
近代文語文の入門教材に関する一考察

—明治時代の料理本を読み解くことから—

都築 則幸

1 はじめに

現在、多くの教科書に採録されている作品に『舞姫』があるが、『舞姫』に用いられている語句そのものが現代人にとって難解であり、さらに『舞姫』は高校生にとって馴染みのない近代文語文で書かれているため、それが障害となって生徒に読解させることが難しい作品となっている。生徒は『舞姫』を読み解くために「古典」で学んできた文語文法の知識を活用することになるが、「古典」で中古文や中世文をある程度まで読むことができていても、それがうまく『舞姫』の読解に反映できていない場合も多い。そもそも『舞姫』にあるような近代文語文に生徒自身慣れていないため、読み解くこと自体に抵抗を感じる者が少なくないのである。

今、『舞姫』を例に近代文語文の学習について述べたが、近代文語文が読めないという問題は、単に近代の文学作品が読めるかどうかということ以上に大きな問題を抱えている。近代文語文は法律や歴史など様々な分野で用いられたものでもあるが、こうした近代文語文を前にして、生徒が読むことを諦めてしまう状況は、文学教育の問題のみならず、国語科の教育目標の一つである「言語文化の継承と発展」という点からも問題が指摘でき、改善されなければならないものとして見えてくる。

近代文語文を教える意義について三浦勝也(2008)は次のように述べている。

何故に文語は教育されなければならないのか。それは究極的には現代人である我々にとってそう遠くない過去の文献に対する抵抗を極力少なくし、できるだけ文献自体によって明治・大正・昭和前半期の文化・思想に関わる文章に触れ、その真価を理解できるようにするためである⁽¹⁾。

生徒に近代文語文を読む力を付けさせることは、単に近代の文学作品を読み解くだけでなく、戦前の多くの文献からその知識や思想を理解できる力を養うことにも繋がる。「近代文語文を教えるのは難しい」と、近代文語文を教材から除外するのではなく、過去の遺産を受け継ぎ、読み継いでいくための必要な技術を身に付けさせるために、近代文語文は学んでいく必要があると発想を転換させることが重要であると言える。

また、近代文語文を読み解く際、教材を文学作品のみに縛ってしまうと、『舞姫』のように用いられている語句の難解さや、当時の社会的背景に関する知識など、近代文語文に触れる以前に乗り越えなければならぬものも立ち現れてくる。最終的には『舞姫』といった読み取りが難しい近代文語文を読解できる力を身に付けさせることが必要になるだろうが、まだ近代文語文の学習が覚束ない生徒に対しては、まず近代文語文に慣れさせ、近代文語文を自分の力で読み解く意欲を持たせることが重要であると考えられる。そのためには、あえて文学作品にはこだわらず、あらゆる分野から教材になり得る文章を探し、教材化の可能性を考えていくことも大切なポイントになると思われる。

そこで、本稿の実践事例では近代文語文に慣れ親しませるための入門教材として、明治時代に書かれた料理本である『海軍割烹術参考書』の「カレイライス」の項目を取り上げた⁽²⁾。

この本文を取り上げた理由としては、近代文語文の入門教材は内容の読み取りやすさが重要になってくると思われるが、内容が料理の手順を記したものであるとわかっていれば、生徒が読解でつまづくことは少ないと推測されたからである。また、実際に現代語訳したレシピを用いて料理を完成させることができれば、学習者の中で「古典」や近代文語文で学んだことと現実の生活とが関連していくことになり、学習者の興味関心も引き出しやすいと考えたことも理由の一つに挙げられる。

国語科で近代文語文の読み取り方を学ぶこと、そして家庭科で調理実習を行うこと、それらはそれぞれに教育的価値がある。しかし、ある料理の作り方を学ぶだけでなく、その食に関する文化や歴史を学ぶことができれば、生徒の内的世界はさらに広がるはずである。また、単に過去の文章を読む技術を学ぶだけでは、どうしてそれを学ばなければならないのか、その意義を生徒に実感させることはなかなか難しいが、他教科で学ぶこととも関連させながらであれば、近代文語文を学ぶことの意義や楽しさを伝えることも容易になると考えられる。

