

単元名：韓国の料理とテーブルマナーを学ぼう

科目名	韓国語	作成日	-	作成者	プロジェクトメンバー
学年／年次	-	クラス人数	-	使用教科書名(対応)	-
話題分野	食	言語レベル	2	必要時間数	6時間

I 単元目標

韓国人講師を招いて韓国で特別な日に食べる料理の作り方と食べる時のマナーについて実習しながら、韓国の年中行事と料理の関係などを学習し、基本的な韓国の食文化を理解することができる。

	言語	文化	グローバル社会	学習者	教室外	他教科
わかる	😊	😊	😊			
できる	😊	😊	😊	😊	😊	😊
つながる	😊	😊				

言語領域	文化領域	グローバル社会領域
<ul style="list-style-type: none"> ◆身振り手振りで講師に作り方を教えてもらいながら、一緒に料理を作ることができる。 ◆食事のときに挨拶をすることができる。 ◆味の感想などを言うことができる。 ◆作ることになった料理の材料や作り方をインターネットで調べて概要を理解することができる。 ◆講師の料理紹介の概要を聞いて理解することができる。 ◆韓国語で日本料理のレシピを作ることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ◆調理方法や食材、味付けに、日韓でどのような違いがあるのか比較することができる。 ◆韓国で特徴のあるもの、韓国の年中行事の食べ物、代表的な食べ物について、それぞれどのような由来があるのか調べて韓国独特の食材・味・色などについての理解を深めることができる。 ◆食器やはしの使い方、食習慣で日韓で比較異同に気づき、その背景にあるものを考えることができる。 ◆日韓のテーブルマナーに配慮しながら交流会を準備することができる。 <p>★学習者のコミュニケーション能力レベルに応じて、日本語の助けを借りてもよい。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◆メニューや作り方をインターネットで調べることができる。(情報活用) ◆社会における食文化の重要性を認識する。(知識理解) <p>★学習者のコミュニケーション能力レベルに応じて、日本語の助けを借りてもよい。</p>

<p>コミュニケーション能力指標</p>	<p>【食】</p> <p>2-a.メニューを見て、大きな分類(前菜、スープ類、肉料理、魚料理、主食、鍋料理など)が理解できる。</p> <p>2-c.料理を勧めること(たくさん食べてください、熱いうちに食べてくださいなど)、勧められたときの対応(もう食べられません、～は苦手ですなど)ができる。</p> <p>2-f.料理の種類(洋食、和食、韓国料理、中華料理など)の好みについて、会話できる。</p> <p>2-h.日本と相手の国それぞれの年中行事で何を食べるかについて、写真などを見せながら口頭で紹介しあうことができる。</p> <p>2-i.料理の大まかな作り方(調味料・食材・調理器具など)を、身振りを交えたり、絵に描いたりして、口頭で説明しあうことができる。</p> <p>2-j.自分の好きな食べ方・嫌いな食べ方(かける、まぜる、つける)を、伝えることができる。</p> <p>★言語領域の「できる」の目標を設定する際に参照した指標。他の領域の目標設定とも連動している。数字は【言語レベル-指標表番号】を表示している。</p>
-----------------------------	---

II 評価

学習を助けるための評価 (形成的評価)	目標達成度を測る全体的評価(総括的評価)
<ul style="list-style-type: none"> ◆料理の好みや食べ方の好みについて伝えあう。(適切な表現、効果的な伝達方法、流暢さ) ◆ボードを使って、日本や韓国の年中行事と料理について簡単な紹介をする。(内容の正確さ、積極性、効果的な紹介方法) ◆インスタントラーメンの作り方を読んで、チェックリストで内容を理解する。(味や作り方、食べ方の適切な表現、材料の正確なリストアップ) 	<ul style="list-style-type: none"> ◆講師への礼状を書く。(表現の適切さ、気持ちの伝え方、礼状の形式) ◆簡単な日本料理のレシピを韓国語で書く。(内容の簡潔さ、わかりやすさ、表現力)

