

フィリピンについて学ぼう

- 1 フィリピンについて、知っていることを書いてみよう。どんなことを知っていますか？
みんなの知っていることを発表し合おう。

2

一番みなさんの身近にあるフィリピンの物と

言えば、バナナです。バナナの花と実を知っていますか？

近所にあったバナナ(ただし冬なので、熱帯産のバナナにはかわいそうなことに、枯れてしまいました。)葉はカサカサになり、実は、真っ黒になってしまいましたが、そのおもかげと写真で、バナナがどう木に成っていたか、確かめましょう。

また、バナナを世界中の国の中で、どの国が作っているか、地図に色をぬって確かめておきましょう。

世界のバナナ生産地



3 フィリピンの人たちが、どう暮らしているのか、その生き生きしたようすをテレビ番組から見てみましょう。有名なジプニー(窓のないたくさん乗るタクシーのような物)の運転助手に挑戦した若い日本人男性のようすと、すぐ仲良くなったフィリピンの家族の話です。

見終わっての感想ひとこと(見て考えたこと・感じたこと・驚いたこと・はじめて知ったことなど)

4 次に、フィリピンのおおよそのようすについて資料集で調べて、プリントを完成させよう。(P 4)

5 実は、日本の中で、フィリピンに似た場所があります。その県はどこでしょう? どこが似ているのでしょうか? 予想を書いておこう

どの県?

似ているところ?

その国の正式な名前 (地図帳 p121)

フィリピン

①地図を書く (地図帳 p19)

首都 = ()

②その国のある場所(○をつける)

アジア・アフリカ・ヨーロッパ・北アメリカ・南アメリカ・オセアニア

③面積 = _____ km (地 p121)

④人口 = _____ 万人 (地 p121) ⑦気候 = _____ 帯 プリントを見て

気温と降水量のグラフを書こう

⑤ことば(何語?) = (地 p121)

12x12 grid for climate graph

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12月

⑥宗教 = _____ 教 (地 p122)

⑦農業で作られる有名な作物

(資料集統計資料 p)

() の生産量世界ベスト5

Table with 5 columns and 10 rows, containing 'インド' and '中国' in the bottom row.

⑧工業で作られる有名な作物

(資料集統計資料 p)

() の工業生産量ベスト5

Table with 5 columns and 10 rows, containing '台湾' in the bottom row.

ほかに有名な物・人
イラストなど

Large empty box for additional information.

⑥ フィリピンに似ている県は、たいていの人が予想したと

おり、沖縄県です。

①島がたくさん



②熱帯と亜熱帯

③さとうきびを

作っている



④バナナを作っている



⑤バナナの茎から布

を作っている

フィリピンのバナナ(大きい)

沖縄の島バナナ(小さい)

⑥布の模様でかすり拵と

いう布がある



フィリピンのバナナの布、模様は拵

沖縄の芭蕉布(バナナ)

沖縄のミンサー(拵)

⑦へちまやゴーヤを食べる



フィリピンのゴーヤ畑

沖縄のビニールハウスのゴーヤ

実際に似ている実物を見てみましょう

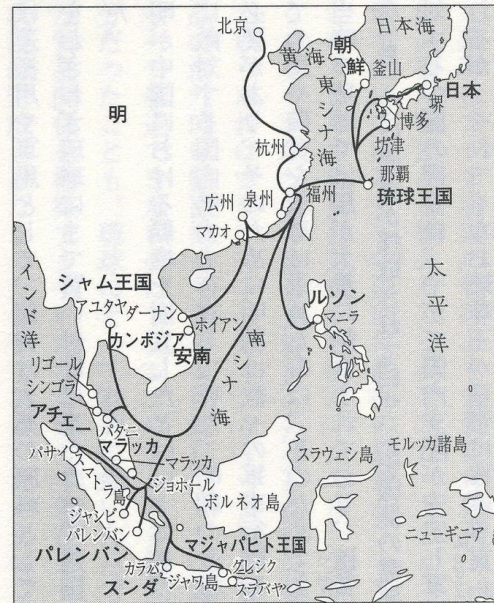
(バナナとさとうきびの写真、布の実物など)

7 フィリピンと沖縄のつながり

フィリピンと沖縄が似ているのは、気候が似ているせいもありますが、それだけではなく、南の島の文化が、船に乗った人々によって貿易などで伝えられたからです。

沖縄は、江戸時代も、それ以前も、中国の南部やフィリピン・タイ・インドネシア・ベトナムなどと、交流がありました。沖縄にバナナもサトウキビも、ゴーヤ、ヘチマ、布のもよりの作り方、食べ物も伝わってきたのは、多くは南からです。

