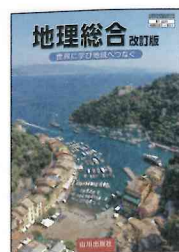
これまで地理Bを受講する生徒は、暗記が苦手な歴史より地理の方が覚える量が少ないからという、残念ながらやや消極的な理由で選択する者が多かった。そのため理系の選択者が圧倒的に多く、ほとんどが男子で女子は多い時でも2割ほどしかいなかった。

歴史が得意な女子を「歴女」というのに対し、地理が得意な女子を「地理女」というのには世間の認知度が低かった。地理は今までマイナー科目であるという風潮が強く、職場ではかなり肩身の狭い思いをしてきたが、地理がようやく日の目を見ることになった。「地理女」を増やすという私の密かな野望は、どのようにしたら達成できるのだろうかという授業の模索へと移った。その第一歩として、まず「地理」という科目に興味関心を持ってもらうことが重要であると考え、1年の「地理総合」及び2年「地理探究」の最初の授業時に「レディネスチェック」(事前アンケート、右ページのQRコード)を行った。その結果、多くの女子が地理の好きな項目として「世界各地の生活文化」を挙げ、理由として「異文化理解」や「衣・食・住」に興味があると答えた。

「地理総合」で行なった種まきの作業が、その後の「地理探究」につながることを意識し、そこで、実際に私が行ったレディネスチェックの結果と、教科書p.141のコラムに合わせて展開した授業実践の一例を紹介する。

2. 授業実践例

筆者はかねてより、景観写真を用いたフォトランゲージの授業実践を行っている。これまでに実際に訪れたことがある国については、現地レポートを兼ねた体験談を話すことで授業に臨場感を与え、生徒がまるでその場に行ったかのようなリアルな感覚を得られるようにすることを大事にしている。実際には、教科書で取り上げられている写真に加えて、筆者が現地で撮影したオリジナルの写真をパワーポイントのスライドに表示し、補足説明を行う。写真については、表示したものと同じものをA4判に拡大しラミネートフィルムで保護したものを授業中に回覧したり、教室前のホワイトボードに貼ることで、授業後でも見られるようにするなど、生徒の印象に残りやすくするように工夫している。この方法で授業をすると、生徒たちが前のめりに身を乗り出すように授業を受け、場合によっては前の席に移動してくる生徒もいるほどで、休み時間でも写真をもっと見たいといい、次の授業が始まるギリギリまで質問が矢継ぎ早に飛んでくる。また、単なるフォトランゲージの説明で終わらせず、実際にはグループワークで写真から読み取れることを生徒同士が共有し、様々な角度から背景や状況を推察し、さらには気づきや課題を見つけることを通して、主体的に取り組む学習につなげるようにしている。ここでは、「なぜマトケなのか」「なぜ米文化なのか」に焦点を当て考えさせた後に、答え合わせのような形で補足説明を加えることにより理解を深めることができる。活発な意見交換により、隣のクラスの授業妨害を心配してしまうほど、



① ジオトピ 自然環境と対応した多様なアフリカの主食

① ウガンダのバナナ料理・マトケ (2021年6月撮影) マトケという、蒸した青バナナをすりつぶした料理が主食になる。

② フルキナファンの雑穀料理・ト (2016年3月撮影) とうもろこしやソルガムなどの雑穀の粉を湯で溶いて、熟しながら練り上げたもの。

③ エチオピアの主食・インジェラ (2021年7月撮影) テフというイネ科の穀物の粉を発酵させクレープ状に焼いたもので、独特の酸味がある。

④ マダガスカル島の米料理 (2018年8月撮影) 稲作を営む人々は、ご飯(ヴァリ)とおかず(ラウカ)を組み合わせた料理を作る。

⑤ セネガルの朝食 (2020年2月撮影) フランスパンに切り込みを入れ、トマトペーストで黒豆を煮込んだ料理「ダンベ」をはさんでいる。

⑥ エジプトの国民食・コシヤリ (2022年11月撮影) 米飯にパスタやマカロニ、豆などを加え、トマトソースをかけて混ぜ合わせる料理。

アフリカでは、気候や農業に対応した多様な主食がみられ、食文化を特徴づけている。熱帯の降水量が多い地域では、キャッサバやタロイモ、バナナ(写真①)、サバナ気候地域ではとうもろこしやソルガムなどの雑穀(写真②)、エチオピアでは穀物の粉を発酵させたインジェラ(写真③)が主食となっている。

一方、ほかの地域からの文化的影響を受けた主食もみられる。マレー系の人々が移住したマダガスカルでは米が主食となっている(写真④)。西アフリカなどのフランスが旧宗主国の国々ではパンが食される(写真⑤)。エジプトでは、日本の経済協力によりジャボニカ米も普及し、米を用いた料理も親しまれている(写真⑥)。

