

子供向け百科事典に描かれる食と農

——平凡社「えほん百科」と小学館「こども大百科」にみる半世紀の異同——

荒木 一 視

要旨

高度経済成長期に刊行された子供向け百科事典である『えほん百科』（平凡社）と現在市販されている子供向け百科事典である『こども大百科』（小学館）の双方における食べ物や農業、食関連項目の記載内容を比較した。その結果、前者では当該項目に関する多様な種類を図鑑のように並列させて示す傾向やイラストを効果的に用いた大胆な紙面構成、パノラマのような表現が特徴的であった。これに対して、後者では多様な種類を列挙するという傾向は見られなくなり、特徴的な数点が掲載される傾向が認められた。また、多様な種類を掲載する代わりに、取り上げた例を用いてその構造やメカニズム、歴史的な背景や経緯などが系統的に解説される傾向が見られた。そうした変化の背景として学習指導要領の移り変わりなどを指摘することもできるが、むしろ、次世代に何をどのように伝えていくべきなのかという観点から、これら子供向け書籍の描き方を検討していく余地がある。

キーワード：子供向け百科事典、食べ物、世界観、『えほん百科』、『こども大百科』

目次

- | | |
|---|---|
| <p>I はじめに</p> <p>1. 目的と背景</p> <p>2. 研究対象</p> <p>II 双方に掲載される項目</p> <p>1. あ行</p> <p>2. か行</p> <p>3. さ行</p> <p>4. た行</p> <p>5. な行</p> <p>6. ま行</p> <p>7. や行以降</p> <p>8. 小活</p> <p>III 『えほん百科』のみに掲載される項目</p> <p>1. あ行</p> <p>2. か行</p> <p>3. さ行</p> <p>4. た行</p> <p>5. ま行</p> <p>6. や行以降</p> <p>7. 小活</p> | <p>IV 『こども大百科』のみに掲載される項目</p> <p>1. あ行</p> <p>2. か行</p> <p>3. さ行</p> <p>4. た行</p> <p>5. は行</p> <p>6. ま行</p> <p>7. 小活</p> <p>V おわりに</p> |
|---|---|

1 はじめに

1. 目的と背景

本論は子供向け百科事典の記述の検討を通じて、次世代にどのような食料観、あるいは農業観を伝えようとしているのか、あるいは伝えようとしてきたのかを論じるものである。私たちの暮らす世界の価値観、あるいは世界観をどのようにして次世代に伝えていくのかということは地理教育の大きなテーマであった(中山, 1997; 荒木他, 2006)。こうした立場から荒木(2021)では子供向け百科事典に着目して、高度経済成長期の世界観を検討した。本研究ではそうした背景を踏まえて、子供向け百科事典の記載内容から、私たちは食を次世代にどのように伝えようとしてきたのか、また、どのように伝えようとしているのかを論じたい。

ここで子供向け百科事典を対象とするのは、当該事項(ここでは食に関わる事項)を通じて、何を伝えようとしているのかを端的に捉えることができると考えたからである。例えば、特定の食品、例えばある野菜を想定した場合、その百科事典の中ではその栽培方法が描かれているのか、その調理方法が描かれているのか、生物学的な特徴が示されているのか、栄養学的な特徴が示されているのか、あるいはその野菜に関わる伝承など文化的な説明の有無、品種改良などの技術的な説明の有無、あるいは様々な品種のパラエティが示されるのか、伝播などの歴史的な経緯が示されるのか、はたまた、どのような写真や図解が示されるのか、などに着目することによって、当該事項にかかわって何を伝えようとしているのかを判断できると考えた。

2. 研究対象

対象としたのは平凡社から1964~65年にかけて刊行された『えほん百科』(全12冊)と小学館から2011年に刊行された『こども大百科』(全1冊)である。『えほん百科』はB4判の大型本で、各巻本体部分36ページと解説部分8ページで構成され、12冊の総ページは本体部分432ページと解説部分96ページ(索引を含む)となっている。取り上げられる項目は第1表に示すように各巻で12~18で、合計183項目である。一方、『こども大百科』はA4変形判で総ページ数が422ページ(資料集、索引を含む)である。第2表に示す189項目が取り上げられる。体裁は異なるものの、似通ったページ数と似通った項目数を持ち、比較対象としては妥当と考えた¹⁾。

本論では『えほん百科』の183項目、『こども大百科』の189項目のうち、前者から33、後者から41の項目を直接の検討対象とした(第1表、第2表)が、その中には「むぎ」や「やさい」「くだもの」あるいは「カレー」や「すし」「インスタントしょくひん」などの農作物や料理そのものを取り上げる項目は無論のこと、「イカ・タコ」「くじら・クジラ」あるいは「しょくぶつ」「きのこ・キノコ」など必ずしも食用とは限らない生物に関する項目も含めた。広く食べにも関する認識を把握しようとするためである。同様の文脈から「しょうがつ」や「クリスマス」などの行事、食料流通のインフラに関わる「いちば」「コンビニ」「みなど」なども検討対象とした。双方に共通して掲載されている項目として21項目を確認できる。また、えほん百科に掲載され、『こども大百科』に掲載されていないものとして12項目、逆に『えほん百科』には掲載されず、『こども大百科』に掲載されているものとして20項目が確認できた。

まず、『えほん百科』のあ行では「うお」「うし」「うみ」の3項目を対象とした。「うお」は必ずしも食べ物とは限らないが、食料資源として魚は少なからぬ位置を占めるのでとりあげた。家畜としての「うし」も同様に肉や乳を考える上で重要な家畜であるため採用した。一方で、「うま」も家畜ではあるものの食料資源とみなすのは一般的ではないので、ここでは検討対象外とした。「うみ」も食料ではないものの食料資源の母体としての位置づけからこれを取り上げた。『こども大百科』では「イカ・タコ」「いそのいきもの」「いちば」「インスタントしょくひん」「うみ」「エビ・カニ」「おかし」を取り上げた。「イカ・タコ」「いそのいきもの」「エビ・カニ」は「うお」と同様に生物であると同時に、食料資源とみなすこともできるので取り上げた。「インスタントしょくひん」と「おかし」は直接的に食べ物を取り上げた項目である。「いちば」は食品流通を担うことから、「うみ」は前述の理由で採用した。

なお、『えほん百科』の「うお」の項目は『こども大百科』においては「さかな」の項目で掲載されている。同様に『こども大百科』の「おかし」は『えほん百科』では「かし」として掲載されている。一方で、『えほん百科』の「うし」の項目は『こども大百科』にはなく、「かちく」の項目として統合されている。逆に「イカ・タコ」「いちば」「イ



第1表 『えほん百科』所収の項目一覧

第1巻	第2巻	第3巻	第4巻	第5巻	第6巻	第7巻	第8巻	第9巻	第10巻	第11巻	第12巻
あいえお	うさぎ	オリンピック	からだ	くうき	ざめとえい	スキー・スケート	つうしん	どうよう	ねこ	ぶきとへいき	もくざい
アイヌ	うし	おんがく	かり	くじら	さる	すもう・じゆうど う・レスリング	つき	どうろ	ねずみ	ふね	もようあそび
あかり	うちゅう	かい	ガリバーのたび	くだもの	じどうしゃ	せかい	つり	とけい	ねつとおんど	へび	やきもの
アジア	うちゅうりょこう	かいそう	かわ	くも	しゃしん	せきたん	てつどう	としよかん	のうぎよう	ほし	やきゅう
あそび	うま	かいの	き	くも	ジャングル	せきゆ	てら	とり	はかり	まつり	やさい
アフリカ	うみ	かえる	きかい	クリスマス	しょうがつ	ぞう	てれび	トンネル	はきもの	まのいりようし	やま
アメリカ	うんが	かぐ	ききみみずきん	くるま	しょうぼう	そんごくう	でんき	とんぼとせみ	はし	みず	ゆうえんち
アラジンのランプ	え	かぐやひめ	まこう	げき	しよくぎよう	たいよう	てんぐ	ながぐつをはい たねこ	はた(旗)	みずうみ	ゆうびんきよ く
あり	えいが	かざん	ましようだい	けもの	しよくぶつ	たこ(豚)	てんもんだい	なんきよくと ほつきよく	はち(蜂)	みなと	ゆき
いえ	エレベーターとエ スカレーター	かし	ませつ	こうさく	しらゆきひめ	ダム	とうだい	にほん	はな	ミノスおう	よろいとかぶ と
いし	えんぴつ	かず	きって	こおり	しろ	ちきゅう	どうぶつ	にわとり	ハンスのよめとり	むぎ	ヨーロッパ
いぬ	おおくにぬし	かせき	きのこ	こびと	しんぶん	ちず	どうぶつ	にんぎよう	ひ	むらとまち	りゅう
いんざつ	オセアニア	かたち	キャンプ	こま	すいえい	ちゅうもんのおお いりようりてん	にんぎようげき	にんぎよう	ひかり	めん	レンズ
インディアン	おと	がっこう	きんぞく	こんちゅう	すいどう	ちようとが	ひこうき	ひこうき	ひこうき	ロケット	ロケット
うお	おどり	かにとえび	ずが	サーカス	さばく	サボテン	わしとたか	わたりどり	わに		
	おに	かみ									
	おもちゃ	かめ									
	おりもの	ガラス									

