

## 広島お好み焼きから原爆がみえる

### ～広島お好み焼きから始める修学旅行事前学習～（第6学年）

奈良市立朱雀小学校 山方貴順

- (1) 単元名 「広島お好み焼きから原爆がみえる  
～広島お好み焼きから始める修学旅行事前学習～」 小学校第6学年

#### (2) 単元の概要

本稿では、広島お好み焼き（以下、広島焼き）を切り口にした、修学旅行の事前学習を提案したい。  
広島焼きから、原爆や戦後の日本がみえる【多様性】。

まず、材料に目を向ける。広島焼きには、次の特徴がある。①きゃべつやもやし等の野菜が多い。②小麦粉が少ない。これら2点は、広島焼きが戦後の食糧難の時代に生まれた食べ物であることを物語っている。戦後の日本は、ひどい食糧難に悩まされた。生活に必要な食料の多くは、自由販売ではなく、配給販売の制度がとられた。しかし、配給量は不十分であった。そのため多くの人々は闇市で食料を買い求めた。当時貴重であった米や肉、小麦は普段の何十倍もの金額が必要であった。戦後、広島にお好み焼き屋が最初に誕生したのは1950年頃である。これは、東京より5年、大阪より2年遅れてのことである。遅れた理由は、地方都市である広島では小麦粉の仕入れが難しかったためだと言われている。少ない小麦粉で調理できるため、重ね焼きである広島焼きのスタイルが生まれたのである。後に、広島焼きは、大人も満足できる食事として、麺や卵や肉が加わり、広島名物へと定着した。

次に、店名に目を向ける。広島焼き専門店の店名は「〇〇ちゃん」が非常に多い。多くの広島焼き店が軒を連ねる「広島お好み焼き物語 駅前広場」と「お好み村」の店名は、全39店舗中13店舗が「〇〇ちゃん」であった。この特徴には、複数の説があると言われている。ひとつは、戦争で行方不明になった家族に所在を伝えるためという説である。原爆によって、広島では14万人以上の死者、行方不明者が出た。行方不明になった家族に所在を知らせるため、自分や家族のニックネームを店名にして、奇跡の再会を願ったのである。もうひとつは、家庭に入っている女性が自宅で手軽に始められる商売としてお好み焼き屋を始め、自分のニックネームを店名にしたという説である。この女性は、戦争未亡人が多かったようである。お好み焼き屋は、有りあわせの家財道具を使って始められる簡単な商売であったと言われている。

さらに、広島焼きの店内、特に客席や鉄板、食べ方に目を向ける。関西のお好み焼き店は、4名がけのテーブルの中央に鉄板があり、そのテーブルが複数あるのが一般的である。一方、昔ながらの広島焼き店の多くは、1枚の大きな鉄板があり、それを囲むように客席がある。この大きな鉄板は、店主の調理の場であると同時に、客の皿の役目も果たす。また、客は皿や箸をあまり使わず、ヘラのみで食事をする人が多い。これらの特徴は、スペースや水を省くためのものである。既に述べたように、家庭に入っている女性が開店する際、多くは自宅の空いたスペースをお好み焼き屋とした。そのスペースには限りがあるため、関西風のように、客にお好み焼きを焼かせるだけの場所がなかったであろう。また、戦後復興の時代、水道設備が整っていない屋台では、水は貴重であった。店で使う

道具や洗い物を少しでも減らすために、皿や箸を使わずに、ヘラで食事をするようになったのである。

以上のように、広島焼きの特徴を探ると、どれもが原爆や戦争と関わっていることが分かる。この特徴を切り口に、平和を重んじる児童の育成【責任性】を狙った。

(3) ESDの視点の明確化

【持続可能な社会づくりの構成概念】

構成概念 I 多様性…身近にあるお好み焼きは原爆や戦争とつながりがあり、関西のものと広島のもは、異なるルーツをもっていること。

構成概念IV 責任性…一人一人が戦争の悲惨さを理解するとともに、心に平和の砦を築き、戦争反対の立場を貫くこと。

2. ESDの視点を生かした授業の実際

(1) 単元の目標 (重視する能力・態度)