このような理由から明治時代の料理本を用いた授業を考案するに至った。次節では、実際に行った授業を例に挙げながら、その内容を考察していくことにする。

2 授業実践事例

ここでは高校3年生を対象に、1学期に配当5時間で行った授業実践に関して記すことにする。

【第1・2時】

『海軍割烹術参考書』「カレイライス」の本文を現代語訳する。

授業を始めるにあたって、まずは4人1組でグループ分けを行った。この後、(資料①)を配付し、各グループで『海軍割烹術参考書』の本文を読み解く学習に移った。教師は各グループを見て回り、作業が進んでいないグループに対しては助言をしていくといった形で授業を展開していった⁽³⁾。

本文には「薄トロ、ノ如ク」や「前ニ切り置キシ肉野菜」など、「古典」で学んだ助動詞の知識を活用する部分があるが、対象が高校3年生であったためか、これらの部分で生徒の学習が滞るといったことはなかった。だが、生徒それぞれに傍線部の文法的意味を聞いてみると、「比況」や「過去」と答えられる生徒ばかりではなかった。こうした状況から考えてみると、おそらくは料理の手順という具体的なイメージに助けられて、一つ一つ文法的な説明ができなくても、感覚的に内容を把握することができていたと推測される。

「古典」で助動詞を教える際には、どうしても文法的意味を覚えさせることに重点を置きがちであるが、それがかえって生徒の「古典嫌い」を生み出している原因にもなっている。こうした点から、特に文語文法を学び始めたばかりの生徒には、助動詞の意味を理解できなければ読み進めることが難しい本文を最初から与えるより、まずは感覚的に助動詞の意味を捉えることができる本文を提示することが、文語文を教授するに当たっては重要であると実感した。しかし、助動詞に引っかかりを覚える生徒はいなかったものの、「麥」

や「鹽」といった旧字体に戸惑いを覚える生徒は多くいた。「麥」や「鹽」が新字体では何に当たるのか、ここでは漢和辞典を使って調べる必要があるが、「漢文」以外で漢和辞典を使う経験が少なく、旧字体を調べるために漢和辞典を使うという発想が生徒にあまりなかったように見えた。だが、実際に戦前に書かれた文献を読み解くには、旧字体が新字体のどれに当たるのか変換できるようになる必要がある。また「ゝ」といった踊り字も本文には見え、こういった現在ではあまり用いられなくなった記号も理解しなければ、本文を現代語訳することはできなくなっているのである。

今日の教科書では「古典」の本文であっても、旧字体のものはすべて新字体に直されている。戦前の文献に見られる旧字体や踊り字に、今の高校生が会うのはまれな状況であると言える。しかし、実際の文献に見られる近代文語文を読み解くには、こうした旧字体を新字体に変換できる力も養っていく必要があるようである。

そして、本文には「馬鈴薯」や「ヘット」など今の生徒にはあまり馴染みのない食材名も並んでいる。本事例では、それらの食材を馴染みのある名称に直すだけで終わらせてしまったが、さらにここから「馬鈴薯」の語源を調べさせたり、食材の異名を探すといった言葉に関する学びを展開させることもできたと考えられる。

なお『海軍割烹術参考書』には、食材の分量が書かれていないため、分量に関しては現在出版されている料理本などを参照させ、分量を決めさせた。

(資料①)