本論文で検討対象とした食に関わる項目を太字で示した。また、直接食べ物を扱った項目でないものは斜字で示した。



第2表 『こども大百科』 所収の項目一覧

あ行	か行	さ行	た行	な行	は行	ま行	や行	ら行
あいざつ	かい	さかな	たいふう	なんきよく	はくぶつかん	マーク	やきゅう	ロボット
アクセサリー	かいぶつ	サクラ	たいよう	にほん	はくぶつかん	まつり	やさしい	
アサガオ	カエル	サッカ－	たいようけい	ニワトリ	ハチ	まめ	ゆうびん	
アジア	かお	さとう	たねとみ	にんぎよう	はちゆうるい	まんが	ヨーロッパ	
アニメーション	かがみ	さばく	たまご	ネコ	はな	みず		
アメリカ	かざん	サル	ちか	のう	はなび	みなみアメリカ		
あめとゆき	かせき	サンゴ	ちきゅう	のうぎよう	バリアフリー	め		
アリ	かちく	しお	ちず		バレエ	めんるい		
いえ	がつき	じしゃく	ちや		パン	もじ		
いえのなかのいきもの	かぶき	じしん	チョウ・ガ		パンダ・クマ	もよう		
イカ・タコ	かぶき	じてんしゃ	チョウ		ひ	もりとはやし		
いげやおがわのいきもの	かぶき	じてんしゃ	つぎ		ひがたのいきもの			
いせき	かみ	じゆうしゃ	つちのなかのいきもの		ひかり			
いそのいきもの	かみなり	じゆうにし	デジタルきき		ひこうき			
いちば	カメラ	じゅうわ	てつ		ヒト			
イス	ガラス	しょうがつ	てとあし		ヒマワリ			
いろ	からだ	しょうぎ	テレビ		びょういん			
インスタントしよくひん	カレー	しょうぼう	でんき		ふく			
インスターネット	かわ	しよくぶつ	でんしゃ		ぶどう			
うちゅう	き	しろ	でんしゃ		ふね			
うちゅうかいはいつ	きせつはる	しんかいのいきもの	でんち		ふん			
うみ	きせつなつ	しんかんせん	でんわ		ベット			
えいが	きせつあき	じんじや	どうぶつ		ペンギン			
エビ・カニ	きせつふゆ	しんぶん	どうぶつえん		ボランティヤ			
オセアニア	きたアメリカ	す	とけい		ほん			
おかし	キノコ	すいぞくかん	とり					
おかね	ぎゆうにゆう	スキー・スケート						
おと	きょうりゆう	ずし						
おぼけ	ぎよぎよう	すもう						
おもちゃ	くうき	せいざ						
おりがみ	クジラ	せかい						
オリンピック	くだもの	せかいいさん						
おんせん	クモ	せきゆ						
おんどとねつ	クリスマス	せんぞう						
	けいさつ							
	こうぶつ							
	こふん							
	ごみ							
	こめ							
	こんちゅう							
	コンピニ							
	コンピユータ							

本論文で検討対象とした食に関わる項目を太字で示した。また、直接食べ物を扱った項目でないものは斜字で示した。



「インスタントしょくひん」は『えほん百科』には見られない項目である。また、「いそのいきもの」は『えほん百科』の「うみ」と重なる部分が多い。

同様の観点から、か行は双方で多くの食べ物に関する項目が立てられている。両者に共通する項目として「かい」「かし（『こども大百科』では「おかし」）」「かにとえび（『こども大百科』では「エビ・カニ」）」「からだ」「かわ」「き」「きせつ」「きのこ・キノコ」「くじら・クジラ」「くだもの」「クリスマス」となる。『えほん百科』のみの項目は「かいそう」「かいもの」「かり」「きこう」「けもの」、『こども大百科』のみの項目は「かちく」「カレー」「ぎゅうにゅう」「こめ」「コンビニ」がある。「かし」「カレー」「ぎゅうにゅう」は食べ物そのものであり、「かい」「きのこ・キノコ」「くじら・クジラ」などは食用となる動植物である。また、「からだ」は食べ物ではないが、食事や栄養と消化などについてどのように描かれるかを把握するうえで、取り上げる意義はあると考えた。「きせつ」も食べ物ではないが、農業や食文化とも関わりの深い項目である。「クリスマス」も同様に位置づけた。「かり」や後述の「つり」は食料確保の重要な手段である狩猟行為と考えて取り上げるものとした。

さ行では同様に「しょうがつ」「しょくぶつ」が双方で確認できた。『こども大百科』の「さかな」の項目は上述したとおり『えほん百科』の「うお」の項目と対応する。ほかに『えほん百科』のみの項目として「すいどう」、『こども大百科』のみの項目として「さとう」「しお」「すし」がある。た行では「どうぶつ」と「とり」が双方で取り上げられ、『えほん百科』のみで取り上げられる項目として「つり」、『こども大百科』のみには「たねとみ」「たまご」「ちゃ」がある。いずれも食べ物そのものや食用の動植物、食料供給のインフラなどである。

な行では「にわとり・ニワトリ」と「のうぎょう」が両方の百科事典で取り上げられている。前者は重要な家禽であり、後者は食料確保の上で不可欠の手段である。続いて、『えほん百科』ではは行の該当項目はなく、『こども大百科』の「パン」「ひがたのいきもの」「ふん」が挙げられる。このうち食べ物そのものは「パン」のみで、「ひがたのいきもの」と「ふん」は関連項目として取り上げた。ま行では双方で「みず」の項目が認められた。『えほん百科』にのみ記載されているのが「みなと」「むぎ」「むらとまち」、『こども大百科』にのみ記載されているのが「まめ」「めんい」の各項目である。このうち「むぎ」は『こども大百科』の「パン」の項目との対応を既に指摘している。や行以降では双方の掲載される項目として「やさい」、『えほん百科』のみに掲載される項目として「やきもの」がある。前者の野菜は食べ物そのものであり、後者は工芸品であるが、食器の類を取り上げた項目は両百科でこの項目だけであったためにとりあげた。

II 双方に掲載される項目

1. あ行

(1) うお（さかな）

『えほん百科』では見開き3枚と片側1ページの合計7ページが割かれる大きな項目になっている。最初の見開きでは川に住む魚と海に住む魚に大別され、多くの魚種がイラストで紹介されている。また、珍しい魚や魚の体型や解剖図なども小さく示されている。次の見開きでは熱帯魚と金魚にあてられ、同様に様々の種類が紹介される。主として鑑賞用の魚のページである。三つ目の見開きは漁業のページで地引網や刺網、かつおの一本釣りなど様々な漁法が図解される。また、「魚のたび」として漁港に水揚げされた魚が魚市場、小売店を経由して食卓に届くまでが描かれている。なお、最後の片側1ページは水族館の解説と図解に当てられている。

対して、『こども大百科』の「さかな」は見開きの中央にマダイのイラストが描かれ、「水の中でくらすためのふしぎな体」としてうろこやひれなど各部位が説明される。このイラストを取り囲む形で左側にはアンコウやヘラヤガラなど7種類のイラストの例示から様々の口の形、下側には魚の味覚の感じ方、およびの細長いものや丸いものなど12種類の魚のイラストで様々な体の形が紹介される。さらに右側では大変身する不思議として、幼魚から成魚になるにしがいの体の形を変えるものやオスからメスへと性別を変えるものなどが紹介される。いずれにしても生物学的な記載が中心で食用としての記載は認められない。『えほん百科』の「うお」の項目では全体の3分の1を用いて漁業の記載があったことは明確な違いが確認できる。

(2) うみ

『えほん百科』では2ページが当てられ、その大部分は磯に住む多様な生き物が描かれている。「うお」の項目が別に建てられていることもあり、ここでは魚類はカゴカキダイのみで、ナマコやヒトデ、イソギンチャク、フナムシ、フジツボなどがイラストを使って紹介されている。他にはアクアラングをつけた潜水の様子イラストと、世界の海流を示した地図で、イラストを見る限り広大な海洋というイメージよりも、身近にある海が描かれている。これは『こども大百科』の「いそのいきもの」に記載される内容と多くの部分で重なっている。また、食料資源に直接関係するようなものも見られない。一方、『こども大百科』では近海のみならず海底火山や海盆、海溝など広く海洋の地形が紹介されるとともに塩の満干や塩分などの解説がなされている。同様に食料資源としての記載はない。

『こども大百科』における「いそのいきもの」は後段の「ひがたのいきもの」と対をなし、両者で海辺の生き物ということになる²⁾。見開きの中段全面を使って様々の生き物がパノラミックに示されている。下段では潮の満干や磯と砂浜の違いなどの解説が加えられ、生物学、環境、生態などの観点からの解説が中心である。一方で、水産資源としての利用や食用についての記載はない。これは「ひがたのいきもの」の項目も同様であり、水産資源としての利用という側面は認められない。わずかに潮干狩りを楽しむという記載のみである

(3) エビ・カニ (かにとえび)

『こども大百科』「エビ・カニ」の項目は『えほん百科』の「かにとえび」に対応する。見開きの左と右のページにそれぞれエビとカニが配され、それぞれの体の構造を中心に紹介されている。また、ザリガニとヤドカリも併せて示されるが、いずれも生物学的な記載で、食用としての記載はない。『えほん百科』の「かにとえび」は見開き上段にカニ、下段にエビを配して記載される。さらに左右に分割して、川に住むカニ、磯に住むカニ、海に住むカニ、川に住むエビ、海に住むエビに区分して、それぞれについて数匹づつの代表的な種類がイラストで示されている。図鑑的な記載で、同様に食用としての記述は見られない。

