

改訂の背景

石川の将来を担う高校生が、本県の素晴らしさを認識し、郷土を愛する心や誇りに思う心を培い、将来にわたって石川の文化を維持・発展させ、また発信者として幅広く活躍するよう、石川版教科書「ふるさと石川」を作成（平成 18 年 3 月初版発行）

本県を取り巻く状況の変化

- 経済や社会のグローバル化や科学技術の急速な進展
- 交通基盤の整備の進展
  - ・北陸新幹線金沢開業（平成 26 年度末）、敦賀までの延伸
  - ・能登有料道路の無料化（H25 年度～）
  - ・能越自動車道の整備
  - ・金沢港、七尾港の整備 など
- 能登半島地震（平成 19 年）、東日本大震災（平成 23 年）の発生

教育改革の進展

- 教育基本法（平成 18 年 12 月改正）
  - ・教育の理念として伝統や文化の尊重を新たに規定
- 高等学校新学習指導要領（平成 25 年度より完全実施）
  - ・伝統や文化に関する教育の充実
- 石川の教育振興基本計画（平成 23 年 3 月策定）
  - 【方針 1-1】 ふるさと教育・ふるさと学習の充実
  - ・郷土石川を愛し、誇りに思う気持ちを育む教育の充実

現行版の内容との間に乖離

ふるさと教育の更なる充実

平成23年:改訂作業開始、平成24年3月:改訂版発行

改訂の概要 ～新たに加えた内容(主なもの)～

第1章 石川の自然

4動物

- トキの分散飼育、ライチョウの飼育・繁殖技術の研究



6里山里海

- 能登の里山里海が世界農業遺産に認定  
(☞ 関連：第4章【農林業】【観光産業】)

第2章 石川の歴史

9七尾城から金沢城へ

- 金沢城公園の整備  
河北門の復元、玉泉院丸跡の調査研究・整備など



第3章 石川の文化・伝統工芸

「石川が育んだ文化」

4科学・技術

- 八田與一氏の業績

9年中行事

- 「奥能登のあえのこと」がユネスコ無形文化遺産に登録

「石川が誇る伝統工芸」

2陶芸

- 十代大樋長左衛門氏、文化勲章受賞



第4章 石川の産業

1農林業

- 県産食材のブランド化 ルビーロマン、能登牛

3機械・電気産業 4繊維・化学産業

- 次世代産業  
炭素繊維・炭素繊維複合素材  
独自のな工作機械



4繊維・化学産業

- ニッチトップ企業  
機能性ユニホーム生地  
産業廃棄物処理プラント



10次世代産業の創造

- 産業間連携、産学官連携

第5章 石川の未来

1未来のまちと交通

- 北陸新幹線金沢開業と敦賀への延伸  
(☞ 関連：第4章【観光産業】)
- 輪島市における防災対策



5ボランティア

- 能登半島地震ボランティア  
東日本大震災ボランティア



# 目次

■ 石川への思い .....	4
■ ものづくり石川に生きて(カラー資料) .....	8
■ 学習にあたって .....	17
学習の目的と方法	
学習方法例	



豊かな自然のなかで	30
1 石川の大地と自然公園 .....	32
2 豊かな四季 .....	34
3 植物 .....	38
4 動物 .....	40
5 山 .....	44
6 里山里海 .....	48
7 川・湖沼 .....	50
8 海岸 .....	54
9 地質 .....	56
参考図書一覧 .....	58



歴史に学んで	60
1 食の今昔 .....	62
2 日本海交易と豪商たち .....	64
3 能登・加賀の成り立ち .....	66
4 白山信仰 .....	68
5 源平争乱と鎌倉武士 .....	70
6 加賀・能登の守護大名 .....	72
7 鎌倉仏教の興隆 .....	74
8 一向一揆の展開 .....	76
9 七尾城から金沢城へ .....	78
10 百万石の成り立ち .....	80
11 兼六園と辰巳用水 .....	84
12 前田綱紀の文化政策 .....	86
13 武士の社会と庶民 .....	88
14 街道と陸運 .....	92
15 石川県の誕生 .....	94
16 軍都から学都へ .....	98
17 繊維王国・石川 .....	100
18 加賀・能登の戦後 .....	102
19 石川県のおもなできごと .....	106
参考図書一覧 .....	108

● 関係施設一覧 .....	260
● さくいん .....	267

3章  
石川の文化・伝統工芸



石川が育んだ文化

文化をたずねて	110
1 古典文学	112
2 近現代文学	114
3 思想・哲学	118
4 科学・技術	120
5 茶道・華道	122
6 美術(絵画・彫刻・書)	124
7 芸能	126
8 祭り	130
9 年中行事	134
10 方言	136
11 建造物	140

