



いただきますあ～す！

料理を通して
日本文化に親しむ



金次守
Kim Chasoo
鍾路産業学校
(韓国、ソウル市)

授業のねらい

教師と生徒と一緒に料理を作り、作った料理を試食し、料理実習について反省会を開くなど、いきいきとした体験を通じて、会議の進め方や発表の仕方などの日本語と文化を学ぶ。さらに、料理実習に積極的に参加することで、クラスメートに対する親密感と協力する態度を培い、教師と生徒の交流をはかる。

学習項目

言語面

機能	表現	語彙
<ul style="list-style-type: none"> ❖ 会議を始める / 終了する ❖ 意見を求める 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ <司会者>では、～を始めます。～(さん)はどうでしたか。～さんの意見は～ということですね。～たらどうでしょうか ❖ <発表者>～がとてもいい勉強になりました。～は大変でした。～は気をつけなければなりませんと思います。～たらもっと効果的だったのではないのでしょうか。(～た、～かった、～だった、～たい)と思います 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ 反省会、意見、感想、最後、実習、牛どん、うどん、親子どんぶり、料理、日本、韓国、食べ物、飲み物、自分、準備、あとかたづけ、メニュー、多い、せまい、たのしい、少ない、おいしい、うまい、よい、食べる、つくる、できる、たりのる、終わる、始まる、～たい、～やすい、～かった、～た、～だった、～と思う、大変、とても、いただきます、お願いします、～てください、どうでしたか、ありがとうございます

文化面

日本の料理を実際に作り、料理以外の日本の文化にも興味を持って接することができるようになる
実習で作った日本料理と、それと似ている韓国料理を比較する
異文化を尊重するようになる

その他

教師と生徒と一緒に料理を作ることで交流をはかり、クラスの雰囲気をよくするとともに、協力する態度を培う

LESSON PLAN

用意するもの

アンケート(資料1*)
レシピ(資料2*)

授業の進め方

1. 復習(5分)

前回の授業で学習した項目(自分の意見を話す方法)について簡単に復習する。

2. アンケートに答える(15分)

午前中に行った料理実習についてのアンケート用紙(資料1)を生徒たちに配る(三つのグループに分かれ、牛どん、あんかけうどん、親子どんぶりをそれぞれが作った)。料理別に三つに分けたグループごとに話し合わせながら、各人の意見を日本語でアンケート用紙に記入させる。グループでの話し合いは韓国語でもかまわない。

3. 反省会(25分)

1. 書き終わったらすでに決めていた生徒を司会者にして、反省会を始める。反省会では必ず日本語で発表させる。今回は、数年間日本に滞在した経験のある生徒がいたので、その生徒を司会者にあらかじめ指名し、1週間前から司会に必要な日本語の表現を練習させた。日本語が上手な生徒がいない場合は、ほかの日本語教師が司会を務める。
2. 司会者は、なるべく多くの生徒が発表できるように配慮する。意見がない時は、誰かを指名する。
3. 発表者は、緊張しないで自分の意見を手短かに述べる。ほかの生徒の発言をよく聞く。

4. まとめ(5分)

教師はある程度意見が出たら、最後に料理実習のまとめをする。反省会での発言の仕方に間違いがあれば正したり、これまでの実習と比べて、良かった点、悪かった点などについて話したりする。

5. 評価

❖ 反省会での発言

(しかし、この料理実習の授業では、評価よりも異文化を体験すること、クラスの雰囲気を良くすることに重点を置いた)

生徒の感想

この学校に入ってから、一番楽しい授業だった。またこのような実習授業を行ってほしい。

店で食べるのではなく、クラスメートと一緒に作って食べたのがよかった。

できれば、日本の友だちを招待して、日本語でしゃべりながら一緒に楽しみたい。

備考

このプランは、昼休みの試食をはさんで、実習(1コマ)、反省会(1コマ)の2コマからなっている。

選考委員会から

このプランは、生徒に興味をもたせる導入を行うことが教師の大きな役割です。たとえば、生徒に「街で見かけた日本食」や「食べたことのある日本食」について話させたり、前の晩のメニューを挙げさせたりするのもいいでしょう。また、日本人の食卓の写真を見せて、自分たちと比較させるのもいいでしょう。日本や料理に関心をもたせ、楽しみながら実習できるように雰囲気作りをすることが必要です。

また、国によっては別の料理を選んだり、生徒に日本料理について調べさせ、何を作るか決めさせれば、それがまた別のアクティビティになります。

さらに、自国料理と日本料理の調理法や味の共通点と相違点を食材の特徴を理解した上で科学的に比較考察する態度も学ばせたいものです。たとえば、卵を使って「オムレツ」と「だし巻き卵」、「プディング」と「茶碗蒸し」を作らせたり、各国の麺類を比較させたりするのもいいでしょう。

アンケート

名前 _____

1. 今日きょうの日本料理にほんりょうりの実習じっしゅうはどうでしたか。

とてもよかった

よかった

まあまあだった

あまりよくなかった

とてもわるかった

2. (こたと答えた生徒せいとに対して) どうしてですか。

(からよかった) とおもいます。

3. (こたと答えた生徒せいとに対して) どうしてですか。

(からわるかった) とおもいます。

4. 今日きょうの料理実習りょうりじっしゅうで改善かいぜんする点てんはありましたか。何でもなんいいです。

なに何かかあったら書いてください。

たらどうでしょうか。

5. つぎきかいの機会きかいにまた日本料理にほんりょうりを実習じっしゅうするとしたらどんな料理りょうりを取り上げたい
いですか。書いてください。

レシピ

親子どんぶり



材料(2人分)

たまねぎ	1個	しょうゆ	小さじ2
とり肉	160グラム	みりん	小さじ2
だし汁	250 cc	しお	少々
さけ	大さじ2	たまご	4個
さとう	大さじ2	みつば	3、4本

1. たまねぎはうす切りにし、とり肉はひと口大に切る。
2. うすいなべにだし汁とたまねぎを入れてにる。
3. とり肉を入れて、火がとおったらさけ、さとう、みりん、しょうゆ、しおを入れる。
4. たまごを少しほぐして、なべに入れる。
5. たまごがはんじゅくになったら、みつばを入れて、すぐに火からおろす。
6. 5をたきたてのご飯の上にかけるとできあがり。

牛どん



材料(2人分)

たまねぎ	1個	しょうゆ	大さじ1.5
牛肉	100グラム	みりん	小さじ4
だし汁	100 cc	サラダ油	少々

1. たまねぎはうす切りにし、牛肉はひと口大に切る。
2. なべを熱して、サラダ油を入れる。
3. 牛肉とたまねぎをいためる。
4. たまねぎがしんなりしたら、だし汁としょうゆ、みりんを入れる。
5. あまり長くとると牛肉がかたくなるので、5分ほどにたら火を止める。
6. 5をたきたてのご飯の上にかけるとできあがり。