【琉球王国貿易ルート(14世紀末～16世紀中期)】



『歴代宝案』などをもとに概念的に示した。

では、その共通点の一つ、実際に沖縄のさとうきびをかじって味見をしてみましょう。

さとうきびのあじはどうでしたか？

さとうきびの形のスケッチ

味の感想

その後で、さとうきびから砂糖を作ってみよう。

どうやったらできるだろうか？作り方を想像して

みてください。

8 さとうきびから砂糖を作る方法……よく読んで

今回は、沖縄やフィリピンではやっていない方法でやります。

つまり、今の時代に、日本の家で砂糖をほんの少し簡単に作るなら……

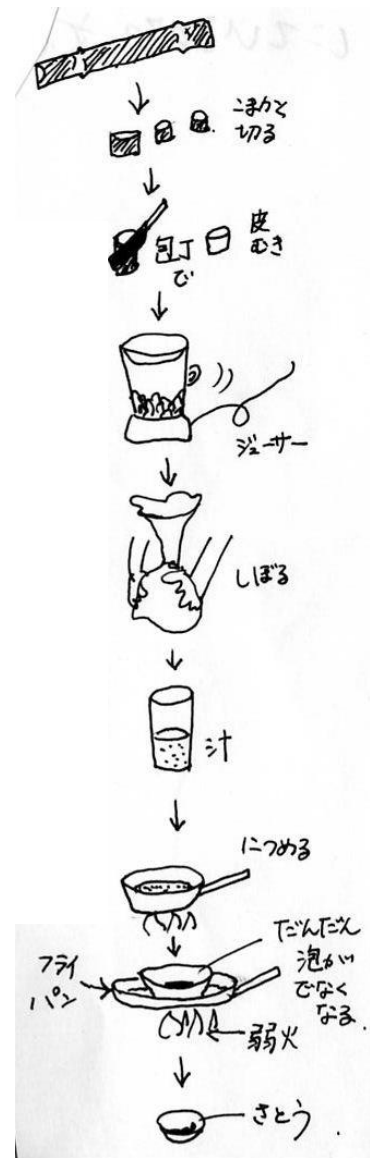
という方法です。

①まず、サトウキビを絞って汁を取ります。

- 1、ジューサーで絞るために、サトウキビを細かく切ります。
- 2、皮を包丁で取ります。
- 3、ジューサーにかけてこまかく碎きます。
- 4、布に包んで絞ります。
- 5、サトウキビジュースの出来上がり

②サトウキビの汁を熱して、煮詰めます。

- 6、なべに入れたサトウキビの汁を熱します。
- 7、ふっとうしてきたら、中火でずっとあたため、水分を飛ばします。絶えずかき混ぜるようにします。
- 8、シュワシュワの泡が減り、ブツブツという泡に変わってきて、ドロツとしてきたら、右のようなあたため方に変える(湯せんという)
- 9、ドロツとなったサトウキビの汁を白い器に入れる
- 10、その白い器を、水を入れたフライパンの中に浮かべる。フライパンの水がからになったり、白い器の中がこげつかないように気をつける
- 11、それでも最後まで砂糖のように固まらなければ、次の日まで待ちます。(お昼休みに調理室に来る)



~~~~~  
サトウキビから砂糖を作った感想  
~~~~~

9 さて、みんなの作った砂糖は、うまくできたでしょうか。

手作りの味は、一番だったでしょうか？

① サトウキビの元の姿、刈り取る前の姿を見て **図**

みましょう。どのくらいの背丈でしょうか。

② 本場の工場で作られた沖縄やフィリピンの砂糖は、

どんな味がするでしょうか。味に違いはあるかな？

味は？

10 世界では、どんな国々がサトウキビを育てているでしょうか。

地図に色をぬりましょう。国名が書いてある国を緑色でぬり赤道も書いておきましょう



11 今、砂糖を作っている国々の中で、一番最初にサトウキビを栽

培し始めたのは、どの地域でしょうか？ そこから、世界にどうやっ

て広がっていったのでしょうか？

説明 サトウキビについて

サトウキビを人間が栽培するようになったのは、はっきりとはわかりませんが、今から1万年前ごろに、ニューギニアで栽培され始めたと推理されています。

それが、インド、インドネシア、フィリピンへ伝わりました。今から2000年前(日本は縄文時代)のインドの本には、砂糖入りのプリンの話がのっているそうです。

ちがう本には、「ミツバチもいないのに、蜜を出す草がある。見かけは塩に似た感じで、塩と同じく簡単にかみくだける。水に溶けやすい」とも書いてあるそうです。

その後、サトウキビは、西の方へは、アラビア、ヨーロッパへ、そしてアメリカ大陸へと伝わりました。東の方へは、中国へそして日本へと、……世界中に伝わっていきました。日本に伝わってきたのは、江戸時代、奄美大島や琉球を通してです。

サトウキビは、節を植えると、あっという間に成長します。十分な熱と湿度さえあれば、毎日3センチぐらいずつ伸び、1年くらいで、ススキの穂のような花を咲かせます。収穫のタイミングがとても大事で、チャンスを逃すと、汁が無くなったり、甘くなくなったりします。しかも、いったん刈り取ると、すぐにしぼらないと、汁の成分が代わってしまうのです(酸っぱくなったり……)

サトウキビは、直径6cmもの太さ、高さ4mに伸びる物まであります。重さは、沖縄の物で1本で約1kg。下貝塚中での砂糖づくりでは、10,4kg(約10本)のサトウキビから400gぐらいの砂糖が取れました。

かかった時間は、安里幸隆さんが育てるのに1年半、刈り取るのに1日。しぼるのに、13時間(飯嶋内職)。煮詰めるのに6時間+各クラス作業40分×6クラスで、10時間。つまり、沖縄で1年半と一日、市川で約三日。

たくさんお砂糖ができたように思いますが、それだけかかって、できたお砂糖400グラムを紅茶にスプーン一杯入れるとすると、80人分です。ですから、6クラスで分けると、1・2組はお砂糖入りの紅茶、3~6組は、砂糖なしの紅茶ぐらいの分量になります。3~6組は残念!!

