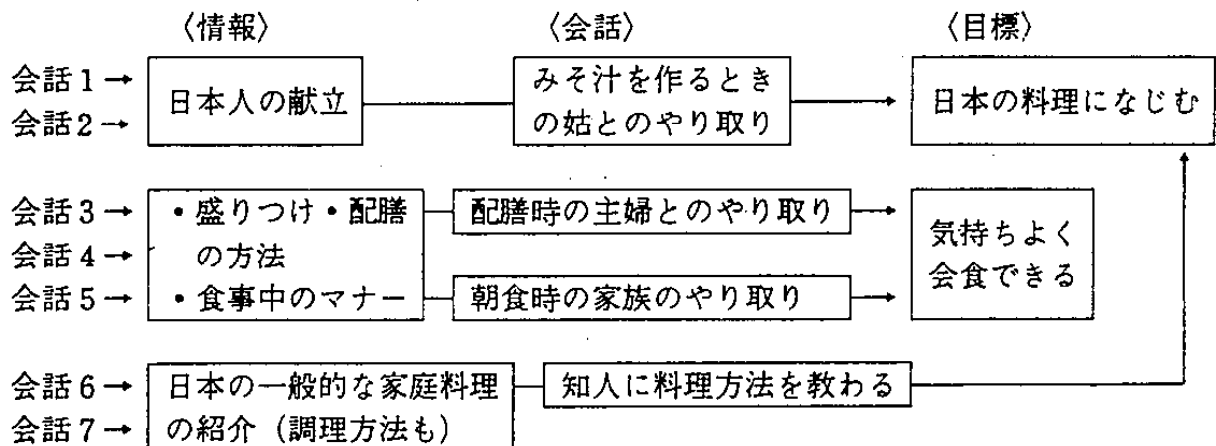


第5課 料理 (1)

● この課の目標と重点

- ① 身近な者から料理の仕方を含め、日本人の食習慣を学ぶことができる。
- ② 日本の食習慣を理解し、会食の際、料理を勧めたり、勧められてそれを受けたりすることができる。

● 課の構成と各会話の関連



〔会話－1、2〕みそ汁を作る (1) (2)

行動達成目標	
調理方法を尋ねながら、調理ができる。	
知識	日本人の朝食の献立 (みそ汁の具等に関する知識を含む) を知る。
表現	① 調理の手順の内、済ませたところまでを告げ、次の手順を尋ねることができる。 → (だしをとりまし) たけど、次は何をしたらいいですか。
	② 複数の作業の時間の前後関係を表した表現を理解できる。 → (わかめは戻し) である？ (固いところを取っ) てから切 って……。 (水につけ) ておきました。
	③ 相手の発話中の理解できなかった言葉をとらえて聞き返すことができる。 → ～っていうのは……？
	④ 自分のしている手順や方法が正しいか確認できる。 → こうやって、こうですね。

● 指導の前に

〔会話－１，２〕では、日本式の朝食の代表的な献立であるみそ汁の作り方を作りながら学ぶための表現を練習する。これについては学習者がこれらの表現を練習する必然性を理解している必要があるだろう。衣食住の中でも「食」は国により、ところにより、多様な文化が作り上げられている。食べることは生活の最も基本的な部分であるが、また多分に感覚や生理的なものにかかわることだけに、新しい食習慣を受け入れることにはだれしも抵抗があるだろう。しかし一般の日本人（肉親や同僚など）と一緒に食事をする機会もあるだろうし、ある程度はそれも受け入れていく姿勢は、特にその文化の中で生きていく上では必要である。

日本式の料理をちょっとした工夫によって自分たちの口に合うものにしていき、日本での食生活を楽しむことは可能なはずである。これは受け入れる日本人側にも言えることで、双方がレパートリーを交換することができるようになればこの課の目標は十分達せられたと言ってよい。この第５，６課がそのための有効な練習となるよう、楽しく学べる工夫をしたい。

