

小学校社会科における地域学習の教材に関する一事例

ー 京都府宇治田原町の古老柿生産に着目して ー

澁谷友和

(奈良教育大学 社会科教育講座 (社会科教育))

A Case Study on Educational Materials of Community Learning in Elementary School Social Studies:
Focusing on the Production of "KOROGAKI (Dried Persimmon) " in Ujitawara-cho, Kyoto Prefecture

Tomokazu SHIBUTANI

(Department of Social Studies Education, Nara University of Education)

要旨：社会科における地域学習は、地域社会の形成者としての資質・能力を育成する重要な学習であるが、社会科を不得意とする教員や地域調査のスキル向上の問題、現在の教員の多忙化も合わせ、地域教材の開発、指導が難しい現状になっていると推察される。地域で使用される副読本に関しても、単元についての資料の絶対量の不足が指摘されている。そこで、本稿では、地域教材の開発方法として副読本の活用に加え、地域調査を行い、その上で授業実践例を示した。地域教材として、京都府宇治田原町で使用されている副読本に掲載されている「古老柿」を取り上げる。生産地での調査では、生産の様子、生産者が抱えている課題を明らかにすることができ、それらにもとづいて、第4学年社会科単元「県内の特色ある地域」に位置づけた地域学習モデルの一事例を提案することができた。

キーワード：地域学習 Community Learning

古老柿 Dried Persimmon

小学校社会科 Elementary School Social Studies

1. はじめに

本稿は、京都府宇治田原町の特産品である古老柿(干し柿)の生産についての調査をふまえ、小学校社会科第4学年における地域学習の授業計画の一事例を提案するものである。

これまで、身近な地域を取り上げた学習は社会科の中で重視されてきた。竹内(2014)は、「地域学習こそが、現代の子どもと地域が抱える現代的課題を克服する有効な場」であると述べ、地域学習の必要性を指摘している。しかし一方、「社会科の不得意な教員や地域に不案内の教員が多いことから地域学習の指導に困難が生じている」(伊藤 2008)ことや、「教師の地域調査にかかわる知識・技能のスキルアップの問題」(竹内 2014)が指摘されており、現在の教員の多忙化も合わせると、ますます地域教材の開発、指導が難しい現状になっていると推察される。

地域学習は、地域社会の形成者としての資質・能力を育成する重要な学習であるため、それぞれの地域に合わせた社会科副読本が発行、活用され、授業実践が進められている。副読本は、地域の特徴を知り、地域社会に対する誇りと愛情を育てる内容で構成されている。しかし、後藤ほか(2006)は、その副読本に関して、岐阜県の副

読本を例に、「各種素材を網羅的に掲載している」ものであるため、「誇りに思う心を育てるためには、一つの教材を深く掘り下げる必要があり、単元についての資料の絶対量が不足していると言わざるを得ない。」と指摘している。また、地域学習の教材に関しては、「地域の多様性を考えると、教材化はまだまだ必要」(井上ほか 2018)と指摘されており、副読本の活用に加え、地域調査を行い、授業実践事例を開発し、検討していく必要がある。

竹内(2014)は、社会科及び地理教育のカリキュラム創造の点から、地域学習の教材化に必要な視点をいくつか示している。本稿では、小学校社会科第4学年の授業計画という目的から、そのうち2点を重視したい。

1点目は、「地域問題の教材化」である。地域で生じている課題に直面し、その課題を自分ごととして受け止め、その課題の改善方法を地域の人々とともに考えることにより、子どもたちの社会認識の形成と、地域社会の形成者としての資質の育成につながるものとなる。

2点目は、「地域におけるグローバル化にかかわる社会事象の教材化」である。地域で生じている社会現象は、地域と国、国家間など他の空間スケールとつながっており、社会科の目標である「グローバル化する国際社会に主体的に生きる」子どもたちを育むために必要な視点となる。

そこで本稿では、京都府宇治田原町で使用されている副読本『わたしたちの宇治田原町』（宇治田原町教育委員会 2008）に掲載されている特産の古老柿生産の様子を調査し、学習計画の作成を行う。古老柿は、江戸時代から生産が行われている干し柿で、その生産に関しては、吊して生産する他の産地とは異なり、「柿屋（かきや）」と呼ばれる乾燥棚で乾かしたり、箕を使って粉をふかす作業をしたりするなど特徴的な方法で生産されている。このような生産方法については、副読本にも示されており、宇治田原町の小学校では、校庭で古老柿づくりの体験も行われている。

