

## 「異文化理解」の授業における取り組み

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するようになり、今年が2年目です。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」を設け、フランスの社会制度、文化、教育制度などを紹介したり、芸術表現コースの学生たちを招いたり、調理実習を実施したりしました。

### 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、受講生は11名と12名の計23名でした。

### 3. 異文化コーナー

毎回30分程度時間ををとって、さまざまなテーマについて紹介しました。

第1回：フランス紹介、第2回：フランスの言語、第3回：植民地の歴史、第4回：チーズの紹介  
第5回：チーズの試食会、第6回：パリの橋、図書館、美術館、第7回：本学の辻本桜子先生によるニュージーランドのお話、第8回：フランスの教育制度、第9回：（調理実習）キッシュとフォンダンショコラの会、第10回：芸術表現コースの学生二名によるフランスの大学受験のトークと演奏、第11回：音楽専攻コースの学生による演奏会、第12回：リヨン、ニース近郊、コルシカ、ボルドー、パリの紹介、第13回：産業、税金、大統領選挙、第14回：フレンチレストランのシェフのお話、第15回：演劇、第16回：絵画史、第17回：ブルースト『失われた時を求めて』とマドレーヌの会、というように、多角的にフランスという国を知ってもらいました。

### 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12名が受験、9名が合格しました。合格者の内訳は、5級が3名（受験者全員）、4級が6名でした。初めての外国語に対し、2ヶ月足らずの勉強で4級を獲得するということにセンスのよさを感じました。



チーズは白カビ・青カビ・ウォッシュ・ハード・シェーヴル、生ベーコンつきです。



キッシュとフォンダンショコラを作り、おいしくいただきました。

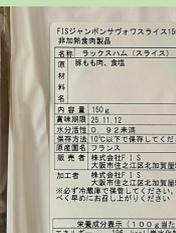


### シェフによる講義

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・ゴージュ」を経営している三浦真道氏をお招きし、食べるということの意味、フランス料理のフォークとナイフの歴史、平安時代の食事について講義をしてもらいました。続いて「感覚を研ぐ」という観点から、実食コーナーとして、フランス産と日本産の生ハムの製法と味の比較、糠漬けとピクルスの違い、二種類のウインナーの比較などをしていただきました。



フランスの生ハムは豚肉に塩をまぶして水分を抜くため元の重量より少なくなり、日本の生ハムは調味料に漬込むため目方が増えるそうです。フランスの生ハムには添加物が何も入っていないことがわかります。



フランスの生ハムは豚肉に塩をまぶして水分を抜くため元の重量より少なくなり、日本の生ハムは調味料に漬込むため目方が増えるそうです。フランスの生ハムには添加物が何も入っていないことがわかります。