ここでは、みそ汁の日本人の食生活の中での位置づけについて少なくとも理解させてから学習に臨みたい。なお料理の種類としては、第５課で日本食、第６課では洋食・中華料理を扱い、中華料理は日本人の知人に教える場面を取り上げている。

● 準備

- ① みそ汁の調理手順を箇条書にし、挿絵などを付けたチャートを用意しておく。
- ② 様々な朝食の献立の写真（和食・洋食とも。みそ汁の具についてはこの会話に出てこない取り合わせも用意したい）を用意しておく。
- ③ 料理に使う語彙集（学習者のレベルによって量を加減し、授業までに覚えて来るよう指示する）を用意しておく。

【１】導入

- ① 日本人の典型的な朝食の味について話し合う

*ここでの話し合いの要領は前課に同じ。

まず第５課の解説を読ませる。次に用意した献立写真を見せながら、写真のような朝食を食べたことがあるか、また作ったことがあるか、いつもは朝食にどんなものを食べ

ているか質問する。もし、みそ汁等の和食に親しめない学習者が多いようであれば、このまま練習に入ることは避け、どんな場合に日本食の作り方を知っていると役に立つかについて話し合うことにする。例えば自宅に日本人を食事に招くときなどに日本食の作り方を知っていると役に立つだろう。また子供がほかの日本人の子と同じような弁当を作ってほしいと言うかもしれない。逆に日本人から見た中国の食習慣や料理について話し合ってもよいだろう。

② みそ汁の調理方法を理解させ、語彙を確認する

みそ汁の調理手順を箇条書にしたチャートや板書等によって手順を説明しながら、語彙の理解度も確認する。

③ 会話の流れを理解させる

〔会話－1〕のテープを聞かせ、会話に出てくる調理手順について、順を追って言わせる。

【2】展開

① 「～たけど、次は何をしたらいいですか」の練習をする

文型の意味を説明1（教科書P139, 140）等で確認し、発話練習をした後、箇条書のチャートを使い、次のような会話練習をさせる。

例 母：ワカメをもどしてください。

夫人：はい。

もどしましたけど、次は何をしたらいいですか。

母：だしを取ってください。

夫人：はい、だしを取りましたけど、次は何を……。

*なおレベル1の学習者は、「次は何ですか」が言えればよい。

*この練習のキューとしては、練習1－2の3（教科書P140）等が参考になる。

② 「～である」の練習をする

*以下の②～⑤の練習は前述のとおり、レベル1の学習者を対象としたものではない。

この文型は、会話場面に出て来る表現をそのまま覚えても使いにくいので、先に文型練習を行う。学習者にも、会話場面から離れた練習であることを理解させて行いたい。

練習2－1（教科書P141）を使う等する。

なお、「～である」と「～ておく」を同時に使えるように練習させるのは難しいと考えられるので、この二つの練習は切り離して行ってよい。練習3-2（教科書P142）でも「～である？」に対して「はい、さっき～ました」と答えられればよいだろう。

*レベルの上の学習者でも、ここでは日本人側の発話が聞き取れればよいだろう。

③ 「～てから～て」の練習をする

説明4（教科書P143）を読ませるなどして「～てから」の意味を確認するとともに、会話に出てくる調理手順も確認する。このとき、実物や写真等が手元にあると効果的である。（茎を指で示しながら説明する。）

「～てから」の文型練習をみそ汁の調理手順のチャートを使ってする。

*このとき、テ形の定着が不十分なら、辞書形→テ形の変換が確実にできるよう変換練習をする。

④ 「～っていうのは」／「そうですね」の練習をする

この二つは便利な表現なのでぜひ使えるようにしたい。「～っていうのは」の発話練習をした後、会話の形で練習する。

*この場合も実物があると効果的である。

例 先生： はい、その大根、輪切りにして。

学生： あの、輪切りっていうのは？

先生： ああ、このぐらいの厚さに切るの。（動作をしながら）

学生： （真似をしながら）そうですね？

*切り方の言い方は第6課「調理のための言葉」〔8〕（教科書P177）の語彙集を使うとよい。

⑤ 「～やすい」「～にくい」の練習をする

説明3（教科書P146）で意味を確認した後（ただし、「読みやすい（にくい）」「飲みやすい（にくい）」等と、「汚れやすい（にくい）」「割れやすい（にくい）」等とで意味が多少ずれることに注意）、実例や絵などを示して、「これは～にくいですか、～やすいですか」とこちらから聞いて答えさせてみる。