一方、現在の古老柿生産は、生産者の高齢化という地域の課題や温暖化の影響という課題により、生産方法の検討を迫られている。先述の竹内（2014）が示している地域学習の教材化の視点をふまえると、この地域問題、地域におけるグローバル化を組み込んだ授業を設計する必要がある。しかし、この地域問題に関しては副読本に取り上げられておらず、資料が不足しており、これは、先述した後藤ほか（2016）の指摘と合致する。

以上の問題意識をふまえ、次のような構成で論を進める。

- ①干し柿の概要について整理する。
- ②宇治田原町での調査をもとに、古老柿生産の特徴や生産方法、古老柿農家が抱えている課題を整理する。
- ③整理した内容をもとに、小学校社会科第4学年単元「県内の特色ある地域－京都府宇治田原町の古老柿づくり－」の授業計画を提案する。そして最後に、本稿の成果と課題を述べる。

2. 多様に利用される柿

日本国内で栽培されている柿の原産地は中国中南部であり、現在ある品種は、奈良時代を中心に大陸から導入されたものをもとに発達したのではないかと指摘されている（今井 2021）。日本において、柿はとてもなじみの深い果樹であり、本州や四国、九州地方という国内の広い地域で、地域の特色に合わせて多様な品種が栽培されている。柿は実が熟し、種ができてくうちに渋が変化し、甘柿になるものと渋柿になるタイプに分かれる。柿の渋みの原因は「タンニン」である（濱崎 2016）。タンニンは可溶性の物質であるが、柿が熟したり、種ができてしまうと、水に溶けない性質（不溶性）に変化し、柿を食した時に甘く感じるのは、このタンニンが不溶性に変化するためであり、舌に渋みを感じることなく、甘さだけをおいしく感じるからである（松村 2001）。日本には1000をこえる品種の柿があり（松村 2001）、それらの品種は、甘柿2種類、渋柿2種類に分類できる（表1）。

市場に出ている「富有」のような甘柿は、そのまま生で食べることができるが、渋柿は「渋抜き」をして食べることになる。岩本（2004）によると、「渋抜き」の方法にはアルコールを用いるもの、湯を用いるもの、干し柿

などがある。渋の原因であるタンニンの効果は古くから知られ、柿渋として利用されている。濱崎（2016）は、「柿渋の歴史は鎌倉時代初期までさかのぼり」、その用途は「木工塗料、染料、凝集剤、医薬品と多岐にわたり、特に漁業と清酒造りにはかかせないものだった」と述べている。

表1 日本における柿の分類（今井 2021・濱崎 2016 参照）

	分類	特徴	品種
甘柿	完全甘柿	種子ができるできないに関わらず渋みがぬける。	富有 次郎 など
	不完全甘柿	種子ができた際にタンニンが固まり、渋みが抜ける。	西村早生、黒柿、禅寺丸、伽羅 など
渋柿	完全渋柿	種子の有無に関わらず果肉全体が渋い。	市田、富士、アオソ、愛宕 など
	不完全渋柿	種子ができタンニンが固まるが、全体的に渋みが残る。	平核無 など

柿渋には、防水や防腐の効果がある。従って、「生産用具や生活用品をつくる上で必須とされ、特に自給自足的な農山漁村の生活にあっては日常的に用いられて（今井 2021）」きたほど、柿渋は重要な役割を果たしてきた。生活様式の変化とともに柿渋の利用が減ってきていたが、近年、柿渋ブームが到来している。

近年の柿渋の利用は、タンニンの抗菌作用に着目し、健康機能を意識した活用方法が多く見られる。濱崎（2016）によると、例えば「加齢臭を軽減する柿渋石けん」「歯や歯茎の健康によいといわれる柿渋歯磨き」「のどの調子を整えるうがい水」「ノロウイルスや細菌類に対する殺菌・殺ウイルス剤」「高血圧予防・アンチエイジング」など、人々の健康を支える場面での柿渋の利用が進んでいる。

3. 渋柿を食べる方法としての干し柿

渋柿は、可溶性のタンニンが原因で渋みがあるため、渋抜きをして食べるが、その方法の一つが干し柿にすることである。奈良時代の食の一つとして文献に登場する干し柿は「剥皮乾燥脱渋法」と呼ばれ（今井 2021）、皮をむいて干すことで、可溶性タンニンが不溶性になり、渋みを感じることなく、甘さを感じながら食べることができる。西村（2006）は、その味を「昔からの良き日本の味」と表現し、「大切なおやつであり、正月飾りに使われた干し柿を食べるのを楽しみにしていた」と自身の体験を述べている。

