講義名	日本語Ａ（読む）					授業形態	
担当教員	Gehrtz　三隅　友子	開講期・曜日・時限	後期 火曜日 ３時限				
		単位数	2	履修開始年次	１年生	ナンバリング・コード	JPN120

主題と概要

留学生に必要な日本語の「読解・読むこと」に焦点を当てる。特に「日本の食」に関して学習を進めながら、受講学生のそれぞれの食文化さらに日本の食文化についても考えることを行う。食をテーマに「読解」以外に「書く」「調べる」「意見を述べる・意見を聞く」といった多様な活動を含んだプロジェクトワークを実施する。
教室という場で、日本語を使いながら食と食文化（社会）の理解を深め、人とのつながりを大切にし、自分の意見を発信そして互いに共有することを目指す。教室外では食を通して、食文化の変遷、多文化共生社会の中での「食」を考えることを促す。CEFR指標B2

到達目標

テキストの文章を丁寧に読み解くことによって
・毎日の自身の食生活で接する日本語（素材、調理方法、料理名、食文化）を理解し、その言葉を会話や作文の中で使うことができる。
・自らの食文化と日本または他の食文化の違いを認識することから、より深いる文化共生の意義を考えることができる。
・食を通した様々な人とのつながりのあり方、人との付き合い方の方法を知ることができる。
・日常生活の食を通して、様々な学習素材と学習方法を知り、今度の日本語学習に活用することができる。

提出課題

①食に関する写真と文章を入れたミニレポートを作成する（テーマ・私の好きな日本の食べ物・私が苦手な日本の食べ物・私の故郷のおすすめの食べ物等）。
②食に関するミニ発表（パワーポイント使用した①の内容の）を行う。
③食に関する最終レポート及び発表を行う。1000字までの文章と写真1枚を使った一人3分程度、録画したものをYouTubeにて限定公開でアップし、視聴する。

課題（レポートや小テスト等）に対するフィードバックの方法

・課題①②に関しては教室内で発表　学生同士・教師による評価
・課題③に関しては、教室内での発表後、学生同士・教師による評価、さらにYouTube視聴による自己評価を行う。

評価の基準

・ミニレポート　4回60%　・最終レポート発表　40%

履修にあたっての注意・助言他

・「食文化」をテーマとする。「食」に興味のある人、「食べること」「作ること」「知ること」健康、観光、経営に関する、食に興味のある人が望ましい。　2025年度前期日本語D「話す・三隅担当」も「食」をテーマとするが、本授業は使用テキストが異なり、「読解」を中心に行う。どちらもプロジェクトワーク型の授業である。前期の学びをさらに深めたい人に勧める。

教科書

．「めしあがれ-食文化で学ぶ上級日本語-」．	畑佐一味他	くろしお出版	2200	9784874248621

参考図書

．なし．				

その他

参考Web
・https://one-taste.org/meshiagare/　　テキスト資料
・https://www.nsouzai-kyoukai.or.jp/homemealmeister/　　日本惣菜協会「食の教料書」

