

調理実習と異文化コミュニケーション

筒井 和美・王 挺*・伊藤里佳子・Anisa Arbawati・早瀬 和利

1. はじめに

21 世紀に入り、世界的な人口移動が進む中、異文化コミュニケーションも前代未聞の速さで盛んになっている。日本は、「グローバル戦略」の一環として 2020 年に国内の外国人留学生を 30 万人に増やそうとしており、留学生は日本と世界の架け橋になってくれる。留学生は日本文化を体験しながら、自国の文化や習慣などと比較して、異文化コミュニケーションを学ぶ機会を得る。異文化コミュニケーションとは、自国と異なる文化で育てられた人々との交流、自分を育ててくれた文化と異なる文化との出会いである¹⁾。しかし、人々の文化的背景が異なるため、お互いにコミュニケーションを通じた理解までには様々な困難を乗り越える必要がある。

人が食すること、食べ物を調理することは生命維持に不可欠な能動的な食行動であり、誰かと食することは人間関係の調和、コミュニティの形成などに役立つ。特に、異文化コミュニケーションの活性化には、供食や料理が重要な役割を果たすと考える。これまで、大学における調理を通じた国際交流に関する調査報告²⁾はあるが、調理実習のレシピ提供者の相違による影響の報告はない。

本論では、愛知教育大学で開講された調理実習の受講者間における異文化コミュニケーションについて取り上げ、留学生たちの日本料理という異文化への理解、留学生参加型による日本人学生への教育効果について考察することを目的とした。

2. 調査と方法

2.1 授業内容と観察

愛知教育大学 教育学部 家庭選修・家庭専攻の 1、2 年生の学生を対象とした食物（調理）に関する授業には、「調理実習Ⅰ」「調理実習Ⅱ」「調理学」がある。まず、「調理実習Ⅰ」は、家庭選修・専攻 1 年生の必修科目であるため、日本料理を調理しながら基本的な調理操作の理解、調理技術の向上をめざすものである。「調理実習Ⅱ」は、同選修・専攻 2 年生の選択科目として調理実習Ⅰの修得後に開講されるため、食物アレルギー食、災害食、大量調理などの応用調理を行う実習である。また、「調理学」は食べ物の調理特性を理解し、調理操作の意味について科学現象として学ぶ演習科目である。平成 25 年度、平成 26 年度は、これらの授業を受講する日本人学生に混じりながら、複数名の留学生が外国人特別聴講生として参加していた。留学生の専門は、一部を除き、食品や農学以外の分野であった。

表 1 に、平成 26 年度に開講された調理関連の授業について、受講者数とレシピ提供者を整理し

た。まず、「調理実習Ⅰ」の受講者は、月曜日が日本人学生 21 人、留学生 4 人（中国、台湾、韓国）、木曜日は日本人学生 23 人、留学生 4 人（韓国、タイ、インドネシア、アメリカ）であった（表 1）。「調理実習Ⅱ」が日本人学生 33 人、留学生 7 人（中国、韓国、台湾、アメリカ、ドイツ）、「調理学」は日本人学生 37 人、留学生 1 人（インドネシア）であった。受講者全体に占める留学生の人数割合は、「調理実習Ⅰ」の月曜日が 16.0%、木曜日は 14.8%で、「調理実習Ⅱ」は 17.5%、

表 1 平成 26 年度の調理実習Ⅰ、調理実習Ⅱ、調理学の受講者数とレシピ提供者の種類

	受講者数 (日本人学生：留学生)	留学生の割合 (%)	レシピ提供者		
			A 教員	B 日本人学生	C 留学生
調理実習Ⅰ（月）	21 : 4	16.0	○	○	○
調理実習Ⅰ（木）	23 : 4	14.8	○	○	○
調理実習Ⅱ	33 : 7	17.5	○		○
調理学	37 : 1	2.6		○	

