

食マネジメント学部における英語教育

—— 「食」・「異文化」との結びつきを目指して ——

大和田 和治

要旨

立命館大学食マネジメント学部では、1クラス25名以下（2回生の1科目のみ35名以下）という比較的少人数制の英語教育を展開し、学部専門科目における既習事項を積極的に英語教育に取り込んでいる。この取り組みにより、学生は、専門科目と英語教育との関連性を実感し、英語を将来のキャリア形成のためのツールとして位置付けることができる。特に、「食」と「異文化」を英語教育に結びつけることで、英語に対する学習意欲が高まることが期待できる。本稿では、「食」を取り入れた2回生必修英語科目 English Workshop と、「食」と「異文化」を取り入れた専門外国語科目 Gastronomic Sciences I についての学習内容と教育方法について概観し、本学部における英語教育の課題を述べる。

キーワード：英語教育、遠隔共同授業、食、異文化、台湾

目次

1. はじめに
2. 食マネジメント学部における英語教育の概要
3. 「食」の英語教育—English Workshop—
4. 「食」と「異文化」の英語教育—Gastronomic Sciences I—
5. おわりに

1. はじめに

本稿では最初に、立命館大学食マネジメント学部においてどのような英語教育が行われているかについて、必修英語科目と専門外国語科目を中心に述べる。その際、学部におけるフードマネジメント、フードカルチャー、フードテクノロジーの3つの領域のうち、フードマネジメントとフードカルチャー領域における「食」の学びがどのように英語教育と繋がっているにも触れる。次に、「食」を取り入れた必修英語科目における学びについて見ていく。さらに、「食」と「異文化」を融合したひとつの試みとして、台湾の大学との遠隔共同授業の教育内容と学生の学びを実際のデータを交えながら概観する。最後に、本学部の英語教育における今後の課題を述べる。

2. 食マネジメント学部における英語教育の概要

食マネジメント学部では、必修科目として、英語を2回生春学期までに8単位履修する。その後は、2回生秋学期から開講している専門外国語科目 Gastronomic Sciences I・II・III・IVを選択履修することになる。

食マネジメント学部の英語プログラムでは、3段階で英語学習者を養成することを目指している（図1参照）。1回生春・秋学期が Step 1 (Training for Autonomous Learner: 自律学習者の養成) で、2回生春学期が Step 2 (Training for Career-minded Learner: キャリア形成を意識した学習者の養成) となる。2回生秋学期以降の Step 3 (Training

for Expert Learner：専門知識を持った学習者の養成）では、英語を専門科目と関連付けて学ぶ。Step 1と Step 2では、日本人および英語母語話者の英語教員が授業を担当する。その後の Step 3では、日本人の英語教員、ならびに日本人および外国人の専門科目の教員が授業を担当する。

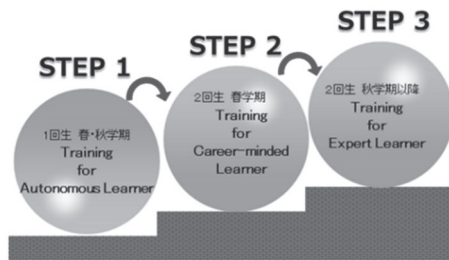


図 1. 英語学習の3段階

Skills learned in English Program	Areas in CEFR	Step 1		Step 2	Step 3	
		First semester	Second semester	Third semester	Fourth semester	
Reading skills	UNDERSTANDING			English for Career Development	Gastronomic Sciences I・II・III・IV	
Listening skills (incl. lecture listening skills)	UNDERSTANDING	Study Skills a1	Study Skills a2			
University-level study skills	UNDERSTANDING					--
Presentation skills	Academic written presentation skills	WRITING	Study Skills b1	Study Skills b2		
	Academic oral presentation skills	SPEAKING				
Seminar skills (e.g. practice in academic listening and speaking, giving opinions, facilitating a group)			--	--		English Workshop
Cross-cultural communication skills (incl. cultural awareness)						
Research skills (incl. digital research skills)	UNDERSTANDING					
ICT literacy skills (e.g., e-learning skills, pronunciation skills, ICT-based presentation skills)			CALL 1	CALL 2		
	SPEAKING & WRITING					

