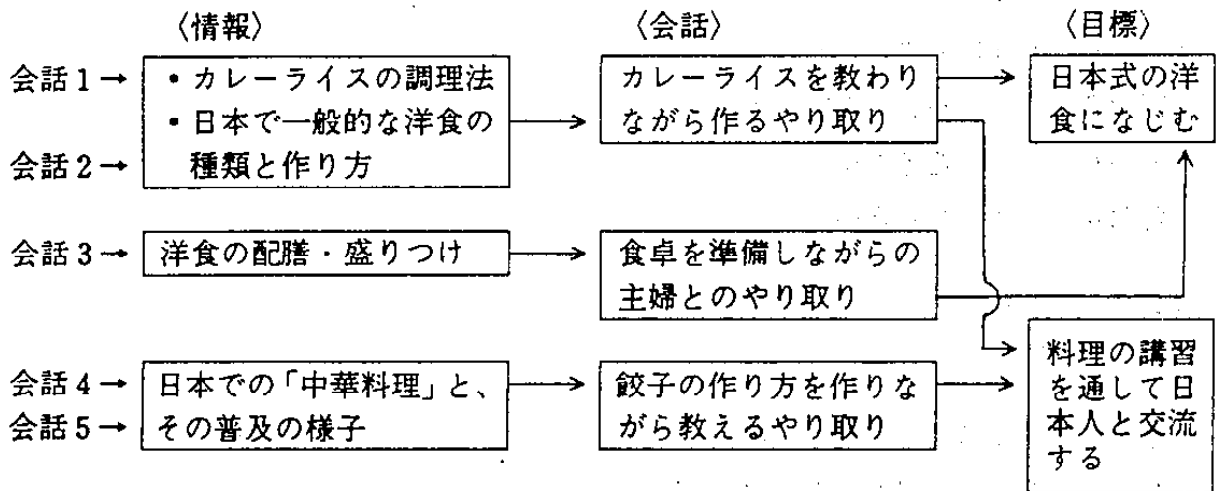


第6課 料理(2)

● この課の目標と重点

- ① 日本の料理の作り方を教わることができる。
- ② 日本人に中華料理の作り方を教えることができる。

● この課の構成と各会話の関連



〔会話－1〕 カレーライスを作る (1)

行動達成目標	
調理方法を尋ねながら、手順に沿って調理ができる。	
知識	① カレーライスの作り方。 ② 日本で一般的な洋食の種類や調理方法等について知識を得る。
表現	程度や時間・量などを尋ねることができ → どのくらい～ればいいんですか。 きる。 どのくらいかかりますか。

● 指導の前に――

カレーライス、ハンバーグ、スパゲッティーなどは、日本食とっていいほど普及している。また、外食でこれらを食べる機会も多いだろう。特に小さな子供は日本の生活に慣れるにつれ、給食などでこうした「洋食」の味に触れる機会も多くなり、家庭でも食べたがるようになる。このような一般的な「洋食」については、調理法を身近な人に教わる機会を持たせたい。

● 準備

- ① カレーライスその他の洋食の作り方のチャートやテキスト及び写真等を用意しておく。
- ② 語彙表（学習者のレベルによって量を加減し、授業までに覚えてくるように指示する）を用意しておく。

● 授業

【1】導入

- ① カレーライスその他の洋食についての知識を交換する

まず、カレーライスについて、食べたことはあるか、作ったことはあるか、味はどう思うか等について話し合う。カレーのほか、日本の食卓にすっかり溶け込んでいる洋食の幾つかを紹介して知識を確認しておく。

*ハンバーガー、スパゲッティ、ハンバーグ、ピザ、グラタン、サンドイッチ等を紹介するとよい。ここでは写真や絵が不可欠である。

こうした洋食の日本の食卓への浸透ぶりを説明する。興味を持った学習者が多ければ、作り方についても簡単に触れる。

- ② 語彙を確認する

カレーライスの調理に関連した語彙を、チャートを参照しながら確認していく。

- ③ 会話の流れを理解させる

〔会話－1〕のテープを聞かせ、内容の理解を確認する質問をする。

- 例
- ・だれとだれの会話か。
 - ・肉はどのぐらいいためるのか。
 - ・何分ぐらいかかるか。

【2】展開

- ① 「どのぐらい～すればいいんでしょうか」の練習をする

説明1（教科書P 162）等で意味を確認した後、カレーの調理に使う語彙を使って、「～ばいい」の口慣らしをする。このとき、「～ば」の形が定着していなければリピート練習を十分に行う。その後、練習1－2（教科書P 163）の例等を参考にカレーの調理手順に沿って、