石川が誇る伝統工芸

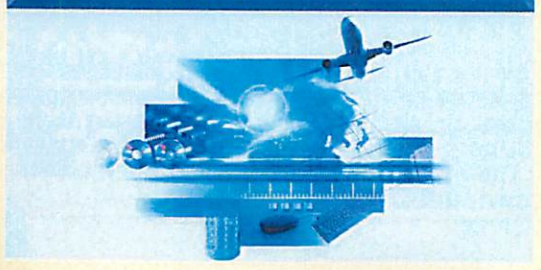
伝統の技をたずねて	144
1 漆器	146
2 陶芸	150
3 染・織	154
4 金箔・金工ほか	158
参考図書一覧	162

4章  
石川の産業



産業が生み出すものを見つめて	164
1 農林業	166
2 水産業	172
3 機械・電気産業	176
4 繊維・化学産業	184
5 デザイン産業	190
6 情報産業	192
7 土木・建築産業	198
8 商業	204
9 観光産業	212
10 次世代産業の創造	216
11 労働	220
参考図書一覧	222

5章  
石川の未来



未来に向かって	224
1 未来のまちと交通	226
2 高度情報化社会	234
3 医療・福祉・健康	240
4 環境保全	246
5 ボランティア	250
6 国際化	252
7 石川を支えて生きていくために	256
参考図書一覧	258

## 【 補充資料 】

## ● イルカ漁

真脇遺跡では、大量のイルカ骨（主にカマイルカとマイルカ）が槍先形石器（石槍）とともに出土したため、追い込み法だけでなく、槍先形石器を用いた突き取り法が併用されていたと考えられる。漁は、春から初夏にかけて行われていた。1頭のイルカから、食用となる肉の部分や脂、皮、骨などいろいろな部位を利用していただと考えられている。詳しくは、「石川県能登町 真脇遺跡」（能都町教育委員会 真脇遺跡発掘調査団）を参照。

## ● いしり（いしる）

秋田のしょつつる、香川のいかなごしょうゆ、とともに日本三大魚醬<sup>いしり</sup>といわれる。イカやイワシに塩を加えて発酵させてつくり、濃厚なうまみと香りが特徴である。スルメイカを原料としたものを「いしり」、イワシを原料としたものを「いしる」とよぶことが多い。タイの「ナンプラー」、ベトナムの「ニョクマム」も魚醬の一つである。

## ● 伝統食品

石川県は、日本海の海の幸、白山に源をもつ水、加賀平野の米・野菜と、あらゆる食材がそろった恵まれた地域である。四季の移り変わりがはっきりしており、冬は雪に閉ざされることから保存食が発達した。漬け物のなかには、石川県でしか製造が認められていないという、フグの卵巣の糠漬<sup>糠漬</sup>けもある。なれずしは魚の発酵食品であるが、家ごとの秘伝の製法でつくられた。また、アエノコト（p.135）や報恩講（ほんこさん：親鸞聖人の忌日にちなむ法要）などに代表されるように、祭りや行事ごとにも独自の料理があり、さまざまな食文化がつけられてきた。

- ・発酵食品：コノワタ（からすみ、ウニと並び、日本三大珍味とされている）、べんづけ（いしるを使った漬け物）、こんかいわし（糠漬けのイワシ）、フグの粕漬け、大根ずし、かぶらずし、ひねずし（なれずし） など
- ・押し寿司：柿の葉、笹の葉
- ・他の伝統食品：門前そば、宝達葛、しょうゆ、あめ、加賀麩、堅豆腐、加賀丸いも、加賀棒茶、クチコ（ナマコの卵巣を干したもの）、塩鯖 など

## ● 郷土料理

加賀藩では、食事に関する制限が厳しく平常の食事が質素であったため、お祭りなどの日には、ごちそうをつくった。また、外で大勢の人が集まることを禁止されていたので、祝い事や祭り事には客人をその家庭の味でもてなす「およばれ」という習慣があった。そのもてなしのため、お膳や什器などにも気を配り、産業の発展にも寄与した。また、北前船のもたらした食材も、食生活に大きな影響をあたえた。