図 2. 英語科目・専門外国語科目と学習スキル

上の図 2 は、各段階における開講科目と学期、ならびに養成するスキルと CEFR（ヨーロッパ言語共通参照枠）の領域を示している。具体的には、Study Skills a 1・2ではリーディングスキルとリスニングスキルを、Study Skills b 1・2ではプレゼンテーションスキルを、CALL1・2では英語の発音や ICT スキルを学ぶ。さらに、English for Career Developmentではビジネスや一般社会で必要とされる実践的な英語力の基礎を、English Workshopでは食やホスピタリティに関する基礎的な英単語を使ったプレゼンテーションスキルを学ぶ。そして最後に、Gastronomic Sciences I・II・III・IVでは、Step 1と Step 2で学習したことをもとに媒介言語である英語をとおして、より専門性の高い英語を学んでいく。

Step 1や Step 2では、一般英語を主に扱うが、食マネジメント学部の学びの3領域の2つであるフードカルチャーとフードマネジメントに関連する英語を取り入れている。例えば、Study Skills b 1では、'Describe how to make an iconic dish or create a new dish'といったトピックでプレゼンテーションをしたり、CALL1では「経営学入門」での学びをもとに、食関連企業のSWOT分析をし、パワーポイントでプレゼンテーションを行う。

以上が食マネジメント学部における英語教育の概略である。なお、英語教育の効果検証のために外部試験を導入し、経年変化を調査し、その結果を次年度以降に英語教育に生かしている（詳しくは、清水・大和田, 2019; Owada & Shimizu, 2020を参照）。

次に Step 2の English Workshop, ならびに Step 3の Gastronomic Sciences Iの授業実践について報告する。

3. 「食」の英語教育—English Workshop—

本科目では、食マネジメント学部のオリジナルテキスト (Pond & Owada, 2020) を使って授業を展開している。食に関する強い学問的興味を持っている学生にとって、食に関する英語の単語・表現を使いこなす、実際に海外や外国の人に向けて英語で発信できるようになることが肝要である。本テキストの目次を見て分かるように、食を学ぶ学生にとって興味のあるトピックが扱われている (付録1参照)。

例えば、Unit 6のトピックは 'A Cooking Lesson: Herbs, Spices and Cooking Actions'であり、その導入部分ではハーブとスパイスに関する英単語を学ぶ (図3参照)。また、Unit 11のトピックは 'Read the Label: How to Label Products'であり、外国の食品、ここではヨーグルトのラベルの読み方を学ぶ (図4参照)。



図 3. English Workshop の Unit 6

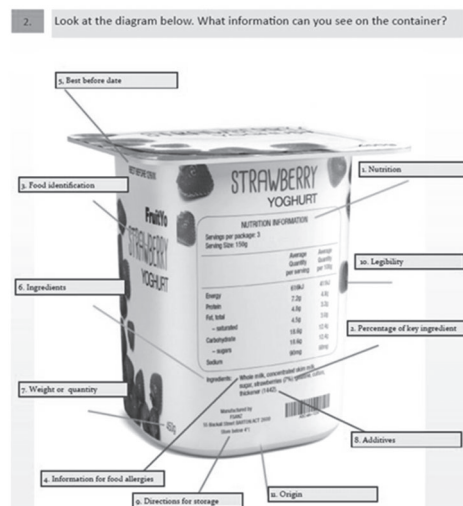


図 4. English Workshop の Unit 11

なお、本科目では、Food Tour（フードツアー）と A New Food Product（自分が考える新しい食製品）のプレゼンテーションがある。例えば、Food Tour では、学生個人が自分が興味を持っている地域や地元に関する簡単な地理、ならびにそこでの特徴のある食材・食品や食文化についてリサーチを行い、オリジナルツアーを企画し、口頭発表する（付録 2 参照）。