A： ～はどのぐらい～すればいいんでしょうか。

B: ああ、～するまで～てください。

の形で会話練習をする。

*レベル1の学習者でも「どのぐらい?」の一言さえ言えば、正確な手順を知ることができるのだから、この表現はリピート練習をして定着させたい。

② 「どのぐらいかかりますか」の練習をする

意味を確認し、発話練習をした後で、もう一度①の会話練習をし、所要時間の問答も併せて練習する。(練習1-2(教科書P163)参照)

〔会話-2〕カレーライスを作る(2)

行動達成目標	
〔会話-1〕に同じ(味見をしてもらう)。	
知識	日本人の一般的な味覚について知る。
表現	味をみてもらうときの表現ができる。 → ちょっと味をみていただけますか。

● 準備

- ① 味の見本となる調味料(塩、醤油、砂糖、酢)などを用意しておく。
- ② 味に関する語彙表(学習者の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

各種調味料を示してその味を表す語彙を確認する。「濃い／薄い」や「少し／かなり／すごく」等程度を表す副詞も実際に塩水や砂糖水の味見をさせながら使わせる。

② 会話の流れを理解させる

〔会話-2〕のテープを聞かせ、内容を確認する質問をする。

- 例
- ・だれとだれの会話か。
 - ・味はどうだったか。
 - ・カレールーを入れたら味はよくなったか。
 - ・では、どうしたか。

【2】展開

① 味付けがうまくいかなかったときの会話を練習する

この会話では、「水っぽい→少し煮込む」という処置のパターンが出てくるが、このほかにも練習2-1（教科書P 165）にあるような「～すぎる→薄める」「濃い(薄い)→～を足す」等のパターンもある。それぞれ意味を確認した後、口慣らしをして教授者と学習者で「薄い」→「塩を足す」のような反復練習をする。その後、練習2-1の後半部分の会話練習をする。

例 A: ちょっと水っぽいようですね。

B: そうですか。じゃあ、すこし煮込んでみましょうか。

*レベル1の学習者は、薄い、辛い、甘い等の形容詞が理解でき、処置方法を何を足すという形で答えられればよい。

③ 会話を通して練習する

「ちょっと味をみていただけますか」の意味確認と発話練習をしてから、練習2-1の会話を通して練習する。その際、②の「～すぎる→薄める」「薄い→～を足す」のようなパターンを使わせる。

【3】総合

① カレーライスを作ってみる

条件が許せば、料理の得意なボランティアの人に頼んでカレーライス教室を開く。カレーに興味を持てないようならば、何かほかの料理でもよい。これが無理であれば、近所の人や同居人等に教えてもらうことを課題にしたい。

② 味付け講習会を開く

*これも条件が許せばであるが、教室ではなく、家庭内の一室で個人指導をしているような場合はみそ汁や煮物等を学習者に作って持参させ、味をみたりして話し合うとよい。

【4】応用

① 「～すぎる」→「～くする」等の形を練習する

*第7課の〔会話-5〕のところで練習してもよい。

第7課〔会話-5〕の説明4（教科書P 195）を読ませるなどして「～すぎる」の意味

と使い方を確認し、練習2-1の2, 5, 6(教科書P 165)等を参考に絵や実物を示して、発話練習をする。学習者側からも例を出させるとよい。次に、「～くする」の意味を確認し、発話練習をしてから次のような会話の練習をする。

例 A: ちょっと～すぎますね。

B: じゃあ、少し～くしましょうか。

② 「～っぽい」の練習をする

説明2(教科書P 164)を読ませるなどして意味を確認した後、動詞や形容詞、名詞に「～っぽい」を付ける練習(慣用的に「～っぽい」が定着した基本的なものに限定する)をする。次に、絵や実物を見せて言わせたり、学習者から例を出させたりする。

