

## 料理を習うための日本語

対象者の日本語レベル	初級、中級、上級	時間	5時間
ねらい	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理器具、調理の手順がわかる。(日本語のレベルを問わず)</li> <li>調理の仕方を質問できる。(初級)</li> <li>調理の手順を説明できる。(中級)</li> <li>レシピを読んで料理が作れる。(上級)</li> <li>レシピが書ける。(上級)</li> </ul>		
実技講師	料理講師 1名		
日本語補助者	4~5名のグループに1名。 実技講師と同じグループに所属し、料理がわかる人が望ましい。		
準備物	料理の食材		
配布物	<a href="#">ワークシート (初級用)</a> 、実技講師作成のレシピ (上級)、 <a href="#">振り返りシート</a>		

### 講座の流れ

時間	学習者の活動	進行上の留意点
15分	<b>【イメージをつかむ】</b> ・作る料理の完成写真を見る。 ・講座のねらいと進め方を確認する。	・料理講師と日本語補助者には、学習者からの質問を待つて答えるよう事前をお願いしておく。
20分	<b>【ことば・表現を知る】</b> ・実技講師から材料、調理器具の説明を聞き分からないことを質問する。(初級・中級) ・講師から配布されたレシピを読んで、分からないことを質問する。(上級)	・初級の場合は、質問する日本語の表現をあわせて教える。 ・レシピを読む指導では、レシピに書かれている表現が理解できているかを確認する。 ・文字を読むことが得意な漢字圏中級学習者はレシピを読む作業から始めてもいい。
90分	<b>【体験・行動する】</b> ・料理講師の指導のもと、料理を作る。	・調理実習中、分からないことがあれば、積極的に日本語で料理講師に質問するよう学習者に促す。
85分	<b>【ことば・表現を使う】</b> ・できた料理を試食しながら、日本語補助者と料理について話をする。 <b>【体験・行動する】</b> ・後片付けをする。	・学習者が日本語補助者と日本語でのやり取りしながら「後片付け」ができるよう指示する。
60分	<b>【体験・行動する】</b> ・作った料理のレシピを作る。  ・学んだ料理の作り方を日本語で発表する。	・初級学習者には <a href="#">ワークシート (初級用)</a> に料理の作り方のメモを書き入れるよう指示する。(母語でもいい) ・中級学習者には今日の活動を思い出して、料理の手順を書き起こすよう指示する。 ・上級学習者にはレシピの形式に従って、レシピを書くよう指示する。 ・日本語補助者は、学習者が思い出し、日本語で手順が書けるようアドバイスする。 ・発表の目標は学習者の日本語のレベルに応じて調整する。
30分	<b>【学習を振り返る】</b> ・学習者は <a href="#">振り返りシート</a> に、講座で覚えたことばや表現を記入する。 ・ <a href="#">振り返りシート</a> に書いた表現を発表する。	・ <a href="#">振り返りシート</a> には学習者が印象に残ったことばや表現、覚えて使いたい言葉や表現を書くよう指示する。 ・日本語補助者は学習者が学んだ言葉や表現を思い出せるようヒントを与え補助する。



↑班ごとに日本語補助者といっしょにキャラ弁を作る。



↑料亭の板前さんから本格的な日本料理を習う。



### 日本語指導者をはじめ協力者は親切になりすぎない。

日本語指導者や日本語講座に協力してくれる方々が、相手の思いをくみ取って、相手に寄り添うことはとても大切なことです。しかし、日本語学習の場面では、学習者が疑問に思ったことやお願いしたいことを言葉にして発する前に、周囲の人が察してそれに応えたら、せっかくの日本語を話す学習の機会が失われることになってしまいます。そこで、学習者が言葉を発するまで、親切な心をぐっと抑えて待ち、先取りしてやってあげないことを、講座を実施する前に講座関係者全員で確認しておきましょう。



### 後片付けの時間も貴重な日本語学習のチャンス

共同で作業をするためには、コミュニケーションが必要です。日本語で手順や分担を相談し作業をする「調理実習の後片付け」の時間は、貴重な日本語学習の機会となります。ときどきボランティアさんが、「私がやってあげるから、やらなくていいよ」と片付けを買って出してくれる場合がありますが、これはもったいない。「調理実習の後片付け」は日本語の活動の一つなので、「これはどこにしまえますか?」「その引き出しにしまってください」など、たくさん対話しながらいっしょに楽しく後片付けをしましょう。



### どうして、学習を振り返る時間が30分もあるの?

誰かが実際に料理を作っているところを見れば、言葉がわからなくても料理の作り方を覚えることができます。しかし、日本語講座では、学習者が新たな日本語を覚えて使えるようになることを目指します。

そのために、振り返りの時間では、調理実習の時間に聞いたり教えてもらったりした言葉やフレーズを、学習者自身が思い出し、書き出し、それを身近な場面で使ってみる練習をして、学習の定着を図ります。日本語指導者や日本語補助者は、学習者が学んだ日本語を思い出す手伝いをし、実際に日本語を使う場面を設定し、その練習相手となります。

このように、丁寧に振り返りをしていくと、30分でも足りないかもしれません。



### 日本語が上手な学習者さんほど新しい日本語の学びはなかったと言うのですが…

上級の学習者ほど自分の日本語学習を振り返ることが難しいようです。それは、日本語のフレーズの間違いがあっても自分の言いたいことが伝わるので、自分の言葉の選択や構文の間違いを記憶にとどめていないからです。今日、新しく学んだ日本語はないと思い込んでしまい、振り返りシートに何も書けないということになります。上級学習者がさらに上手になるためには、自分の発した日本語を再度チェックする力が必要になります。

一方、初級の学習者は、新しく知った言葉やフレーズがたくさんあって、それを全部書き出すかもしれません。全部を覚えることが難しい場合は、日本語補助者がその学習者が本当に使いそうな言葉やフレーズを選んで、それらが確実に覚えられるように、繰り返しその日本語を使う練習相手になることで、学習者の日本語習得を図ります。新しい言葉やフレーズを書き出して終わりではなく、それが使えるようになることが大事です。

<参考>ワークシート（初級用）

料理の完成写真