能力・態度③ 多面的、総合的に考える力…広島焼きと、原爆や戦争のつながりを理解し、関連づけて考えることができる。《多面》



能力・態度④ コミュニケーションを行う力…修学旅行で学習したことを、在校生等に伝えることができる。《伝達》

能力・態度⑥ つながりを尊重する態度…身近にあり、気軽に食べることのできる広島焼きが原爆や戦争とつながっていることを考えることができる。《関連》

(2) 評価規準

関連 関心・意欲・態度	関連・伝達 思考・判断・表現	多面 技能	多面 知識・理解
①広島焼きや原爆、戦争、平和について意欲的に学習している。	①広島焼きを、原爆や戦争と結びつけて考えている。 ②修学旅行で学習したことを、在校生等に適切に伝えている。	①広島焼きと、原爆や戦争のつながりについて情報を集め、読み取っている。	①広島焼きと、原爆や戦争のつながりを理解している。

(3) 単元の計画 (全4時間)

時	主な学習活動と内容	◇教師の支援 ◆主な評価																												
1	<p>1. 都道府県別、1万人あたりのお好み焼き・たこ焼きの店舗数、ベスト3を予想する。</p> <p>2. 都道府県庁所在市別1世帯当たりの年間ソース購入数量を予想する。</p> <p>3. 写真をもとに、これからの学習課題を示す。</p>	<p>◇1位広島県、2位兵庫県、3位大阪府、4位徳島県、5位高知県 ◇お好み焼き屋が多いのは、関西だけでないことを気付かせる。</p> <p>◇1位広島市、2位徳島市、3位神戸市、4位大阪市、5位奈良市 ◇広島においてお好み焼きは、外食だけでなく、家庭でもよく調理されていることを気付かせる。</p> <p>◇関西風と広島風、両方のお好み焼きの写真を示し、興味をもたせる。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>お好み焼き（関西）</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>お好み焼き（広島）</p> </div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin: 10px 0;"> <p><b>広島のお好み焼きには、どんな秘密が隠されているのだろう。</b></p> </div> <p>◆広島焼きや原爆、戦争、平和について意欲的に学習している。 《関連》</p>																												
2	<p>1. 材料を比較する。</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin-bottom: 10px;"> <p><b>広島焼きの材料や作り方にはどんな秘密が隠されているのだろう。</b></p> </div> <p>◇ソース会社がHPにアップしているレシピ（材料）を比較し、広島風の特徴を挙げさせる。</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>【関西風2人前】（一部）</b></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">小麦粉</td><td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">80g</td></tr> <tr><td>きゃべつ</td><td style="text-align: right;">300g</td></tr> <tr><td>青ねぎ</td><td style="text-align: right;">10g</td></tr> <tr><td>豚バラ肉</td><td style="text-align: right;">80g</td></tr> <tr><td>たまご</td><td style="text-align: right;">2個</td></tr> <tr><td>だし汁</td><td style="text-align: right;">100cc</td></tr> <tr><td>やまいも</td><td style="text-align: right;">30g</td></tr> </table> <p style="text-align: right;">（筆者下線）</p> </td> <td style="width: 50%; border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>【広島風2人前】（一部）</b></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">小麦粉</td><td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">40g</td></tr> <tr><td>きゃべつ</td><td style="text-align: right;">300g</td></tr> <tr><td>もやし</td><td style="text-align: right;">60g</td></tr> <tr><td>青ねぎ</td><td style="text-align: right;">10g</td></tr> <tr><td>豚バラ肉</td><td style="text-align: right;">80g</td></tr> <tr><td>たまご</td><td style="text-align: right;">2個</td></tr> </table> <p style="text-align: right;">（筆者下線）</p> </td> </tr> </table> <ul style="list-style-type: none"> <li>・小麦粉の量が少ない。</li> <li>・もやしが使われる。</li> <li>・だし汁や山芋が使われていない。