③ 洋食の作り方のテキストを読んでもみる

語彙の補足説明をしてやれば読めるレベルの者でかつ料理に興味のある者には、ぜひ読ませたい。

〔会話-3〕カレーライスを作る(3)

行動達成目標	
① 洋食の配膳ができる。	
② 家庭内のくだけた会話表現を理解する。	
知識	洋食に必要な食器と配膳方法について一般的な知識を得る。
表現	家庭内での話し言葉を理解する。 → ～てちょうだい ～かしら／かな

● 指導の前に

この会話は、家庭内で家族が交わすやり取りである。保証人等と同居している帰国者の場合、こうしたやり取りも理解できる必要がある。また、同居していない帰国者にも、日本人との親しい会話を理解する助けとなるので、ここで出てくる表現は理解させたい。

● 準備

- ① 洋食の食器類を用意しておく。
- ② ①の語彙表(学習者の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 会話の流れを理解させる

〔会話－3〕のテープを聞かせ、理解を確認する質問をする。

例 ・だれとだれの会話か。

・夫人は娘に何を言いつけたか。

・テーブルはふいてあったか。

・だれがテーブルをふくのか。

・あとは何が必要か。

② 会話場面について話し合う

保証人等と同居している学習者があれば、家庭内で食事の準備時等にどんな会話が交わされているか聞いてみる。同居していない学習者に対しても、一般の日本人との親しい会話に加わる助けとなる練習であることを説明して、動機付けをする。

③ 洋食器類の語彙を確認する

食器類の実物を示しながら、語彙を確認する。

【2】展開

① 「～てちょうだい」を聞いて理解する練習をする

「～てちょうだい」の表現の意味を学習者に聞いてみて、理解を確認し、理解が不十分であれば、説明1（教科書P166～167）を読ませる等して理解させる。その後、教授者が「～てちょうだい」を使って「これ持ってってちょうだい」「ちょっと来てちょうだい」等と指示を出し、学習者は実際にその指示の通りに動く練習をする。

② 「～かしら／かな」を聞いて理解する練習をする

①と同様にして、この表現の意味を確認した後、「～かしら／かな」を使っていろいろな質問をし、学習者に答えさせる。

例 もう～時になったかな／かしら。

③ 「～である」→「～ましょうか」の会話練習をする

「～である」の用法（第5課〔会話－1〕の説明2（教科書P140）等を参照する）と、「～ましょうか」の用法（第3課〔会話－3〕の説明2（教科書P109）を参照する）を確認する。次に、テ形とマス形の定着を確認してから、練習2－1（教科書P167）のように「～であるでしょうか」と「～ましょうか」を使って会話練習をする。

* この練習はレベル1の学習者には必要ではない。

【3】 総合

① 洋食の配膳方法を会話を通して理解させる

教授者が母親の役、学習者が夫人の役で、台所から食器類を運んでいく過程を通してロールプレイする。このとき、教授者は「～てちょうだい」や「～かしら／かな」を使って話す。

〔会話－４，５〕 ぎょうざの作り方を教える (1) (2)

<u>行動達成目標</u> ぎょうざ等自分の知っている料理の作り方を知人に説明することができる。	
知識	日本で一般的な中華料理の種類などについて理解する。
表現	① 動作をしてみせながら、説明することが出来る。 → これを～んです。 → こういうふうに／こうやって
	② 順序を追って手順を説明できる。 → まず、～、それから、～ → そうして、～たら、～

● 指導の前に

日本でも中華料理は一般に広まっているが、それは日本風の味付けであり、帰国者の口には合わないものもある。しかし、ぎょうざなどは日本の家庭料理にもなっているので帰国者が身近な人に本場の作り方を教えるとよろこばれよう。そうした機会を活用して、日本社会での付き合いを広めていくことも大切である。この会話ではぎょうざを取り上げるが、機会があれば、その他の料理についても語彙を導入し、帰国者が料理を教えたいとする雰囲気作りをしたい。