(4) おかし (かし)

上記と同様に『こども大百科』の「おかし」は『えほん百科』の「かし」と対応する。「おかし」の見開きでは左ページに洋菓子、右ページ上段に和菓子、下段に行事や祝いのお菓子としてそれぞれ10前後の種類が写真で紹介される。洋菓子としてはスポンジケーキやアップルパイ、バウムクーヘン、チョコレート、ポテトチップスなどいずれも一般的なものである。和菓子でもどら焼きやたい焼き、ようかん、まんじゅう、だんご、せんべいなど一般的なものが紹介され、それぞれに簡単な説明文が付された図鑑的な記載となっている。

一方の『えほん百科』では見開きの左を西洋の菓子、右を日本の菓子としているところは『こども大百科』とにているが、とりあげる点数は少なく、西洋の菓子で4枚の写真(クッキー、バウムクーヘン、ケーキ、チョコレート)、日本の菓子で3枚の写真(せんべい、ようかん、生菓子、あめ、干菓子、半生菓子、郷土の菓子4点)である。また、それ以外にデコレーションケーキを囲むイラスト、グリム童話のお菓子の家の話、菓子の加工・小売のイラスト(駄菓子屋、デパートのアメ売り場、そうかせんべいを作る店、行商の飴売り)が描かれる。他では『こども大百科』よりも『えほん百科』の方が、図鑑的な描かれ方が多く見られたが、ここでは『こども大百科』の方が図鑑的であり、『えほん百科』は童話やかつての行商など「かし」にまつわる様々な事象が紹介されている。また、『えほん百科』という名称にもあるように、イラストが中心の同百科において写真が多用された項目であることも特徴である。

2. か行

「かし」「かにとえび」は上述の通りである。

(1) かい

食用として利用される生物で、『えほん百科』では見開きの大部分を使い、さまざまな貝の種類が画面いっぱいのイラストで示される。海に住む貝として30数種、川や陸に住む貝として6種類が挙げられるとともに右上には断面図を示しつつ、巻貝と二枚貝の体の仕組みが図解される。また下段には真珠貝の養殖とカキの養殖の様子が図示される。生物学的な説明を主とし、水産資源としての記述も見られるが食用としての記載は多くはない。

一方、『こども大百科』では「身を食べ、からを利用する」という小見出しのもと、食用としての記載はそれなり



に認められ、見開きの4分の1程度を占める。すなわち左ページのおおむね左半分で潮干狩りの様子や寿司ネタやボンゴレ（アサリのスパゲティ）の写りが掲載され、さらに貝塚のイラストや写真から歴史的な側面にも言及される。右半分では真珠をはじめとして基石やチョークとしての貝殻の利用、さらにお守りや魔除けとして使われてきたことにも言及される。右ページは生物学的な記載が中心で二枚貝と巻貝の断面のイラストから、体の構造を紹介するほか、殻の無い貝、貝殻の成長、カタツムリについての記載などがある。

(2) からだ

『えほん百科』では片側1ページと見開きの合計3ページが割かれる。最初のページでは真ん中にスポーツのイラストが描かれ、それを取り囲むように、脳と神経、筋肉、骨の3つの観点からそれぞれの役割や構造が図解される。次の見開きは左上に内臓の位置がイラストで示され、右上には呼吸器官と消化器官が図示される。下段は骨、筋肉、血管、神経のそれぞれが体の中にどのように配置されているのかがイラストで示される。『こども大百科』でも見開き2枚の合計4ページが当てられ、最初の見開きの上段、中段を大きく取って、バットを持って構える写真、その際の筋肉の状況、骨の状況、神経の状況がイラストを使って解説される。また、下段では自律神経や子供の骨と大人の骨などの事象の解説が加わる。次の見開きは左側で主に呼吸の仕組みのことがイラストを使って示されるほか、リンパや血液の働きが紹介される。右側では主に消化器官とその働きがイラストで示される。

(3) かわ

食べ物そのものではないが、水資源や農業を理解する上で不可欠な項目である。『えほん百科』では見開きを使って上流から下流までの様子がパノラマのように一枚のイラストで描かれる。上流での伐採や筏流し、中流では水車や取水堰、灌漑、下流では浚渫船やひきぶねの様子などが描かれる。『こども大百科』では見開きの中央に上流から下流までの様子を示したイラストが配置され。上流のダムや扇状地、中流では三日月湖や浄水場、河岸段丘、下流位での下水処理場や河口堰が描かれる。イラストの周囲には水道の仕組みや沈下橋、洪水防止の仕組み、川の生態系、国際河川などが項目を立てて紹介される。なお、「すいどう」は『えほん百科』では独自の項目としてたてられている。

(4) き

『えほん百科』では見開きの中央にケヤキの大木が示され、左半分には夏の葉、右半分には落葉した様子が描かれ、残りのスペースには合計29種類の多様な樹種がその樹皮、葉の形態とともに描かれる。個々の木の説明は多くはなく、図鑑的な記載である。『こども大百科』の見開きでは左側に樺と杉を配して広葉樹と針葉樹の違いを軸に解説される。また、発芽から成長の様子や常緑樹と落葉樹についても触れられる。右ページでは様々な環境に適応した木の仕組みや、家具や建築材料、葉などとしての利用や年輪などについて解説される。多くの樹種を示すのではなく、特定の観点到立った解説が中心である。

(5) きせつ

『えほん百科』では見開きを使って春夏秋冬にそれぞれ4枚ずつのイラストが配される。春は花見、潮干狩り、ひな祭り、こどもの日、夏は海水浴、花火、夏祭り、七夕、秋は運動会、キノコがり、七五三、月見、冬は雪と氷の遊び（そり、スキー、スケート）、西の市と歳市、正月、節分である。『こども大百科』では春夏秋冬にそれぞれ見開きの2ページが当てられ、合計8ページの項目となっている。各季節ともに左ページは一枚のイラストが配され、その季節の代表的な昆虫や植物の姿が描かれる。右ページは「おもな行事と食べ物」として、8、9程度の事象が写真やイラストで示される。季節をとらえる指標として食べ物が前面に出ている。春は山菜、初鰹、夏はうなぎ、秋はくだもの狩りや芋掘り、サンマ、冬は新巻鮭や寒ブリなどである。また、季節がなぜできるのか、梅雨や台風の発生のメカニズム、雪国の暮らしの工夫などの記事も配される。

(6) きのこ・キノコ

『えほん百科』の見開きは上中下に3分割され、上段左にキノコ取りのイラスト、右に「めずらしいきのこ」としてアンドンタケなど12種のイラストが描かれている。最も広いスペースを割く中段では、左を「たべられるきのこ」右を「どくのあるきのこ」として、それぞれ13～14種類が描かれる。図鑑的な記載である。また、下段では左側に菌糸からキノコになるまでの成長の様子がマッシュルームを例に図示され、右側はシイタケ栽培の様子が図示される。植物図鑑のようなページ構成で多様なキノコが記載され、食用や栽培についての記載が多くを占めている。

『こども大百科』では見開きの左側ではタマゴタケの写真をもとに、「キノコのつくり」としてその構造が示されるところに、胞子や菌糸についても解説が加えられる。右側ではイラストと写真を組み合わせてキノコの生態やその利用が紹介される。ただし、取り上げられる種類は10種類と多くはない。一方で、『えほん百科』では見られなかった個々のキノコの特徴が記述される。

(7) くじら・クジラ

『えほん百科』の見開きはその大部分を使って14種類の鯨類がイラストで示され、図鑑的な記載である。見開きの下段は捕鯨の様子が描かれ、捕鯨母船の断面図とキャッチャーボートのイラストである。多様な種類を描く動物図鑑的側面に加え、水産資源としてのクジラの位置付けが認められる。『こども大百科』では描かれるクジラはシロナガスクジラ、マッコウクジラ、ザトウクジラ及びシャチとイルカで種類は少なくなる。かわって、水中での出産や潮吹き、ヒゲクジラとハクジラの違い、クジラが捕食する仕組み、超音波を使うことや潜水能力など生物学的な特徴が項目立てて記載される。食料資源としての記載はない。

(8) くだもの

双方で見開きの2ページが当てられる。『えほん百科』では左ページの大部分を使ってリンゴの収穫のイラストが描かれるほか、残りのスペースに9種類の果物（ぶどう、いちご、くり、なし、みかん、すいか、もも、さくらんぼ、かき）が描かれる。いずれも果実のみではなく樹形や栽培風景が描かれるとともに、収穫時期も記述される。また、右下には「南洋のくだもの」としてバナナ、マンゴスチン、パパイア、ドリアン、ヤシ、パンノキ、マンゴー、パイナップルの果実のみが描かれる。多様な果物の図解が中心である。

これに対して『こども大百科』では「栄養たっぷり！四季の味」の小見出しのもと、「どこでどなくだものがとれるの?」「体にいいのはなぜ?」「おいしく実らせるくふう」「なんでもナンバーワン」「くだもの王様?!」の6つの記事がたてられる。各々、日本各地の産地の地図、甘い部分や甘さの秘密、品種改良などの栽培技術、生産量や大きさ、輸出量などの一位、ドリアンにまつわることが記載されている。テーマごとの解説が中心で誌面を大胆に使う多様な種類を図解するといった描かれ方は見られない。

