

# レシピを読むスペイン語授業の実践報告

松本 句子

---

## 要旨

本稿は、2023年度春学期「スペイン語スタンダード2」の実践報告である。2024年度から始動する言語B新カリキュラムで展開される自由科目「プロジェクト」領域内の「スペイン語演習」を想定し、この授業の枠内で先行実施した。スペイン語力の伸長だけを目標とせず、スペイン語圏のレシピというコンテンツを通してスペイン語学習を進めるSoft CLILの授業である。授業後に行ったアンケートによれば履修した学生の授業満足度は非常に高かった。レシピを通してスペイン語圏の文化に触れ、料理という限られた範囲ではあるがスペイン語の語彙を獲得した実感を学生自身が持ったことが、授業への手応えにつながったのではないかと考えた。学生にとっては、授業外の時間を使ってグループ発表や個人プレゼンテーション（動画作成）の準備をし発表に臨んだことも、大変だった反面大きな充実感を得る要因となったようだ。授業担当教員としては、レシピがSoft CLILのテキストに最適であることを確認し、Soft CLILと個人プレゼンテーションの親和性の高さを知る機会となった。学生間のインタラクションを増やしていくという課題も含め、次年度以降に活かしていきたい。

キーワード：スペイン語、Soft CLIL、プレゼンテーション、動画作成

## はじめに

2024年度から始動する言語B新カリキュラムは、複言語複文化の視座を学生に会得させることを目指して、必修・自由科目ともに大きく刷新される。必修科目では、ヨーロッパ言語共通教育参照枠（Common European Framework of Reference for Languages、以下CEFR）の指標を用いて独仏西中朝露の6言語横断の目標を掲げる。自由科目は、当該言語能力の伸長を目指す授業だけでなく、学生のニーズに合った形で継続学習ができる授業も展開していく。第3言語として学習ができる言語も拡大する。

2022年度、2023年度から新カリの先行実施が一部科目で行われている。現行カリキュラムの枠組みの中で内容のみを変更したもの、枠組みから新カリとして運営しているものなど、実施の仕方は各言語各科目で異なるが、先行実施科目担当者はそれぞれ

れ、手応えを感じているようだ。

本稿では、2023年度春学期に筆者が現カリ「スペイン語スタンダード2」の中で行った、スペイン語圏のレシピを読む授業の実践報告をする。

## 言語B新カリ自由科目とCLIL<sup>1</sup>

言語B新カリ自由科目は、主に1年次の言語B必修科目の履修を終えた学生に継続学習を促す仕組みづくり、あるいはさらなる言語に触れる機会提供を目標に設計された。学生の多様な学習目的に対応できるよう4つの領域に分けて展開される。なお、留学へ向けて早くから準備を整えたい意欲のある学生を取り込めるよう「留学準備」領域については1年生からも履修可能であり、この点は現カリからの大きな変更となる。各領域の特徴は以下の通りである。

- ・「留学準備」領域：海外留学先の文化や生活について学ぶ科目や、留学に必要な試験のための準備用科目を提供する。
- ・「プロジェクト」領域：様々なコンテンツを楽しみながら学ぶことができる科目を、必修授業で身につけた言語運用能力をすぐに活用できるレベルから提供する。
- ・「アカデミック」領域：言語Bによる総合F科目や学部専門科目につなぐ科目やCLIL科目を提供する。
- ・「キャリア」領域：卒業後幅広いキャリアで言語を使用する力を養う科目の他、通訳・翻訳技術を学ぶ科目も提供する。

「アカデミック」領域の中で展開予定のCLIL科目とは内容学習を目的としたHard & Monolingual CLILが想定されており、言語Bの授業の中で最上位のレベルに位置するものとなる。一方、「プロジェクト」領域で展開するのはSoft & Bilingual CLILである。

なお、言語B現カリでは中級レベルの科目は1単位、上級レベルの科目は2単位だが、新カリではすべての自由科目を2単位とする。当然単位数に見合った授業内容の提供、学生の授業外での学習時間の確保が必須となる。

## 2023年度春学期「スペイン語スタンダード2」の授業

授業の内容や設計は、笹島(2022)、渡部(2020)、今井(2018)を参考にし、新カ

---

1 CLIL (Contents and Language Integrated Learning) はContent, Communication, Cognition, Communityの“4 Cs”を要素に持つ枠組みで、この枠組みに基づいて教材や教案を作り授業を行えばより良い教育が実現されるという基本原理である(Bentley, 2010, p. 7)。その実行方法は教育現場の状況に応じて様々な種類があり得るとされ、言語の授業の一部でそのトピックを扱うSoft CLIL、目標言語を用いて授業の半分以上の時間を内容学習に充てるHard CLIL (Bentley, 2010, p. 6)など授業の目的に応じたもの、外国語と母語をともに使って進めるBilingual CLIL、外国語のみを使用するMonolingual CLILなど使用言語に応じたものの他、頻度・回数や比率別の導入方法が考えられる(池田, 2020, pp. 9-11)。