Food Tour の例として、2020 年度に二回生が地元浜松市について発表した Food Tour in Hamamatsu City（浜松市のフードツアー）のスライドの一部を以下に示す（図 5 参照）¹⁾。



図 5. 学生のプレゼンテーション例：Food Tour in Hamamatsu City

4. 「食」と「異文化」の英語教育—Gastronomic Sciences I—

Gastronomic Sciences I は、後続の II, III, IV に対して入門的な位置を占める。そのためこの授業だけは専門科目の教員ではなく、日本人の英語教員が担当している。この科目は、台湾の輔仁大學餐旅管理學系²⁾ (Fu-Jen Catholic University, Department of Restaurant, Hotel and Institutional Management) と、2019 年度秋学期から遠隔共同授業を行っている。なお、この授業を開始するに当たっては、輔仁大学の担当教員には、日本の食の歴史と文化に関する洋書 (Ishige, 2011) およびコンパクトにまとめた日本食に関する英英辞書 (Hostling, 2015) を共通の参考文献として紹介している。

本科目の全 15 回の授業のうち、10 回が共同授業に充てられている。2019 年度は、双方の学内に常設してあるテレビ会議を使用して授業を行ったが、2020 年度はコロナ禍のため日本の学生だけが各自の自宅から Zoom での参加と

なった。

2020年度は、台湾側の履修者が50人、日本側の履修者が10人（内訳は2回生が9人、3回生が1人）であった³⁾。そのため、グループディスカッションと共同グループ発表のため、事前に台湾側5人と日本側1人の10グループを作っておいた。

本科目の授業全体の流れとしては、学生は最初に言語コミュニケーションや異文化理解の基礎知識を学ぶ。次に、毎週、英文記事を読んで要約と意見を書き、プロジェクト課題を行った上で異文化交流を行う。そして最後に、学習成果として口頭発表を行い、レポートを提出する。全15回のうち、最初の3回は日本側だけの授業であった。学生たちは、言語コミュニケーションや異文化理解の基礎となる Cooperative Principle（協調の原理）、Conversational Implicature（会話の含意）、Politeness（ポライトネス）、そして High- and Low-Context Culture（高・低コンテクスト文化）について学んだ。その後、4回から13回目までは台湾との共同授業に参加した。そして、最後の日本側だけの14・15回目では、最終レポートの中間発表を行った。

次に、4回目から13回目までの台湾のとの共同授業の進め方について述べる。4回目から8回目は、毎回前半に全体に向けて食文化、フードツアー、給食制度、食の安全に関するミニレクチャーがあり、その後は Zoom のブレイクアウトセッション機能を使っての学生同士のディスカッションとなる。その後、9回目から13回目は、台湾と日本人の学生による共同グループ発表となる。

上で述べた学生同士のディスカッションは、記事あるいは Padlet⁶⁾ にもとづいて行われる。記事にもとづくディスカッションは、Nikkei Asia⁴⁾ の英文記事を事前に読み、要約 (summary) と意見 (opinion)⁵⁾ を書き、担当教員に提出したうえで、当日教員から発表されるディスカッション・クエスチョン (discussion questions) にもとづき台湾の学生とグループディスカッションを行う。一方、Padlet にもとづくディスカッションは、指定されたプロジェクトを事前に Padlet 上に写真とともにコメントを書き込んだうえで行う。

まず、記事は、日本と台湾の学生双方が興味を持ちそうな記事を選んだ。Nikkei Asia では日本をはじめとするアジアの最新のビジネス記事が掲載されているため、食品や外食産業の最新のトレンドを英語で読むには適している。以下に、取り上げた記事を挙げる。以下の2と4の記事は台湾にもあるサイゼリヤと大戸屋の記事である。