- ・郷土料理：べか、貝焼き、じぶ煮、鯛の唐蒸し、ゴリ料理（ゴリの佃煮、唐揚げ、ゴリ汁など）、えびす（べろべろ）、なすそうめん、棒鱈、くるみの佃煮 など

## ● 加賀野菜

金沢市農産物ブランド協会によって、最初に加賀野菜と認定されたのは、さつまいも、二塚からしな、金時草、ヘタ紫なす、金沢一本太ねぎ、せり、打木赤皮甘栗かぼちゃ、源助だいこん、加賀太きゅうり、加賀つるまめ、加賀れんこん、たけのこであった。これに加えて平成14年(2002年)6月に、くわい、赤ずいきが、平成15年6月に、金沢春菊が認定されて計15品目となった。そのなかで、二塚からしな、打木赤皮甘栗かぼちゃ、金沢一本太ねぎは、生産量が減って種の保存が必要とされたため、「伝統野菜」に定められている。

## ● 和菓子

金沢は、京都、松江とともに三大菓子処といわれている。いずれの町も茶の湯が盛んなことと関係が深く、加賀藩主初代利家、2代利長が千利休に師事し、5代綱紀が京都から千宗室を招いたほど、茶道に力を入れていた。茶会では、季節を感じることをとても大切に、和菓子もその一端を担った。茶の席の和菓子のみだけでなく、季節を表す菓子、縁起菓子、祝い菓子、行事菓子などがあり、和菓子を見れば風習を知ることができるほどである。

- ・季節を表す菓子：福梅、福德、辻占、金花糖、水無月、氷室饅頭 など
- ・冠婚葬祭の菓子：ころころ団子、「日月山海里」を表した五色生菓子、寿せんべい など
- ・地域に伝わる菓子：いも菓子、ゆべし(柚餅子)、塩せんべい、すいぜん、大豆飴、ころ柿、おだまき、じろ飴、柴舟、あんころ、雪花糖、とち餅、月よみ山路、吸坂飴、娘娘饅頭 など

金沢における和菓子づくりは、3代利常が菓子師を香林坊に連れてきて、落雁をつくらせたのが始まりといわれている。落雁の木型にはいろいろな種類があり、職人の高度な技術とともに落雁への深い情熱も感じられる。落雁の一つである長生殿は、松江風流堂の山川、長岡大和屋の越乃雪と並び、日本三銘菓といわれている。

## 【 発展資料 】

### ◆ 輪島素麺

明治10年(1877年)に刊行された錦絵「大日本物産図会」「能登素麺製造ノ図」の右上の詞書には、「素麺は備後・伊予・美作・阿波・讃岐・大和・能登・伊勢の各州にて産出す。五色平長太白髪等の諸名あり。初夏揉みあげたる小麦を冬にいたりて目方四貫五百目を確にて引、絹ふるひにかけ三貫目の白粉を得る。則水塩等を和して捏あはせ麺棒にて厭延し渦のごとく切廻て曳のぼし細くにして掛け台に乾上適宜截て諸国に出す」と記されている。

そうめんは、備後(広島県)、伊予(愛媛県)、美作(岡山県)、阿波(徳島県)、讃岐(香川県)、大和(奈良県)、能登(石川県)伊勢(三重県)の各地方でつくられている。五色そうめん、平そうめん、長そうめん、太そうめん、白髪そうめんなどの名前がある。初夏に脱穀しておいた小麦を乾かしておき、冬にそれを臼で挽き、絹のふるいにかけて約17kgの小麦が約11kgの小麦粉になる。そのあと、水・食塩などを加えて練り、麺棒で延ばし、渦巻きのように切り、それを延ばして細く延ばして掛け台にかけ、適当な長さに切って他の地域に出荷する。

「能登素麺製造ノ図」では、そうめんづくりの一連の流れを見ることができる。

(参考資料：「加賀百万石の味文化」集英社新書)

各節の学習展開例	<b>2章 石川の歴史</b>  <b>1節 食の今昔</b>
----------	---------------------------------------

◆ 学習のねらい

日常生活に欠かすことのできない「食」について考え、身近な郷土の伝統料理が、石川の地理・気候などの風土、歴史・社会的な背景を通して、どのように変化してきたかを理解する。また、今後どのように継承していくかを考え、器などの工芸品、和菓子や食品などの伝統産業との関わりについての知識を深め、「食」の領域からふるさと石川を理解する。