大昔、砂糖は貴重品で、ほとんどの人は食べたことも、見たこともありませんでした。砂糖は、王様や貴族の物でした。それもどちらかというと、食べ物と言うより、薬、栄養剤(病気になった時に食べる)として扱われ大切にされていました。なぜかというと、サトウキビは、熱帯でしかできないものだったので、熱帯からはるばる運んでくる必要がありました。また、皆さんが作ったように、ほんの少ししかできない貴重品だったからです。

それを今では、私たち世界中の人が、安く手に入れることができます。何にでも(コーラでも、煮物でも、お菓子の中にも)砂糖を入れるようになったのは、作り方と運びかたが大きく変わったせいです。



イタリアでの砂糖づくり



ブラジルでの砂糖づくり

12 今、フィリピン(ネグロス島)の工場では、どうやって砂糖を作っ

ているでしょうか。その様子を見てみましょう。(写真で)



① 刈り取る



② サトウキビを集めて
トラックに積む



③ トラックで工場まで運ぶ



④ 工場到着



⑤ サトウキビをしぼる。左側から
入れて、ローラーの間にはさむ



⑥ サトウキビの汁がなべの中へ
入れて、ローラーの間にはさむ



⑦ ナべの中で煮ると
ドロドロした液体へ



⑧ 熱い液体の砂糖をかき混ぜるうちに、
粉になっていく



⑨ 袋に詰める



⑩ フランスへも輸出、
フランス語の箱

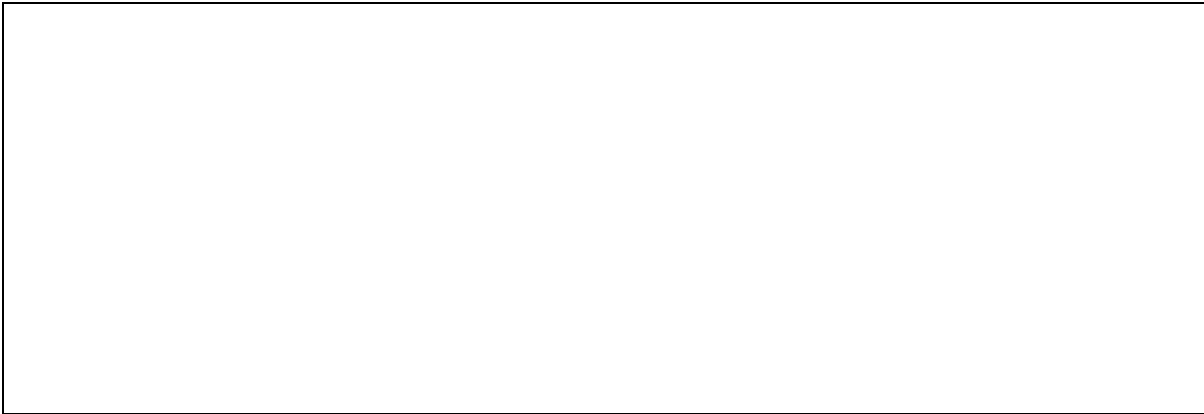
13

砂糖作りには、昔も今もいろいろな苦勞があります。

あなた方が体験したことと、写真などを見比べて、サトウキビから砂糖を作るとき、**大変な作業**と思われるのは、どの作業でしょうか？（一つとは限りません）

道具の写真や今までの作業の写真・絵を見て考えましょう

ヒント：熱帯の気候は、日本で言えば、真夏の8月の気候です。



みなさんで意見を出し合ったあと、実際に

今、フラジルで働いている少年の話（5分）

をビデオで聞いてみましょう。どんなところが大変なのでしょうか？

彼の年齢＝

仕事の大変なところ＝

彼の夢＝

説明

サトウキビがなぜ世界中に広まったか

サトウキビは、熱帯の植物です。ですから、熱帯の人々だけが砂糖を少し食べられる、それがふつうです。そういった時代が、16世紀くらいまで(日本で言うと、信長のころまで)続いていました。ところが、それから大変化が起きました。

始めはコロンブスでした。世界中にスペインやポルトガルの王様がお金を出し、船で探検を始めました。そして、見つけた(つमりの)土地と人々を、勝手に植民地として支配することを始めました。

