

5. 社会人講師を活用した体験の工夫

—「食文化を通して国際理解を深めよう」を通して—

三 島 香 子

1. 講座の基盤

(1) 講座設定の理由

「食」は、人間が生きていく上で欠かせない要素であり、その国独自の文化を形成している。そこで、本講座では食文化に視点を当て、自国と他国の食文化を比較することで、互いに尊重し合う態度を育成しよう考えた。

島根大学では教育学部家政科教育研究室が中心になって「料理教室」が開かれており、大学の教官や学生と留学生とが互いに自国の料理を作って紹介し合い、交流を深めている。この活動からヒントを得て、料理・会食という一つの体験を生徒が他国の人と共に行うことで、文献からの知識以上の国際理解が図れるのではないかと考えた。

「料理教室」に参加している数名の留学生に協力を依頼したところ、快く引き受けていただけだったので、本講座の設定に踏み切った。

(2) 学習活動の工夫

① 外国人との交流

生徒が外国の料理の作り方をすることは、文献からでも可能である。しかし、それはただ「料理の作り方を知る」のみで、そこから人間との関わりは生まれない。外国人と料理を共に作るという一つの体験を行うことで、連帯感が生まれ、相手の人間性に触れることができる。また、料理を共に作ったり会食をしたりすることにより、外国人と交流する上で大切なことは何なのかを実感することができる。この「実感」こそが、生徒が国際理解を深めていくのに最も重要なことであり、教科学習では得られないことであろうと考えた。

② 体験（交流）の生かし方

各自が食文化に関するテーマを決定、追求し、さらに講座内発表会で友達の発表を視聴しあうことで、より広い視点で食文化について考えることができる。そしてそれが料理を共に作った体験と結びつき、最終的には、自分、友達、外国人の見方や考え方をまとめることにつながると考えた。

外国人との交流後にテーマ追及の時間を設け

たことで、体験（交流）をもとに生徒がさらに追及したい課題を持つことができ、学習を深めることができると考えた。

③ 総合学習における料理

教科学習の食物領域では、調理を通して栄養や食品の性質と選択について理解させ、食事を計画的に整える能力を養うことをねらいとしている。一方、総合学習では、それらの教科学習をステップとしてコミュニケーションの手段として「食」を位置づけることができる。国賓が来日した時に晩餐会が開かれるように、「食」は、言葉を越えて相手とのコミュニケーションが持てる行為なのである。

2. 目 標

最終達成概念：外国人と共に、お互いの国の料理を作ったり試食し合う体験をきっかけとし、食文化の違いを理解することは、自国と他国の文化を尊重することにつながる。

① 友達の見方のちがいや自己の見方の変化に気づく。

自国の食文化に対する感じ方や考え方は、自分と友だちでは違いが見られると共に、私たちには共通する文化がある。

② 社会や異世代の人々の見方のちがいや共通性に気づく。

外国の食文化と自国の食文化には、共通点や相違点がある。しかし、それぞれの食文化が育った背景・歴史を考えると、お互いに尊重し合うべきものである。

③ 自分、友達、対象者の見方や考え方をまとめ、自分の生き方を見つけることの大切さに気づく。

自国や他国の料理を作ったり試食し合ったりすることは、食文化をより深く理解することにつながる。それをもとに自分の見方や考え方を伝えることは、自分の視野を広げ、生き方を問い直すことにつながる。

3. 社会人講師を生かした学習の実際

(1) 第4次 アメリカ人との交流

アメリカ人講師を2名招き、交流を行った。講

師のアメリカでの家庭料理を共に作り、同時に、グループごとに講師に食べてもらいたい日本料理を作った。



(交流後の生徒の感想)

- エビのクリオールは、トマトが入っていてあまり好きな味じゃなかった。だから国ごとに調味料とかが違うのだなと思った。調理をするときにチャドさんやスコットさんとしゃべった。とってもいい人だった。(2年)
- 私は、今までだしをとったりするのは、日本料理に限られているものだと思っていました。さらに、そのだしをとるのも「かつおぶし」や「いりこ」、「こんぶ」というものしか頭にありませんでした。しかし、実際に「えびのクリオール」を試したら、なんとえびのからでだしをとっていました。少し生臭いかと思っていましたが、食べてみるとそんなことはありませんでした。南部の料理ということもあり、少し辛く、メキシカンな感じでしたが、おいしかったです。アメリカの料理というのは、やはりいろいろな国の料理が入ってきている混合されているものだと感じました。(3年)