干し柿は、乾燥の具合で「枯露柿」と「あんぼ柿」に分類される（表2）。枯露柿は乾燥が進んだもので、あんぼ柿は半乾きの状態のものをさす。干し柿の産地は、冬寒く、乾燥を促すための乾いた風が吹く地域で行われている。これは、「カビが生えず、乾燥しやすいため（今井 2021）」である。干し方には2通りの方法が見られる。1つ目は一般家庭でもできる「皮をむいて縄でつなぎ軒下

で乾燥させる」方法である。長野県の市田柿はこのタイプで、生産の季節になると「柿の暖簾」といわれるような風景が広がる。2つ目は、干し柿を大量に生産するための乾燥施設を設置して干す方法である。乾燥施設の呼称は地域によって異なり「柿屋（かきや）」「柿小屋」「柿架（かきはぜ）」と呼ばれるようである（今井 2021）。

表2 干し柿の分類（松村 2016 を参照）

枯露柿	水分を生の実の 20% くらいまで干したもので表面に白い粉がふく	市田柿（長野）、古老柿（京都）など
あんぽ柿	水分を生の実の 50% くらいまで干したものでやわらかく汁気が多い	あんぽ柿（福島や愛媛）など

4. 京都府宇治田原町の古老柿づくり

4.1. 京都府宇治田原町の位置と地形

宇治田原町は京都府の東南部、滋賀県との県境に位置しており、北部の荒木山、南部の御林山に囲まれた盆地で、東西に広がる町である。盆地の中央に田原川が流れ、川に向かって多くの谷が組み合わさった地形となっている。田原川に沿って国道 307 号線が通り、町の主要道路となっている。その主要道路を通り、町の東側には、山を切り開いて開発された宇治田原工業団地や緑苑坂という新しい住宅地が立地しており、町の西側にも銘城台という新しい住宅地が立地している。干し柿の生産には、「冬寒く」「乾燥を促すための乾いた風」が必要であるが、宇治田原町は盆地のために「冬寒く」、多くの谷が南北に延びているため、「乾燥を促す」冬の冷たい北風が谷に吹き込む形となり、干し柿の生産に必要な条件が整っている場所になる。

4.2. 古老柿ができるまで

古老柿の生産は江戸時代には始まっていたといわれる（今井 2021）。副読本『わたしたちの宇治田原町』（宇治田原町教育委員会 2008）には、「ころかきにする方法は、むかし禅定寺の観音様が少女にすがたをかえて、人びとにおしえた」という伝承が記載されている。

古老柿の生産に用いられる柿は「鶴の子」と呼ばれるサイズの小さい渋柿である。宇治田原町は宇治茶の主産地であり茶畑が多く見られるが、茶畑の中に柿が植えてある（混植茶園という）のは特異な事例とされる（今井 2021）。

宇治田原町の茶、古老柿の生産農家である A 氏への聞き取り調査¹⁾では、宇治田原町の茶畑に柿の木が多い理由として 2 点明らかになった。1 点目は、柿の木が茶の弱点である霜を防ぐ役割があったことである。茶が苦手とする霜を防ぐのに防霜ファンを設置するが、宇治田原町の茶生産では、柿の木が霜を防いでくれると言うことで

ある。2 点目は柿渋の活用である。柿渋には防虫、防腐、防水の効果があるため、茶の生産に必要な道具に塗っていたようで、その柿を使って古老柿を生産していたというつながりになる。A 氏によると、2 つ目の柿渋の活用のほうが大きな理由だったのではないかとということである。

宇治田原町では茶生産が町の代表的な産業であるため、A 氏によると、古老柿の生産は茶農家の冬の農閑期（11 月～12 月）に作業が行われる。以下、その手順を説明する。

(1) 収穫した鶴の子柿のへたを切り落とし、皮をむく

軒下につるして干す方法では、へたを縄で結わえていくため、へたを残して皮をむくが、柿屋という乾燥棚で干して生産する古老柿は、へたを切り落としてから皮をむく。A 氏によると、以前は、果物ナイフのような刃物を使い、手むきで作業を行っていたが、今は手むきと電動機械による機械むきが行われている。また、むいた皮も捨てずに、干して食べることができる。

(2) 柿屋と呼ばれる乾燥棚で干す（写真 1）



写真 1 宇治田原町の柿屋（2021 年 11 月 17 日撮影）

皮がむかれた柿は、「柿屋」と呼ばれる乾燥棚で干される。副読本では、「皮をむいたかきを、かき屋にならべて、太陽の光にあてて、つめたい冬の風でほします」（宇治田原町教育委員会 2008）という記述のみで記されているが、この柿屋で干す作業が、宇治田原町の古老柿生産の特徴的な部分である。写真 1 の柿屋は、A 氏が息子たちと 3 日かかりで建てる宇治田原町最大規模のものである。高さは 5 段で約 10m、幅は 6 間、約 18m 程度になる（1 間 300 × 270cm）。柿屋の 1 間で約 250kg の柿を干しており、A 氏の柿屋では、1 段に 6 間、その 5 段で、およそ 7,500kg の生産量となる（写真 2）。