例 なぐり書きの文字 → 読みにくい

丁寧に書いた文字 → 読みやすい

そのほか、練習3-2（教科書P146）の例も参考に行うとよい。

一通り終わったら、使った動詞の辞書形から「～やすい」「～にくい」の形への変換練習を行い、もう一度問答を行って定着を図る。

【3】総合

① 調理実習をする

実際にみそ汁を作る実習を行う。料理は見よう見まねでもある程度できるが、ここでは、手順を確認したり、分からないことを質問したりする言葉の練習として行う。

学習者の希望等によっては別の料理を作ってもよい。

あるいは近所の人や保証人等に日本料理の作り方を教わりながら作ってくる宿題を出してもよい。

〔会話-3〕朝食（1）

行動達成目標	
配膳方法を尋ねるなどして適切な食卓の用意ができる。	
知識	日本の一般的な配膳方法について知識を得る。
表 表	物を置く場所を尋ねることができる。 → ～は どこに置けばいいですか。 ～は ～に置けばいいですか。

● 指導の前に

料理と同様、盛りつけや配膳・食事のマナーも、国によって違いがあるが、少なくとも日本ではどうするのが一般的で、どういう違反をするとどういう印象を持たれるかについて理解させ、ある程度は日本の方法を行えるようにしたい。これは、一般の日本人と一緒に食事をする機会の多い帰国者にとって重要なことである。〔会話-3～5〕を通じて日本の方法についての知識を広め、理解をもってこれを行えるようにしていきたい。

● 準備

- ① 汁わん、茶わん、はし置き、取り皿、大皿など、配膳^{ざん}の場面に必要な食器を準備する。
- ② 上の食器類その他の語彙表（実習者のレベルに応じて量を加減し、授業までに覚えてくよう指示する）を用意しておく。

- ③ 配膳例の絵や写真などを用意しておく。
- ④ 【4】の応用練習で使う会話のテープを用意しておく。

● 授業

【1】導入

① 会話場面について話し合う

用意した配膳図などを提示しながら、日本の配膳の仕方を説明し、中国でのそれとの違いなどについて話し合う。これは単なる習慣の違いで、どちらがよいというものでもないこと、しかし、日本食には日本式のルールがあることを理解させる。

② 【会話－3】の語彙・表現を確認する

実物を示すなどして、語彙・表現を確認するとともに、発音練習をしておく。

③ 会話の流れを理解させる

【会話－3】のテープを聞かせ、内容確認の質問をする。語彙が理解できていれば、聞き取りは比較的難しくない会話である。できるだけ聞き取らせたい。

例 ・だれとだれの会話ですか。

・何をしているときの会話ですか。

・みそ汁はどこに置くんですか。

・漬物は？

【2】展開

① 位置の表現を復習する

「～の（右・左・まん中等）」という形は、もう定着していると考えられるが、念のために茶わん等を使って確認する。

② 「どこに置けばいいですか」の練習をする

説明1（教科書P 148）を読ませるなどして、この表現の意味を確認し、発話練習をする。次に、学習者に食器を持たせ、「どこに置けばいいですか」と尋ねさせる。

* レベルⅢの学習者なら、自分の知識を基にして、ここで「～は～に置けばいいですか」と聞かせてもよいだろう。

【3】総合

① 会話をしながら配膳を通してやってみる

教授者が母役となり、学習者全員を夫人役にして、何もない食卓に食器を並べていく。このとき、第4課等で学習した様々な助言の表現を使ってみて、その定着度を確認する。忘れているようなら復習する。