組 番 氏 名	
○【明治時代の料理本を読み解き、料理を再現してみよう】	
○班のメンバー	
○『海軍割烹術参考書』（明治四十一年・一九〇八年）「カレイライス」	
初メ米ヲ洗イ置キ牛肉（鶏肉）玉葱、人参、馬鈴薯ヲ四角ニ拾モ賽ノ目ノ如ク細カク切り別ニ「フライパン」ニ「ヘット」ヲ布キ麥粉ヲ入レ狐色クライニ煎リ「カレイ粉」ヲ入レ「スープ」ニテ薄トロ、ノ如ク溶シ之レニ前ニ切り置キシ肉野菜ヲ少シク煎リテ入レ（馬鈴薯ハ人参玉葱ノ殆ド煮エタルトキ入ル可シ）弱火ニ掛ケ煮込ミ置キ先ノ米ヲ「スープ」ニテ炊キ之レヲ皿ニ盛り前ノ煮込ミシモノニ鹽ニテ味ヲ付ケ飯ニ掛ケテ供卓ス此時漬物類即チ「チャツネ」ヲ付ケテ出スモノトス	
（１）【馬鈴薯・鹽・麥粉・ヘット】とはそれぞれ何か答えなさい。	
（２）レシピの本文を現代語訳しなさい。	
（３）「カレイライス」四人前を作る際の【牛肉、玉葱、人参、馬鈴薯、麥粉、カレイ粉、スープ（固形スープの素で代用）】の分量を調べ、書き込みなさい。	

【第3・4時】

現代語訳したレシピを見ながら、実際に「カレイライス」を作ってみる。

前時に作ったグループごとに分かれて、調理実習を行った。レシピには料理の手順が一通り書かれているので、その通りに調理を行っていけばよいのだが、生徒は現代のカレーを強くイメージするため、レシピを現代風にアレンジしてしまう傾向が見られた。ここでは「料理を上手く作ること」が目的ではなく、「レシピ通りのものを再現すること」が目的であることを徹底させ、調理実習を行わせることが重要なポイントとなった。

また、レシピ通りに作っていても、自分たちの知っているカレーとは大きく異なるので、不安を口にする生徒がいた。そういった生徒のグループに対しては、教師がレシピを確認させながら、作業のフォローを行う必要があった。

【第5時】

「明治時代の料理本を読み解くこと」「カレーの今・昔」について感想をまとめる。

第1・2時は下調べや現代語訳、第3・4時は調理実習に多くの時間が割かれるため、第5時に全体を総括するための時間として、感想文を書く時間を設けた。その際、「明治時代の料理本を読み解くこと」「カレーの今・昔」というテーマを二つ挙げ、それぞれのテーマに則した内容を書くように指示した。

「明治時代の料理本を読み解くこと」については、「馬鈴薯」や「ヘット」など自分たちの経験にはなかった言葉に対して新たな発見を感じ、カレーそのものも新鮮に感じたという感想が多く見られた。生徒たちは未知の言葉に出会ったことで、普段見慣れたものもまた違ったものとして見る事ができたようである。

また、「カレー」について言えば、明治時代のものと現代のものとギャップに驚かされたという感想が圧倒的であった。明治時代のレシピ通りに作ると、現代人が口にするものよりも味が薄く、味気ないものになる。しかし、現代とは違う味付けだからこそ、かえってそれが過去の食文化に対する興味関心に繋がり、過去の人々の状況に思いをめぐらせる結果になったようである。「古典」では、過去の人々の心情を作品から読み取らせることが授業のポイントになることが多いが、本事例では食を通じて過去の人々との接点が生じることになった。過去の文献を読み解くことから、最終的には過去の日本に対する興味関心へと繋げることができたのである。

また、今回は第5時に感想文を書く時間を設けたが、実習から時間が経過してしまっているため、感想文が書きにくいという声も上がった。振り返ってみれば、感想文を宿題とし、その感想を持ち寄りながら、レシピの内容や料理そのものについて話し合い、各々の考えを深めるといった授業展開もできたのではないかと思う。