鶴の子柿は小さい柿であるため、つるして干すより柿屋での生産のほうが効率がよいということで、柿屋で干すという生産方法が続いてきたのではないかとということである。

柿屋の材料であるが、竹、稲わら、丸太、藤づるのひもが主なものである。すべて生産者自身の田や畑、山で獲れた自然のものを使う。毎年、多少の補修は行いが、



写真2 柿屋で干される古老柿（2021年11月17日撮影）

干し終わると解体して片づけ、また翌年使用する。捨てるものは柿のへた程度で、廃棄するものが少ないのも古老柿生産の特徴である。

柿屋は北側が開いた谷間に南向きに建てられることが多い。町の北側から吹き込む冷たい北風や天日を利用して干しており、自然条件をうまく利用しているからである。柿屋の棚の上で、15日～20日ほど干す。その後、柿屋から下ろして、ムシロの上で10日ほど干す。ムシロの上で干す際は、朝に柿屋の前に広げ、夕方に柿屋の下に収納する。従って、古老柿農家にとって天気の変化は気になるところである。例えば、古老柿の生産中はなかなか家を留守にできないということや、近年はスマホアプリの天気予報をよくチェックしており、雨雲が近づいてくると連絡が受け取れるので便利だと話す生産者もいる²⁾。

以上のように、宇治田原町における古老柿生産は、天然資源の再生的および効率的な利用により、持続可能な食料生産の仕組みを確立しているといえよう。

(3) 実をヒル

柿屋から柿が下ろされ、ムシロの上で干した後に、ヒルという作業を行う（写真3）。

ヒルは、箕に柿を入れて、箕を手前に回転させるよう



写真3 実をヒル作業の様子（2021年11月17日撮影）

に上下にふり、柿を踊らせるような作業である。ヒルことで、白い粉がふいてくる。この白い粉は「柿からにじみ出てきた果糖やブドウ糖が結晶したもので、柿霜（しろう）」と呼ばれるものである（瀧崎 2016）。

副読本では、「ころがきを「み」でころがします」という一文で示されている。このヒル作業は、実際はかなり大変な作業で、1回の箕に入る柿の量は約3kg、かなりの重みがあり、この3kgの柿を30回ほど上下にふる作業を手で行っている。朝と夕方の2回の作業になるが、柿霜はつるし柿ではふかず、渋みが甘みになり、おいしさのもとになるということで、このヒル作業は、宇治田原町の古老柿生産の特徴的な作業の一つだといえる。一方、ヒルという作業はかなり負担になるため、「近年生産量の多い農家では、回転式の柿揉み機械を使用している農家もある」という（京都府ふるさと文化再興事業推進実行委員会 2008）。

以上、(1)から(3)の作業を経て、1か月半ほどで古老柿の完成となる。このような生産形態は、SDGsのゴール12「持続可能な生産消費形態を確保する」のめざすものとも合致し、ESDの教材としても有効だと考えられる。

4.3. 古老柿生産の課題

これまで述べてきたように、特徴的な方法で生産される古老柿であるが、一方で、副読本には示されていない地域の生産者が抱える課題もあげられる。

1点目は、生産者が減ってきていることである。京都府ふるさと文化再興事業推進実行委員会（2008）の調査では、2007年に31の柿屋が存在し、古老柿の生産が行われていた。しかし、2021年11月に行った筆者の調査では、柿屋は11まで減少し、14年間の間に20の柿屋がなくなっている（図1）。この原因に関して、宇治田原の歴史を語る会のC氏は「巨大な柿屋を建てる際に、高所での作業になるためにけが人が出ていることや、宇治田原町も高齢化しているので柿屋を建てるのが難しくなっている。」と話す。2022年以降、柿屋を設置しないと決めている生産者もあり、その数はさらに減少していきだろうと推察される。一方、生産量は少なくなるが（主に自宅用の生産）、大きな柿屋を建てずに、小さな柿屋で生産したり、鉄パイプを組み合わせた（おそらく常時建てている）柿屋で生産したりする様子も見受けられた³⁾。