● 準備

- ① ギョウズの作り方チャートを用意しておく。
- ② 語彙表（学習者の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 ギョウズの調理模擬実習に使う材料を用意しておく。

● 授業

【1】導入

① 中華料理について話し合う

日本で中華料理屋に行ったことがあるか、味はどうだったか、テレビ等で中華料理の講習等を見たことがあるか等について話し合う。ここでは、日本での中華料理への関心の高さが理解されることが目的で行う。

② ぎょうざ作りの語彙を確認する

チャートを参照しながら、材料と動作の語彙を確認していく。それぞれの語彙が滑らかに言えるまで練習する。

*レベル1の学習者には、覚えられる範囲の語彙とジェスチャーでの語彙の補い方を指導したい。

③ 会話の流れを理解させる

〔会話－4, 5〕のテープを聞かせ、内容理解度を確認する質問をする。

例 ・だれとだれの会話か。

・水はどうやって入れるのか。

・タネは固め・柔らかめどちらがよいのか。

・こねたタネはどうするのか。

・何分ぐらいおくのか、待っている間に何をするのか。

*学習者の中には、この〔会話－4, 5〕の方法に異議を言う者もいると思われる。このような発言は動機付けにもなるし、応用会話としても貴重なので、教科書ではこう、学習者の意見はこうと対比させて板書するなどするとよいだろう。

【2】展開

① 「～め」「～のように」の練習をさせる

これらの表現を使えると、説明するときに便利である。それぞれ教科書の説明（〔会話－4〕の説明2（教科書P169）、〔会話－5〕の説明1（教科書P171））などで意味を確認した後、具体的な例を絵か写真等で示し、学習者に言わせたり、教授者が提示したりする。

*この展開（①～④）は、言葉によって調理方法を教えるための表現を一つずつ押さえてい

くので、レベルⅠの学習者には負担が重すぎるおそれがある。しかし最低限の語彙を何とか定着させて、レベルⅠの学習者にも、こうした活動に目を向けてもらうようにしたい。

② その他の説明をしたり教えたりするときに使う表現を練習する

「すこしずつ」「もう少し～」などは中国語訳を示してスムーズにそれぞれの表現が出るようになるまで繰り返し練習する。

*中国語のできない教授者であれば板書した語句を指で指す等で行う。

③ ぎょうざの皮を作る際の会話の練習をする

教授者が生徒になって、準備した材料を使って皮を作ってみる。その際、教授者から「これはまず、どうするんですか。それから？」というふうに順を追って尋ねていき、学習者に手順を説明させる。学習者の説明の日本語が不十分であれば、直しながら行う。このとき、「このぐらいでいいですか」「こうですか」等といちいち尋ね、返答させる。

④ 「～ておく」の練習をする

第5課教科書P142の説明に戻って意味を確認し、「～てある」（第5課の練習2-1（教科書P140））のところで使った例を使って、何かをするときの準備として何をする必要があるかと聞いて、「～しておく」の形を出させる。

例 ・あしたテストがあるので復習をしておく。

・来年車を買うので貯金をしておく。

・冬、水道管が凍るといけないので、断熱材を巻いておく。

*レベルⅠ・Ⅱの学習者ではこれは使えなくてもよい。

【3】総合

① ぎょうざ作りの講習会を開く

条件が許せば、学習者が教える側、教授者やボランティアの人等が講習を受ける側となって、ぎょうざ作りの実習をしたい。

【4】応用

① ぎょうざ以外の料理の作り方のチャート作りを練習する

ぎょうざだけでなく、その他の料理も教えることができるようにする。学習者側から一つ料理を選んで出させ、まず何をどうするのか、次に何をどうするのかというふうに

教授者と学習者が日本語と中国語を出し合いながら、チャートを作っていく。

*日漢・漢日辞典があれば、中国語のできない教授者でも、何とか中国語の語彙を日本語に直してチャートを作ることはできると思われる。

② 作り方を知らない中華料理のテキストを読む

これも教授者が語彙を補足してやれば何とか読めるレベルの者には読ませたい。また、新聞の家庭欄にある料理のコーナーなども紹介し、自分で作ってみることを勧める。