</li> </ul>	<p><b>【関西風2人前】（一部）</b></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">小麦粉</td><td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">80g</td></tr> <tr><td>きゃべつ</td><td style="text-align: right;">300g</td></tr> <tr><td>青ねぎ</td><td style="text-align: right;">10g</td></tr> <tr><td>豚バラ肉</td><td style="text-align: right;">80g</td></tr> <tr><td>たまご</td><td style="text-align: right;">2個</td></tr> <tr><td>だし汁</td><td style="text-align: right;">100cc</td></tr> <tr><td>やまいも</td><td style="text-align: right;">30g</td></tr> </table> <p style="text-align: right;">（筆者下線）</p>	小麦粉	80g	きゃべつ	300g	青ねぎ	10g	豚バラ肉	80g	たまご	2個	だし汁	100cc	やまいも	30g	<p><b>【広島風2人前】（一部）</b></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">小麦粉</td><td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">40g</td></tr> <tr><td>きゃべつ</td><td style="text-align: right;">300g</td></tr> <tr><td>もやし</td><td style="text-align: right;">60g</td></tr> <tr><td>青ねぎ</td><td style="text-align: right;">10g</td></tr> <tr><td>豚バラ肉</td><td style="text-align: right;">80g</td></tr> <tr><td>たまご</td><td style="text-align: right;">2個</td></tr> </table> <p style="text-align: right;">（筆者下線）</p>	小麦粉	40g	きゃべつ	300g	もやし	60g	青ねぎ	10g	豚バラ肉	80g	たまご	2個
<p><b>【関西風2人前】（一部）</b></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">小麦粉</td><td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">80g</td></tr> <tr><td>きゃべつ</td><td style="text-align: right;">300g</td></tr> <tr><td>青ねぎ</td><td style="text-align: right;">10g</td></tr> <tr><td>豚バラ肉</td><td style="text-align: right;">80g</td></tr> <tr><td>たまご</td><td style="text-align: right;">2個</td></tr> <tr><td>だし汁</td><td style="text-align: right;">100cc</td></tr> <tr><td>やまいも</td><td style="text-align: right;">30g</td></tr> </table> <p style="text-align: right;">（筆者下線）</p>	小麦粉	80g	きゃべつ	300g	青ねぎ	10g	豚バラ肉	80g	たまご	2個	だし汁	100cc	やまいも	30g	<p><b>【広島風2人前】（一部）</b></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">小麦粉</td><td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">40g</td></tr> <tr><td>きゃべつ</td><td style="text-align: right;">300g</td></tr> <tr><td>もやし</td><td style="text-align: right;">60g</td></tr> <tr><td>青ねぎ</td><td style="text-align: right;">10g</td></tr> <tr><td>豚バラ肉</td><td style="text-align: right;">80g</td></tr> <tr><td>たまご</td><td style="text-align: right;">2個</td></tr> </table> <p style="text-align: right;">（筆者下線）</p>	小麦粉	40g	きゃべつ	300g	もやし	60g	青ねぎ	10g	豚バラ肉	80g	たまご	2個			
小麦粉	80g																													
きゃべつ	300g																													
青ねぎ	10g																													
豚バラ肉	80g																													
たまご	2個																													
だし汁	100cc																													
やまいも	30g																													
小麦粉	40g																													
きゃべつ	300g																													
もやし	60g																													
青ねぎ	10g																													
豚バラ肉	80g																													
たまご	2個																													

2. 作り方を比較する。

◇ソース会社がHPにアップしているレシピ（作り方）を比較し、広島風の特徴を挙げさせる。

【関西風】（一部）

1. だし汁の中に薄力粉、やまいも、野菜等を加え、よく混ぜる。
2. プレートに生地を流し、スプーンの角をつかって約**2cm**の厚みになるように押し広げて3分焼いた後、上に豚バラ肉を3枚のせる。
3. ひっくり返して、両面焼く。
4. ソースをかけて、青のりをかけて出来上がり。