表 2 異なるレシピ提供者による献立例（調理実習Ⅰの場合）

	A 教員	B 日本人学生	C 留学生（インドネシア）
献立	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・すまし汁 ・鰯の照り焼き ・ほうれん草のおひたし 	お弁当 <ul style="list-style-type: none"> ・おにぎり ・トマトポテトサラダ ・グラタン ・肉巻き ・ゆで卵 ・ピーマンの肉詰め ・もちもちかぼちゃ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ナシゴレン
写真			

「調理学」は 2.6%であった。本論文では、留学生の受講が多かった「調理実習Ⅰ」および「調理実習Ⅱ」を取り上げることにした。調理実習では、実習室の調理台数の都合上、学生 4～5 名のグループを編成して 1 クラスを 6 グループに分けている。平成 26 年度の調理実習では、留学生の参加により、日本人学生 3～4 名に留学生 1 名が加わったグループがいくつか編成された。実習中は、主に担当教員が提示したレシピに基づき、受講者がグループ毎に調理し試食したが、受講者たちが立案したレシピを用いる場合もあった。これを表 1 のレシピ提供者として整理し、調理実習時のレシピ提供が担当教員によるものは A、日本人学生によるものを B、外国人留学生によるものを C と区分した。レシピの表記は原則、日本語としたが、C に限り英語の場合もあった。

表 2 に、異なるレシピ提供者による献立例（調理実習Ⅰの場合）を示した。レシピ提供者が A 教員の場合、1 回の調理実習では一汁三菜を考え、文化鍋を用いてごはんを炊き、昆布や鰹のだしを用いたすまし汁や和え物、料理酒、みりん、醤油と片栗粉で調味した鰹の照り焼きを調理した（表 2）。別の回では、おこわ、蛇腹きゅうり、茶碗蒸し、卵焼き、きんぴらごぼう、いかと里芋の煮物なども調理し、基本の加熱操作（焼く、煮る、蒸すなど）を学んだ。B 日本人学生の場合は、お弁当をテーマに、おにぎり、トマトポテトサラダ、グラタン、肉巻き、ゆで卵、ピーマンの肉詰めなどを試作含めて 2 回調理した。C 留学生の場合は、母国料理（1 品）としてインドネシアのナシゴレン（炒飯）、韓国ののり巻きなどを作った。

授業の流れについては、表 1 の A の場合、重要な調理操作について教員の示範を確認してから、学生たちはグループ毎に調理し、試食した。表 1 の B 及び C の場合は、日本人学生または留学生自身が事前にレシピを用意し担当教員から食材や調理手順の指導を受けてから、当日、調理と試食を行った。また、いずれの場合も、日本で販売されている食品を取り扱い調理したが、レシピ提供者が A、B の場合は日本で生産された食品が主で、C では外国で生産された加工食品もあった。本論文では、レシピの内容は異なるが、表 1 の A、B、C の場合について、日本人学生や留学生の様子を観察し、考察することとした。また、受講者のレポートから、受講者が調理実習を通して感じ取った事柄を読み取り、考察した。

2.2 インタビュー調査

平成 26 年度に開講の調理実習の受講者から 1 名の中国留学生にインタビュー調査を依頼し、2014 年 8 月に実施した。質問項目は、日本料理への関心、来日前の日本料理へイメージ、実際に食した日本料理の感想、母国料理との相違点などとした。なお、留学生の留学期間は 2013 年 10 月～2014 年 8 月の約 1 年間で、インタビュー調査は帰国直前に行った。

3. 調査と考察

3.1 授業観察 レシピ提供者と調理作業の関係

表 1 のレシピ提供者によって、調理の作業にどのような影響を与えるかを考察した。A の教員

が提示した日本料理を調理する場合（表 1）、日本人学生のレシピの理解度が重要であると思われる。日本人学生がまず、教員の示範や説明、テキストにより、調理操作やその手順をよく理解してから、切碎や加熱などの調理操作を留学生に手本を見せながら、日本人学生と留学生と一緒に調理する姿があった。B の日本人学生がレシピを提供した場合は、レシピを学生自身が立案していることから、日本人学生は具体的な調理操作（食材の加熱時間や茹で具合など）を十分に理解しており、日本人学生の指示により留学生は手早く調理していた。C の留学生によるレシピ提案の際は、B の場合と同様に、レシピ提供側の留学生が、日本人学生に指導しながら調理していた。いずれの場合も、留学生に合わせて、日本人学生は丁寧な会話、英語の利用などに心掛けながら、調理していた。特に、レシピ提供者が A の場合、日本人学生は、教員の指示を十分に理解した上で、留学生へ調理技術や調理操作を教えることで、B の場合に比べて、より深い学びになると考えられた。