生徒の感想から、使われている素材、調味料や調理法の相違点を知り、さらに互いの食文化を尊重し合う気持ちが生まれていることが読み取れる。

また、「とってもいい人だった。」と述べている生徒は、料理を共に作り、交流を行うことでしか得ることのできない感想を持ち、そのことが、さらに本講座の学習で国際理解を深めていこうとする意欲につながったと考えられる。

(2) 第5次 バングラデシュ人との交流

今回の講師であるフセイン夫妻は、日本語にとっても堪能で、料理を通しての交流にも経験豊富であった。また、生徒も前回の交流であまり積極的に話しかけられなかった反省から、意欲的に関わ

ていく姿が見られた。方法は前回の交流と同じで、生徒は、「チキンカレー」の作り方を教えてもらい、同時に日本料理も作った。



(交流後の生徒の感想)

- 私は、チキンカレーはもっと辛いものをイメージしていましたが、そこまで辛くなく、柔らかい味でした。バングラデシュの国民のほとんどがイスラム教徒なので、酒や豚を飲食しないことをフセインさんから聞いて知りました。やはり、宗教などは食事に大きな影響を与えるということを感じました。(3年)
- 外国には「たこ焼き」はないので、珍しいかな……と思って紹介したのですが、フセインさん、ヘナさんには、不評だったようです。バングラデシュのチキンカレーは、スパイスをたくさん使い、ヨーグルトを入れたり……日本料理と違うことは、たくさんありました。その分味も違い、変な感じがしたけれど、おいしく食べることができました。(3年)

生徒の感想にもあるが、自分たちが作った料理をあまり食べてもらえなかったグループがあった。自分たちがおいしいと感じているものでも相手にとっては必ずしもそうではないことを実感できたようだ。本当の「国際理解」とは何かを考えるきっかけとなった貴重な体験ではないだろうか。

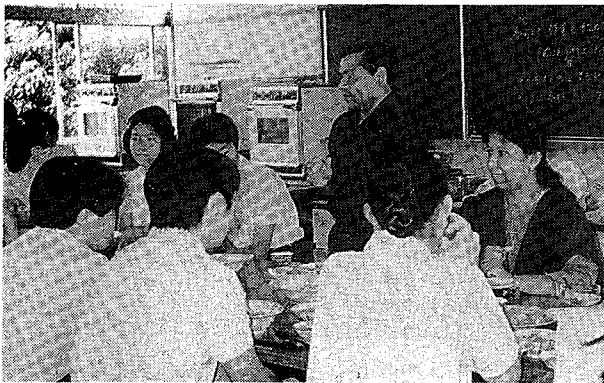
(3) 第7次 講座内発表会

2回の交流を終えて、生徒の中に生まれた食文化についての疑問や課題をさらに追求させるため、各自テーマを決定して調べ、まとめたものを講座内発表会で発表し合った。

<テーマ名>

- 世界のお菓子……世界のお菓子の作り方を調べ、調理・試食をした
- カレーを再現……スパイスのみでカレーを作り、バングラデシュのカレーの味と比較した

- イタリアと日本の違い……イタリアのパスタ料理と出雲の郷土食であるそばを比較した
- アメリカの伝統食……ハロウィンに食べられている料理を調べ、調理した
- インド料理……バングラデシュのカレーを作ったことをきっかけに他のインド料理を調べて調理した
- マナーの違い……中国、韓国、インドの食事に関するマナーを調べた
- 米の使い方の違い……米の調理法の国による違いを調べ、比較した
- 世界のカレー……世界で食べられているカレーの材料や食べかたの違いを調べた



5. 学習の成果と課題

① 外国人との交流

総合学習後のアンケートの「総合学習の中で、一番心に残ったこと」の質問項目に対する生徒の回答は次のようであった。

- ・ 外国人と一緒に料理を作ったこと……16人
- ・ 外国の料理を作ったこと……6人
- ・ 外国人と話せたこと……1人
- ・ 外国人に料理を食べてもらったこと…1人
- ・ その他……5人

この結果から、「外国人と共に」料理を作る体験が生徒に与えた影響の大きさが伺われる。

「体験を通して得た新しいものの見方や考え方」
(生徒の感想)