1. Business card culture fades in Asia as COVID spread cuts contact (2020/9/13)
2. Japan's Saizeriya bets on downsized restaurants amid pandemic (2020/9/15)
3. Taiwan and US move closer to Bilateral Trade Agreement (2020/9/1)
4. First hostile takeover of Japan restaurant chain no reason to cheer (2020/9/23)

次に Padlet であるが、これはオンライン上の掲示板のようなもので、学生たちが写真とコメントをひとつの板に自由に上げることができる。Padlet によるプロジェクトとしては以下を行った。

1. Daily Meals Project
2. My Favorite Fast-food Restaurant and Menu Items
3. My Favorite Family Restaurant and Menu Items
4. Not Well-known Japanese/Taiwanese Food
5. My Favorite Snacks and Candies
6. School Lunch Project : Taiwan and Japan

上記1では、日本と台湾の学生が一週間にわたり、手作りの料理やお弁当などの写真をアップし、お互い説明し合った (図6参照)。上記2では好きなファストフード、上記3では好きなファミレス、上記4では、外国の人にあまり知られていない日本や台湾の食品、上記5では好きなスナック菓子、6では学校給食 (図7参照) について話し合った⁷⁾。

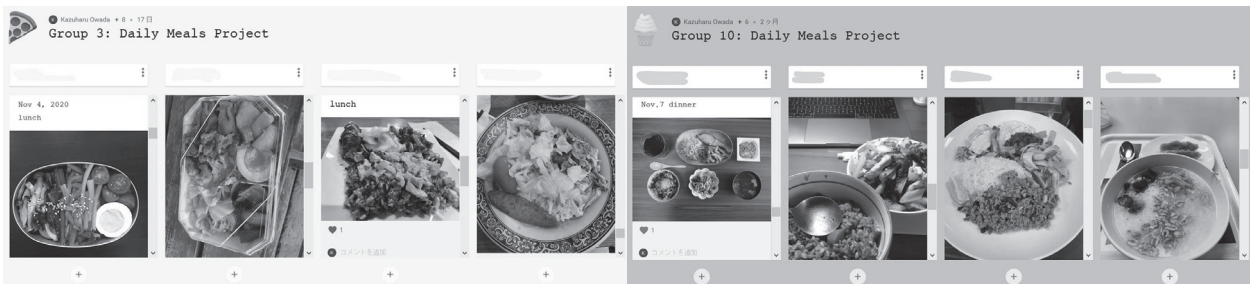


図 6. Daily Meals Project⁸⁾

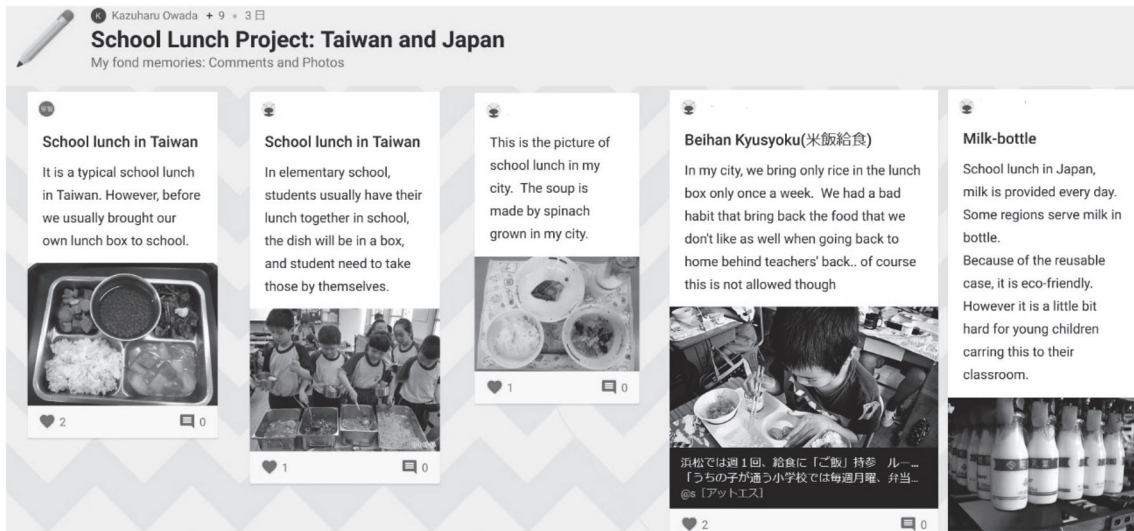


図 7. School Lunch Project : Taiwan and Japan

台湾との遠隔共同授業後の毎回のタスクとしては、学んだことやグループディスカッションの中で興味を持ったことなどを振り返り、それを Reflection Paper（振り返りレポート）として、200 単語以上の英語によるレポートを書いて提出する。なお、この Reflection Paper が毎回課されることになるが、この中から学生たちは最終レポートのテーマを見つけ、パワーポイントによる中間発表を行い教員からフィードバックをもらい、最終レポートとして提出することになる⁹⁾。

以下では、学生の Reflection Paper の抜粋を例に学生がどんなことを学んだかを見ていく。

まず、アメリカとの二国間貿易協定について、学生 A は、「台湾の学生はアメリカの食肉は健康と動物保護の点でよくないと思っている」と述べている。

Student A :

One similarity between Taiwanese students and Japanese students is that they think the meat in their own countries is much safer than that in the US. They seem to have an image that the meat in the US is not good from the perspective of health and animal protection. One difference is how we think of the relationship with the US. As a Japanese student, I think the trade agreement with the US is very important for Taiwan to counter the threat from China. However, the students in Taiwan did not think about the threat from China and I felt they opposed the trade agreement with the US just for the health and animal protection.