2点目は、地球規模で進行している温暖化による影響である。近年の猛暑の影響で柿が熟するのが速くなっている。熟した柿は古老柿に使えないということであるため、冷たい北風が吹く時期とのずれで生産に影響が出ているという。柿の収穫が早まるため、干す作業も早めなければならないが、冷たい北風が吹かず、生産が始められない状況である。その対応策として、小屋内で干す作業を行う生産者もいる。風通しのよいケースに柿を入れ、それを重ね、下から石油ストーブで温風を送るという方法で乾燥させていく。

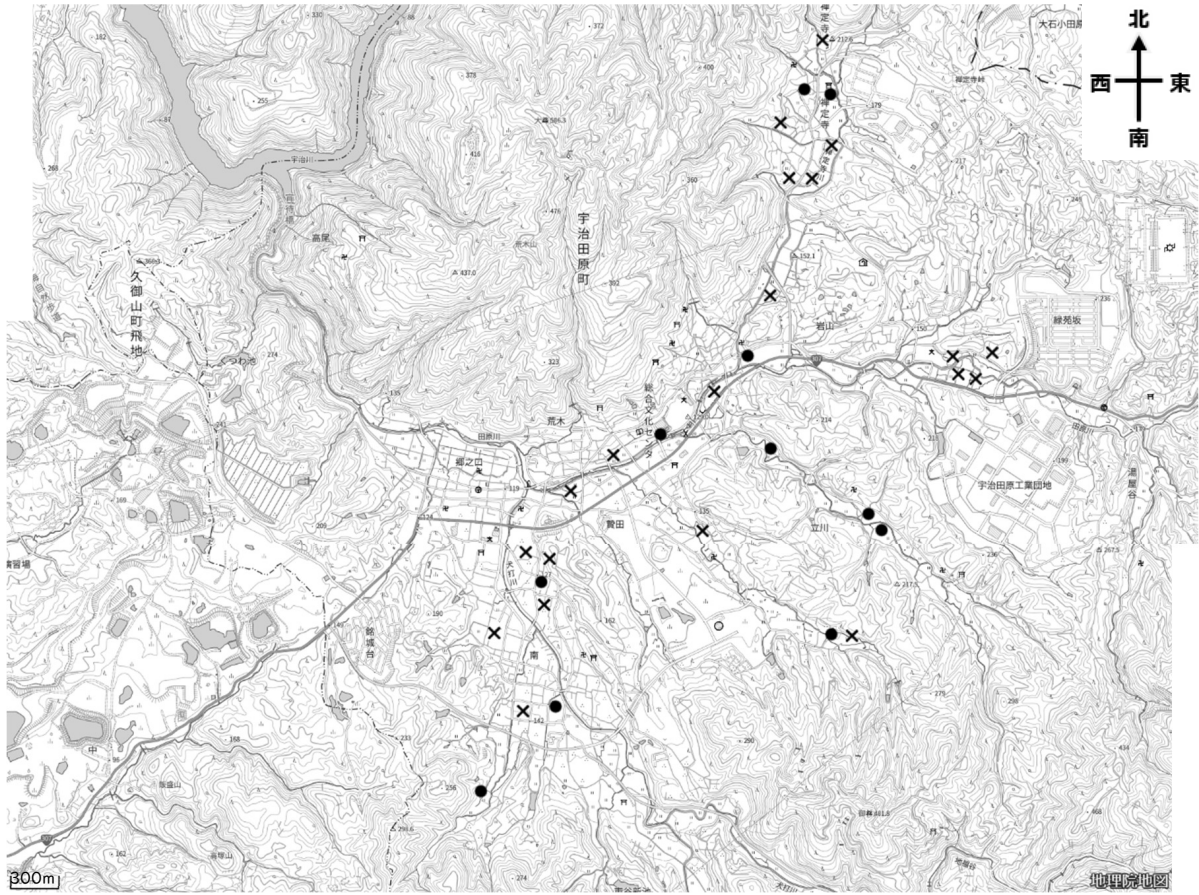


図1 柿屋の分布図（2021年12月15日調査による）

地理院地図を加工編集して筆者作成。●は2021年の筆者の調査で確認できた柿屋。

×は京都府ふるさと文化復興事業推進実行委員会の調査時には存在していたが、現在建てられていない柿屋



写真4 石油ストーブで乾燥させる様子

（2021年11月17日撮影）

温暖化により柿が熟すのが速いことや、巨大な柿屋を建てなくてもよいので、このような生産方法が取り入れられている（写真4）。しかし、天日干しと比較して、化石燃料エネルギーの消費という点で考えると、持続可能な生産のあり方という観点では検討する必要があるだろう。