りの「プロジェクト」領域で展開される「スペイン語演習」を想定した。

### 公開したシラバス

授業開始前に公開したシラバスは表1の通りである。

表1 公開したシラバス

授業の目標
この授業は、ヨーロッパ言語共通参照枠 (CEFR) A2程度 of スペイン語力を豊かに養いつつ、スペイン語圏のさまざまな料理の見識を深めることを目標とします。
授業の内容
広大なスペイン語圏の多様な料理について知見を広めていきます。年次の必修科目で学んだスペイン語を活かし、1回の授業で1～2種類のレシピを読み進めます。スペイン語の読解力・語彙力に加え、聴解力も伸ばしていきます。また、スペイン語で平易な文を書き文章を書く力、ならびに発表を通してプレゼンする力も培うことを目指します。
授業計画
1 オリエンテーション、レシピ1
2 レシピ2
3 レシピ3
4 レシピ4
5 レシピ5
6 レシピ6
7 レシピ7
8 レシピ8
9 レシピ9
10 レシピ10
11 作文、発表準備1
12 作文、発表準備2
13 発表
14 テスト、まとめ
授業時間外 (予習・復習等) の学習
予習：主に食材や料理に関する語彙の学習 (毎週授業冒頭に単語テストを行います)。 復習：必要に応じて課題を出します。課題に関する指示は、適宜履修者に対して行います。
成績評価方法・基準
平常点100% (最終テスト (Final Test) (30%)、作文&発表 (30%)、単語テスト等課題・授業参加度 (40%))
テキスト
<i>Punto y coma</i> (online)
参考文献
Marisa de Parada, Paloma Puente Ortega y Eugenia Mota (2019) <i>Descubre La gastronomía</i>

## 使用テキスト

表1内「テキスト」の *Punto y coma* (online) というのは、大学がすべてのスペイン語履修者と教員のために契約しているスペイン語学習のための雑誌 *Punto y coma* のデジタルコンテンツを指す。創刊から現在発行されている105巻(2023年10月現在)までの記事をオンラインで読むことができ、音源のあるところはその音源を聴くことができるシステムである。各記事にはCEFRに基づいた目安のレベルが示されている。

せっかく契約しているデジタルコンテンツをこれまでうまく活用しきれていなかったため、今回、雑誌に掲載されたレシピを授業のテキストとして使用することにした。したがって履修者にはインターネットに接続できる機器を毎授業に持参させ、各自がその媒体からテキストにアクセスをする形で授業を行った。

## 実際の授業内容と運営

### 1) 実際の授業内容

履修者は15名で全員が最後まで出席し、半期の学びを終えて修了した。

授業開始にあたって、スペイン語を自由科目として履修する学生同士の交流や連携が重要であること、また15名という履修者数に鑑み、授業内でインタラクションがふんだんに行える工夫をする必要があると考え、提示したシラバスから学生と相談の上、以下の点を変更した。

- ・最終テストはやめ、授業内のグループ発表を行うこととした(3人×5グループ)。また「作文&発表」の「発表」を学期終盤に行う個人プレゼンテーションとした。
- ・グループ発表・個人プレゼンテーションのための準備で授業内に終了しなかった部分はすべて授業外に行った。
- ・復習の回を設けた。
- ・授業5回目にスペイン語母語話者のゲストスピーカーによる授業が行われた。

実際に授業で読んだレシピ等とそのレベル、その他変更箇所を公開したシラバスに反映させ内容は表2の通りである。

表2 授業内容(変更箇所のみ)