【4】応用

② 「～ばいいですか」の練習をさせる

「～ばいい」の形を使った質問の出てくる会話のテープを作っておく。もう一度説明1（教科書P148）等で「～ばいい」の意味を確認し、テープを聞かせて、理解をチェックする。その後で、練習1－1（教科書P148）を参考にして基本的な動詞について辞書形→「～ばいい」の変換練習をし、「～ばいいですか」の発話練習もする。掃除や洗濯など学習した場面を利用して、学習者にこの形を使った質問を出させる。

*既に学習している第4課の会話と同じ内容をこの表現に変えた会話などがあると理解しやすいと思われる。

例 夫人： タオルがごわごわになっちゃったんですけど、ソフロンを使えばいいですか？
（〔会話－4〕から）

〔会話－4〕朝食（2）

行動達成目標

普通の家庭の夕食等で、食事を始めていい状況について知り、食事のマナーとしてその状況になるまで待つことができる。

知識	① 食事を始めていい状況を、日本式のルールに従って判断できる。
	② 日本人の家族内でお互いを何と呼ぶか知識として得る。
表現	① 家族内・外での人についての呼称が正しく言える。（説明3（教科書P150））

● 指導の前に

食事を始めるときのルールも日本と中国では違いがある。よく言われるのは、「いただきます」は、中国では言わないということだが、日本以外の国でこの種のあいさつ表現がある国は多くないようだ。しかし、食事を始めるのは、できれば、家族そろって（客等がいる場合は客も）したいと思うのは多くの国で共通しているだろう。

日本でも、夕食などで家族がそろっているなら、一緒に始める。これは、小さな子供に対しても、一家がそろって待つことを言い聞かせる。家族のうち外で働いている者が残業等で帰宅が遅いときに「悪いけど、夕食は先に済ませておいてくれ」と言って出

勤したりするのも、この、本来食事は家族そろってしたいと思っていることの表れだろう。

また、中国では、客を食事に招いたとき、主人が接待をし、主婦や子供が食卓に同席しないこともあるようだが、日本では食事に招いたならば、家族でテーブルを囲むのが普通だろう。このとき、食事を始めるのも、一緒にする。ビールなど飲み物についても、他の人につぎ、つがれた方も相手についだ上で乾杯をしたりして「同時」に飲み始める。このことは、友人等と外食をして、相手が注文したものが先に来たときに、「どうぞお先に」と自分を待つ必要がないことを言ったり、「それじゃ、お先に」とこれを受けることにも通じる。

これら、日本式の食事を始めるマナーも、知識として定着させるためには、教授者と学習者とが一緒に食事をしたり、会食の実習をするとよい。

● 授業

【1】導入

① 食事を始めるときの方法について話し合う

「指導の前に」を参考にして、日本と中国の類似点、相違点について話し合う。帰国者家族内部でどうしたらよいかは、各家庭の方法を尊重すればよいので、客を招いたとき、逆に、客に行ったとき、知人と一緒に外食するとき等に限って行うとよい。小中学校へ行っている子供がいる家庭では、あらかじめ、学校で給食を食べるときどうしているか子供から聞いておくように指示しておくといよい。

② 日本の家庭内での親族の呼称を知る

説明3（教科書P 150）を読ませ、日本の家庭で互いにどう呼び合っているか知識を得る。また、ほかのうちの子供を、「子供」とか「お子さん」とか中国語の直訳式に呼んではいけないことを知らせ、人に呼びかけるとき何と言うかの練習を次のように行う。

例 ア 知らない人に呼びかける方法を練習する。幼児、小学生、中学生、青年、中年、老人等（いずれも「男」「女」を付ける）と黒板に書いて（これら年齢・性別が分かる絵や写真でもよい）、それぞれ何と呼び掛けたらよいか学習者に尋ね、教授者が適切なものを示す。