3点目は、古老柿の価格である。これまで述べてきたように、手がかかる作業を経て完成する古老柿であるが、

1kg（約70粒）で2,200円（1粒30円ほど）だということである。古老柿生産の後継者を育成していくということを考えると、価格の上昇も必要になろう。現在、古老柿に付加価値をつけて販売する方法にも取り組まれている。例えば、JA 京都やましろ農産物直売所「宇治茶の郷」（宇治田原町郷之口中林12）で販売されている「古老柿チョコ」（古老柿にホワイトチョコをまぶしたもの）や、形が悪いなどの規格外の古老柿を利用した「古老柿ようかん」など、古老柿を加工、商品化して販売されている。

以上のように、副読本の記述に加え、実際に調査し明らかになったことをもとに、竹内（2014）が示している「地域問題」「地域におけるグローバル化」という視点を組み込んだ小学校社会科第4学年単元「県内の特色ある地域」の具体的な授業計画を述べる。

5. 「県内の特色ある地域－京都府宇治田原町の古老柿づくり」の授業計画

5.1. 単元設定の理由

ここでは、これまで述べてきた古老柿を事例に、小学校社会科第4学年単元「県内の特色ある地域」の授業モデルの一事例を提案する。現行の小学校学習指導要領の

解説社会編（文部科学省 2018）において、県内の特色ある地域の学習は「地理的環境と人々の生活」に区分されており、「県内の特色ある地域では、人々が協力し、特色あるまちづくりや観光などの産業の発展に努めていることを理解できるようにすること」と示されている。県内の特色ある地域として、内容の取扱い（4）のアでは「伝統的な技術を生かした地場産業が盛んな地域」「国際交流に取り組んでいる地域」「地域の資源を保護・活用している地域」を取り上げる対象として設定している。本稿では、この対象の中の「伝統的な技術を生かした地場産業が盛んな地域」の対象として示されている「古くから地域の特性を生かして独自の製品をつくっている産業」に位置付けた単元を構想していく。

「伝統的な技術を生かした地場産業」の事例として、現行の教科書（令和6年版）においては、例えばA社発行の『新しい社会4』では、宮城県蔵王町のこけしづくりを取り上げている。こけしの生産方法、こけしづくりを守るための活動、こけしづくり伝えるための活動を調べる学習を通して、「蔵王町では、こけしづくりをどのように受けついできたのでしょうか」という学習課題を探究する内容となっている。また、B社発行の『小学社会4年』では岡山県備前市の備前焼、C社発行の『小学社会4』では福岡県東峰村の小石原焼が取り上げられている。いずれの事例においても、現行学習指導要領解説社会編（p.67）で示されている「特色ある地域の位置や自然環境、人々の活動や産業の歴史的背景、人々の協力関係などに着目して地域の様子を捉え、それらの特色を考え、表現する」内容構成となっている。

5.2. 第4学年単元「県内の特色ある地域ー京都府宇治田原町の古老柿づくりー」の授業モデル

(1) 単元目標

- ・柿屋の分布を調べることを通して、宇治田原町は盆地であるために「冬寒く」、谷が南北に延びているため「乾燥を促す」冬の冷たい北風が谷に吹き込むという「古老柿」生産に必要な条件がそろった特色ある地形であることを理解する。（知識・技能）
- ・古老柿の生産は、「防霜」「柿渋の活用」という点で宇治茶の生産と歴史的な関わりが深く、「混植茶園」という特色ある生産地域であることを理解する。（知識・技能）
- ・古老柿の生産者が抱えている課題を理解した上で、地域で取り組むことができる解決策を考え、提案する。（思考・判断・表現）
- ・積極的に地域に関わろうとし、提案した解決策に対して自分ができることを考え、実行することができる。（主体的に学習に取り組む態度）

(2) 単元の概要

本単元は、「古老柿の生産について知る段階」と「古老

柿の生産者が抱える課題を知り、その解決策を提案する段階」の2つの段階で構成する（表3）。

第1次の「古老柿の生産について知る段階」では、古老柿の生産方法、歴史的背景、自然環境に着目し、宇治田原町の特色をとらえる。

1時間目は、ゲストティーチャーとして古老柿生産者から生産の様子を紹介してもらい、「鶴の子」と呼ばれる渋柿が甘みのある干し柿になる工程を知る中で、巨大な柿屋での生産やヒル作業など宇治田原町独特の生産方法に興味を持たせる。

2時間目では、なぜ古老柿の生産が始まったのかという問いに対して歴史的背景から迫る。茶栽培と柿の木の関係に着目させ、古くから行われてきた茶産業が柿の木によって支えられてきたこと、茶栽培の農閑期にその柿の実を干して古老柿を生産してきたことをとらえさせる。

