

成果報告書

I. 研究概要

| | |
|-----------|---|
| 氏名 | 畑佐一味 |
| 所属 | パデュー大学 |
| 招聘回（招聘期間） | 第8回、2013年10月1日～2014年3月31日 |
| 招聘研究テーマ | 日本の食と食文化をテーマにした内容重視型中上級教材の開発 |
| 研究目的 | 日本の食と食文化をテーマにした内容重視型中上級教材を開発することで、上級レベルでの日本語の授業を学習者にとってより興味深いものにし、語学の上達と同時に内容（日本の食文化）についての知識も深めることを可能にする。日本の食文化に関するある程度深い知識を身につけることで、一般の、特に同世代の日本人を感心させることが出来るような学習者を育てるという「言語弱者によるパワーの逆転」を実現させたい。 |
| 研究概要： | <p>本研究は学術研究というよりは教材開発プロジェクトなので、以下に本教材の概要について記述する。教科書は十課構成とし、日本語学習経験は授業時間数 350 時間、既習漢字は 1000 を前提とする。語彙学習には食にまつわる語彙や表現を各課のテーマと文脈に沿って取り上げる。各課は、知識、文学・メディア、エッセイ、レシピと調理の実践、言語（語彙、文法、表現）の五つの要素から構成され、紙媒体に収まらない映像やネット上の情報はオンラインの補助教材として提供される。</p> <p>本教材は食文化の理解には食物だけについての知識だけでなく、「食行動」に関する様々な事象（歴史、伝統、行事、習慣、日常、家庭など）の理解が不可欠であるという立場をとる。そして、その中から特に外国人学習者にとって興味深い、つまり「面白い」と思われるものを選択していく。</p> <p>今回の六ヶ月間は日本の食文化一般に関する文献を大量にあたり、どのような内容が本教材に含まれるべきかを検討し、選択した。次に、それらの内容に対し、学習者が興味を持つであろうと思われる知識の深度を判断し、オリジナルテキストを書き下ろした。テキストの例は、食と季節感（旬の考え方）、食と地域性、すしの歴史、すしの種類、海外での SUSHI、会席料理、そばとうどん、洋食、出汁、うなぎ、食育と給食など。</p> <p>築地魚市場の見学と撮影、小学校と中学校の栄養士にインタビュー、和食の撮影、洋食の撮影、料理の撮影</p> |
| 展望： | 2014 年の夏にミドルベリー大学日本語学校の上級レベルでこれらのテキストの妥当性を調査し、教材として調整し、仕上げていく予定である。2015 年中の出版を予定している。 |