例 幼児（男）ぼく、坊や、お兄ちゃん

（女）お嬢ちゃん、お姉ちゃん

次に、このうち学習者のレベルも考慮し、最も適当なものだけを示して、教授

者が「幼児（男）」等の方を指し、学習者が「坊や」等呼び掛けの言い方を言う練習をする。

学習者が滑らかに言えるようになったら、呼び掛けの言い方の部分を消していきながら、この練習を続ける。

イ 名前を知っている人に対しての呼び掛けは、普通、名前に「さん」等をつけて呼ぶ（子供には「ちゃん」や「くん」も）ことを伝え、教授者（これは「～先生」が普通）も含め、クラスのそれぞれを呼び合う。

【2】展開

① クラスで、皆がそろって食事を始める場面を練習する

〔会話－4〕のテープを聞いて、クラスの皆で会食する場面を作って練習する。このとき、学習者の一人（Aさん）を、教室の外に出し、その人を待つという設定で行う。教授者が、「Aさん、遅いなあ。先に食べちゃいましょうか」等言って、学習者に自由に反応させる。

Aさんには、遅くなったことをわびながら席に着くようにさせ、皆そろって食べ始める（「いただきます」や「乾杯」などを言ってもよい）ところまで行う。Aさんになる学習者はレベルの違う学習者三、四人を当てる。

【3】応用

① 会食の実習をする

学習者と十分に相談の上、会食の場所、方法等を決めて行う。

*この会食は実習であり、これまで学習したことを応用練習するものであることを学習者に徹底させてから行う。「朝食」の(1)(2)(3)の場面すべて学習した後で行うようにする。

〔会話－5〕朝食（3）

行動達成目標

- ① 食事中、人に料理を勧めることができる。
- ② 日本式のマナーを理解し、会食ができる。

知識

日本式の食事中のマナーを知る。

表現

人に料理を勧める表現ができる。 → ～、もう少しいかがですか。

● 準備

食事中のマナー違反例の図や写真を用意しておく。

● 授業

【1】導入

① 会話場面について話し合う

この会話を日本式のマナーのうちの幾つかを例示したものと考え、このほかに日本では、どんなタブーがあるかという形で学習者の知識を確認する。

② その他のマナーの説明をする

図や写真等を使ってごく一般的なものを取り上げ、説明しておく。

③ 料理を勧め、断る練習をする

「～、もう少しいかがですか」→「いえ、もう結構です／十分いただきました」等の口慣らしをしてから、二人ずつの会話練習をさせる。

*レベルⅢの学習者等には、相手が「十分だ」と言ったとき更に勧める「どうぞ、御遠慮なく」等やそれを断る「本当にもう十分いただきました」等も教えるとよい。

【2】応用

① 「～たまま～する」の練習をする

説明1（教科書P 151）を読ませるなどして「～たまま」の意味を理解させ、絵カードや写真などと併せて例を提示する。練習1－1（教科書P152）の例等を参考に、「～たまま～する」の文型練習をする。動詞の「～タ形」の定着が不十分ならば先にその練習をする。

② 「～ながら～」の練習をする

説明2（教科書P 152）を読ませるなどして意味を確認し、①と同様、練習2－1（教科書P 153）を参考にして例を提示し、動詞の形を正しく使えるようにしてから文型練習をする。

③ 「～と、～」の練習をする

①、②と同様にして意味や用法を確認し、練習3－1（教科書P 153）を参考にして文型練習をする。このとき「～と」の前半部分だけを教授者が言って、後半を学習者に考えさせてもよい。