授業計画	
1	オリエンテーション、レシピ1「Guacamole (A1/A2)」
2	レシピ2「Arroz con leche (A2/B1)」
3	レシピ3「Torrijas de Semana Santa (B1/B2)」・レシピ4「Horchata (B1/B2)」
4	「Navidad, Navidad, Dulce de Navidad (B1/B2)」 <sup>2</sup>
5	ゲストスピーカーによる授業
6	グループ発表1「Croquetas de jamón y pollo (B1/B2)」(レシピ5)
7	グループ発表2「Tarta de queso vasca (B1/B2)」(レシピ6)
8	グループ発表3「Berenjenas rellenas a la menorquina (B1/B2)」(レシピ7)
9	グループ発表4「Pisto Manchego (B1/B2)」(レシピ8)
10	グループ発表5「Conejo con patatas (B1/B2)」(レシピ9)
11	復習1(語彙)・「Boquerones a la sartén」(レシピ10)、作文・発表準備1
12	復習2(複合名詞)・「Boquerones en tempura」(レシピ11)、作文・発表準備2
13	発表1
14	発表2、まとめ
授業時間外(予習・復習等)の学習	
予習:主に食材や料理に関する語彙の学習(毎週授業冒頭に単語テストを行います)。グループ発表準備、個人プレゼン用作文・動画準備。	
成績評価方法・基準	
平常点100%(グループ発表(30%)、個人プレゼンテーション(動画作成)(30%)、単語テスト等課題・授業参加度(40%))	

## 2) 実際の授業運営

シラバス内の参考文献にあげた *Descubre La gastronomía* 巻末の単語リスト1ページずつを各回の範囲として(資料1)、毎授業冒頭で単語テストを行った。このリストの特徴は、写真と単語が示されていること、またスペイン語圏における地域ごとの呼び名を知ることができることである。写真があり、かつ定冠詞とともに記されているので(定冠詞をみれば名詞の性がわかるため)、予習に西和・和西辞典の使用が必須ではない。答えは一つとは限らないので、例えば資料1に示した「果物」から「アンズ」を出題すると“el albaricoque”“el damasco”“el chabacano”のどれを答えても良い。ただし、定冠詞と共に回答する(=名詞の性は覚える)ことも課題とした。

学生が予習してくるのは単語テストの範囲となっている語彙のみで、その日に読むレシピは、その場で初見で読む。授業内での辞書使用を推奨し、料理に関する語彙、特に食品の名前などは必ずしも辞書に掲載されていないものもあるので、オンラインの辞書の使用も認めた。

*Punto y coma* に登場するレシピはどれも CEFR A~B レベルである。その中でも、あまり難しくなく読みやすい、でもスペイン語圏の文化を知る上で役に立ちそうなレシピを学期の前半で読むと決めた。5つ読んだところで、ゲストスピーカーの授業が行われた。その間、グループ発表で扱うレシピをグループごとに選んでもらい、発表

2 クリスマスにまつわるスイーツについての記事。

準備は授業外で進めさせた。各グループは自分たちで選んだレシピを予習し、背景知識もつけておく。担当回は、先生役となってクラスメートを先導しクラス全体でレシピを読み進め、その料理に関して豊かになった知識も披露した。

学期の前半に授業の予習としてレシピを読ませなかった理由は、未修の動詞の時制が登場するためである。スペイン語の必修科目では、24年度からの新カリ始動に先立ち、すでに22年度から新しいテキストを導入している。現2年生は前年度にその新テキストで必修科目を学修したため、当然のことながら新カリの必修授業で扱わない文法事項は未修である。しかしレシピの中には、未来形や接続法などの現2年生にとっては未修の時制が盛り込まれた文章も出てくる。あまりに未知のものに多く遭遇すると、学生が読む意欲を喪失しかねないだけではなく、翻訳ソフトに頼ることも懸念されたため、予習をさせなかった。授業中に知らない時制が出てきたときは、ヒントを与え、原形を探り、動詞の意味を推測する作業を繰り返させた。その結果、履修生の多くが、時制の未修既修を問わず、文章の中の動詞を見つけ出せるようになったばかりか、レシピでは同じ動詞が高い頻度で使われる傾向があるため、意味を把握できるようになっていった。そのため、授業後半ではグループ発表のために1から自分たちでレシピを読むことができたのである。

授業中の筆者の使用言語は、スペイン語と日本語の2言語が主であったが、履修者には日本語でも自由に発言するよう、英語の知識も頼りにするよう促していた。発表の際など可能な限りスペイン語を使うことを推奨したが、レシピの背景知識を得るための下調べ等には、履修者一人ひとりが持つ言語能力を存分に活用することも勧めた。

## 授業を終えて

### 1) 学生の反応

学生には、学内で実施される大教センターによる学生による授業評価アンケートとは別にアンケートを行い、回答してもらった。本稿では後者の結果を記す。基になっているのは、英語で行った新カリのCLIL授業の先行実施用アンケートである。共有してもらったアンケートフォームに必要な修正を加えて使用した。

