

高等学校における「異文化理解」の授業 ーフランス語・フランス文化ー

附属天王寺高校の三年生に「異文化理解」という科目名でフランス語の授業をしました。語学学習に加え、フランスという国について知ってもらえるよう、毎回「異文化コーナー」としてフランスの歴史、文化、社会制度などを紹介しました。

1. 授業の形態

1クラスにつき週一回50分授業を2コマ。2クラスで、履修者は11名ずつ、計22名でした。

2. 語学学習の成果

6月に実施されたフランス語実用検定試験を2名が受験、1名が5級、1名が4級に合格しました。

3. 異文化コーナー

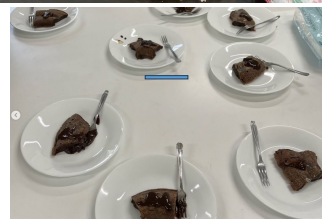
楽器演奏、フランス人留学生によるトーク、調理実習やチーズの試食会、フレンチレストランのシェフを招いてのトークおよび実食など、多角的にフランスという国を知ってもらいました。



チーズの試食会。
白カビ・青カビ・ウォッシュ・ハード・シェーヴルの5種類を試食しました。



硬水と軟水の飲み比べ。マグネシウム、カルシウムの含有量が全く違うことを確認しました。



キッシュ・ロレーヌとフォンダンショコラを作り、おいしくいただきました。

シェフによる講義

本学の教養学科一期生で、枚方にてフレンチレストラン「リヴ・ゴーシュ」を経営している三浦真道氏をお招きし、フランスの食文化、発酵食品、和食と洋食の調理法の違いなどについて講義をしてもらいました。続いて、発酵と加熱という観点によるピクルスと糠漬けの比較、フランス産と日本産の生ハムの比較、昔ながらの製法で作られたものと生クリームを加えたものという点からのカマンベールチーズの比較をしました。さらに、日本では手に入りにくいホロホロ鳥の蒸し煮をいただきました。



ピクルスと糠漬けの違いは、野菜を加熱するか否かだそうです。



フランスの生ハムは豚肉に塩をまぶして水分を抜き、日本の生ハムは調味液を注入します。



ホロホロ鳥は小説の中でしかお目にかかったことがありませんでした。



生クリームを入れて早く仕上げたチーズと、昔ながらの製法で作られたチーズ。



葡萄から天然酵母を起こしてシェフ自らが焼いたパン・ド・カンパーニュ。