ヨーロッパの国々では、それまでに、砂糖を王様たちが少し食べていて、甘くておいしいので人気がありました。その砂糖やサトウキビを、新しく見つけた(つमりの)アメリカ大陸の熱帯の島々で作ったらどうかと考えました。自分たちもたくさん砂糖を食べられ、売れば大もうけをします。

サトウキビは、熱帯で約1年で成長します。甘い汁の詰まったサトウキビは、大変硬く、刈り取るのは、とても大変です。みなさんも、サトウキビをさわってみて、その固さに驚いたでしょう。また、サトウキビの皮を包丁でむく時、固さに、手がすべって、けがをしそうになったでしょう。

実際、このサトウキビを刈り取る時には、よく研いだ大きな刃物で刈り取ります。大変な力仕事です。また、汁の詰まったサトウキビは、大変重く、1本約1キロかそれ以上もします。運んで荷車やトラックに積むのは、その重さが苦勞です。

また、他の危険性もあります。大きな刃物で切ったサトウキビの切り口は、とがって危険です。踏んでしまうとけがをしますし、サトウキビの葉で、紙で手を切るように、すっと切れることもあります。手や足が傷だらけになる場合もあります。

そして、硬いサトウキビを刈り取り運ぶのは、30度を越える炎天下で働かなければなりません。しかも、刈り取った後、24時間以内に絞らなければ、成分が変わってしまいますので、大急ぎで工場まで運んで絞り、煮詰めます。(日本の冷蔵庫の中に入れておけば、1週間ぐらひは持ちました。しかし、フィリピンや熱帯の国では、どうしてだめなのでしょうか?・・・それは、熱帯では、_____ために、急いで絞らなければならないのです。)

サトウキビをしぼるのにも、大変な力がいらいます。これは、牛や馬の役目でした。後には、機械のローラーでしぼりました。煮詰める時も大変です。熱帯の暑さの中で、砂糖液をずっと煮ていくのですから、その暑さはハンパではありません。さらに、ずっとかき混ぜていなければこげつくので、ずっと釜をかき混ぜる体力が必要です。ですから、砂糖はとても高い、高級品でした。

さて、スペインやポルトガル、イギリス、オランダなどのヨーロッパの国々は、アメリカ大陸の島々でサトウキビを作ろうとしました。その時一番困ったのが、サトウキビを刈り取る人々の人数が足りないということでした。さとうきび畑で働く人たちを、どうしたのでしょうか?



沖縄の砂糖絞り(明治時代の写真)