紙面1 山川出版社「地理総合改訂版 世界に学び地域へつなぐ」紙面P.141 ジオトピ コラム

地理総合の授業でクラスが一致団結するケースも珍しくない。この一連の活動を通して、写真・資料の読解力及び「地理的な見方・考え方」が身につくことが期待できる。

① 教科書 P.141 写真① ウガンダのバナナ料理・マトケ

マトケになる青バナナ(プランテンバナナ、写真①)をバナナの葉に包んで2〜3時間じっくり蒸し焼きにする。できあがりにはマッシュポテトのような形状で、甘味はなく、さつまいもやかぼちゃに近い。隣国のルワンダでも同じようにマトケは食される(写真②)。バナナの葉がお皿代わりになるため洗い物が少なく済み、調理後そのまま地面に還すことができるので、まさに「エコ飯」である。

② 教科書 P.141 写真④ マダガスカル島の米料理

マダガスカルはインド洋に面し、貿易風や季節風の影響を受けることから、特に東海岸では降水量が多く稲作が盛んである。

次のリンクにて、「レディネスチェック」(事前アンケート)の紹介と記事で紹介しきれなかった動画や写真を掲載しています (ICT ライブラリ)

↓アンケート



↓動画



↓写真



また、祖先がマレー=ポリネシア系であることから牛耕を用いた伝統的な稲作農法(写真③)を行い、中央高地南部の急傾斜地に広がる狭い台地には、棚田(写真④)が広がっている。マダガスカル島の市場(写真⑤)には、たくさんの種類のお米が並んでおり(写真⑥)、主にパラパラとしたインディカ米を水やココナッツミルクで炊いた料理が一般的である。

3. 次年度に向けて

このように、教科書に書いてある内容に関連した写真や補足説明の一つ加えるだけで、新鮮な驚きや好奇心を奮い立たせ、地理的考察への関心を高める手段となりえる。ある女子生徒はインターネットでレシピを調べて、家で再現したエジプトのコシヤリを実際に学校に持ってきて、放課後みんなで試食をしたこともある。

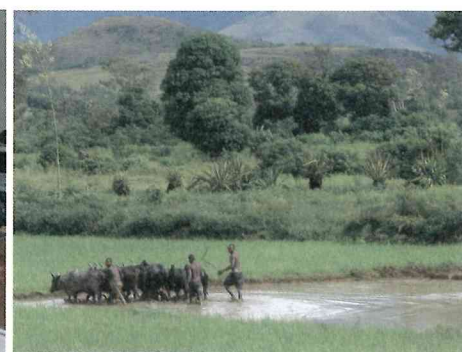
「地理総合」が始まって3年。ようやく初めての卒業生を送り出した今、この3年間の振り返りをもとに次年度に向けてどのようにブラッシュアップを図っていくのが今後の課題である。たとえば今回の各国の食文化の授業は、家庭科とコラボレーションをして実施できるなど、「地理総合」は他教科との教科横断的な授業を展開できる可能性を帯びている。このように、今後も生徒が主体的に考えられるような授業実践を探っていきたい。



写真① マトケ用のプランテンバナナ (ルワンダ, 2014年8月撮影)
ルワンダの首都キガリ郊外のマーケットで販売されているマトケ用のプランテンバナナ。1年を通して結実するため熱帯地方の主食であり、主食の生産量としては世界第10位。



写真② 実際に筆者が食べたマトケ (ルワンダ, 2014年8月撮影)
筆者が2014年にJICA教師海外研修でルワンダを訪れた際、毎日飽きるほど料理でマトケが提供された。茹でる・炒める・焼くといった調理法に加え、スープの具材にも利用されている。



写真③ 伝統的な牛耕 (マダガスカル, 2012年3月撮影)
マダガスカル人の大半は農業に従事している。家畜の中ではゼブ牛(コブ牛)がもっとも多く、水田の代かきや畑起こし等の伝統的な牛耕のほか、荷役としても農作業に使われる。



写真④ 中央高地の棚田 (マダガスカル, 2012年3月撮影)
標高約1500mの中央高地に見られる急傾斜地内の狭い台地に作られた棚田は、マレー=ポリネシア系の祖先によって切り開かれたこともあり、東南アジアに見られる風景と似ている。



写真⑤ 市場のようす (マダガスカル, 2012年3月撮影)
首都アンタナナリボにある市場。購入者が「ラウカ」として調理しやすいよう、皮むきがなされた色とりどりの「カット野菜」がカゴに盛られており、1カップごとに販売されている。



写真⑥ 市場で売られているお米 (マダガスカル, 2012年3月撮影)
米はマダガスカル島産の主要な生産物であり主要な輸出作物である。市場では色のついた赤米をはじめ様々な種類の米が売られており、米の消費量は日本の約2倍といわれている。

(写真はすべて筆者撮影)