また、日本人学生と留学生の調理作業性について考えると、表 1 の A、B の場合、日本人学生は提供者の種類に関わらず、日本の食材を取り扱ってれば、調理操作の理解が不十分であっても、これまでの食経験が生かされ、留学生に比べて調理作業が円滑に行える。しかし、留学生の場合は、レシピ提供者（A 教員、B 日本人学生）の種類に関わらず、これまでの食経験、地域性の影響により、日本料理のイメージ（外観、味付け）が浮かびにくく、調理操作の意味が理解しにくかった。これは、C の留学生によるレシピ提供の場合に見られる日本人学生の行動と同様の傾向であった。

留学生の調理実習の受講希望には、日本料理や日本の食文化への高い関心が挙げられており、調理実習における調理技術の修得はあまり重要視されていない。一方、日本人学生の場合、特に調理実習 I では、前述のように家庭科に必要な調理技術の修得が求められるため、留学生とは異なる授業目的が設定されている。しかし、近年の日本人学生において調理技術の低下（火加減を見ない、作業が遅く同時進行ができない等）が問題視されていることから³⁾、日本人学生と留学生のそれぞれの授業目的が異なっても、両学生が授業に主体的に取り組むことが重要であると考えられる。後述のように、日本人学生と留学生がともに授業を受けることは、各国の料理や食文化を多面的に見つめ直し、それぞれの母国に改めて関心を持てる素晴らしい機会になる。その際、異文化コミュニケーションが行われ、それぞれの学生に行動の変容が見られると考える。

赤崎ら⁴⁾は、調理技術、料理の味や盛り付け、作業時間、グループ内の関わり等の項目について、個人的目標と協力的目標、具体的目標と包括的目標という視点で学生の調理実習について分析し、個人的目標を多く掲げている学生は具体的目標もたくさん持ち、主体的に行動し、知識や技術を多く学ぶ姿勢にあると考察している。今後は、指導教員側が、調理実習の授業目的を調理操作の理解、調理作業の能力向上以外の具体的目標を提示し、広い視野で調理や文化について改めて考え、日本人学生、留学生のそれぞれに合った授業内容を組み立て、学生自身が能動的に取り組めるよう授業テーマも設定する必要があると考える。

3.2 留学生の理解度 食文化の違い

和食は世界文化遺産に選ばれたことから、留学生にも高い関心が寄せられている。調理実習を通して、留学生が実際に日本料理を調理し、食するという体験は彼らにとって初めてのことで、これは調理実習が体験型の授業になること、留学生に日本の食を印象付ける大事な機会であることがわかる。

例えば、中国、韓国、タイの留学生は、日本料理は薄味で辛さが足りないと感じている。また、日本人は昆布やしいたけのだし成分である旨味を好むが、中国、ネパール、トルコの人々は油味を重要としている⁵⁾。インタビュー調査では、中国人留学生のひとは、留学前、日本料理に「薄味、生もの（刺身）」のイメージを持っていたが、日本料理を喫食してみると、おいしくて、好きになったと回答している。中国料理は、元来、色や香り、味が重要視されていることから、調味料の種類が多い。また、中国料理には豚や鶏の腸、鴨の血などの食材、油や片栗粉もよく用いられている。このように食文化の異なる留学生にとっては、食材をはじめ、調理器具、食事マナーなどの違いについて調理実習を通して（特に表1のA、B）、視覚、味覚、嗅覚などを最大限に生かして日本料理を味わうことができる。