馬にしぼらせる。黒っぽいのがしぼる前、白っぽいのがしぼったサトウキビの山。家のようなのは、煮詰めている工場(こうば)。

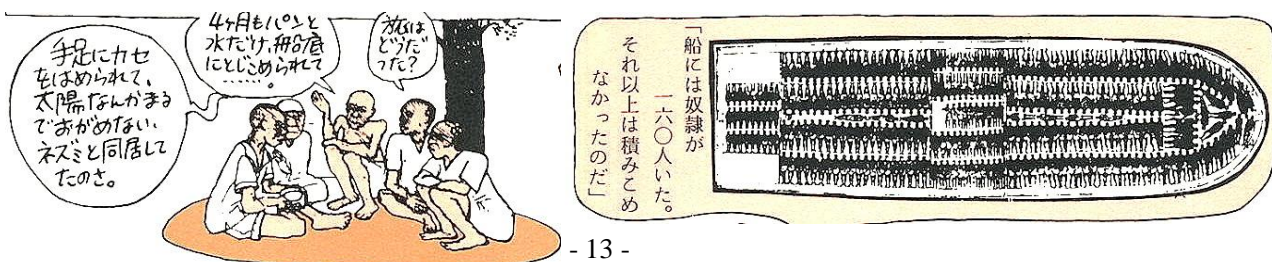
砂糖しぼりの模型

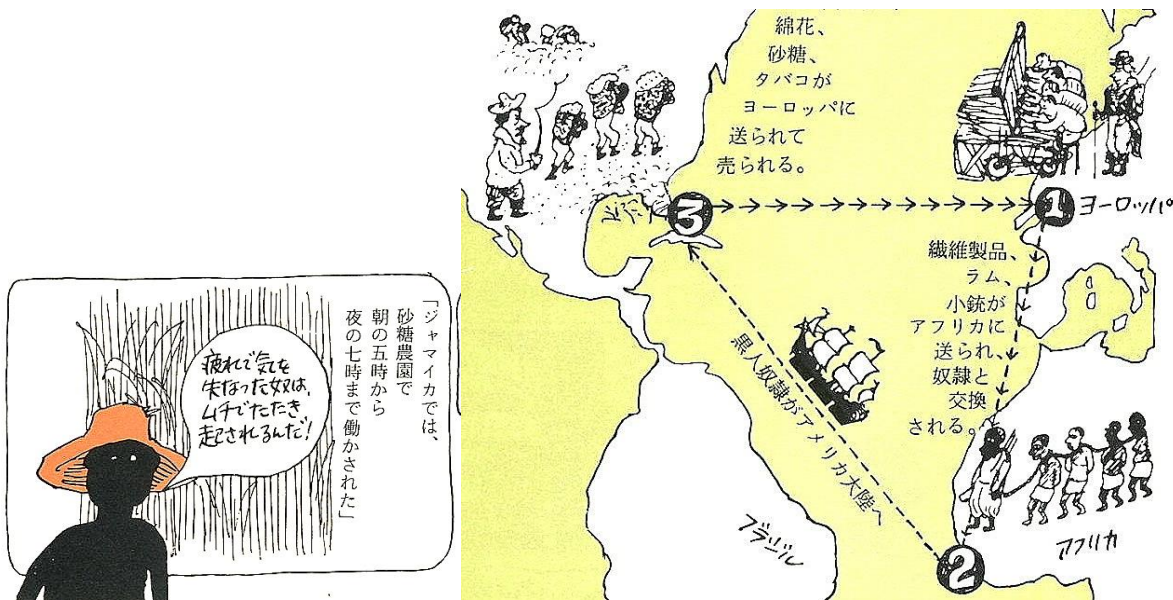


答えは、アフリカから人さらいをして連れてきたということです。

大変な労働をするのに考えたのが、アフリカ大陸の人々でした。言葉のちがうアフリカ人を手当たりしだいにつかまえて、アメリカ大陸の海、カリブ海の島々に連れてきて奴隷として売り込みました。そして、さとうきび畑で重労働をさせるようにしました。これを奴隷貿易と言います。(2年でくわしく勉強します)

このあと、カリブ海だけではなく、今のブラジルや、アメリカ合衆国へも、アフリカ人を送り働かせました。もともと、アメリカ大陸には、肌の黒い人々(アフリカ系)はいませんでした。この奴隷貿易を数百年も続けたために約1億人のアフリカ人が連れてこられ、そのために、アメリカ大陸にも肌の黒い人が住むようになりました。(マイケルジョーダンやロナウドの故郷がアメリカ大陸なのは、このためです。) 一方アフリカの人々は、人口がどんどん減り続けました。





アフリカから連れてこられた人々は、サトウキビ農園で、奴隷のように働かされました。広い土地を持っているのは、その農園の主人(大地主で白人)、アフリカの人々は、ただ同然で働かされる時代が200年以上続きました。

ヨーロッパの人々が、世界中を植民地にした時代(17世紀から20世紀にかけて)砂糖以外にも、熱帯で取れるすばらしい農作物を大農園で作るしくみを考えました。それがプランテーションです。大農園=プランテーション(英語)とか、アシエンデ(スペイン語)と呼びます。今でも、マレーシアのゴム園や、カカオ豆農園、コーヒーの農園、紅茶の農園、……といった形で、世界中に残っています。

また、大農園ではその土地の人が食べる米や麦やとうもろこしを作らせず、世界に売るための作物を一つだけ、大量に作るという特徴もありました。一つ(モノ)の農業(カルチュア)という意味で、モノカルチュアと呼びます。モノカルチュアは、すばらしい面もあります。何より、砂糖が安くたくさん買えるようになったのは、そのためです。

一方でその土地の人々にとっては、モノカルチュアは、大変困ったことでした。とても給料が安すぎる、そして、食べ物を作らないので、できた作物(この場合はサトウキビ)を売って食べ物を買います。しかし、その作物(砂糖やコーヒーや……)がその年全滅したら、入ってくるお金はゼロ、食べるお米も買えません。一つの作物だけ作ることは、危険が大きく、その後も、さまざまな問題を起こしました。

私たちが、たくさん砂糖を使えるようになったのは、とてもうれしいことですし、幸せなことです。砂糖をたくさん取りすぎないようにと、ダイエットまで考える時代です。その一方で、砂糖が世界中で食べられるようになったのは、奴隷貿易や、アフリカ系の人々がカリブ海で砂糖をたくさん作り続けていたことが、今につながっているのだという複雑な歴史を、知っておきたいと思います。

今から100年前のアシエンデ(アメリカ大陸カリブ海マルチニック諸島)
サトウキビ農園のようすを見てみましょう

映画「マルチニックの少年」から*注意: フィリピンではありません。

14

さて、話は、現代のフィリピンに飛びます。

1984年頃(みなさんの生まれる10年前くらい)、それまでサトウキビをたくさん作ってきたフィリピンのネグロスという島で、子どもたちがたくさん飢死するという問題が起きました。

それは、サトウキビ農園がもうからなくなったために、農園主(サトウキビ農園の持ち主)が、さとうきび畑で働いてきた人々をリストラ(クビに)したせいでした。

このころ、砂糖の値段が大変安くなりました。新しい発明で、トウモロコシから甘みのある調味料を作り出したり、テンサイ(サトウ大根)がたくさん作られるようになったためです。あまりに砂糖が安い値段になってしまったために、作っても、もうからなくなったので、農園主はサトウキビ農園をやめました。

困ったのは働いている人たちでした。今まで、150年近くネグロス島では、サトウキビ農園の仕事しかありませんでした。大昔からのその仕事を、突然クビになってしまったら、どうやって食べていけるでしょうか。何も食べ物を買えなくなった家族の中で、子どもがまず栄養失調でやせ衰えていきました。