（筆者下線）

【広島風】（一部）

1. ボウルに水、みりん、薄力粉の順に入れ、よくかき混ぜる。
2. 生地を **20cm** の大きさに広げます。その上にかつお粉をかけ、キャベツ・ねぎ・もやしの順にのせ、豚バラ肉を3枚縦に並べる。
3. 生地が焼けたら、ひっくり返します。
4. 麺をほぐしながら炒める。
5. お好み焼き（野菜部分）を麺の上ののせて押さえる。
6. たまごをお好み焼きの大きさに広げ、お好み焼きをのせて押さえる。
7. たまごが焼けたらひっくり返し、お好みソース・青のりをかけて出来上がり。

（筆者下線）

- ・ 関西は混ぜ焼き、広島は重ね焼きである。
- ・ 小麦粉は、関西は野菜等と混ぜて、広島は薄いクレープ状にして焼く。
- ・ 広島焼きは手順が多い。

3. 広島焼きの小麦粉使用量が少ない理由、野菜が多く使われている理由を探る。

◇次の資料から、終戦後すぐの日本の様子を理解する。



- ・ 戦後の日本には、食料が少なかった。
- ・ 配給制度を取られていたが、それだけでは不十分であった。

◇次の点について、教師から伝える。

- ・ 闇市において、食料は高値で取引されていた。
- ・ 肉は高価であった。
- ・ 小麦粉は、配給すらされなかった。

◆広島焼きと、原爆や戦争のつながりについて情報を集め、読み取っている。《多面》

3

**広島焼きの店名にはどんな秘密が隠されているのだろう。**

1. 広島焼き店の店名を調べる。

◇「広島お好み焼き物語 駅前広場」と「お好み村」の店舗リストを示す。

◇全39店舗中13店舗が「○○ちゃん」という店名である。

2. 原爆による死者・行方不明者数を調べる。

◇広島に落とされた原爆による、死者・行方不明者数を示した資料を提示する。

**【広島に落とされた原爆による死者・行方不明者数】**

死者・・・・・・・・約8万人

行方不明者・・・・・・・・約2万人

◇多くの死者・行方不明者が出た点、それに伴い多くの未亡人が出た点を押さえる。

3. 行方不明者を探す方法について考える。

◇少しでも多くの人目にふれるよう、店名に行方不明になった人や家族のニックネームをつけたことに気づかせる。

4. 戦争未亡人が、どうやって食べていくことができたのかを考える。

◇道具が多く必要でないため、手軽であったお好み焼き屋を開業した人が多かったことを伝える。

◆広島焼きを、原爆や戦争と結びつけて考えている。《関連》

4

**広島焼き屋の店内にはどんな秘密が隠されているのだろう。**

1. 店内の違いを調べる。

◇次の写真や絵を比べ、広島の特徴を見つける。



お好み焼き屋（関西）の店内



お好み焼き屋（広島）の店内

- ・鉄板は、中央に大きい1枚のみ。
- ・同じ鉄板で、店主は調理し、客は食べる。
- ・客に用意されているのはヘラのみで、皿や箸は用意されない。

	<p>2. 終戦後の日本の様子を調べる。</p>	<p>◇以下の点をおさえる。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・戦時中は、多くの家財道具を供出しなければならなかったこと。</li> <li>・終戦後は物資が不足していたこと。</li> <li>・店舗を持たず屋台で広島焼きを売っていた店も多くあったこと。</li> <li>・屋台では、水道設備が整っていなかったため、水が貴重であったこと。そのため、洗い物を減らす必要があったこと。</li> </ul> <p>◆広島焼きと、原爆や戦争のつながりを理解している。《多面》</p>
<p>修学旅行後</p>	<p style="text-align: center;"><b>広島で学習したことを、下級生に伝えよう。</b></p>	<p>◆修学旅行で学習したことを、在校生等に適切に伝えている。《伝達》</p>

※「広島お好み焼き物語 駅前広場」や「お好み村」では、修学旅行をはじめとした団体客用のメニューや、お好み焼き体験学習も存在する。

参考文献

『広島お好み焼き物語』那須正幹（PHP研究所 2004）