15名の履修者のうち、9名の回答を得た(資料2)。学習成果、授業の内容や教材について、「強くそう思う」「そう思う」の選択肢が回答を占めており、学生が授業に対して大きな手応えや満足度を感じたことがわかった。また、期待に応える授業であったかという設問にも高い評価がなされており、新カリ「プロジェクト」領域で展開される授業が、継続学習を促し得ることも示唆されたと言えよう。

自由記述で「大変だったこと」としてあげられている点の大部分が授業外での活動であることは注視すべき点である。

### 2) 教員の感想と手応え

レシピは文章が長すぎず、それを通してスペイン語圏の食、そして文化に触れる

ことができる Soft CLIL の授業には最適な教材であることを実際の授業で確認した。CEFR A レベルでも B レベルでも使用される語彙が限定的なので、大方の履修生が、日本語を介さずに語彙の意味を理解したり (= 思い出したり) 推察することができるようになっていったことには、非常に大きな手応えを感じる。授業最終回近くなると、既出の語彙が多く用いられたレシビを初見で辞書を用いず読むことも可能になった。また、繰り返し出て来た語彙を同意語や反意語と確認しつつ復習する回を設けたのは、履修者自身が料理に関する基本語彙を身につけたと実感する良い機会になったのではないかと思う。

筆者はこれまでもいくつかの授業で個人あるいはグループプレゼンテーションの課題として動画作成を履修生に課して来た (Matsumoto 2021, 松本 2021)。動画作成は、原稿の作文から動画内での発音指導まで学生にとってはもちろん教員にとっても重い課題であるが、その学修成果が大きいことは経験的に承知している。今回もアンケートには個人プレゼンテーションの準備が大変だったと記述した学生が多いが、数年前よりもさらに技術が進み、動画作成は手軽になった。今回は動画としてかなり質の高いものも散見され、以前ならばさほど真剣に他の履修生のプレゼンテーションを見ない人もいたものだが、動画鑑賞をクラス全体で楽しんでいる様子は印象的だった。やはり今後は積極的に取り入れていくべきだと考えている。

## 考察

### 1) 個人プレゼンテーション (動画作成)

個人プレゼンテーション (動画作成) には原稿が必要で、そこには作文というステップが必要になる。また原稿を読み上げるのでスピーキングの活動も加わる。複合的なタスクであるから大きな学修成果をもたらすのだが、そこにフィードバックが加わるとさらなる学びにつながる。

この授業では、動画作成の第一段階である原稿執筆は、可能な限り授業内で行わせ、終わらない場合のみ宿題とした。すると、翻訳ソフトを使ったと思われる作文が提出されてくるのである。これまで授業で読んできたレシビの表現を駆使しなければ、プレゼンテーションを聞いたクラスメートが理解できないと書き直しを要請したが、これは、ライティング力を養うという目的が果たされないという理由よりも、説得力があったようだ。授業で学んだ表現がすぐに役立つ・役立たせられるのは、CLIL と動画作成というタスクの親和性の高さゆえである。

その他、音声の吹き込みや動画の撮影・編集などはすべて授業外での活動となる。学生によって発表日までの準備の進み方が異なり、撮影 (録音) を修正できる人とできない人がいる。修正は、主に音声の撮り直しになるが (原稿の読み間違い、不適切な発音等)、教員からの指摘を受けて、2 度目、3 度目の録音が行えると、発音やスピーキング力が大きく改善する。

最終的にプレゼンテーションに使われた動画は直接成績評価に関わってくるが、成績云々だけではなく、完成度の高いプレゼンテーション作成と豊かなスペイン語力養

成のためには、もう少し作文や動画撮影のスケジュールを教員側で厳しく管理する必要があると考えた。全員が丁寧な準備をする環境を整えること、すなわち全員がフィードバックを必ず活かす流れを確保することが欠かせないだろう。

## 2) 今後へ向けて

先述の通り、一人ひとりが持つ言語能力を活用させたので、この授業は結果的に Plurilingual CLIL となっていた。英語の既存の知識がスペイン語の理解を助ける場面も多々あった。複合名詞の構成についても日英西で比較した。さらに日本語の調理にまつわる動詞の多さを知ったことは貴重な学びであった。普段の生活ではほとんど使わない調理器具の名前を確認し、日本語の語彙が増えた学生もいたのは意外な誤算であった。スペイン語の授業ではあるが、言語B新カリの根底となる複言語複文化の視点もわずかながら、取り込むことができていた。

とは言え、「スペイン語演習」はコンテンツを通して言語学習を進める Soft CLIL を想定しており、スペイン語力をバランス良く磨いていくことも重要である。個人プレゼンテーションでは網羅できなかったスキルにも対応するため、授業で取り扱うレシピは、可能な限り音声のあるものを扱い、音声をフルに活用して、リスニングやシャドーウイングの機会を毎授業設けていきたい。

