

## 私のすすめるこの1冊

寺田 守（国文学科 准教授）

### 『教師のための読者反応理論入門—読むことの学習を活性化するために—』

リチャード・ビーチ著・山元隆春訳

授業は科学的知見に支えられた営為です。教師の独りよがりの授業は良しとされません。その一方で、教師の教育的信念が授業の形に大きく影響するのもまた事実です。科学的知見と教育的信念とのせめぎ合いの場に立ち現れる思考を、私たちは「理論」と呼びます。文学の授業を考えてみましょう。ある教師は、本文に答えの根拠を求められる解釈のみを良しとします。別の教師は、解釈とは読者の個性を反映した自由な行為なのだから、答えを一つにしぼるべきでないと考えます。教師たちは、やがて信念を裏付ける「理論」を求めようになります。

『教師のための読者反応理論入門—読むことの学習を活性化するために—』は、700点に及ぶ文献を、教育学の視点から論評した読者反応理論のハンドブックです。

本書の題名となっている読者反応理論とは、文学批評理論の一つです。批評家はおしなべて文学作品がどのように意味を形成するかに関心を抱きます。しかし、従来意味を形成する過程を明らかにすることよりも、テキストから結果として引き出された意味に焦点を当ててきました。読者とテキストとの間の交流の過程に対する関心の増大が、読者反応理論と呼ばれる研究上の流れを産み出しました。

読者反応理論によって明らかになった知見は、文学の授業を支えている様々な前提を内省するために用いることができます。リチャード・ビーチは、膨大な読者反応理論に関する研究を、「テキスト志向の反応理論」「経験志向の反応理論」「心理学的反応理論」「社会的反応理論」「文化研究的反応理論」という五つのパースペクティブの中に位置づけて

います。文学の授業における読むという行為が、どのような営みかを説き明かしている点に、本書の特徴があります。

本書が、文学の授業を支える前提を、きめ細やかに取り上げた見取り図であるという点は間違いありません。筆者の参照している文献を手にとること、自らの文学の授業を再検討するための手引きとなる書です。同書には、訳者山元隆春による25ページにわたる解説が寄せられており、その中で山元は、それぞれのパースペクティブが他のパースペクティブの限界を浮かび上がらせる関係にある点に同書の価値を認めています。

文学批評理論にさらに興味がある方は、教育学の視点こそ持ち合わせていませんが、テリー・イーグルトンの『新版 文学とは何か—現代批評理論への招待』（岩波書店、1997年）や、ジョナサン・カラーの『〈1冊でわかる〉シリーズ文学理論』（岩波書店、2003年）がよく読まれていますのでお読みください。また、読者反応理論を足がかりに文学の授業を探究した私の本（寺田守、『読むという行為を推進する力』、溪水社、2011年12月刊行予定、4725円）もオススメです。是非買って下さい。

『教師のための読者反応理論入門  
—読むことの学習を活性化するために—』

リチャード・ビーチ著、山元隆春訳 発行者：溪水社

発行年：1999年 ISBN：9784874405154

購入手続き中

## 図書館からのお知らせ

### 夏季休業に伴う長期貸出について

下記のとおり長期貸出をしますので、ご利用ください。

対 象	院 生 ・ 教 職 員	学 部 生
貸出期間	7月9日(土)～9月5日(月)	7月23日(土)～9月17日(土)
貸出冊数	12冊	7冊
返却期限日	2011年10月4日(火)	



- \* 前期卒業予定者の返却期限は9月10日(土)です。
- \* 視聴覚資料は除きます。
- \* 長期貸出図書については、貸出の延長はできません。  
一度返却してから翌日以降貸出の手続きをとってください。
- \* 一般利用者・卒業生の方の長期貸出はできません。

(9月末で修了予定の方へ)

### 有効期限の延長について

2011年9月30日(金)で本学を修了する予定の科目等履修生・研究生・特別聴講生の方は、貸出可能な有効期限が9月10日(土)までとなっているため、返却期限日も9月10日になっています。資料を借りている方は、忘れずに返却してください。

ただし、9月10日以降も研究を継続する場合に限り、有効期限を9月30日まで延長することが可能です。カウンターにて手続きを申し込んで下さい。

なお、図書館への入館・閲覧については、9月30日まで可能です(手続き不要)

### 製本中の雑誌があります

現在、一部の雑誌について、複数の巻号をまとめて合冊する製本作業を行っています。

2010年度を中心に、利用できない巻号がありますのでご注意ください。

製本中かどうかは、OPACで確認することもできます。

<OPACでの確認方法>

<b>保健の科学</b> <small>1巻1号(昭34.1)- - 杏林書院, 1969. &lt;ZV</small>		
<input type="checkbox"/> 一括所蔵一覧 <small>2件の一括所蔵があります。</small>		
No.	配置場所	配置場所1
0001	雑誌書庫 和雑誌	新着分は北館2F雑誌閲覧室
0002	研究室配置雑誌	

巻号の数字をクリックすると各巻の詳細情報が表示されます。  
 「状態」欄が“製本中”の巻号は現在利用できません。  
 ※クリックしても、未製本や製本中の巻号が表示されない雑誌もあります。  
 詳しくは図書館員に確認して下さい。