授業計画

第1回　初回授業：授業計画とシラバス確認・自己紹介
復習内容：①シラバス確認と教科書とWebサイトの閲覧。教員、他の参加者の確認をすること。（120分）
予習内容：①第１章「日本の食文化の特徴」を読み、内容質問に解答、単語リストの確認すること。（60分）②この１週間で食べた和食の写真１枚をキャンパスクロス（以下CXと表記）にアップすること。（60分）
第2回　第１章「日本の食文化の特徴」①
授業：・テキストの読みの確認（ルビありとなしを使った音読）　質疑応答　・写真を使ったshow & tell。
復習内容：「日本の食文化の特徴」の読みの確認（ルビなしの音読練習）、単語テスト予習、show & tellの発表メモと自己評価を作成すること。（120分）
予習内容：テキスト資料「天ぷら」の調理動画の視聴と調理方法の読解をすること。（120分）
第3回　第１章「日本の食文化の特徴」②
授業：・「天ぷら」を含めた揚げ物に関する講義。・味に関することばの学習・単語テスト。
復習内容：単語テスト振り返り、第１章内容を確認（ルビなしの音読も含めて）すること。（120分）
予習内容：第３章「出汁とうま味」を読み、内容質問に解答、単語リストの確認すること。（120分）
第4回　第３章「出汁とうま味」①
授業：出汁の比較（実際に味をみて出し当てクイズを体験する）
復習内容：味比較体験のレポートを作成し、CXにアップして提出すること。（120分）
予習内容：第３章「出汁とうま味」を再度読む（体験後の内容確認）こと。（120分）
第5回　第３章「出汁とうま味」②
授業：・テキストの読みの確認　質疑応答　・味比較体験後、食生活で考えたこと意見交換。
復習内容：テキスト素材Webの「鰹節の作り方－にんべん社－」のビデオを視聴後、感想メモを作成し、CXにアップすること（120分）
予習内容：・調べ活動：和食の店の写真を撮影、CXにアップ。・第４章「寿司」を読み、内容質問に解答、単語リストの確認すること。（120分）
第6回　第4章「寿司」①
授業：「寿司」内容確認。単語テスト。和食の店の show & tell。テキストWeb素材「寿司」動画視聴、意見交換。
復習内容：「寿司」テキスト復習、音読して内容を確認すること。（90分）
予習内容：テキスト「サーモンちらし寿司」の調理法の動画試聴とレシピの読解、単語の確認をすること。調べ学習：①行ったことのある回転寿司屋の情報タスクシートに作成、②自国の寿司文化に関して情報を集める。そして①②の写真をCXにアップすること。（150分）
第7回　第４章「寿司」②
授業：①回転寿司の情報交換。②自国の寿司情報交換、講義「保存食」。
復習内容：「寿司」の内容復習と音読をすること。（60分）
予習内容：第７章「箸」を読み、内容質問に解答、単語リストの確認すること。日本での食事マナーに関して（失敗や疑問に思うこと）タスクシートを作成してCXにアップすること。（180分）
第8回　第７章「箸」
授業：第７章「箸」内容確認、と音読。箸の使い方の講義。
復習内容：第７章「箸」の内容確認と音読をすること（60分）
予習内容：自分の故郷料理の中で自分の好きなものの写真と紹介文を作成してCXにアップすること。（180分）
第9回　第11章「郷土料理とB級ご当地グルメ」①
授業：第11章「郷土料理とB級ご当地グルメ」読解。各自の故郷料理show & tell。
復習内容：各自の故郷料理紹介を400字の原稿にする。（120分）
予習内容：作成原稿を発表できるように練習する。（120分）
第10回　第11章「郷土料理とB級ご当地グルメ」①
授業：各自の故郷料理、原稿と写真を使って再度紹介する。
復習内容：「郷土料理とB級ご当地グルメ」読解と音読をし、単語の確認をすること。（60分）
予習内容：映画あるいはアニメの視聴（授業時にYouTubeで見られる作品を紹介）と感想をシートに書いてCXに提出すること。第12章「食文化と価値観」を読み、内容質問に解答、単語リストの確認すること。（180分）
第11回　第12章「食文化と価値観」
授業：　第12章「食文化と価値観」、読解と音読。内容確認と意見交換。
復習内容：これまでの7つの章を読んで内容を確認すること。（120分）
予習内容：確認した文章から興味関心のあるテーマを選び、レポートの構想を考えること。（120分）
第12回　最終発表へ向けて
授業：最終レポートへ向けての調整：読んだテキストから興味のあったものの発表。発表方法の提示。
復習　予習内容：レポートを作成して CXにアップすること。（240分）
第13回　食文化発表会①
授業：発表練習と発表　一人3分～5分の発表（質疑応答を含む）。YouTube動画に作成する。
復習　予習内容：発表済みの人は振り返りと自己評価の作成、未発表者は発表の準備をすること。（240分）
第14回　食文化発表会②
授業：一人3分～5分の発表（質疑応答を含む）。YouTube動画に作成。
復習　予習内容：動画視聴し各自の自己評価表を作成してCXに提出すること。（240分）
第15回　「めしあがれ」振り返り
授業：発表動画（YouTube）の視聴。この授業で学んだことの意見交換会。単語テストの実施。
復習内容：Youtubeの再視聴、自己評価表と教員からの評価の確認（240分）

授業形態（アクティブ・ラーニング）

○	ア：PBL（課題解決型学習）	○	イ：反転授業（知識習得の要素を授業外に済ませ、知識確認等の要素を教室で行う授業形態）
	ウ：ディスカッション、ディベート	○	エ：グループワーク
○	オ：プレゼンテーション		カ：実習、フィールドワーク
	キ：その他（ＡＬ型であるけども、以上の項目のいずれにも該当しない場合）		

卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連

・食文化を通して「他者との意見の違いや立場の違いを理解し、協力して物事を進めることができる」さらに、「他者との間に相互に信頼し合う関係を築くことができる」を、目指す。

双方向授業の実施及びICTの活用に関する記述

・プロジェクトワーク型の授業を行う。
最終プロダクツ（産出物）を発表原稿と動画とする。そのためにさまざまな素材（人的、物的、社会的リソース）から情報を収集し、教師によるファシリテーションによって自らの学びを進めていく。授業形態は、①学習者がより自主的に学ぶ②学習者同士が協力し異文化を体験する③教室外で多くを学ぶ（現実の社会から）を目指す。
・ICT活用に関しては、動画作成し成果を学習者が閲覧できるようにYouTubeを利用する。
・使用教材が上級向けのため、AIを活用して翻訳した各言語を参考資料として使う予定である。
（本教材は日本語テキストと英語テキストが併用されている。）

実務経験の有無及び活用

備考