〔会話－6〕中村さんの家で肉じゃがの作り方を教わる

行動達成目標	
料理の仕方を教わることができる。	
知識	日本の一般的な家庭料理とその調理方法についての知識を得る。
表 現	① 調理方法の見当をつけて尋ねるこ → これは（じゃがいもと肉をしょう油で とができる。 煮る）んですか。
	② 順を追っての手順説明を聞き取り → まず～て、それから～るんですよ。 理解することができる。 はじめに～て、それから……。
	③ 謙そんと褒め言葉の表現を理解し、 → 家庭料理でお恥ずかしいんですけど。 使ってみることができる。 本当にお粗末で……。 おいしいですね。柔らかくて。

● 指導の前に

作りながら教わる会話は〔会話－1, 2〕で練習したので、ここでは調理手順を実際の動作に頼らないで理解することができる力をつける。しかし、これは一度に幾つもの手順を頭に入れることであり、日本人にとってもメモ等の手段によらなければ簡単なことではない。やはり、聞きながらメモを取る方法も指導する必要があるだろう。

● 準備

- ① 日本の家庭料理の作り方のテキストを用意しておく。
- ② 調理方法に関する語彙表（レベルによって量を加減し、授業までに覚えてくるよう指示する）を用意しておく。
- ③ 肉じゃがの調理手順を箇条書にし、挿絵などを付けたチャートを用意しておく。

● 授業

【1】導入

① 会話場面について話し合う

日本の家庭料理について自分たちの経験を基に話し合う。中国の家庭料理と比較して、日本人が中国料理を食べたときにどう感じるかなども教授者を含め、クラスで話し合う。

② 会話の流れを理解させる

〔会話－6〕のテープを聞かせ、出てくる褒め言葉・謙そんの表現・勧める言葉に注

目させながら、内容の理解度を確認する質問をする。

③ 語彙を確認する

絵や写真と中国語訳等によって調理方法に関する語彙を確認する。

*「焼」等、同じ漢字を使っている表している調理方法が異なる場合があるので注意したい。

【2】展開

① 「おいしいですね、～くて」を使って褒める練習をする

本当においしいと思ったときに一言褒める言葉が出てくれば、作った相手もやはりうれしくなるものである。この表現の使い方を説明し、学習者一人一人の好物がどうおいしいかを「～くておいしいです」の形で表現させる。

② 調理方法を尋ねさせる練習をする

料理のテキストから材料と調理方法の分かりやすい物を選び、どうやって作ると思うかと尋ね、学習者から教授者に「（材料名）を（調理方法）するんですか」と聞く練習をする。

③ 順を追っての説明を聞き取る練習をする

「まず」「初めに」「それから」等の順序を示す語の意味を確認してから、これらの語を使って教授者が一つの料理の手順を説明し、メモを取らせる練習をする。

*文字の習得の不完全な学習者は、できる範囲で行えばよいとする。

調理方法を表す動詞がテ形で出てきたときに、理解できないようなら、その動詞を辞書形にする練習をする。

また、途中で理解できない言葉が出てきたら、必ず「～っていうのは」等の表現を使って聞き返すようにあらかじめ言う。

④ メモをもとに、手順を復唱して確認する練習をする

メモは日本語でも中国語でも構わないが、復唱して確認するときは日本語で言う。

【2】応用

① 「～そう」の練習をする

説明2（教科書P 156）を読ませるなどして意味を確認し、何か「～そう」に見えるものの絵や実物を見せながら例文を提示する。形容詞・動詞のそれぞれにつき、変換練習をし、提示した絵や実物に沿って言わせたり、自由に「～そう」なものを見つけて言

わせたりして練習する。次に、練習2-2(教科書P157)を利用して名詞を修飾する「～そうな～」の練習をする。

〔会話-7〕中村さんの家で揚げだし豆腐の作り方を教わる

行動達成目標	
〔会話-6〕に同じ。	
知識	〔会話-6〕に同じ。
表現	① 作り方の分からない物の作り方を尋ねる → これ、どうやって作るんですか。ことができる。
	② 補足説明を求めたり話題を発展させた質問をすることができる。 → で、～は…… それから、この～が……