巻号  
 1(5-12), 2-4, 5(1-8), 6-25, 33(3-12), 34-51, 52(1-8)+  
 26-48

## オープンキャンパス当日は図書館にもたくさん見学者が来ました！

8月6日(土)のオープンキャンパスでは、図書館も施設を開放して自由に見学ができるようにしていました。当日は図書館だけでも1000人くらいの方(保護者含む)が来館され、館内を自由に見学されました。その様子を少しだけお伝えします。

### 図書館の案内パンフレットを配りました！

図書館職員が交代で入館ゲート前に立ち、図書館の施設や所蔵資料について案内するパンフレットを配りました。

### 「解体新書」を展示しました！

当館が所蔵している『解体新書』初版本を展示し、複製品を用意して手にとって読んでもらえるようにしました。保護者の方にも好評な様子？

### 教科書コーナーが人気！

今まさに使っている教科書や、以前使っていた懐かしい教科書など、高校生たちが教科書コーナーで楽しそうに話していました。教育大学の図書館ということで、教科書がたくさんあるというのがやはり印象的なようです！



当日は天気がよく、その分暑い1日でした。キャンパス内を歩き回った高校生たち見学者の方に、図書館が「おもしろそうな場所」「居心地の良さそうな場所」など少しでも印象に残ったら嬉しいです。

## ～ 図書館開館スケジュール ～

2011年 9月						
日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
				●	●	▲
4	5	6	7	8	9	10
休	●	●	休	●	●	▲
11	12	13	14	15	16	17
休	●	●	●	●	●	▲
18	19	20	21	22	23	24
休	休	●	●	●	休	▲
25	26	27	28	29	30	
休	●	●	●	●	●	

2011年 10月						
日	月	火	水	木	金	土
						1
						▲
2	3	4	5	6	7	8
休	●	●	●	●	●	▲
9	10	11	12	13	14	15
休	休	●	●	●	●	▲
16	17	18	19	20	21	22
休	●	●	●	●	●	▲
23	24	25	26	27	28	29
休	●	●	●	●	●	▲
30	31					
休	●					

<カレンダーの見方>

日付	9:00~21:00
●	
日付	9:00~17:00
▲	
日付	休館日
休	

9月7日(水)は館内整理日のため休館

## 食物提供後の時間経過にもなう食物温度の変化

## —非接触型放射温度計による食物表面温度の測定—

中西洋子・戸田陽子

中西洋子(家政科教授)

京都教育大学紀要 No. 118 pp. 155-166 平成 23 年 3 月

食物にはそれぞれおいしさを感じる適温があります。一般に、体温 $\pm 25\sim 30^{\circ}\text{C}$ がおいしいとされ、温かいものは $60\sim 70^{\circ}\text{C}$ 、冷たいものは $5\sim 10^{\circ}\text{C}$ がおいしいとされています。しかし、料理は提供されてからすぐに喫食されるとは限りません。提供されてから実際に飲食するまで多少の時間が経過し、たとえ提供時の温度が適温であったとしても、この間に食物の温度が変化しておいしくなくなります。食物の温度変化を知るとはおいしい状態で飲食することにつながり、食生活を豊かなものにします。

本論文では、食物(料理)の温度変化の測定に対し、非接触型放射温度計が有効であるかどうかをまず検討しました。通常、食物の温度を測定するためには、食物の内部に温度センサー等を挿入して測定します。したがって衛生的に操作するには慎重を要します。一方、放射温度計は、測定対象物の表面から放射される赤外線を検知して温度を測定しますので、食物にふれずに衛生的に食物表面温度を測定できます。したがって、予め食物内部温度と表面温度の関係がわかっているならば、放射温度計で表面温度のみを測定することで適温料理を提供するタイミングおよび飲食のタイミングが判断できます。そこで本論文では、温かい食物(白飯、味噌汁、クリームスープ等)もしくは冷たい食物(牛乳、プリン、マグロの刺身等)を盛り付けた後の温度変化を、放射温度計によって食物表面温、熱電対式温度によって食物内部温度を同時に測定し、両者の関係を明らかにしました。

この結果をうけて本学生協食堂で提供されている料理(白飯、汁物)の提供温度、喫食温度を放射温度計で実測し、状況を報告しました。

本タイトルの論文は京都教育大学紀要 118 号に掲載されています。

後日、京都教育大学リポジトリ「クエリ(KUERe)の森」<http://ir.kyokyo-u.ac.jp/dspace/>にも公開予定です。

●京都教育大学附属図書館ホームページはこちらから <http://lib1.kyokyo-u.ac.jp/>

●携帯版図書館ホームページはこちらから

<http://lib1.kyokyo-u.ac.jp/m/mhome.htm>

右記のQRコードからも  
アクセスできます



京教図書館 News No. 132 (2011年9月号)

発行日:平成23年9月1日

編集発行:京都教育大学附属図書館

内容に関するお問い合わせ先: [library@kyokyo-u.ac.jp](mailto:library@kyokyo-u.ac.jp)