3 「総合的な学習の時間」と関連付けて

本事例では、生徒が近代文語文に慣れ親しむことを第一の目的とし、明治時代の料理本を読み解くことを中心に授業を展開した。そして他教科の学習内容と関連付けたことによって、意欲的に生徒は学習に取り組んでいた。

しかし、こうした実践を普段の国語科の授業の中で行うには、授業時数の関係から難しいこともある。その問題を乗り越えるために、ここでは「総合的な学習の時間」を利用することを考えてみたい。学習指導要領の「総合的な学習の時間」には、「各教科・科目等で身に付けた知識や技能等を相互に関連付け、学習や生活において生かし、それらが総合的に働くようにすること」が明記されており、解説でも各教科で身に付けた知識や技能を組織化し、連動させて活用させることを求めている。

本来、近代文語文の読み取りであれば国語科、調理実習であれば家庭科と、それぞれ分断された学習内容になるところであるが、「総合的な学習の時間」であれば、教科の枠を越え、関連を意識した指導を行うことができる。文語文法など「古典」で学んだことが、最終的に「総合的な学習の時間」で他教科の知識と結び合えば、「古典」で学んだ知識が生徒の中で生き生きとしたものになることにもなると考えられる。

また、本事例では明治時代の料理本を用いたが、それ以外にも昔の遊びを記した文献を現代語訳し、実際にその遊びが再現できるか実験してみるといったことでも、本事例と同様の目標を達することができるだろう。今回行った授業の方法は様々な場面で応用できると考えられる。

4 おわりに

従来から近代文語文を国語科で扱うとなれば、教材は文学作品であることが一般的であった。しかし、文学作品にこだわるあまり、そもそも近代文語文に読み慣れていないという生徒の実態を置き去りにしてしまっている状況も生じている。『舞姫』といった近代文語文の中でも読み取りが難しい作品を読むには、まず近代文語文に慣れさせ、そこから生徒の読解力を育成していく必要がある。当然そのためには入門教材など、生徒の実力に合わせた近代文語文の教材を用意する必要があるはずである。

また、生徒の実力と照らし合わせながら、近代文語文を読み解く力を身に付けさせるのならば、文学作品以外のジャンルから近代文語文の教材を開発していくことも必要であるだろう。浅田孝紀（2000）は古典の教科書に採録される作品に関して次のように述べている。

近世に発達した諸学問の古典を教材化することは勿論考えに入れてよいし、近代初期の、その後に影響の大きかった思想書を文語文教材として教材化することも、十分に考慮されてよい。例えば、福沢諭吉『学問のすずめ』や西周『百学連環』などは、近代の古典的な学問・思想の啓蒙書として格好の例である。これらは文語で書かれているが、現代の学問的・思想的な状況に今でも深く関わっており、教材化の可能性は十分に高い⁽⁴⁾。

現代との結び付きを意識し、関連し合うものとして近世の学問書や近代初頭の啓蒙書を教材として捉えて

いく視点は、今日の古典教育や文語教育の閉塞感を打ち破る一つの考えとして重要であると思われる⁽⁵⁾。ただし、こうした学問書や啓蒙書は当時の時代的・社会的な状況を把握した上でなければ、内容が読み取りにくいものもあり、これらの作品を教材にして授業を行うのであれば、例えば日本史や世界史など、他教科での学習の状況を考慮に入れた上で、授業を展開していく必要もあるだろう。

本事例では「料理」という生徒にとって身近なものを扱ったがゆえに、近代文語文そのものは現代人にとって馴染みがないものであっても、その読みにくさを軽減させることができた。またこのことをさらに広げ、近世文を読むにしても、江戸時代に刊行された料理本を読むことを授業に組み込めば、食文化という視点から「古典」に対して生徒の興味関心を引き出していくこともできると考えられる⁽⁶⁾。料理本自体に文学的価値や思想的価値を見出すことは難しい。しかし、近世・近代問わず、文語文に慣れ親しませることを目的とした授業を行うのであれば、料理本はその目的に適した教材として見えてくる。