3時間目は古老柿の生産と自然環境の関係について考えさせる。柿屋の分布地図を資料として活用し、柿屋の位置や向きから、宇治田原町の特色ある地形が古老柿の生産につながっているという特徴をつかませる。

第2次は「古老柿の生産が抱える課題を知り、その解決策を提案する段階」である。4時間目は、古老柿生産者を再度ゲストティーチャーとして招き、古老柿の生産がどのように変化してきているのか、どのような課題を抱えているのかについて語ってもらう。実際の生産者から聞く高齢化などの地域の課題や、地球温暖化による生産につながる課題は、子どもたちの問題意識を高めることにつながる。

5時間目は、課題を抱える古老柿の生産に関して、町の関係者、地域の住民、生産者が協力してどのような取り組みを進めているのか調べる場面である。柿屋の減少による地域の衰退を防ぐために、町と生産者、住民が協力して、古老柿生産体験（グリーンツーリズム）を立ち上げようとしていることや、地域の住民グループが「古老柿ようかん」などの新しい商品を開発するなど付加価値をつけて販売する努力をしているなどの工夫をとらえ、地域の人々が協力して、古老柿づくりを守っている活動を知る。

6時間目は、5時間目の学びを深め、地域に伝わる古老柿づくりを守り続けていくためにさらにどのような工夫ができるか新しい提案を行う。実際に考えたものを町関係者、町民、生産者に聞いてもらい、意見交流する中で、地域社会の一員としての自覚を養っていく場面になる。

6. 成果と課題

本稿では、後藤ほか（2006）が指摘している地域学習で活用される副読本の課題および竹内（2014）が示す地域学習の教材化の視点をふまえ、実際に調査して明らかになったことにもとづき、京都府宇治田原町の古老柿づくりを事例として、第4学年社会科単元「県内の特色あ

表3 「県内の特色ある地域—京都府宇治田原町の古老柿づくり」の単元計画（全6時間）

次	時	○主な学習課題 ・指導の手立て	獲得させたい知識など
1 古老柿の生産について知る段階	1	○古老柿とはどのような柿で、どのように生産されているのだろうか。 ・古老柿生産者とオンラインでつなぎ、生産の様子を見学させてもらい、その工程を知る。	・古老柿に使われる柿は「鶴の子」と呼ばれる渋柿で、干すことで甘みが出てくる柿で、リピーターもつくほどである。 ・古老柿の生産には、柿屋という乾燥棚で干す作業、実を「ヒル」作業を経て、約1か月半ほどで完成する。
		【学習課題】なぜ、宇治田原町では古老柿の生産がさかんなのだろうか。また、古老柿の生産をどのように守ろうとしているのだろうか。	
	2	○宇治茶の生産と古老柿はどのような関係があるのだろうか。 ・宇治田原町の茶畑と柿の木の関係を調べ、茶と柿の歴史的な関わりについてとらえる。	・宇治田原町の主産業である茶栽培は柿の木によって支えられてきた。 ・柿の木は茶の弱点となる霜を防ぐ役割があり、また、柿渋は防虫・防腐的作用があるため、茶の生産道具に塗られていた。
	3	○柿屋はどのような場所に建てられるのだろうか。 ・地図に柿屋の場所を書き込み、柿屋が建てられている場所の特徴を考える。	・柿屋は、北側が開いた谷間に南向きに建てられることが多い。それは、冷たい北風が北側から吹き込み、南からの日当たりという自然条件を利用して干すからである。
2 古老柿の生産が抱える課題を知り、その解決策を提案する段階	4	○古老柿の生産者が抱えている課題にはどのようなものがあるだろうか。 ・古老柿生産者とオンラインでつなぎ、生産者にインタビューを行い、抱えている課題を知る。	・宇治田原町も少子高齢地域になっており、生産者が減っている。その影響で、巨大な柿屋を建てるのが困難になっている。 ・地球温暖化の影響で柿の熟すのが速くなってきている。そのため、北風が吹く時期とのすれが生じ、生産に影響が出ている。 ・手間がかかる作業を経て完成する古老柿であるが、1粒あたりの価格が安い。
	5	○古老柿の生産者は抱えている課題の解決に向けてどのような工夫をしているのだろうか。 ・古老柿の生産者が行っている工夫を調べ、まとめる。	・柿屋の減少による地域の衰退を防ぐために、町と生産者、町民が協力して、古老柿生産体験（グリーンツーリズム）を立ち上げようとしている。 ・古老柿1粒の単価を上げるために、付加価値をつけて販売する努力をしている。
	6	○地域に伝わる古老柿づくりを守り、続けていくために、これからさらにどのような工夫が必要だろうか。その中で、みんなができることは何だろうか。 ・古老柿生産者が抱えている課題、取り組みを理解した上で、地域で取り組むことができる解決策を考え、町、町民、生産者と意見交流を行う。	・タブレットで古老柿生産の動画を配信し、その魅力を伝え、大学生などにボランティアで柿屋を建てに来てもらう。 ・古老柿パフェなどの商品を開発し、道の駅で販売することで、宇治田原町にたくさんの人に来てもらう。など