日本と台湾の給食について、学生 B は、「台湾人は冷たいごはんを食べないけど日本人は気にしない。でも、冷たいごはんは構わないというもおかしな (weird) 習慣かもしれない」と自分の食文化を相対的に見ていた。さらに、

このような気づきがあるためこのクラスは楽しいとも言っている。次に、学生Cは、「台湾の学校給食では、オーブン (oven) があって、それでお弁当を温める。日本の給食で規律を守ることを学ぶ」と、まとめている。

Student B :

The most surprising thing was that Taiwanese people don't prefer to eat rice cold. In the Japanese lunch box culture, that is normal and no one seems to care about it. However, when we see our culture from a different country, this may be a weird custom. Opinions from other people made me notice that. This class is full of these experiences and I really enjoy it.

Student C :

One surprising thing is that in Taiwan, there are ovens in their school, and students can warm their lunch before they eat. This is because people in Taiwan do not prefer to eat cold rice, which Japanese people do not care about. One unique culture of Japan is that students should carry and prepare their school lunch by themselves. Through this, students can learn to obey the rules and get along with others.

The Daily Meals Project について、学生Dは、「台湾の食べ物は一般的に脂っぼい (oily) というイメージを持っていたが、実はそうではない」と振り返っている。

Student D :

I used to wonder if Taiwanese people get an upset stomach since most Taiwanese food are a little bit oily in my image. However, I realized that their dairy meals were more international than I had expected and they looked healthy.

あるグループのプレゼンテーションについて、学生Eは、「おもてなしは日本特有のものではなく、台湾のレストランのサーバー (server) も同じようなホスピタリティーの精神を持っている」と報告している。

Student E :

In the first presentation, they introduced how servers treat its customers. I was surprised at how high the quality of hospitality in a restaurant in Taiwan is. We Japanese have the word 'omotenashi,' which means good hospitality. I used to think that it originates and exists in Japan only. I changed this thinking after their presentation because I learned that Taiwanese people also have this concept when they work at a restaurant. It was interesting to find out the similarities and differences between a variety of cultural aspects.