◆ 学習展開例

学習活動	指導上の留意点
<p>[第1ステージ] 見つけよう</p> <p>○ 「食」について、疑問点や興味をもった点を見つけよう。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 下記の観点を参考に、話し合う。</li> <li>* 石川の各地域の特産品はなにか。</li> <li>* 江戸時代の農民の食生活は、どのようなものであったか。</li> <li>* 「加賀野菜」の種類やそれぞれの特徴はなにか。</li> <li>* 「加賀野菜」を広めるために取り組んでいることはなにか。</li> <li>* 「加賀野菜」と銘うちブランド化することによって、それ以前と変わったことはなにか。</li> <li>* 季節ごとに、どのような菓子があるか。</li> <li>* 行事に関わる和菓子には、どのようなものがあるか。</li> <li>* 菓子の誕生の由来はなにか。</li> </ul> <p>○ 課題を分類、整理して、グループで分担しよう。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 左記の観点は例なので、このほかにも、生徒から出されたものを取り上げて、全体で共有させる。</li> <li>・ 疑問点や興味をもった事柄を書き出しながら、課題を明確にさせていく。</li> <li>・ 知らない言葉も出てくるので、それらも書き出して、調べる対象にさせる。</li> </ul> <p>○ 調べるジャンルで分担させる。</p>
<p>[第2ステージ] 深めよう</p> <p>○ 課題について調べたり、体験したりしよう。</p> <p>①石川の食文化と、その変遷を調べる。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* その地域に伝わる郷土料理と、その由緒について、家族や地域の人に話を聴く。さらに、それらが伝承、発達した理由を調べる。</li> <li>* しょうゆといしりについて、材料、製法、栄養成分、利用方法を比較する。</li> <li>* 「加賀野菜」に関係する施設などで、生産量・出荷量・消費量などを調べる。</li> <li>* 菓子文化会館を訪ね、和菓子の歴史について調べる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 図書館やインターネット、ガイドブック、観光資料などから、テーマの解決に役立つ情報を調べ、深めさせる。</li> <li>・ これまでの変遷を学ぶとともに、これからの展望も考えさせる。</li> <li>・ 訪問を計画する施設などの情報については、インターネットを活用させる。</li> <li>・ 企業訪問や施設見学の際の、注意事項を説明する。</li> </ul>

<p>② 体験する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・下記を参考に、グループごとに体験活動を行う。</li> <li>*身近な人に聞いたレシピや既存のレシピを参考に、郷土料理をつくる。</li> <li>*江戸時代の食事を再現し、現代の食生活と比較する。</li> <li>*しょうゆといしりを使った料理をつくり、その味を比較する。</li> <li>*和菓子をつくる。 など</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・企業訪問や施設見学をする場合は、注意事項を説明する。</li> <li>・体験したものは写真で残し、発表時の資料になるようにアドバイスする。</li> </ul>
<p>[第3ステージ] まとめよう</p> <p>○ 調査したことを整理して、まとめよう。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・第2ステージで学んだことを観点ごとに整理して、まとめる。</li> </ul> <p>○ 調査したことを、発表しよう。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・まとめたことを、発表する。</li> <li>・発表会では、互いに質疑、応答を行い、自分たちが調べていないことについての情報を得る。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・発表形態を決めて、発表資料を作成させる（模造紙、プレゼンテーションソフトなどを活用）。</li> <li>・伝えたいことがわかるような資料・発表になるように、助言する。</li> <li>・2つ以上のものを比較するときは、並べ方に気をつけ、わかりやすいものなるように助言する。</li> </ul>
<p>[第4ステージ] 活かそう</p> <p>○ 調べたことを活用しよう。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・下記を参考に、活用に取り組む。</li> <li>*Web ページなどで、地域の豊かな食文化について積極的に紹介する。</li> <li>*同じようなテーマで研究している他の高校と、情報交換をする。</li> <li>*加賀野菜を使った料理・菓子を開発する。</li> <li>*伝統食品を使った新しい料理を考える。</li> <li>*より広く石川の食文化について知ってもらうために、アプローチする方法を考える。</li> <li>*石川の和菓子カレンダーをつくる。</li> <li>*石川の郷土料理マップをつくる。 など</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・個人、グループ単位で、どのような活かし方ができるかを考えさせる。</li> <li>・活用のしかたについては、自由な発想で取り組ませる。</li> <li>・調べたこと以外に、他の分野と関連づける力が育成されるように留意する。</li> <li>・伝統を活かしながら、自分たちで新しい商品を考えたり、アプローチしたりさせる。</li> </ul>
<p>[第5ステージ] ふり返ろう</p> <p>○ 活動を終えて、学習をふり返ろう。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・下記を参考に話し合う。</li> <li>*石川の食文化を継承・発展させていくために必要なことはなにか。</li> <li>*わたしたちが、石川の食文化を継承していくためにできることはなにか。</li> <li>*加賀野菜のブランドを守りながらも、生産量・認知度を高めるためには、どうしたらよいか。</li> <li>*石川らしさが見えたか。</li> <li>*自分たちの将来について、なにを考えたか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学習を終えた段階で、自分をふり返る場面をもたせる。</li> <li>・食文化の歴史を通して、ふるさとの課題を考え、その課題を克服する方策を考えさせる。</li> </ul>