

日本の食と食文化をテーマにした 内容重視型中上級教材の開発

パデュー大学 教授

ミドルベリー大学夏期日本語学校長 畑佐一味

本発表では、現在執筆中の日本の食と食文化を中心に据えた内容重視型中上級用日本語教材について報告する。内容重視型言語教育では、言語と内容（例 歴史、経済、科学など）の両方が学習目的となる。従って、生教材が使われることが多いが、日本語教育で非漢字圏の学習者も視野に入れた場合、すべてを生教材でまかなうことは困難であり、書き下ろし教材の執筆が不可欠である。正しい内容の執筆のためには、豊富な文献や資料、教材を魅力的にするために必要な写真やビデオの撮影、そして、料理人や食文化の専門家とのインタビューなどを行っている。このプロジェクトは博報財団の海外日本語教育研究者招聘事業の支援を受けて行っている。

教科書は十課構成とし、日本語学習経験は授業時間数 350 時間、既習漢字は 1000 を前提とする。語彙学習には食にまつわる語彙や表現を各課のテーマと文脈に沿って取り上げる。各課は、知識、文学・メディア、エッセイ、レシピと調理の実践、言語（語彙、文法、表現）の五つの要素から構成される。

本教材は、食文化の理解には食物だけについての知識だけでなく、「食行動」に関する様々な事象（歴史、伝統、行事、習慣、日常、家庭など）の理解が不可欠であるという立場をとる。そして、その中から特に外国人学習者にとって興味深いと思われるものを選択し、日本の食文化として魅力的なものを取り入れる。以下に検討しているテーマ／トピックをあげる。

1. 食と季節感 旬の考え方
2. 地域性 色々な地方の食べ物、習慣（関東、関西、東北、九州、北海道など）
3. 伝統 米 お酒 食にまつわる迷信 食べ合わせ
4. 健康志向
5. 朝食 昼食 夕食
6. 和食と洋食 他国の料理を取り入れ日本化する（カレーライス、オムライス、ハンバーグ、あんぱん、ラーメン、など）
7. 食育 給食 お弁当 地産地消
8. 和食のテーブルマナー （箸の使い方 会席料理 懐石料理）
9. 食文化とメディア 食をテーマにした映画、マンガ、アニメなど
10. 飲み物（お茶、コーヒー、缶コーヒー、ビール、ワイン、日本酒）自動販売機
11. 麺類 うどん、そば、パスタ、ラーメン
12. 漬け物と干物

13. 器と盛りつけ (魯山人)
14. 甘味 デパ地下 ケーキ お菓子
15. 食の産業と食材 (農業、漁業、魚貝類の扱い方、海草、魚河岸)
16. 和食の味の基本 醤油、みそ、さけ、みりん、さとう、しお、だしとうま味
17. すしの歴史、すしの種類、海外での **SUSHI**
18. 外食産業 レストラン ファミレス ファストフード 牛丼 イタリア 中華 フランス 和食 てんぷら 鰻 エスニック 焼き肉 コンビニ サービスの考え方
19. 料理を説明したり、ほめたりする時の言葉
20. 料理のレシピ 人気がある家庭料理 肉じゃが カレーライス ハンバーグ 鍋物 みそ汁
21. 食をテーマにした小説、文学
22. 食にまつわる一般人のエッセイ (書き下ろし)