5. おわりに

これまで、食マネジメント学部における英語教育を概観した。本学部ができてまだ3年しかたっていない中、学生のニーズをアンケート調査や教室内で学生と触れ合う中で探りながら、少しずつ英語カリキュラムを改良し、現在に至っている。なかでも、食に関する英語教材や英語教育方法が確立されていない中、手探り状態で授業が行われていたのが「食」に焦点を当てた English Workshop であった。また、「食」と「異文化」を扱った遠隔共同授業が Gastronomic Sciences I であった。

テレビ会議システムを使った遠隔共同授業はいくつかの大学でも実施されているが、互いの大学の学生が食を専門に学んでいるということが本学部の特徴である。本稿では、その教育実践を学生の学びの様子とともに概観した。学生たちは、自分の食文化における経験と学部での専門の学びをもとに共通語としての英語 (ELF: English as a



Lingua Franca) によるコミュニケーションの難しさと楽しさを体験し、食と異文化についての理解を深めていた。

これまで述べてきたように、学部としての英語教育は2回生前期で終了し、その後はごく一部の限られた学生しか Gastronomic Sciences I・II・III・IVを履修できない。2回生後期以降は、卒業まで英語、特に食に関する英語に触れる学習の場がほとんどなくなってしまっているのが現状である。よって今後は、より深く専門的に食に関する英語を学びたい学生向けに、食の専門書や論文を読む「外書購読」や、学会発表や論文執筆のための「アカデミックイングリッシュ」、「食の言語学 (Food Linguistics)」といった科目を提供し、より専門的な英語を学べるような機会を与えることが急務であるといえる。

以上のような学生の学びの過程で筆者が感じたことは、これからは食に関する英語の専門用語や用例、ならびに英語のレシピや料理ブログなどを集めたデータベース、英語で書かれた食に関する文献や史資料を電子化したコーパスが必要となるのではないかと、ということである。特に、日本の食を説明するための資料やレシピの日英対訳パレルコーパスがあれば有益であろう。学生が必要な英語表現を瞬時に検索し、英語で発信できるような「食の英語コーパス」の構築が望まれる。

現在、日本の「食」を海外に発信するための英語によるデータベースやコーパス資料は、ほとんど一般には入手できず、ネット情報が主な情報収集源となっている。日本をはじめ海外の食に関する信頼できるリソースがない中で、海外との遠隔共同授業の際、学生たちは不確かなネット情報に多くを頼らざるを得ない。ネットだけでは日本をはじめ海外の食の情報が正しく得られないこともある。もし「食の英語コーパス」が構築できれば、本学部の英語教育にもそれを活用し、教材作成や学生の英語学習に役立てることができよう。また、外部に公開し、日本のみならず海外で使用できるようにすれば、日本の食のグローバル化にも資するであろう。

注

- 1) 実際の発表は、https://www.youtube.com/watch?v=DYMY_yaJAJU&feature=youtu.be を参照のこと。
- 2) <http://www.rhim.fju.edu.tw/en/index.php/83-2011-02-06-05-02-24/faculty-a-staff> を参照されたい。
- 3) 2019年度は台湾側が40名、日本側が25名であったが、2020年度は台湾側が50名で、日本側が10名であった。2019年度は、各校ごとにグループを作っていたが、2020年度からは各校の混合グループを作り、グループ発表させている。
- 4) 以前は Nikkei Asian Review という雑誌名であったが、最近 Nikkei Asia に変わった。詳しくは、<https://asia.nikkei.com/> を参照のこと。
- 5) 記事の要約と意見はそれぞれ100 words以上書くようにさせている。なお、要約では自分の意見を挟まないようにするなどのサマリーライティング (summary writing) の指導を行っている。なお、要約と意見は筆者が毎回実際のディスカッション前までに添削して返却している。これは、台湾の学生とのディスカッションの際に、英語の専門用語や英語表現を正しく使えるようにさせるためである。学生はその後、各自訂正をして再提出する。
- 6) <https://ja.padlet.com/dashboard> を参照されたい。なお、Padletを見るには指定のブラウザを使う必要がある。
- 7) 本授業で扱った Padlet 上のプロジェクト学習は <https://ja.padlet.com/kazu913/znm9hb7gh3rsjgwh> を参照されたい。School Lunch Project のときには、食マネジメント学部のヨトヴァ・マリア先生に Shcool Lunch in Japan というテーマで講義していただいた。
- 8) Group 3・10 とも一番左端が日本人学生の写真で、それ以外は台湾人学生の写真である。
- 9) 2020年度の最終レポートは、
A Comparative Analysis of Lunch (Bento) Boxes in Japan and Taiwan, One Aspect of Food Culture in Taiwan Through the Lens of Night Market, Breakfast for University Students in Japan and Taiwan From a Food Cultural Perspective など、日本と台湾の食文化を扱ったものがほとんどであった。