(9) クリスマス

『えほん百科』では見開きの左ページ上段ではアメリカ、イタリア、フランスのクリスマスのイラスト、下段では日本のクリスマスのイラストが描かれている。欧米のクリスマスでは巨大なクリスマスツリーや教会でのお祈りの様子が描かれるのに対し、日本のクリスマスではケーキを囲んだ家族団欒の様子が描かれる。右ページ上段はキリストの誕生としてクリスマスの歴史的な背景が開設されるところに、ソ連とスウェーデン、ハンガリーのクリスマスのイラストが掲げられ、世界各地のクリスマスの様子が前面にでてくる。

『こども大百科』では見開きの左ページはドイツの例をあげて、アドベント期間からクリスマス当日に至る準備の様子がイラストで示されるほか、アドベントカレンダーなどの写真も紹介される。右ページ上段ではクリスマスツリーやケーキ、クリスマスプレゼントなどのイラストとともにその由来や意味が紹介される。また、下段ではサンタクロースやトナカイなどの説明が加えられる。『えほん百科』に見られた、世界各地の多様なクリスマスという側面は希薄で、それぞれの項目の起源や由来の説明が主となっている。

3. さ行

(1) しょうがつ

食べ物そのものではないものの、鏡餅や正月料理など食べ物とは深い関わりのある行事であり、取り上げた。『えほん百科』では見開きをまちの正月（左ページ）、いなかの正月（右ページ）にわけて、イラストで様々な正月の風物が描かれている。まちの正月では、書き初めや鏡開き、年賀状、初詣、たこあげ、初荷、門松などであり、いなかの正月では秋田のナマハゲ、長野のもぐらおいなどの各地の行事のほか、出初式なども描きこまれている。食べ物については鏡餅と七草粥などが描かれている。

一方、『こども大百科』では初詣の写真とともに新年の幸せを願う行事として紹介されるほか、正月を迎えるまでとして煤払いや餅つき、年越し蕎麦、除夜の鐘が、正月の飾りとして鏡餅、門松、しめ飾りが紹介される。右ページ



では上段に正月料理が取り上げられ、お節と雑煮の写真が掲げられる。また、雑煮では東西での違いにも触れられる。中段では伝統的な行事やあそびとして年賀状、書き初め、初夢、凧揚げ、羽根つきが紹介される。下段では七草粥とお年玉が取り上げられる。左ページの半分余りは正月料理と七草粥で、伝統行事の色彩が強い『えほん百科』よりも食べ物の比重は大きい。

(2) しょくぶつ

生物学的な項目であるが、食用としての利用も多く、食料供給の上で不可欠である。『えほん百科』では見開き4枚の合計8ページが当てられる大項目である。最初の見開きは右上4分の1に「たねのたび」として、風や動物、あるいは人に運ばれて種が移動することが図解されている。それ以外の4分の3は杉を中心に据えた山岳地帯の森林のイラストで様々な樹種やシダなどの植物が描かれるほか、農地で育てられる作物や海岸林、あるいはノリの養殖が描かれる。次の見開きは高山植物が取り上げられ、2ページを使って40種類近い高山植物がパノラマとして描かれる。3つ目の見開きは熱帯の植物として同様に20種類近くが描かれる。いずれも多様な種類の紹介が中心である。最後の見開きは植物の利用として、画面を19に分割してイラスト掲げられる。穀物や果物、野菜などの食用のほか、サトウキビやテンサイ、ブドウとワイン工場、日本とセイロンの茶畑、タバコ栽培と乾燥工程、カカオとコーヒーなども紹介される。食用以外には観賞用、街路樹や用材としての利用、ワタヤクワ、除虫菊、ゴムなどの工芸作物が描かれる。基本的には多様な植物を描くという観点であるが、かなりの部分で食料資源として認識されていることが確認できる。

一方の『こども大百科』も見開き2枚を当てている。最初の見開きでは葉、茎、根の働きが紹介され、左ページで植物の各部分の解説と光合成についてふれられ、右ページでは葉、茎、根の各部分についてより詳しい解説が加えられる。また、右ページの右端では食用としての植物の葉、茎、根がタマネギ、ジャガイモ、ニンジンなどのイラストで紹介されている。次の見開きでは「地球のあちこちで生きる植物」として、左ページには砂漠や高山、海岸など様々な環境下に適応した植物が写真で紹介される。ただし、基本的には項目ごとに一種類の植物の写真が当てられ『えほん百科』のように多様な種類が紹介されるわけではない。右ページでは植物の仲間わけとして、藻類やコケ植物、シダ植物、種子植物、さらに裸子植物、被子植物などが写真を中心で紹介される。ただしここでも同様に、多様な種類の紹介ではなく、特定の種類の写真が示されてその特徴が説明されるという形式である。

4. た行

(1) どうぶつ

『えほん百科』では見開き2枚の合計4ページが割かれ、さらに「どうぶつえん」の項目に3ページがあてられている。「どうぶつ」4ページのうち最初の2ページは見開き一面を使って大きく系統樹が描かれる。いわゆる原生動物から始まって脊椎動物、さらに魚類、両生類、爬虫類、鳥類、哺乳類、あるいは節足動物や軟体動物、棘皮動物や腔腸動物などが多くのイラストと共に描き込まれる。大きな紙面いっぱいのイラストは迫力がある。次の3ページ目には「てきからみをまもる」と見出しがつき、哺乳類や昆虫、魚類などさまざまな動物が捕食者から身を守る方法が描かれる。たとえば、スカンクの匂いや、ハリネズミやセンザンコウの刺や硬い皮膚、水牛のツノやイカのすみなどが描かれ、ほかにも保護色や擬態としてコノハチョウやナナフシ、カメレオンなどが描かれる。4ページ目は動物の寿命比べと、速さ比べとして、それぞれのランク毎に寿命の長さや走る速さがイラストで示される。いずれも生物学的あるいは生態学的内容である。

『こども大百科』でも「どうぶつ」は見開き2枚の4ページ、「どうぶつえん」は見開き1枚の2ページを使って紹介される。最初の見開きは哺乳類が取り上げられ、1ページ目には「おっばいで子供を育てる」としてネコと人の授乳の様子などが写真で紹介される。2ページ目は恒温動物であるということ、キリンやウサギ、ゾウ、アシカなどの写真を用いて体の形がさまざまであること、また、有袋類についても紹介されている。3ページ目は系統樹であるが、『えほん百科』に比べるとシンプルな表現となっている。4ページ目は「自分で動いて食べものを探す」として捕食行動が解説されるほか、「人間が原因の絶滅」として絶滅の危機にある動物が紹介されている。いずれの百科事典でもいわゆる生物学的な記載となっている。食用としての言及は認められない。

(2) とり

『えほん百科』では見開き3枚の合計6ページが配され、「どうぶつ」よりも紙数は多い。最初の見開きは「世界の鳥」として実に300種類以上の鳥が描きこまれている。次の見開きでは「美しい鳥・めずらしい鳥」としてクジャクやダチョウ、カンムリバトなど27種がイラストで紹介されている。最後の見開きは左右に分かれ、左ページではカケスやヤマガラなど日本の野鳥27種類、右ページでは飼い鳥としてインコをはじめとして30種類と飼育道具としての巣箱や餌箱が図解される。総じて多様な鳥類が紹介され、図鑑的な記載となっている。

一方、『こども大百科』では見開き2ページのみであり、記載量は前者に比して少ない。見開きの中心にはマガモのオス・メスのイラストをもちいて、骨格や臓器が描かれ、鳥類が飛ぶための体のしくみが解説される。その他に左隅では渡り鳥が渡りをする理由、右側では鳥目の話や、枝から落ちない理由、飛べない鳥としてダチョウの話、スピードナンバーワンとしてハヤブサの話が挙げられている。生物学的な記述が中心で多様な鳥を紹介する図鑑的な要素は見られない。また、いずれの百科事典においても食用としての鳥の利用については触れられていない。

5. な行

(1) にわとり・ニワトリ

『えほん百科』では見開きの大部分を利用してさまざまな種類の鶏を図鑑的に掲載している。各地の地鶏の他、ブリマスロックや白色レグホンなどの外来種、しゃもなどの闘鶏、天然記念物の鶏としておながどりなどであり、そのほかには鶏舎の図解と卵が孵化するまでの図解が掲載されている。家禽としてのニワトリとしての記載である。一方、『こども大百科』では見開きのうち左ページでは雌雄の成鳥とヒヨコの写真を中心にニワトリの成長や体の特徴が説明される。右ページではニワトリの習性、卵と肉としての食用としての利用、さまざまな品種の三つに大別した解説となる。ここであげられる種類はオナガドリ、チャボ、ウコッケイ、白色レグホン、シャモの5種類であり、『えほん百科』の21種類とは大きな開きがある。いずれも家禽としての鶏を前面に紹介しているが、『えほん百科』が多様な種類を図鑑的に示すのに対し、『こども大百科』は生物学的な特徴や家禽としての利用などの項目ごとの解説が主となっている。