留学生のレポートでは、「鰯の照り焼き」（表1）、「蛇腹きゅうりの酢の物」の調理が印象的で、試食により日本人好みの味付けを体験できたことが非常にうれしく、帰国後は祖国の友人に日本料理を振る舞いたいという記述もあった。また、日本人学生においても、表1のCの場合、調理実習を通して異国の料理や文化、生活を一時的に体験できるという収穫があったと思われた。このように受講者のこれまでの食経験や食文化をはじめとする背景が、日本料理の理解にも強く影響し、調理作業の効率は受講者により異なると思われた。

3.3 留学生参加型の調理実習 異文化コミュニケーション

本学の調理実習は、前述のように家庭選修・家庭専攻のための実習であるため、日本語で授業が実施された。日本語、特に漢字が分かりにくい西洋圏の留学生にとっては、授業目的である日本料理の調理技術や調理操作の理解よりも、日本人学生との交流を通じた日本の食文化（食器、食事スタイルなど）への関心が勝っていたと感じられた。調理実習を通して、異なる国籍の学生がともにそれぞれの国の文化や背景を知り、いかに食べ物や料理が異文化コミュニケーションに役立つか、留学生も日本人学生も体験的に理解しているようであった。たとえば、調理や供食は、小さなグループ内でもコミュニティ形成のために大きな役割を果たす。調理という楽しい経験によって、受講者がお互いに心を開きやすくなり、さまざまなテーマについて会話が広がっていき、特に、多国籍の方々と異文化コミュニケーションを図るには、身近な食べ物や調理が大変有効に働いていた。また、調理をきっかけに、日本人学生、留学生のそれぞれの祖国、文化、生活習慣、価値観などを知り、国籍や人種、民族を超え、多文化共生意識の芽生えにつながったといえる²⁾。さらに、日本人学生は、留学生の日本料理や日本文化への高い関心に刺激を受け、日本に住みな

がらも日本料理の食文化を十分に理解していないこと、日本社会に対する関心が低いことなどを改めて認識し、今後、研鑽したいと思う気持ちも生まれたようであった。今後は、留学生参加型の調理実習の場合、受講者間でどのような成長が見られたかアンケート調査を行い、調理実習の異文化コミュニケーションへの働きかけについて分析する必要がある。

調理は万人に共通する食事のための能動的行動のひとつで、高い関心が個人に存在するため、このように調理実習は異文化コミュニケーションの場として成立する。このような機会は音楽や美術のような他教科にも多く存在すると思われることから、日本人学生、留学生がともに切磋琢磨しながら、自己や社会の成長につなげられる機会を学生自身が多く見つけ、異文化コミュニケーションを取っていくべきであると考え。また、我われは異文化コミュニケーションが果たす役割について再考し、豊かな人間社会の構築に役立てていくべきと考える。

4. 要約

調理実習は、日本人学生と留学生において、国籍や人種、宗教などを超え、異文化コミュニケーションの場として提供され、お互いの成長につながるものと推察された。受講者の食習慣や地域性により授業の捉え方は異なるが、調理実習の担当教員は多面的な視野から授業を立案し、受講者の主体性を引き伸ばしていく必要がある。

参考文献

- 1) 石井 敏・久米昭元・遠山 淳・平井一弘・松本 茂・御堂岡 潔編:「異文化コミュニケーション ハンドブックー基礎知識から応用・実践まで」有斐閣、東京、p.7 (2011)
- 2) 松岡知津子・林未和子:調理を通じた国際交流の試み、三重大学教育学部附属教育実践総合センター紀要 **33**、73~78 (2013)
- 3) 松永優子・楠瀬千春・園田純子・八尋美希・廣田幸子・池田博子・米田寿子・二木榮子:大学における調理実習教育の現状と担当教員の把握する学生の実態、日本調理科学会誌 **45**、p.255~264 (2012)
- 4) 赤崎眞弓・池田まどか・鈴木明子:大学生の調理実習における学びに関する研究(第1報) ~目標を設定することについて~、長崎大学教育学部紀要 教科教育学 **34**、p.53~65 (2000)
- 5) 的場輝好:「食と味覚」、ネスレ栄養科学会議監修、建帛社、東京、p.103~106 (2008)