当時の写真を見たりニュースを聞いた日本人たちは、どうしたのでしょうか？



*栄養が足りず弱っている病院の男の子

*食べるものをもらいに来た子どもたち

あなた達だったらどうしますか？

- *かわいそうだと同情する
- *他の国のことなので、どうにもできない
- *関心が無い
- *何かしてあげたい

あなたがこのニュースを聞いたらどう考えますか？

ニュースで出てきた写真を見て、当時の日本の人々が考えたことです。

みんなの考えを聞いて見ましょう。当時の日本人は、おもしろいアイデアを出しました。

15 日本とフィリピンの結びつき

最初は、お金、医薬品・衣類。そしてカラバオ。やがてバナナ

フィリピンの子どもたち2万人が食べ物がなくて死んでしまいそうだ、そう聞いた日本の人々は、募金活動を行いました。集まったお金を薬、衣類に代え、フィリピンのネグロス島へ届けました。大変感謝されました。

しかし、フィリピンの人々は考えていました。いつまでもお金を送ってもらうことはできない。同じことを日本の人々も、考えていました。いつまでもお金を送ることはできない。……
お金は一回使ってしまったら、無くなってしまう、それで終わりだ。どうしたらいいだろう???



そこで考えたのは、カラバオでした。カラバオは水牛のことです。募金で集まったお金で、水牛を村に贈り、少しでも、畑を耕したり作った野菜を運んだりして、自分たちの食べ物を作れるように、収入が増えるように……と考えました。このカラバオ作戦で送ったのは、水牛400頭です。

しかし、まだ問題がありました。ネグロス島の土地は、大地主が持っていて、村の人々が持っている土地はとても少ないのです。カラバオがいても、耕す土地がありません。何とか、自分たちで食べ物を買えるぐらいの仕事がないだろうか？

……そこで、おもしろいことを考えた日本人たちがいました。フィリピンのバナナの中で、山に生えているバランゴンというバナナがある。少し小さいけれど、日本人好みの味だ。山に生えるぐらいだから、農薬も、化学肥料も使っていない、大企業が作っているような農薬をたくさん使ったバナナと違うので売れるだろう……

確かに、アイデアは、素晴らしいものでした。しかし、実行するには、大変な苦勞がありました。山からバナナを運び出すのが大変な作業だったり、日本についたら真っ黒なバナナになっていたり、バナナが病気で全滅してしまったり、台風でバナナの木が全部倒れてしまったり……



しかし、そうした苦勞をしながらも、約3000人のフィリピンの人々は、バランゴンバナナを育て、作り、2000tを運び続けました。日本の人々は、そのバナナを輸入し、全国に配送し、買い続け、食べました。その仕事は、15年以上も続いています。普通に売っているスーパーのバナナとは少し違い、値段も少し高めですが、バランゴンバナナを買う人々は、全国で70万人くらいいます。

こうして、バランゴンバナナを売って収入を得たフィリピンの人々は、食べ物に苦勞しなくなり、子どもたちは元気で、学校に行くようになりました。こういう貿易(現地の人々を極端に安く雇わない)を**フェアトレード**(対等な貿易)と言います。

16 ネグロスの山から、 balanconバナナは、こうして運ばれてきています。



ネグロスの山、右手前にバナナ



山に生えているバナナを切る



人間がケースを運ぶ



バナナもジブニーで運ぶ
ケースの中がバナナ



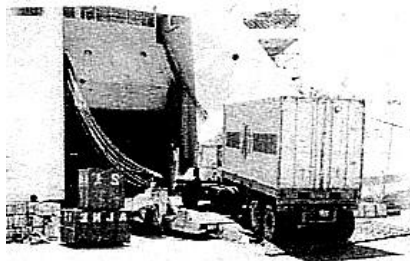
水でよく洗う



段ボール箱にバナナを詰める



コンテナに積み込む



フィリピンを船で出発



日本に到着したコンテナ



段ボール箱から出してパッキング
ふくろづめ



待ちわびているお客さんの
ところに到着

◆ バランゴンバナナを日本に売ることができるようになって、フィリピンの人々の生活がよくなった



夜、発電機で電気を使う。



三人姉妹がみな高校に行っている



村の中でも、ステレオ・テレビを持つ家も出てきた。



さとうきび畑を水田に変え、自分たちが食べる米を作れるようになった。



外国の人（日本人）を招いてごちそうをした。



ご飯もちゃんと食べられる。

17

では、実際にバランゴンバナナを輸入している方のお話を
聞いてみましょう



◆ バランゴンバナナについて、
フィリピンと連絡している
会社のかた **9日2校時4組**
3校時3組
(ネグロス・キャンペーン委員会)



すみだのぞみ
角田 望さん

◆ バランゴンバナナを輸入して
倉庫に保管している会社のかた
10日1校時1組
3校時2組
4校時5組

(株)ジー・ピー・エス

たかほしひであき
高橋英明さん



◆ バランゴンバナナの注文をとって、
買いたい人に売っている会社のかた
7日3校時6組
(埼玉生協/ドゥコーフ)