(2) のうぎょう

『えほん百科』では見開き3枚、合計6ページに渡って記載されている。最初の見開きは上段に「農業の歴史」として、左ページで主に日本の農業の歴史、右ページでは中国と西洋の農業の歴史に触れらる。下段では「日本のいまの農業」として、同書刊行当時の新たな取り組みなどが紹介される。具体的には根釧原野の開墾や兎島湾の干拓、機械化の進展や農薬の普及などが取り上げられている。次の見開きは「いね」と題され、左端に稲のイラストが細長く描かれる。見開きの中心になるのは紙面を4分割して春、初夏、夏、秋のそれぞれの稲作の作業を紹介したイラストである。春には耕起や苗代作り、初夏には代掻きや田植え、夏の除草、秋には刈入から脱穀、粃摺りなどが描かれているほか、上段には虫送りなどの行事が描かれる。「のうぎょう」のうち、この見開きは全て稲作に当てられる。最後の見開きは「機械化農業」として、さまざまな農業機械が図鑑的に紹介される。「自走式コンバイン」をはじめ「葉剤さんぶ機」「わた収かく機」などが登場する。また「ブラウ」「ハロー」「うねたて機」「カルチベーター」「じゃがいもほりとり機」「ハイベラー」「たねまき機」「とうもろこし収かく機」などはいずれもトラクターに装着されたものが紹介されている。いずれも当時の日本の農村では一般的ではない農業機械であるが、アメリカやソ連の大農場を紹介するという文脈で示されている。

一方で『こども大百科』の農業は見開きの2ページのみとなる。「わたしたちの食事を支える」という小見出しのあとに、日本の農業の特徴としての稲作、農業従事者の減少などが説明される。左ページでは稲作の紹介に当てられ、9枚の写真を使って一年を通した米作りが示される。右ページは「やさいやくだものはどこでつくらているの?」として近郊農業、遠郊農業、及び野菜工場が写真で説明される。また、「農家から農産物が届くまで」として生産者から消費者に農産物が届く様子がイラストで示される。その一方で、海外の農業の紹介や機械化という色彩は希薄である。双方の時代の農業観を反映したものといえる。



6. ま行

(1) みず

『えほん百科』では見開きの上段の大きなパノラマで水の循環が図解される。海と陸地、雨と雲と水蒸気、川と湖と地下水などが一枚の絵の中で表現されている。下段左には断面図を示しながら地下水の説明がなされ、同右ではさまざまなタイプの井戸が紹介される。

『こども大百科』では見開きの左ページでは雲や海洋、氷山など地球に存在する水の形態、川が削った地形など地球上の水の説明が3分の2、残りの3分の1で「人の体と水」として人体の水分量や人間の1日の必要量や排出量が示される。右ページでは「水の3つの姿」として氷と水と水蒸気の解説、「水の利用」としてダムや蒸気機関、植物への散水などの紹介、および「水がつくことば」としてことわざなどが紹介されている。「えほん百科」にあったような水の循環は明示的には示されないほか、井戸に関する記述もない。

7. や行以降

(1) やさい

『えほん百科』では見開き2ページを使って葉菜類から果菜類、根菜類など多様な野菜の種類が一枚の画面の中に畑で収穫を待つ状態で描きこまれている。図鑑的な描写というよりも遮蔽物のないパノラマ的な描かれ方である。ただしそこでは、夏野菜も冬野菜も同じ画面に描かれるという実際にはあり得ない構図となっている。逆に写真ではなく、イラストの表現力を活かした描写ともいえる。一方の『こども大百科』の「やさい」は見開きの左上4分の1で収穫された様々な野菜が隙間なく並べられた写真を挿して、様々な品目を示している。左下部分にはそれぞれの野菜の簡単な説明文が配置される。また、右ページでは、野菜の必要性を栄養学的に示す他、野菜の旬など農学的な記述、都道府県別の主要産地、海外からの伝播、保存の工夫やバイオエタノールなど野菜に関わる様々な事象が記載されている。

8. 小活

2つの百科事典に掲載された項目を比べると、『えほん百科』では当該項目の持つ多様な種類をイラストで示す、あるいは一枚のイラストの中に様々な局面や種類を俯瞰的に描くという手法が広くとられていることが見て取れる。一方で、『こども大百科』ではイラストに加えて写真が多用されるものの、10数種類にも及ぶ種類が紹介されるということではなく、数点の事例に絞る代わりに、その仕組みや背景、歴史などについての解説を加えるという傾向が見られた（第3表上段）。たとえば、「うお（さかな）」や「しょくぶつ」「とり」あるいは「クリスマス」などに特徴的に認められる。また、「からだ」や「どうぶつ」は両者で多くの紙数が割かれる項目であるが、「うお」「しょくぶつ」「のうぎょう」は『えほん百科』では大きく取り上げられていたものの『こども大百科』では扱いが小さくなる。

また、記載内容については『えほん百科』では、「きのこ」の項目でしいたけ栽培、「くじら」の項目で捕鯨に関する記載が認められるように、単に生物としての解説だけではなく、食料資源として記載されているという側面が確認できた。このような資源としてのとらえ方については、他にも認められ、例えば「しょくぶつ」の項目において、『こども大百科』が生物学的な記載が主であるのに対して、『えほん百科』では工業原料としての植物にも紙面が割かれるなど、資源としての観点が含まれている。一方、『こども大百科』では「しょうがつ」の項目で正月料理に紙面が割かれるように、資源としてとらえるよりも、料理としてとらえる観点が記載内容上の特徴である。くわえて、「のうぎょう」の項目における機械化の比重などそれぞれの時代背景を反映した記載内容の差異も指摘できる。

第3表 『えほん百科』と『子ども大百科』に掲載された食関連項目

	『えほん百科』				『子ども大百科』								
	ページ数	図鑑的記載	俯瞰的表現	食用としての記載	ページ数	図鑑的記載	俯瞰的表現	食用としての記載					
	えほん百科			記載内容	備考	子ども大百科			記載内容	備考			
『えほん百科』と『子ども大百科』の双方に掲載される項目													
あ行	うお	7	○	有	生物, 経済	様々な種類, 観賞魚, 漁業			→ (さかな)	2	無	生物	多様さは無い, 体の仕組みなど特徴の説明
	うみ (かにとえび) ← (かし) ←	2 2 2	○ ○ ○	無		近海のイラスト中心 様々な種類 加工・小売の様子, グリム童話			うみ エビ・カニ おかし	2 2 2	○	無	近海 海洋 地形やメカニズムも
か行	かい	2	○	○	生物, 経済	養殖			かい	2	○	生物, 経済	からだの仕組み, 資源としての利用
	かし					おかしの項目に記載			→ (おかし)				おかしの項目に記載
	かにとえび					エビ・カニの項目に記載			→ (エビ・カニ)				エビ・カニの項目に記載
	からだ	3			生物				からだ	4		生物	
	かわ	2	○						かわ	2	○		
	き	2	○	無	生物	様々な種類			き	2	無	生物, 経済	発芽から成長, 針葉樹と落葉樹, 木材利用
	きせつ	2			行事	文化的要素が強い			きせつ	8		自然現象	行事や食べ物, 自然現象のメカニズムなど
	きのこ	2	○	有	生物, 経済	栽培の様子			キノコ	2	無	生物	
	くじら	2	○	有	生物, 経済	捕鯨			クジラ	2	無	生物	種類よりも生物学的特徴や生態
	くだもの	2	○	有	経済	果実のみならず栽培の比重大			くだもの	2	有	経済	産地, 貿易, 生産量, 栄養, 植物学的特徴
クリスマス	2			文化	世界各地のクリスマス			クリスマス	2		文化	行事の由来や意味の解説	
さ行	(うお) ←					うおの項目に記載			さかな				うおの項目に記載
	しょうがつ	2		有		正月の風物, 町と村の違い(伝統というよりも)			しょうがつ	2	有		伝統行事としての位置付け, 食の記載多
	しょくぶつ	8	○	○	有	生物, 経済	高山植物, 熱帯の植物, 資源利用		しょくぶつ	2		生物	多様性より構造や分類, 環境適応
た行	どうぶつ	4	○	無	生物	系統樹, 生態, ランキング			どうぶつ	4	無	生物	哺乳類中心
	とり	6	○	無	生物	様々な種類			とり	2	無	生物	からだの仕組みなど生物学的解説
な行	にわとり	2	○	有	生物	様々な種類, 卵の孵化			ニワトリ	2	有	生物	雌雄とからだの特徴, 利用
	のうぎょう	6			歴史, 経済, 文化	歴史, 現在の農業, 稲作, 機械化			のうぎょう	2		経済	現在日本の農業の特徴, 稲作, 農産物流通
ま行	みず	2	○			大循環, 井戸			みず	2			地球と水, 人体と水, 気体・液体・固体
や行	やさい	2	○	○	有	生物	様々な種類		やさい	2	○		生物, 栄養, 農業技術, 産地, 伝播
『えほん百科』のみに掲載される項目													
あ行	うし	2	○	有	生物, 文化, 農業	闘牛, 牧場と牛乳工場			イカ・タコ	2	無	生物	生物学的特徴
									いそのいきもの いちば インスタント しょくひん	2 2 2 2	無 有 有	生物 経済 生産技術	生物学的特徴 マグロ, 卸売市場のしくみ 様々なインスタント食品, しくみ, 利用
か行	かいそう	2	○	有	生物, 経済	養殖			かちく	2	○		様々な家畜, 様々な利用
	かいもの	2			経済, 歴史	様々な店舗, 貨幣			カレー	2	有	文化	インド, 日本と世界各地のカレー
	かり	4		無		様々な狩, ゲームハンティング			ぎゅうにゅう	2	有		加工工程, 乳を原料とした食品, 栄養
	きこう	2			自然現象	各地の暮らしや農業			こめ	2	有	生物, 文化	稲作の歴史, 世界各地の稲作, 米加工品
	けもの	2	○	無	生物	哺乳類			コンビニ	2	○	無	経済
さ行	すいどう	2	○			上下水道, 浄水場, 処理場			さとう しお すし	2 2 2	有 有		種類, 製造工程 製造工程, 食料, 工業用利用 歴史と地域的多样性
た行	つり	2		無		様々な釣り, レジャー			たねとみ たまご ちゃ	2 2 2	○ ○	無	生物 生物 各地の茶飲料
は行									パン	2	有		起源, 製法, 様々な種類
									ひがたのいきもの ふん	2 2	無 無	生物	
ま行	みなど	2		無	経済	移民, 貿易, 造船			まめ	2	有	生物, 文化	多様な利用, 大豆, 文化的側面
	むぎ	2		有	経済	品種より食品加工が主			めんるい	2	有		各地の麺類
	むらとまち	2	○	無	集落	多様な集落形態							
や行	やきもの	2				多様な焼き物, 伝統的工程と近代的陶器工場							