- ・ 他国の人々は、自分の国や料理に誇りを持っておられる。これは真似すべきことだと思い、日本の国と伝統料理を誇りに思うようになりました。(3年)
- ・ その国やその国の料理がよくわかった。料理を通してその国の人と触れ合うと人柄も見えてくるし、本当の国際交流になったと思う。

(3年)

- ・ 料理をする前は言葉がわからないのでできないと思っていたが、身振り手振りで教えてもらうことができたので、考え方が変わった。

(2年)

以上の記述から、外国人と一つの体験を共にすることは、目標②「社会や異世代の人々の違いや共通性に気づくー外国の食文化と自国の食文化には、共通点や相違点がある。しかし、それぞれの食文化が育った背景・歴史を考えるとお互いに尊重し合うべきものであるー」を達成するために効果的な学習であったと言える。

さらに見逃せない点は、国際交流というとすぐに言語の壁を重要視する生徒が多いが、言語が不十分でも気持ちさえあれば交流がいくらでも可能であることを感じた生徒がいたことである。必要に迫られれば、自分の意志を伝える手段はいくらでもあるということ、大切なのは伝えようという気持ちだということ、それが日本人に欠けている点であり、これからの国際社会において身につけていかなければならないことであると思われる。この生徒は本講座を終えても、これから先、積極的に国際交流に関わっていけることと思われる。

② 体験(交流)の生かし方

「講座内発表で得た新しいものの見方や考え方」
(生徒の感想)

- ・ 同じ講座の中でもテーマが幅広い範囲だったのでいろいろな考え方を知ったし、かえってそのことで自分の今までの考えを改めさせられた。(3年)
- ・ 同じ講座内でもいろいろなことについてわかることができたのでよかった。今まで誤解していたこともあり、自分の考えを見直すことができてよかった。(2年)

以上の生徒の感想から、講座内発表で友達の発表を視聴し合うことで、一人ひとりの国際理解や食文化に対する視点を広げることができ、目標③「自分、友達、対象者の見方や考え方をまとめ、自分の生き方を見つけることの大切さに気づくー自国や他国の料理を作ったり試食し合ったりすることは、食文化をより深く理解することにつながる。それをもとに自分の見方や考え方を伝えることは、自分の視野を広げ、生き方を問い直すことにつながるー」を達成することにつながったと言える。

しかし、生徒が取り組んだテーマのうち「世

界のお菓子」、「米の使い方の違い」の二つは、外国人と料理を作った体験（交流）と直接関わりのないものであり、体験とテーマ追求が分断したものとなってしまった。これは、指導者の学習計画に問題があったためだと思われる。生徒のテーマの追求に体験を生かすには、事前に各自が調査を行い、何を視点に外国人と交流するのか明確にしておくべきであったらう。

けれども社会人講師を活用する場合は、相手の時間的な制約がある。その点も考慮しながら、体験が生徒のテーマ追求に生かせるような指導計画を立てることは、来年度への課題であらう。

③ 総合学習における料理活動

総合学習に料理を取り入れて、生徒は大変意欲的に活動することができた。しかし、外国人と交流するためのコミュニケーションの手段として料理活動を生かすことができたかについては、課題が残る。2時間の中で料理を作って会食を楽しむことは、時間的に無理が感じられた。生徒は料理を作ることのみで精一杯であり、時間に追われながら会食を行い、ゆっくりと話すことができなかった。

そこで、今後料理活動を取り入れるのなら、時間の使い方を考慮する必要があり、料理の内容も十分に検討しておかなければならないだろう。また、一度きりの交流ではお互いに緊張感が解けないので、料理活動の回数を増やす、または後日討論会を持つなどの工夫が必要とされるであらう。そうすることで、本講座の長所が生かされ、食文化を通しての国際理解がより深まると考える。

以上、本講座の実践を述べてきたが、国際理解のテーマの講座を指導するにあたって、指導者自身が外国人とのコミュニケーション能力を十分に育成する必要があることを痛感したのを最後に触れておきたい。

<参考文献>

井上裕吉・堀内一男編（1994）、『中学校 国際理解教育の進め方 新しい学力観をふまえて』東京；教育出版
文部省（1989）、『中学校指導書 技術・家庭編』東京；開隆堂

（みしま よしこ・技術家庭科）