はいゅうけいきち
針生圭吉さん



お話を聞いて、覚えていること、考えたこと、印象に残ったこと

(自分の名前)

キャベンティッシュ(バナナの種類) ミンダナオ島・プランテーションのようす

普通に売られているバナナは、プランテーション(大農園)で作られたバナナです。今のプランテーションは、フィリピンの大地主に、企業が、土地を借りてバナナを育てているプランテーションです。たとえば、その会社には、みなさんの知っているデルモンテや、ドールやチキータなどがあります。20年ぐらい前には、働いているフィリピンの人々が、体をこわすぐらいの量の農薬がたっぷりかけられているバナナだったので、日本では、大問題になりました。今は少し減っているようです。



どこまでも広がるバナナプランテーション

ベルトコンベアーで運び
水をかけてゴミを落とす

大量のバナナを日本は輸入していますが、そのほとんどは、プランテーションのバナナです。

一番問題なのは、そこで働く人々の給料です。プランテーションとして昔のなごりがあるために、安いのです。



農薬の空中散布の警告



どのくらい給料が安いのか？

1日働いて50ペソ=100円という話を聞きました。一ヶ月26日働いても、2600円。どうでしょうか？ 食べていけるでしょうか？

フィリピンの物価は、

米は1キロ40円(日本だと350円くらい)、Tシャツ400円、コーラ30円

ジープニーに一回乗って8円、……です。安いので、生活にそんなに困らないように思えるかもしれませんが、しかし、そうではないのです。お米の値段が日本はフィリピンの約九倍です。バナナ農園の給料も九倍してみると、約2万3千円。この金額では、日本では、生活していきません。

例えばフィリピンの子どもが4人いる家族で、全員高校に行けるようにしようとすると、毎月約4000ペソ=8000円が必要なのだそうです。一ヶ月に2600円では高校に行きたくてもいきません。兄弟のうち、一人がいけるかいけないかです。

そこで、バラゴンバナナを買っている生協や日本の会社の人たちは、バラゴンバナナの仕事をしている人に、1日約230ペソ=460円を渡しています。

これも一ヶ月分を9倍してみると日本では、11万円ぐらいでしょうか。それでも、日本でもらっている給料の金額とは大きくちがうと思います。

しかし、プランテーション(農園)の給料に比べて、バラゴンバナナを出荷した方が給料がとても増えるので、ネグロス島の人々は、バナナをたくさん作って日本に輸出しようがんばってきました。

	1日の給料	一ヶ月分の給料	日本円に直すと	日本の物価に合わせて九倍すると
プランテーションの大農園	50ペソ	1300ペソ	2600円	2万3400円
バラゴンバナナの村	230ペソ	5980ペソ	11960円	10万7640円

19 フィリピンには、バナナのプランテーションの他にも、サトウキビ、パイナップル、マンゴーなどたくさんのプランテーションがあつて、そのプランテーションは、だいたい、少しの人数しかいない大金持ちの大地主のものになっています。バナナのプランテーションと同じように、そこで働く人たちの給料が安いのが問題です。

しかし、世界中には、同じようなプランテーションがたくさんあります。そこで作られる作物は安くて便利で、私たちが大好きな物が多く、しかも毎日の生活になくはない物です。しかし、製品の値段がなぜ安いのかというと、働いている人の給料が安いせいなのです。

さて、そういったプランテーションが世界中のいろいろな国にあり

ます。

いったいどこの国に、どんなプランテーションがあるでしょうか？

世界地図に色をぬって確認しましょう。気がついたことをメモしましょう。



世界地図にのっていたプランテーションで栽培されている作物には、どんな物がありましたか？ 作物名を書きましょう。

20 実は、熱帯は大変豊かな土地である。

実は、私たちの生活は、熱帯地方で取れるさまざまなもの無しでは生活できなくなっています。

たとえば、チョコレート。カカオ豆が熱帯から輸入できなければ、バレンタインデーはなくなってしまいます。サトウキビが熱帯で栽培されなくなったら、砂糖の値段は大変高くなり、デザートプリンやゼリーやケーキは、給食から姿を消すでしょう。スポーツ選手は、バナナに代わる試合直前の栄養食品を考えなければなりません。紅茶、コーヒーが無くなったら、きっとあなた達の身の回りにいる大人たちが悲鳴を上げるでしょう。パーム油は、洗剤、石けん、マーガリン、冷凍食品などたくさん使い道があるので、すぐにいろいろな物の値段が上がっていくでしょう。生ゴムが無ければ、飛行機のタイヤができず、船を使うしかありません。北海道の牛乳や沖縄からゴーヤが東京の市場に運ばれることもないでしょう。

熱帯は、とても豊かな土地なのです。ジャングルの中には、いろいろな人間の病気を治す薬草が、たくさんあると言われていて、薬品会社は、今も、熱帯の未知の植物を集め続けているのだそうです。