図鑑的記載は多様な種類をイラストで列挙しているもの
俯瞰的記載は様々な種類や異なるものを一枚のイラストにまとめたもの
直接食べ物を扱った項目でないものは斜字で示した



III 『えほん百科』のみに掲載される項目

1. あ行

(1) うし

『えほん百科』では「うし」以外には「うま」の項目はあるものの「ぶた」や「やぎ」「ひつじ」の項目はない。『えほん百科』の刊行された1960年代なかばにおいて、日本の家畜飼育において馬と牛が重視されていたことがうかがえる。『えほん百科』の「うし」の項目は見開きのほぼ3分の2のスペースを使ってホルスタインやヘレフォードなどの家畜としての牛のほか、バイソンや水牛などの野生動物としての牛など、合計19種がイラストで紹介されている。のこりの3分の1のスペースのさらに3分の1程度のスペースでは日本の闘牛とスペインの闘牛がイラストで紹介され、文化的な側面が示される。残るスペースは牧場と牛乳工場が図解で示され、乳牛の飼育の様子や工場内部の生産工程が理解できるようになっている。一方で『こども大百科』の「かちく」項目では見開きの片側1ページを使い、家畜が人間の暮らしを支えていることや起源などについて触れられ、残る1ページでウシ、ブタ、ウマ、ヤギ、トナカイ、ラクダなどの様々な家畜が写真で紹介される。この意味で、現代の子供向け百科事典における「うし」の位置は大きく縮小しているといえる。ただし、「ぎゅうにゅう」の項目が新たにたてられている。

2. か行

(1) かいそう

見開きの2ページが使われ、左ページの大部分はコンブ取りのイラストで占められる。下段のスペースには海藻の種類としての紅藻類の8種類が図示される。右ページは三段に分割され上段は緑藻類として11種類、中段は褐藻類として11種類が図示される。下段は浅草ノリの養殖のイラストとなる。生物学的な分類による多様な海藻の図鑑としての側面も持ちつつ、単なる植物としての海藻ではなく、食用としての利用が重視されていることも特徴である。

(2) かいもの

直接的な食べ物ではないが、関連する項目として取り上げた、見開き2ページは左右に三分割されるとともに最下段が左右を貫く横長のスペースとされている。左段は昔の商店・市として、古い絵図にえがられた商店の様子が紹介される。中段は商店のいろいろとして専門店、問屋、夜店、マーケット、行商、大都市の商店街がそれぞれ図示される。右段は大きくデパートのクリスマスセールの様子が描かれている。また、下段には貨幣の移り変わりとして、古代から江戸期、明治期までの貨幣が図示される。食べ物の売買の様子が描かれているわけではない。

(3) かり

食べ物そのものではないが、人類の食料確保の上では農業と並ぶ行為である。『えほん百科』では見開き2枚の合計4ページが当てられる大きな項目である。最初の見開きでは13のイラストで多様な狩の形態が描かれる。槍や落とし穴、ブーメラン、銃などの狩の道具や動物に擬態した狩、タカや犬、あるいは像などの動物を使った狩などがイラストで示される。次の見開きは猛獣狩りという見出しがつけられ、マサイのライオン狩り、インドシナのトラ狩り、ヒョウの生捕、サイの生捕の4つのイラストが並ぶ。食料確保という側面はあまり前面には描かれず、ゲームハンティングを踏めた狩猟の行為そのものに焦点をあてた記載である。

(4) きこう

食べ物ではないが、農業との関連の深い事象である。『えほん百科』の見開きでは左3分の2が世界の気候、右3分の1が日本の気候に区分され、さらに世界の気候は北の寒帯、北の温帯、熱帯、南の温帯、南の寒帯に区分され、それぞれに特徴的な風景が2~5枚程度掲載される。北の温帯ではカナダの森林、ウクライナの小麦の刈り入れ、ヨーロッパの牧畜、熱帯では東南アジアの田植え、アマゾンの原生林、アラビアの砂漠などである。全部で14枚のイラストのうち、農牧業関係のイラストは7枚あり、半数が農牧業との関連で紹介される。日本の気候では日本地図と海流が中央に配され、北日本のリング、北海道の流水、裏日本の雪、表日本のみかん、南日本の熱帯性植物、台風、梅雨と題した6枚のイラストが添えられる。『こども大百科』の「きせつ」として扱われる内容であるともいえるが、『えほん百科』では季節と気候が明確に使い分けられていたということもできる。

(5) けもの

動物とは別に項目立てられ、哺乳類が紹介される。見開きの上段の帯状に骨格や爪の形状の多様な形態、下段の帯ではツノやキバの多様な形態がそれぞれ4～6種類ずつ図示される。中央の大きなスペースには有袋類や海牛類、偶蹄類、奇蹄類などの区分に従い、各々数種類の哺乳類がイラストで描かれる。図鑑の1ページのような構成となっているものの、食用としての記載ではない。

3. さ行

(1) すいどう

食べ物ではないが、飲用や調理用に水の供給は欠かせない。見開き全部を使い、ダムで取水された水が用水路や貯水池を通して浄水場に至り、排水管を通して家庭に供給され、さらに下水管を通して下水処理場へと送られ、処理した水が放水されるまで一枚の大きな絵として描かれる。また、浄水場や下水処理場では濾過や曝気、沈殿などの処理の過程がイラストを用いて紹介される。また、家庭内での水道管、下水管の図解や水道の蛇口の仕組みの断面図なども配される。同書の刊行当時は上下水道が広く普及する以前であり、整備されるべき近代的水道システムとして描かれているといえる。

4. た行

(1) つり

レジャーの一つとして取り上げられ、さまざまな釣り道具とさまざまなスタイルの釣りの様子が大胆なイラストで描きこまれている。すなわち、見開き中央に袈裟懸けに竿が2本描かれ、見開きの周囲にはさまざまな種類の浮きと擬似餌が配置されるほか、針や重り、リールやテグス巻きなどの道具、むすびかたや仕掛けなども各所に描き込まれる。それらの道具の間にヤマメ釣り、ワカサギ釣り、ブダイの磯釣り、ヘラ釣り、タナゴ釣り、クロダイの投げ釣り、ハゼの船釣り、アオギスの脚立釣り、アユの友釣り、アユのドブ釣りの様子が魚種とともに描かれる。また、左隅には釣堀の様子が描かれる。

5. ま行

(1) みなと

直接食べ物と関係するわけではないが、水産資源を確保する上で漁港の存在は不可欠であるとともに、さまざまな食料の貿易の拠点ともなるのでとりあげた。こうした観点はどう描かれているかを確認するためである。見開きには戦後移民船として活躍したぶらじ丸の出航の様子が左ページの大半を使って大きく描かれ、残りの1ページ余りは3分割され、上段で横浜港を鳥瞰したイラストで、港湾のさまざまな施設が説明される。中段では三菱横浜造船所のイラストで造船所が紹介され、下段はさらに4分割され、漁港、工業港、観光港、避難港と港の種類が示される。当初の観点到照らせば、漁港としての扱いは大きくないものの認められた一方で、食料貿易にかかわる記載は認められず、むしろ造船に焦点が当てられている。また、移民船が大きく描かれるのもこの時代の特徴ともいえる。なお、『こども大百科』では港湾に関わる項目自体が存在せず、『えほん百科』刊行当時の港湾の重要性とその認識を次世代に伝えようとした背景が推察される。

(2) むぎ

種類の紹介はわずかにライ麦、小麦、大麦、燕麦の4種類のみである。また、生産に関わる紹介はわずかに麦踏みをするイラストが一枚示されるのみで、多くの種類をパノラミックに紹介する『えほん百科』の他の項目の特徴とはやや異なる。「むぎ」とはいえ農業生産に関わる記載も生物学的な記載も少なく、その大半を占めるのは食品加工に関する記載であり、ビール工場、製粉工場、パン工場、ビスケット工場の図解がその中心となる。「むぎ」の項目は植物としてではなく、食品原料として位置付けられ、実質的には食品加工工場が紹介される。

(3) むらとまち

食べ物そのものではないが、食料生産と消費の舞台である。その舞台がどのように描かれるのかという観点から取り上げた。『えほん百科』では「むらとまち」の見開き全部を使ったイラストで、さまざまな集落がパノラマとして



描かれている。描かれるのは城下町、門前町、街道町、休養都市（温泉町）、観光都市、漁港町、漁村、山村、農村、鉱山町、炭鉱町、学園都市（衛星都市）、港湾都市、工業都市、政治都市（複合都市）であり、さらに都市の内部の区分として、ベッドタウン、住宅地区、休養地区、遊園地、政治地区、商業地区、工業地区、駅、空港が描かれる。いわゆる集落の多様な形態を示したものであるが、類似のものは『こども大百科』には見当たらない。