参考文献

- 清水裕子・大和田和治 (2019) 「大学英語カリキュラムにおける外部スピーキングテストの導入と質問紙による妥当性検証」『Studies in Language Sciences Working Papers』9, 1-14.
- Hosling, R. (2015). *A Dictionary of Japanese Food*. Tuttle Publishing.
- Ishige, N. (2011). *The History and Culture of Japanese Food*. Routledge.
- Owada, K., & Shimizu, Y. (2020). Bridging learning and testing in an EFL curriculum: Pursuing the effective use of a commercially produced speaking test. *JACET Selected Papers*, 7, 139-159.



Pond, C., & Owada, K. (2020). *English Workshop* [English textbook financially supported by the College of Gastronomy Management].

(おおわだ かずはる 立命館大学食マネジメント学部・教授)



付録 1：English Workshop の目次

• Unit 1	Introduction: Organizing the introduction and conclusion
• Unit 2	A Food Tour: Talking about Culinary Tourism
• Unit 3	Presentation Skill 1: A Longer Introduction
• Unit 4	Diet Fads: Thinking Critically about Food and Nutrition
• Unit 5	Presentation Skill 2: Surveying the Audience
• Unit 6	A Cooking Lesson: Herbs, Spices and Cooking Actions
• Unit 7	Presentation Skill 3: Body Language and Gestures
• Unit 8	Collaborative Project: Organize a food Tour and Give a Poster Presentation
• Unit 9	Condiments: Talking about Food and Ingredients
• Unit 10	Presentation Skill 4: Referring to Slides
• Unit 11	Read the Label: How to Label Products
• Unit 12	Presentation Skill 5: Using Word and Sentence Stress
• Unit 13	What Customers Want: Responding to Customer Needs
• Unit 14	Presentation Skill 6: The Conclusion and Taking Questions
• Unit 15	Collaborative Project: Design a new food product and give a PowerPoint presentation
• Review	Review and reflection.

付録 2：English Workshop の Food Tour プロジェクト

UNIT 8. COLLABORATIVE PROJECT

Food Tour—Poster Presentation

A Food Tour

Your goal is to help revitalize tourism in a rural area in Japan.

Design and organize a food tour for an area that is not currently popular with tourists. Present the tour to the class in a poster presentation.

Please consider the following points when planning your tour.

- Consider your target audience. For example, foreign tourists, students, elderly tourists or families. Who do you want to appeal to?
- The tour should be active. So as well as visits to restaurants, also consider visits to farms, food producers, breweries and factories. Think of the activities that could be done in these places. For example, consider cooking lessons and other such experiences.
- The tour should be no longer than one day. So think of timing.
- Consider transport. How will you take the tour group between places?
- Consider costs. Foreign tourists may have more money than college students.
- Consider the seasons and weather. Is this going to be all-year or only certain seasons?
- Consider group size. Will there be a size limit?

Your presentation should include the following information at the end of Unit 2 as follows:

1. Place: _____	Itinerary
2. Dates: _____	1. _____
3. Times: _____	2. _____
4. Start at: _____	3. _____
5. Finish at: _____	4. _____
6. Price: _____	5. _____

