



2種類のチョコレートの味を食べ比べ。どうしたらフェアトレード商品の市場規模が拡大するのかについても議論した



タンザニアでの教師海外研修の様子。大谷先生(右端)は、おにぎりとみそ汁を作って現地の住民と交流した

で売られている一般的なチョコレートで、Bはフェアトレードの認証を受けたチョコレートだ。
「では、フェアトレードとは何か知っていますか」。先生が次の質問を投げかけると、たちまち教室は静かになった。フェアトレードという言葉は初めて聞く生徒や、言葉は知っていてもよく分からない生徒がほとんどなのだ。そこで、この日の授業では、世界の児童労働の実態、労働環境の改善を目指すフェアトレードの考え方、そして、まだまだ市場規模が小さいという課題などについて学んだ。授業の後、生徒に話を聞くと、「値段は少し高いけど、何か特別なときにフェアトレード商品を買ってみたいと思った」

と松本由奈さん。中村遥風さんは、「国際協力に関心があるので、もっと深く世界のことを学んでいきたい」と話した。このユニークな授業を行っているのは、神奈川県立川崎高等学校で家庭科を教える大谷彩美先生だ。大谷先生は、3年生を対象にした「フードデザイン」の科目の中で、世界の多種多様な「食」を通じた異文化理解の促進に取り組んでいる。そのきっかけとなった出来事が、教師1年目の2012年に行った調理実習で、メキシコ伝統のモレソースを使ったチキンソテーを作ったときのこと。普段馴染みのない味だったため、おいしそうに食べているのはごく一部の生徒だけだった。「私自身は、海外に行つて現地の



調理実習を通じて、生徒たちは楽しみながら外国の食文化について学んでいる。これまで、タンザニアのムチュジワククやワリワナジ(上)、ベトナムのフォー(左下)、タイ・インド・日本の3種類のカレー(右下)などを作った



実際に現地でおいしかったものを生徒たちに伝える。これが大谷先生流の授業だ。13年には、JICAの教師海外研修を通じて、アフリカのタンザニアに約10日間滞在したり、NPO法人が企画するスタディーツアーに参加して、ベトナムの日本語学校を訪れたり、世界各地に足を運んでいる。タンザニアでは、鶏肉をトマトで煮たムチュジワククという料理や、ワリワナジというココナツミルクで炊いたご飯のおいしさに感動し、帰国後は調理実習を企画した。「食べた生徒たちの反応は賛否両論でしたが、大事なのはこうした経験を通じて、食材や味付け、マナーなどが国によって異なるということを知ることです。また、ベトナムではコメを麺や米粉に加工して食べるように、逆に日本と似ている点も多々あることに気付いてもらうのも狙いです」。

こうした場合から、授業で「食」の良さは、身近なテーマでイメージしやすいこと、そして何より、楽しみながら世界に親しみを持てることです。まずは興味を持って、さらにそこから一歩踏み出した先に見える新しい世界を、生徒たちに知ってもらおうことが目標です」と大谷先生。次に挑戦するのは、どこの国の料理だろうか。

世界的食文化は驚きと発見の連続
実際に現地でおいしかったものを生徒たちに伝える。これが大谷先生流の授業だ。13年には、JICAの教師海外研修を通じて、アフリカのタンザニアに約10日間滞在したり、NPO法人が企画するスタディーツアーに参加して、ベトナムの日本語学校を訪れたり、世界各地に足を運んでいる。タンザニアでは、鶏肉をトマトで煮たムチュジワククという料理や、ワリワナジというココナツミルクで炊いたご飯のおいしさに感動し、帰国後は調理実習を企画した。「食べた生徒たちの反応は賛否両論でしたが、大事なのはこうした経験を通じて、食材や味付け、マナーなどが国によって異なるということを知ることです。また、ベトナムではコメを麺や米粉に加工して食べるように、逆に日本と似ている点も多々あることに気付いてもらうのも狙いです」。

は必ず、作る料理に合わせてその国の文化や歴史についても触れている。異国の料理に最初は抵抗感を示していた生徒にも、徐々に変化が表れているという。「生徒から次はこの国の料理をするのかを聞かれたときは、世界への関心が広がる瞬間を見た気がしました」と大谷先生はうれしそうに話す。
そんな大谷先生の取り組みは、授業だけではなく。顧問を務めるクッキング部の活動でも、世界各国の料理に挑戦したり、異文化交流の機会を取り入れたりしている。最近では、神奈川県内に暮らすパキスタン、カナダ、フィリピンの学生と共に、料理交流会を開いた。「イスラム教の人は、肉やみりんなど食べられないものが多いことに驚きましたが、食材を一つ一つ確認しながらメニューを考えました」と副部長の神森真子さん。当日は、卵焼きやカニカマを使った太巻きと、白玉ぜんざいを作って振る舞うと、全員おいしそうに食べてくれたという。部長の近内茉莉愛さんは、「フィリピンの方がお返しに作ってくれたアドボという料理がすごくおいしかった。こうした交流は普段なかなかできないことなので、今後も続けていきたいと思えます」と話す。

「食べてみたい!」その関心を引き出す
「この2つを食べ比べてみましょう。どちらが好きですか」
生徒たちに配られたのは、AとBの2種類のチョコレート。「どっちもおいしい」「私はAの方が好き」「Bの方が甘くて外国っぽい味がする」とさまざまな感想が飛び交う。実は、Aはスーパーなど

世界とつながる教室

食が開く世界への扉

ピリっと辛いトムヤムクン、独特の食感がくせになるクスクス——。世界にはおいしい料理がたくさんある。そんな食文化の違いを知ることによって異文化理解につなげようという取り組みが、神奈川県立川崎高等学校で行われている。



クッキング部で開催したベトナム人の料理交流会。ベトナムの生春巻きとフォー、そして日本のおにぎりと肉じゃがを作って親睦を深めた