6. や行以降

(1) やきもの

『えほん百科』のみの項目で、『こども大百科』では「やきもの」はもとより「しょっき（食器）」や「とうき・じき（陶器・磁器）」などの項目は存在しない。見開きの左上部に瀬戸の登窯のある景観がイラストで描かれ、その下の左側にはヨーロッパを中心にした外国の焼き物数点が歴史的なものを含めて紹介される。見開きの中央下部には歴史的なものも含めて東アジアの焼き物が紹介され、日本の焼き物は見開きの右上部にまとめて示される。そこには縄文土器や弥生土器から埴輪から柿右衛門や色鍋島、益子焼の民芸品などまでがイラストで描かれる。また、見開きの中央部には「やきもののできるまで」として土づくりから、ろくろ作業、絵付け、本焼きなどの伝統的な工程が図示される他、右隅には近代的な陶器工場のイラストが配置されている。

7. 小活

『えほん百科』のみに掲載される項目は第3表下段左に示される。多くの項目は食べ物そのものではないことと、項目の概念の変化を指摘できる。例えば、『えほん百科』の「うし」は『こども大百科』では「かちく」として統合された形で示される。一方、「かちく」の項目は『えほん百科』には無い。同様に、「きこう（『えほん百科』）」は「きせつ（『こども大百科』）」の中で掲載される項目と重なる部分があり、「むぎ（『えほん百科』）」も「パン（『こども大百科』）」と重なる部分が多い。一方で、「かいそう」「すいどう」「つり」「みなと」「むらとまち」「やきもの」などの項目は『こども大百科』には認められず、高度経済成長期と21世紀の今日の状況の中で、社会・経済的な位置付けが変化してきたもののみならずことができる。例えば、今よりも当時の方が港湾の持つ重要性が大きかったこと、今日は広く普及している上下水道がまさに整備を進めようとしていたことなどが想定できる。その意味では国土やインフラを意識した項目が目立っているともいえる。

IV 『こども大百科』のみに掲載される項目

1. あ行

(1) イカ・タコ

それぞれに各1ページが割かれ、両者の体の構造が図解されるとともに、成長過程や生態の解説が加えられている。生物学的な記載が中心となる一方で、食用としてのイカ・タコに関する記載は認められない。

(2) いちば

見開きの2ページで中心に描かれるのは卸売市場のマグロ取引きの図解である。卸売市場一般の解説がなされるものの、仲卸業者、卸売業者、買い出し人の説明などすべてマグロの市場の図解の中で示され、10枚中6枚の写真が築地関係と思われる写真で占められている。なお、全体の2割程度以下のスペースで食肉市場や青果市場、花卉市場、あるいは朝市や定期市が写真を用いて紹介されている。

(3) インスタントしょくひん

見開きでは、まず左ページの中央にカップルードルの断面図を使い、食品加工の工夫が紹介される。左ページ下には世界各地のインスタント麺が写真で紹介され、右ページではびんづめ、かんづめからフリーズドライやレトルト、冷凍食品などの開発の歴史や非常食、登山食、宇宙食としての利用が描かれる。

2. か行

(1) 「かちく」

見開きの左ページで人間の暮らしを支える動物として、日常生活の様々なところでの家畜利用が紹介される。食肉や牛乳、蜂蜜などの食用のほか、羽毛や絹織物、羊毛や皮革などである。また、家畜の歴史やモンゴルの遊牧民の暮らしなど、家畜の一般的な説明が加えられる。右ページでは色々な家畜として、ウシ、スイギュウ、ヒツジ、ヤギ、ウマ、ブタ、トナカイ、ラクダ、ニワトリ、アヒルが写真と共に紹介される。なお、「うし」の項目で記述したように『えほん百科』には「うし」の項目はあるが「かちく」の項目はない。

(2) カレー

見開きの左上段を用いてインドのカレー料理の大きな写真が掲載され、下段ではカレーの味を決める様々なスパイスが紹介される。コリアンダー、ローリエなど14種類とインドのスパイス店の店先の様子の写真が掲げられる。右上では世界の様々な地域で食されるカレーが紹介され、インドの他に東南アジア、ヨーロッパ、日本のカレー料理が写真と共に示される。右下はカレー粉とカレールウとして、主に日本でのカレーの普及に言及される。異文化におけるカレー料理という側面が強く、日本における日常食としてのカレーという側面は多くない。

(3) きゅうにゅう

見開きのうち、左ページは牛の飼育の様子から搾乳され、加工、パックづめされるまでの工程が図示される。右ページ上段では牛乳を原料とした多様な食品が写真で示される。スキムミルク、ヨーグルト、チーズ、アイスクリームなどである。下段では牛乳の栄養素の解説と給食とのかかわり、牛以外の家畜の乳の話となる。製法と用途、栄養学的な特徴が中心の記載である。

(4) こめ

『えほん百科』にはムギはあるがコメはなく、ムギは小麦粉が中心であり、『こども大百科』独自の項目である。見開きのうち左側は「日本人のたいせつな主食」としてモミの構造の図解、食べた米の栄養素がどのように吸収されるのか、及び稲作の始まりで構成される。右側は「世界の半分の人が食べている」として上段で世界各地の米料理や米の品種が示される。また、下段では米を原料とした食品としてのせんべいやだんご、日本酒やみりん、米のりなども紹介される。

(5) コンビニ

食べ物そのものではないが食品の購入先として一定の役割を果たしているため、取り上げた。見開きのうち左ページの大部分に平面図を使用して、一般的なコンビニの商品棚の配置が説明され、どの位置にどのような食品が配置されるかなどにも触れられる。右ページの上段と中段を使ってコンビニの1日として時間軸に沿って、どのような商品が入り、店員がどのような仕事をするのかが図示される。また、下段では売り切れや売れ残りを出さない仕組みとしての商品情報の管理の仕組みが紹介される。特に食品を中心にした記載ではない。

3. さ行

「さかな」は共通記載項目として上述の通りである。

(1) さとう

「さとう」と「しお」は調味料であるが、それぞれ見開き1枚の項目がたてられている。「さとう」では左側ページの大部分を使って、上白糖やグラニュー糖など8種類のサトウキビの砂糖とテンサイ糖が写真で示され、下段にはサトウキビから砂糖が作られるまでの工程がイラストで紹介されている。右ページでは温度によって様々な形態をとること、調味料以外の役割（柔らかくしたり腐りにくくしたり）、ブドウ糖としてエネルギー源となることなどが解説される。また、トレハロースやステビアなど砂糖以外の甘味料についても触れられる。

(2) しお

見開きの左ページ全体を使って海水、塩湖、岩塩鉱山など3つの塩の採取の方法が写真とイラストで紹介される。右ページではソーダ工業用など食用以外の塩の利用、人体中の塩分、文化的な側面として土俵に撒く塩、また、食用としても調味料以外の保存のための用途などが紹介される。双方ともに製法を中心に、様々な見地からの説明がなされている。



(3) すし

「カレー」同様に『こども大百科』に見られる食品や料理の項目である。見開きのうち左ページには「日本の食べものの代表」として桶に入った握り寿司の写真を中心に代表的な寿司ネタの紹介がなされるほか、下段では保存食であったことを踏まえた歴史的な側面が紹介される。右ページでは地方で異なる様々な寿司が紹介される。鹿児島の酒ずしや奈良の柿の葉ずしのほか、稲荷や巻寿司が関東と関西で異なることが示される。また、下段では回転寿司や海外で食べられているすしが紹介される。

4. た行

(1) たねとみ

植物学的な項目であるが、農産物としても重要な項目と考えられる。見開きの左ページでは「実に包まれた種」「種から実へ」「種と実はめしべの中で育つ」として、種と実の構造や成長の様子などがカキの種から花、カキの実の写真を使いながら解説される。このページではこれらの説明に用いられるのは、カキ、大豆、コメであり、いずれも食用農産物である。右ページでは「ほんとうの果実とにせものの果実」として真果と偽果についてリンゴやイチゴ、パイナップルを例に紹介される。また、種で増える以外に植物が増える方法として、イチゴのランナーを例に茎で増えるケース、ジャガイモを例にいもで増えるケース、他にムカゴで増えるケースや葉から芽が出るケースなどが紹介されるが、ここでも野菜が引用されるほか、種子散布の種類として風や動物、水などが紹介される。植物学的な事項であるが、多くが食用農産物を例にした解説となっている。「しょくぶつ」の項目で取り上げられなかったメカニズムに焦点が当てられている³⁾。

(2) たまご

生物学的な項目であるとともに食べ物でもある。見開きの左ページはヒヨコ（ニワトリ）の孵化の写真を中心に卵の構造などが示される。右ページは「生きものの進化と卵の進化」「いろいろな卵」「シダも人間も卵で増える」の大きく3つからなり、乾きやすい卵と乾きにくい卵などの様々な形態と特徴を持った卵11種類が写真で紹介されるほか、卵細胞や卵子についての解説が加えられる。記載内容としては食べ物としてではなく、生物学的なものとなっている。

(3) ちゃ

見開きの中央に控えめに世界地図が描かれ茶の伝播の経路が示され、それにあわせて残りのスペースの大部分を使って様々な地域の様々な茶が写真を用いて紹介される。イギリスのアフタヌーンティー、モロッコのミントティー、チベットのバター茶など9種類である。また、右ページ右半分では、発酵させるかどうかなど製法の違い、抹茶、茶の木以外から作る茶としてのハーブティーや麦茶、コーヒーなどにも触れている。