今日の国語科の目標として「言語文化を享受し継承・発展させる態度を育成すること」が求められているが、この目標を達成させるためには、生徒に中古文や中世文のみならず、近代文語文に至るまで、過去の文章を読み解く技術を身に付けさせる必要がある。そうでなければ、言語文化を将来に受け継いでいくことはできないだろう。しかし、文語文法一つ挙げても、入試や定期テストがあるからそれらを学習しているといった状況も否定できず、当然、こうした状況では何のために文語文法を学ぶのか、その意義を理解できない生徒も出てくることになる。

だが、文語文法を学ぶことは、言語文化を受け継ぐために必要な技術を学ぶことに繋がっている。そして近代文語文を読み解くことも、そのことと関連し合っている。本来であれば、こうしたことを前提とした上で「古典」や近代文語文は教授されなければならないはずである。言語文化を受け継ぐために必要な技術を持つことの重要性を生徒にどう実感させていくことができるか。今後は近代文語文まで視野に入れながら、文語教育のあり方を考えていく必要があると言える。

(成城学園中学校高等学校 教諭／本学非常勤講師)

注

- (1) 三浦勝也 (2008) 「古典教育と文語教育」(『東京都立産業技術高等専門学校研究紀要』第2号) 25 頁
- (2) 『海軍割烹術参考書』は、猪俣典子・江原絢子・前田雅之 (2007) 『復刻海軍割烹術参考書』(イブシロン出版企画) を参考にしたが、その本文は現代語訳のため、底本を所蔵する海上自衛隊第四術科学校のホームページ (<http://www.mod.go.jp/msdf/fourmss/>) にある「海軍レシピ」から原文を引用した。
- (3) 本事例では高校3年生を対象としたため、漢字カタカナ交じりで書かれている原典の本文をそのまま提示したが、この文自体が読みにくいということを指摘する生徒も多くいた。学年によっては原典の表記のままでなく、ひらがなに直したり、句読点を打った本文を提示したりする必要があると思われる。
- (4) 浅田孝紀 (2000) 「古典教育への近代文語文導入覚え書き―『古典』に関する発想転換をめぐる四つの提案―」(『研究紀要』第38号) 122 頁
- (5) 片山富子 (2010) 『『達人』とは何か』(田中洋一編著『中学校国語科新しい教材と視点で創る古典の授業―伝統的な言語文化の享受と継承―』東洋館出版社) では、中学校における古典の授業事例として『解体新書』や『蘭学事始』を『徒然草』と組み合わせ、「達人」というテーマでプレゼンテーションを行うというのが提案されている。『解体新書』や『蘭学事始』といった従来の古典の授業では用いられることのなかった作品であっても、テーマを統一し、他の作品と比較しながら読み解くことができれば、作品に対する抵抗感も減少すると考えられる。
- (6) 江戸時代に刊行された料理本の本文の多くは、吉井始子 (1978～81) 『翻刻江戸時代料理本集成』第1～10巻、別巻(臨川書店)で、その本文を確認することができる。ただし、『海軍割烹術参考書』と同じように食材の分量が記されていないものも多く、また調理の手順もわかりにくいいため、実際に料理を再現するためには次のものが参考となる。
福田浩・島崎とみ子 (1983) 『江戸料理百選』(2001年社)、福田浩・杉本伸子・松藤庄平 (1998) 『豆腐百珍』(新潮社)、奥村彪生 (2003) 『万宝料理秘密箱―江戸の名著「万宝料理秘密箱」より』(ニュートンプレス)、鈴木晋一 (2003) 『御前菓子をつくろう―江戸の名著「古今名物御前菓子秘伝抄」より』(ニュートンプレス)、島崎とみ子 (2004) 『江戸のおかず帖美味百二十選』(女子栄養大学出版部)、福田浩・松藤庄平 (2006) 『完本大江戸料理帖』(新潮社)