（著者作成）

る地域」に位置付けた地域学習の学習計画の一事例を提案した。

本稿の成果は以下の2点である。

1つ目は、宇治田原町における古老柿生産の特徴や課題について、文献調査と合わせて現地調査を実施し、明らかにすることができたことである。特に柿屋の数については、京都府ふるさと文化再興事業推進実行委員会（2008）の調査で判明している数よりかなり減少している現状を

把握することができた。

2つ目は、調査をふまえて、副読本の記述にはないが、竹内（2014）が地域学習の視点として示している「地域問題」「地域におけるグローバル化」を組み込んだ学習計画を示すことができたことである。特色ある古老柿の生産であるが、少子高齢化という社会的課題、地球温暖化という地球的課題、価格という経済的課題等を抱えており、SDGsをふまえた持続可能性や地域のあり方を考え

る教材となるのではという示唆を得ることができた。

今後の課題としては、本単元の授業を実際に行い、その検証を通して授業の妥当性を明らかにすることが必要である。授業実践を重ね、研究を進めたい。

謝辞

本稿を進めるにあたっては、JA やましろ宇治田原町古老柿生産部および生産農家、宇治田原の歴史を語る会の会員の方々に、調査研究のご協力を賜りました。記して謝意を表します。

注

- 1) 澁谷が2021年11月17日、12月15日に実施した現地調査で聞き取りを行った古老柿生産者の一人で、町内で最大の柿屋を設置し、古老柿の生産を行っている。古老柿の生産に携わって60年になる方である。家としては100年以上生産に携わっているということで、大正時代に撮影したと思われる写真が、2021年11月6日発行の洛タイ新報に掲載されている。
- 2) 聞き取り調査を行った12月15日時点で、JA やましろ宇治田原町古老柿生産部の部会長を務めておられる方である。
- 3) 図1の柿屋の分布図には記載していないが、澁谷が行った現地での調査では、庭先に簡易な柿屋を設置し柿を干している様子が確認できた。

参考文献

伊藤裕康（2008）、「社会科副読本に関わる実践及び研究の歴史から見た社会科地域学習の現状と課題」、香

川大学教育実践総合研究, 17, pp.1-13.

井上奈穂・青葉暢子・麻生多聞・町田哲・原伸気・成美宏太朗・鈴木愛理（2018）,「小学校社会科の地域学習における副読本の開発ー徳島県における塩業の変遷に着目してー」, 鳴門教育大学授業実践研究, 第17号, pp.57-67.

今井敬潤（2021）, ものとなりの文化史 185・柿, 法政大学出版局, pp.9-44. pp.122-125.

岩本廣美（2004）,「身近な果実を活用した食べものの作りー環境教育の素材としてのドングリ、カキー」, 環境教育, Vol.14-2, pp.68-79.

岩本廣美（2019）,「ESD教材としてのウメ・梅干しーSDGsとの関連からの考察ー」, 奈良教育大学次世代教員養成センター研究紀要, 5号, pp.131-141.

宇治田原町教育委員会編（2018）, わたしたちの宇治田原町, 宇治田原町教育委員会, pp.32-33.

京都府ふるさと文化再興事業推進委員会編（2008）, 宇治田原町の古老柿作り, 京都府ふるさと文化再興事業推進委員会, pp.1-17.

後藤信幸・益子典文・村瀬康一郎・加藤直樹・興戸律子（2006）,「地域教材の収集とそのデジタル化を基盤とした社会科「伝統工業」の単元開発ー美濃和紙・美濃焼の複合的教材化と授業実践ー」, 岐阜大学カリキュラム開発研究, Vol.23 No.2, pp.71-80.

竹内裕一（2014）,「地域学習を軸とした社会科・地理教育カリキュラムの創造」, 千葉大学教育学部研究紀要, 第62巻, pp.1-12.

濱崎貞弘（2016）, 柿渋、干し柿、柿酢、柿ジャム、紅葉保存 柿づくし, 農文協, pp.10-22.

松村博行（2001）, そだててあそぼう 30 カキの絵本, 農文協, pp.2-11, pp.26-29.

文部科学省（2018）, 小学校学習指導要領解説社会編, 日本文教出版, pp.66-69.