5. は行

「ひがたのいきもの」は上述の通りである。

(1) パン

見開きの左ページではパンの起源や製法の変化、現在の酵母を使ったパンなどの歴史的側面が記載される。右ページでは大部分を使って様々な種類のパンが写真付きで紹介されるほか、右隅に文化的な記述、最下段にパンの製法が示される。『えほん百科』ではま行の「むぎ」がこれに該当する項目といえる。

(2) ふん

興味深い項目であるが、昆虫や動物のふんの記載が中心で、人間のそれは右ページ最下段に衛生の必要や成分についての記載があるのにとどまる。食事や食べ物との関わりでの言及は見られない。

6. ま行

(1) まめ

「食べものになる豆」という小見出しがつくように、食べ物そのものである。見開きのうち左ページではマメを食

べるもの、サヤも食べるものに区分して、前者としてダイズ、ラッカセイ、ソラマメなど9種類、後者としてインゲン、エンドウなど3種類が示されるほか、根粒菌や最大の豆としてのモダマが紹介されている。右ページでは大部分を使って「ダイズの大変身」としてもやしやきなこ、豆乳、豆腐、味噌、醤油、納豆、食用油などさまざまな大豆加工品が紹介される。右ページ下段では豆が重さの単位になったことや豆類ではないもののコーヒー豆など種子のことを豆ということ、節分と豆まきの話など、文化的な要素も紹介される。植物学的な説明と食用としての利用についてほぼ半々の記載と言える。

(2) めんるい

見開きのうち左ページ上段では「めんるいのふるさと中国」として麺を手で伸ばしている様子が大きな写真で示される。同下段では細長い形状を作る製法として、のばす、きる、押し出すの三つが紹介される。右ページではさまざまな種類の麺料理が示され、上段と中段で讃岐うどんや出雲そば、札幌ラーメンなど日本各地の麺料理9種類が写真で示される。下段では「パスタはイタリア生まれのめん」として4種類のパスタが示される。

7. 小活

『こども大百科』のみに掲載される項目は第3表下段右に示される。「インスタントしょくひん」「カレー」「ぎゅうにゅう」「パン」「めんるい」など食べ物そのものが多く取り上げられていること、インスタント食品やカレーなど『えほん百科』の刊行時には普及の前段階にあったものやコンビニエンスストアなど当時まだ存在していなかった項目があることも特徴である。また、『えほん百科』では「うし」の項目で取り上げられていた牛乳の事項が、『こども大百科』では独立した「ぎゅうにゅう」の項目としてたてられているように、『えほん百科』の「うみ」の記載事項が『こども大百科』では「ひがたのいきもの」や「いそのいきもの」として項目だてられる。このような項目概念に関する変化を認めることができる。また、『えほん百科』で示されたようなインフラを含めて国土の広がりを想起するような項目はここにはなく、個別の事象を取り上げるという傾向がうかがえる。

また、記載内容についても上記のように食べ物そのものや料理が取り上げられているほか、『えほん百科』では「むぎ」の項目に描かれたパン工場・製造工程がここでは「パン」の項目で描かれること、「うし」の項目に描かれた牛乳がここでは項目としてたてられていること（逆に『こども大百科』には「うし」の項目はない）など、いわゆるフードシステムにおける川上側・生産部門側からの記述ではなく、川下側・消費部門側からの記述に変化しているという傾向を指摘できる。『えほん百科』の刊行当時と今日との産業構造の変化などから、妥当な視点の変化ということもできるが、その際に失われるものについても十分に留意すべきであろう。例えば、第3表下段をみた時、下段左に比べて下段右は食べ物そのものを指す項目が多い一方、食べ物そのものではないがそれを提供する背景となる項目が少ないことである。

V おわりに

高度経済成長期に作られた『えほん百科』と現在の『こども大百科』という2つの子供向け百科事典をとりあげて、食に関わる事項がどのように記載されてきたのかを検討した。記載のスタイルにかんしては、『えほん百科』ではイラストを使った視覚的効果を狙った側面がみとめられた。『えほん百科』と絵本を謳うようにイラストが効果的に使われた百科事典ともいえる。それは様々な種類を図鑑のように一覧させたり、特定の事象を一つのイラストにまとめて説明するという点において存分に発揮されている。一方、『こども大百科』は事象の解説に重点が置かれ、様々なバラエティを紹介するという色彩は薄く、代表的な数種類を取り上げるのみで、その構造やメカニズム、背景などを系統ごとに解説するという色彩が濃い。

どちらが優れているというわけではないが、このような対象へのアプローチの違いの背景には、学習指導要領の改定などの教育を取り巻く環境の変化を指摘することができる。例えば、昨年「地理的な見方・考え方」に力点が置かれ（福屋ほか、2018）、それまでの地誌的な記述が教科書から消えて久しい。こうした方向性に対して「ゆとり教育」への見直しも議論されてきたところである⁴⁾。「地理的な見方・考え方」や「ゆとり教育」を評価することは本論の



主題ではないが、こうした潮流が子ども向け百科事典にも何らかの影響を及ぼしているのではないかと考えることは妥当であろう。実際に「ゆとり教育」が導入されて以降、中学校や高等学校の地理教科書は大きく様変わりした。日本地理を中学校で、世界地理を高等学校でという枠組みは変化していないものの、日本や世界の諸地域を扱うページは大幅に縮小され、かわって系統地理学的な記述や項目立てが中心になった。いわば地誌的な構成から、系統地理学的な構成とすることができる。それは本論でとりあげた子ども向け百科事典の記載内容とも似る。多様なあり様をそのまま記載していくといういわば地誌的な紙面と、代表的な例のみ示して、いくつかの項目についてのより系統的な説明で紙面を構成するというものである。1970年代はじめに編纂された『子ども百科事典』は注記したようにやや性格は異なるものの、多くの項目で『えほん百科』同様にイラストを多用して多様な種類を描くという図鑑的な要素が色濃く見られる。文化的、生物学的な多様性、あるいは社会的な多様性が重要とされる今日にあって、果たして私たちは次世代に正しく多様性を伝えようとしているのであろうか。今日出版されている子ども向け百科事典と古い時代のそれを比べてみたとき、多様性の伝え方に改善する余地がないわけではない。今後、検討を進めたい。

記載内容に関しても双方の百科事典で共通して取り上げられている項目は多岐に渡り、項目名が異なるものの同じ内容が記載されているケースも少なくなかった。その一方で、『えほん百科』においては生産部門からの視点、『子ども大百科』では消費部門からの視点から記載された項目を指摘できた。それはこの半世紀で日本を取り巻く時代背景が変わったからということもできる。例えば、農業の機械化や上下水道の整備、コンビニやインスタント食品に関する記載などはその文脈で理解することができる。しかし、食品や料理を取り上げる一方でそれらの食材である農産物や水産物についての記載が少なくなったことを時代背景だと見なすことには疑問が残る。例えば、いつの時代においてもすしを食べるためには水産業や水産物流通の仕組みがなければ存在しないわけであり、その部分を捨象して食文化としての寿司のみが存在するわけではない。端的に言えば、食料資源としての見方の希薄化ということができるかもしれない⁵⁾。こうした側面をどのように描くのか、すなわちこうした側面を私たちはどのように次世代に伝えようとしているのか、についてはより意識的である必要がある。

注

- 1) これとは別に小学館には1970～71年にかけて刊行された『子ども百科事典』（全8冊）があるが、概ね各巻176ページ程度で構成されており、総ページ数は1,500ページに近く、テーマ数も一巻で100を超えるものもあり、『子ども大百科』と比較するには、やや書物としての性格が異なると判断し、参考として取り上げるにとどめた。
- 2) これら以外に「いえのなかのいきもの」「いけやおがわのいきもの」「しんかいのいきもの」「つちのなかのいきもの」などの項目が、「どうぶつ」「こんちゅう」「さかな」などの項目とは別に設定されている。ここでは食べ物と関係が深い「いそのいきもの」「ひがたのいきもの」をとりあげる。
- 3) 『えほん百科』においては、種子散布の説明は「しょくぶつ」の項目でおこなわれている。
- 4) 例えば、「新地理」誌上では当該年度の地理教育の動向が概説されるが、「2004年地理教育の動向」（新地理 53-1, 53-47.）において「ゆとり教育」の課題に対してどう対処すべきかという提起がなされている。
- 5) 戦後の地理学において食料資源論的な議論が失われてきたことは、すでに論じた（荒木, 2015）。対象の変化というだけでなく、その背景にある考え方や思想の変化にも留意したい。

文献

- 荒木一視（2015）食料の安定供給と地理学—その海外依存の学史的検討—。E-journal GEO. 9. 239-267.
- 荒木一視（2021）子供向け百科事典にみる高度経済成長期の世界観。Journal of East Asian Identities. 6. (印刷中).
- 荒木一視・川田力・西岡尚也（2006）『小学生に教える「地理」 先生のための最低限ガイド』ナカニシヤ出版.
- 中山修一（1997）『近・現代における地誌と地理教育の展開』広島大学総合地誌研究資料センター.
- 福屋いずみ・森田愛子・草腹和博・渡邊巧・大坂遊（2018）地理的な見方・考え方を妨げる要因の検討。日本教育工学会論文誌. 42, 65 - 72.

（あらかし ひとし 立命館大学食マネジメント学部・教授）

