

愛知県埋蔵文化財調査センター「出前授業」を受けました。

12月10日(月)普通科2年生7・8・9組の日本史B選択者80名、食物科3年生40名に対して、愛知県埋蔵文化財調査センターから講師を迎え、出前授業を行っていただきました。

当日は美術室を借用して、3つのテーブルに配置された土器等を、実際に持って観察しました。テーブルA：縄文・弥生土器や戦国時代の羽釜から、用途による土器の変化、テーブルB：土師器と須恵器の違い、テーブルC：愛知の焼き物の歴史、の3つをテーマに、生徒がローテーションでテーブルをまわる授業です。貯蔵用の壺は安定性を求めるために重く、煮炊き用の甕は熱効率を上げるためにうすく作られ、形も変ること、土師器と須恵器での吸水性の違い、大量生産に伴う品質の低下など、実物に触れて初めてわかる貴重な体験をしました。



奥がAテーブル、手前がBテーブルです。奥では調査センターの先生から縄文土器や弥生時代の壺・甕について学んでいます。用途や時代で重さや厚さが違うこと分かったかな？

手前では実際に須恵器に触れています。土師器に水をかけると音を立てて水を吸い込みます。須恵器に水をかけるとなかなか乾きません。実際に見るとはっきりわかりますね。



Cテーブルです。奥の女子は平安時代の灰釉陶器と鎌倉時代の山茶碗を見比べています。

手前の男子は、中国(明)と日本の染付の違いを見えています。

中国陶磁や染付、上絵付への関心は、食物科の生徒諸君の方がより大きかったようです。小さな陶磁器片が頭の中で大皿や小鉢に化けて、その上においしい料理がのっていたのかな。



最後は調査センターの先生によるまとめです。トチの実のあくを抜くために土器が使われました。弥生時代から古墳時代そして戦国時代と時を経る間に、どんどん熱効率をあげる工夫がなされてきたことを、実物を示しながら解説していただきました。

授業を受けた生徒からは、「土器の発展を通して、『よりよくしたい』という思いが物事を発展させた。土器に限らず、いろいろなことに疑問を持って考えるとこの先おもしろくなりそうだ。」、「(考古資料を実際に見ることで)昔の人の工夫や、授業では学べない『歴史の見方』に興味を持った。」(要約)などの感想が寄せられました。新しい学習指導要領にうたわれている「主体的・対話的な深い学び」に通じる体験ができたと思います。

調査センターの先生、お忙しいなか、過大な要求に応えていただきまして、どうもありがとうございました。