21 最後にフィリピンにもどります。

もう一度フィリピンの豊かな文化にもどりましょう。

(熱帯の人々は、陽気で、音楽が好きで、踊も大好きです。たとえば、アフリカの人々の音楽が元になっている音楽には、さまざまあります。リズム感がすばらしく、ジャズ、ブルース、ソウル、レゲエ、ヒップホップ、・・・・・・いくらでも種類があります。)

フィリピンの人々も、音楽が大好きなようです。昨年流行っていたCD「オチョオチョ」を聞いてみてください。とてもかわいい踊りを、小学生くらいの女の子が踊って見せてくれました。

次に下にフィリピンの中学2年生の女の子（フィリピンでは高校2年）、ディビナさんが描いた絵と文があります。なんと書いてあるか、訳してみましよう。わからないところはカンで。題は「私の夢」です。



書いてある内容は、次のとおりです。

他にも、フィリピンの人々の日常生活を
見てみましょう。

- * **食べ物**……日本に似ているところは、お米が主食、まわりが海なので魚(干物も)を食べる。他に焼きそば、ハロハロ(カキ氷)のおやつ、バナナの花のサラダなど。
- * **学校**……小学校6年のあとすぐに高校4年。休み時間には、サリサリストアや屋台でおやつを買って食べてもOK。制服あり。
- * **マンガ**……いろいろなマンガがあります。さて、いくつ知っているかな？この本の表紙にいくらと書いてあるでしょうか？

(ペソ)＝日本の物価に直すと1350円,高い？

22 まとめとして……このプリント提出

次の二つのことを課題とします。

- ① 今までフィリピンと砂糖、バナナ、奴隷貿易、プランテーション、日本との結びつき、などについて勉強してきました。このことを使い、プリントの中から2つ問題を作ってください。**簡単な問題1つと、むずかしい問題を1つ。**1年生全員が作った問題の中から、簡単な問題1つ、むずかしい問題1つを選んで、テストに出します。(参考の資料は次のページにあります)がんばって作りましょう。作れたら提出してください。

例 簡単……フィリピンは何帯でしょう？ むずかしい……砂糖の歴史を全部書きなさい

簡単問題

組 番氏名

むずかしい問題

- ② テストが終わった後で、フィリピンの勉強が終わってのレポートを書きなさい。(用紙は P28 、提出期限 3月8日)

23 勉強したことの目次

	勉強した内容	授業中に出てきた物・したこと	
①	フィリピンについて知っていること	バナナの草の実物、バナナの赤ちゃん	P2
②	ジープニーがバス代わり	ウルルン滞在記	P3
③	フィリピンの国 ・人口、気候、言葉、首都、農業、工業	プリントを完成させる	P4
④	沖縄とフィリピン、 似ている文化＝バナナ、サトウキビ	沖縄とフィリピンの写真 サトウキビを味見 する	P5 p6
⑤	サトウキビから砂糖を作る しぼって煮つめる	家庭科室で砂糖作り作業	P7
⑥	サトウキビはどんな植物か？ 熱帯に生える。昔は貴重品。	世界地図で確かめる	P8 p9
⑦	マレーシアの国 ・人口、気候、言葉、首都、農業、工業	プリントを完成させる	
⑧	オイ・シヨンゴウさんの授業 ・多民族国家のようす ・みんな違うからそれがいいのだ。	民族衣装を着る マレーシア のあいさつ マレーシアの歌、踊り、風景	別 プリ ント
⑨	砂糖を作るのは大変な作業 * 今の砂糖作りのようす * 人手不足でアフリカ人をさらってきた ＝ 奴隷貿易 * サトウキビのように大農園で作る ＝ プランテーション(大農園)、 モノカルチャー(一つの作物だけ作る)	ネグロス島砂糖作り写真 刈り取りの ブラジル少年 (ビデオ) 大農園のようすを 映画「マルチニックの少年」 から見る (ビデオ)	P10 P11 P12 P13 P14
⑩	フィリピンと日本のフェアトレード(公正貿易) * サトウキビが安くなりすぎて大農園を クビになった家族の子どもが数万人、 飢え死にか？ * 募金、カラバオ作戦 * バランゴンバナナを日本へ＝フェアトレード * 貿易をしているかたのお話	バランゴンバナナ 500 本？ バランゴンバナナを運んでるビデオ 写真(子どもたちが学校に行くように なった村の写真) 針生さん、高橋さん、角田さんのお話をう かがう	P15 P16 P17 P18 P19
⑪	ドール・デルモンテなど バナナプランテーションの話 ・ 広い農園、農薬、安い給料 ・ 1日給料＝100円	バナナ農園の写真	P20 P21
⑫	世界各地のプランテーションとその作物 ・ 熱帯は豊か＝ゴム、カカオ、綿花、茶 コーヒー、パーム油、砂糖、バナナ	世界地図の色をぬろう	P21 P22 P23
⑬	フィリピンの文化(学校・食べ物・音楽)	CDを聞こう、フィリピン生活の写真	24・25
⑭	まとめ 問題作りとレポート	問題を作ろう、レポートを書こう	26～28

テーマ(題)

組 番・氏名

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....