● 準備

- ① 揚げだし豆腐の作り方チャート等(〔会話-6〕で使った料理テキスト)を用意しておく。
- ② 語彙表(レベルによって量を加減し、授業までに覚えてくるよう指示する)を用意しておく。

● 授業

【1】導入

- ① 語彙を確認する
- ② 会話の流れを理解させる
〔会話-7〕のテープを聞かせ、〔会話-6〕と同様、質問をする。

【2】展開

- ① 作り方を尋ねる「どうやって作るんですか」を練習する
口慣らしをした後、料理のテキスト等の写真を見せて、「これ(それ)、どうやって作るんですか」と尋ねさせる。教授者はこれに答えメモを取らせる。次の②、③の練習も同時に行う。
- ② 補足説明を求める「で、～は……」を練習する
相手の説明では全部の手順がはっきりしないときは、その部分を取り出して尋ねるこ

とができなければならない。この会話では「で、ころもは……」の後ろは「何を使うんですか／どうやって作るんですか」等の文が省略されていると考えられる。

*学習者のレベルによっては「どんな種類の物を使うんですか」等詳しく聞く質問もさせたい。

こうした表現を引き出すために、調理手順の説明中、どうしても必要な情報をわざと与えずにおき、学習者側から質問が出るようにする。

例 小麦粉／小麦・卵・パン粉／片栗粉、小麦粉・卵／水溶き小麦粉等、異なった種類の衣をつける揚げ物料理の写真を用意し、それぞれの写真について〔会話－7〕会話番号5～8を使って会話練習をさせる。

思ったような質問が出ない場合には教授者から「じゃあ、～は？どうやって作るんですか？」等の質問をするとよい。

③ 別のことを尋ねる「それから、この（その）……」を練習する

これも使えると便利な表現である。

*「それから」のほかに「あと」等の言い方もある。

〔会話－7〕では、味を褒める形をとっているが、「それから、この～はどうやって作るんですか」の形で練習しておくとういだろう。これも質問が出ないようなら、「あとは？」「ほかに？」等と教授者が質問を促すとよい。

【3】総合

① 聞いてメモを取る練習を通してやってみる

*メモは、要点だけを、中国語や日本語で書ければよい。メモというものの性格上、スピーディーに行わなければならない。レベルⅢの学習者には、翻訳の手間を省くために日本語で書く訓練も行いたい。ここだけの練習では不十分なので、別に時間をとって行わなければならない。

② 料理のテキストを読んでみる

料理テキストには特有の語句や言い回しが多いが、教授者が補足説明すれば、何とか読めるはずである。教授者・学習者の双方が料理好きなら、ぜひ読んでみたい。

*このとき、内容に興味を持たせるために、語彙・表現等で未習のものは、教授者が単語表などを作って渡し、学習者の負担を減らすようにしたい。

【4】応用

① 「～ので、～」で文をつなぐ練習をする

これは形の練習なので、「ので」の意味を確認した後、練習1-1(教科書P159,160)等を使って滑らかに言えるようになるまで接続の練習をさせる。さらに文の前半を教授者が言って、後半を学習者に自由に言わせる練習も行うとよい。

② 方法を尋ねる「どうやって～するんですか」の練習をする

「どうやって」の一言が使えれば、様々な事柄の実施方法を知ることができ、便利である。レベルを問わず使わせたい。

練習2-1(教科書P160)等を参考に一見したところではどうやって扱っていいのか分かりにくい機器等を用意する。「どうやって～んですか」の発話練習をし、学習者に質問をさせて、教授者の返答を聞き取らせる。

*レベル」の学習者は、「～」の部分の動詞が出てこないことが多いと考えられるので「どうやるんですか」「どうしますか」等で練習させた方がよいだろう。

返答を理解することが難しい場合の聞き返しや言い換えの練習も行うとよい。余裕があれば、いろいろな機器の取り扱いに必要な語彙(押す、引く、回す等)を導入して、正しく聞き取れるようにさせたい。