Ⅲ 学習活動		
プレコミュニケーション活動 (語彙・表現習得活動)	コミュニケーション活動 (学習シナリオ)	
<p>◆韓国料理のメニューを見て、食べたことのある料理は何かを話し合う。その料理の材料や調味料には何が使われているか学習する。また、その味の感想をクラスの友達と聞きあう。(インタビュー)【2-a,g】</p> <p>◆韓国のインスタントラーメンの作り方を読み、チェックリストを使って、内容を理解していく。作り方に従ってラーメンを実際に作り試食してみる。【2-i】</p> <p>◆普段どんなものを食べているのか、好きなメニューは何か、毎日のように食べる食材は何か、食事は誰といつ食べているかなどを話し合う。【2-f,g】</p> <p>◆たとえば目玉焼きをどうやって食べるのがすきか、つけるもの(ケチャップ、マヨネーズ、しょうゆ、塩、酢など)とつけたか(かける、ふる、つける、など)の語彙を韓国語で何とかが確認し、クラスで全体でインタビューし、どんな食べ方に人気があるか集計する。(ランキング)【2-j】</p> <p>◆グループにわかれて韓国や日本の季節と料理に関する写真やイラストを持ち寄り、ボードに貼る。それに関連したり連想した言葉を調べてハン글に直して書き込んでいく。ボードを見ながらクラスで簡単に説明する。【2-h】</p> <p>★【 】内は対応するコミュニケーション能力指標</p>	<p><場面状況></p> <p>H高校では地域の国際交流協会の協力を得て、最近地域に引越してきた韓国人に講師としてH高校に来てもらい、韓国料理の作り方とマナーについて教えてもらうことになった。今回は韓国で特別な日に食べる料理を作ることになった。</p> <p><活動の流れ></p> <p>作ることになった料理の由来や材料や作り方、使用する調理器具、韓国料理を食べる時の一般的なマナーについてインターネットで調べたり、韓国語の先生にも聞いたりして、日本との違いがあればそのことについてクラスで話し合う。調べたり話し合ったりした結果を踏まえ、先生や国際交流協会の助けを借りながら、講師の方に必要なものを聞いて用意しておく。また、調べてもわからなかったこと、講師に聞いてみたい質問を韓国語で用意する。</p> <p>当日は身振り手振りで講師に作り方を教えてもらいながら、一緒に料理を作る。韓国語で食事のときにする挨拶の仕方を教えてもらってやってみる。出来上がった料理を韓国のテーブルマナーとその料理にふさわしい食べ方に従ってみんなで試食し、味の感想を言い合う。</p> <p>講師に、特別な日に食べるその他の料理について、写真などを使って簡単に紹介してもらおう。日本の場合と比べてわからないことや事前に用意した質問をする。また、食べたことのある韓国料理や次回作ってみたい韓国料理があれば講師に伝える。</p> <p>交流会が終わったあと、講師に礼状を書き、簡単な日本料理のレシピを韓国語で書いて一緒に送る。また、韓国の特別な日に食べる料理から社会における食文化の重要性について分かったこと、韓国のテーブルマナーに配慮した交流会の工夫、交流会を通じて分かったことや感じたことなどを、写真や絵を入れながら日本語のレポートにまとめて提出する。協力してくれた国際交流協会にも一部送る。</p> <p>ヒント</p> <p>◆授業を担当している講師が料理のつくり方やテーブルマナーを指導する。</p> <p>◆風邪を引いたときに食べる料理について調べ、自分の家の場合と比較して話し合う</p>	
表現と表現のポイント	語彙	文化・グローバル社会事象と事象のポイント
<p><表現></p> <p>뜨거운 물에 당면을 넣고 끓인다 / 당금 / 오이 / 버섯 / 양파 등을 섞어서 소금과 후추로 볶는다 / 삶은 당면의 물을 뺀 다음에 볶은 야채와 같이 섞는다</p> <p><表現のポイント></p> <p>ㄴ・ㄹ(으)세요 / (으)로 / 過去連体形 / 은 다음에 / 기 전에 / -고 / 仮定法 - (으)면</p>	<p>食材に関する単語(마늘, 파, 생강, 강장, 된장, 소금, 설탕, 후추, 고춧가루, 참기름, 물엿, 밀가루, 다시마, 당면, 오이, 배추, 양배추, 당근, 양파, 감자, 콩나물, 시금치, 부추, 생선, 새우, 오징어, 조개, 두부, 계란, 우유, 떡, 튀김옷, 뜨거운 물 など)、レシピに関する単語(크기, 양, 숟, 컵, 양념, 썰다, 채썰다, 껍질을 벗기다, 자르다, 무치다, 반죽하다, 섞다, 끓이다, 넣다, 굽다, 삶다, 볶다, 지지다, 입히다, 튀기다, 맛을 보다, 간을 맞추다, 물을 빼다, 물기를 짜다, 짭어 먹다, 비벼 먹다, 얹다, 뿌리다など)、味に関する感想(짜다, 맵다, 달다, 시다, 싱겁다, 기름기가 많다, 담백하다, 맛있다, 맛없다など)</p>	<p><事象></p> <p>◆韓国料理の名前や由来</p> <p>◆デザート(果物、伝統茶)</p> <p>◆食材</p> <p>◆食器</p> <p>◆調理</p> <p>◆食膳の整えかた</p> <p>◆食事のしかた(マナーとタブー)</p> <p>◆伝統行事と食</p> <p><事象のポイント></p> <p>◆調理方法や食材、味付けに、日韓でどのような違いがあるのか比較する。</p> <p>◆韓国で特徴があるもの、韓国の年中行事の食べ物、代表的な食べ物について、どのような由来があるのか調べて韓国独特の食材・味・色などについての理解を深める。</p> <p>◆韓国の食材を使った味付け(例:キムチ)を体験し、日本の味とは違うものがなぜできるのかを考える。</p> <p>◆食器やはしの使い方、食習慣で日韓で比較し異同に気づき、その背景にあるものを考える。</p> <p>◆行事食をはじめとする食文化は、人びとの生活スタイル、生活環境、価値観、信仰、伝統、産業などと密接に関係しており、人間社会の中で重要な意味をもつことについて知る。</p>
教室外(人・モノ・情報)との連携	他教科の内容との連携	
地域の国際交流協会、地域に住む韓国人	地理(地方)、家庭(年中行事と料理、調理法)	