学生同士の交流や連携が生まれることを期待してグループ発表を実施したが、アンケート結果に表れたように、履修者にとってはそれでは不十分だったようである。グループ発表以外にも学生間で十分なインタラクションができる場を組み込んでいくことは、今後の課題とする。

## おわりに

これまでも、学生による授業評価アンケートの必修授業の結果などから、学んでいる言語圏の文化に触れる機会が学生の学習意欲につながることはわかっていた。従来は文法シラバスに縛られてなかなか実現できなかった取り組みも、言語B新カリでは各言語で実施していきたいと考える。とりわけ「スペイン語演習」のような Soft CLIL の授業がその言語圏の文化を知る場となり、それをきっかけに自立した学習者が育つことを期待し、学生の継続学習につなげていきたい。

言語学習は教室の中だけには留まらない。この認識を、学生のみならず教員にも、新カリの中では当たり前のこととして定着させる必要があるだろう。教員は、たとえ大変でも履修したいと思う学生の期待を裏切らない授業を周到に準備し、提供していくべきである。

## 参考文献

池田真 (2020) 「CLILの基本原則」『CLIL (内容言語統合型学習) 上智大学外国語教育の新たな挑戦 第1巻 原理と方法』第4刷, 上智大学出版, pp. 1-14.



- 今井康博 (2018) 「プログラム評価」『CLIL (内容言語統合型学習) 上智大学外国語教育の新たなる挑戦 第3巻 授業と教材』第2刷, 上智大学出版, 124-130.
- 笹島茂編著 (2022) 『CLIL 新しい発想の授業—理科や歴史を外国語で教える!』第4刷, 三修社.
- 松本句子 (2021) 「授業内課題としてのグループプレゼンテーション」『多言語教育実践ジャーナル』1, 74-81.
- 渡部良典 (2020) 「シラバスの作成とプログラム評価 設計からニーズ分析、効果の測定まで」『CLIL (内容言語統合型学習) 上智大学外国語教育の新たなる挑戦 第2巻 実践と応用』第2刷, 上智大学出版, 229-264.
- Bentley, K. (2010). *The TKT course CLIL module*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Matsumoto, J. (2021). Análisis de la interlengua hablada de los estudiantes japoneses de español como segunda lengua extranjera. *Internalización y enseñanza del español como lengua extranjera: plurilingüismo y comunicación intercultural*, 930-940.

資料1 Descubre La gastronomía 巻末の単語リストの1ページ (果物)

# La fruta

el albaricoque  
el damasco (Ar., Ch., Ur.)  
el chabacano (Mx.)

la cereza  
la guinda (Ch.)

la ciruela  
la claudia (Ec.)

la granada

la uva

las frutas dulces

el higo

la sandía  
el melón de agua (Cu.)

la manzana

el melocotón  
el durazno (Ar., Ch., Ec., Mx., Ur.)

la pera

la paraguaya  
el paraguayo (Ec.)  
el durazno tomate (Ar.)

el níspero

el melón  
el melón de Castilla (Cu.)

---

## los cítricos

la lima  
el limón verde (Mx., Pe.)  
el limón (Cu.)

el limón

la mandarina

la naranja

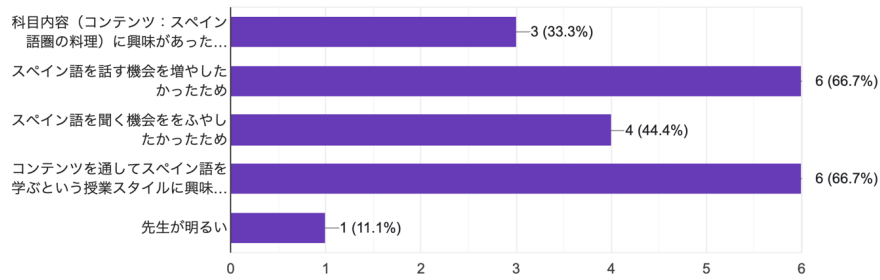
el pomelo  
la toronja (Co., Mx.)

70

## 資料2 アンケート結果

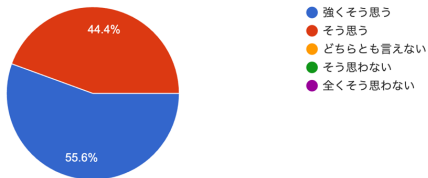
当該科目を履修しようと思った理由について教えてください。（複数回答可）

9件の回答



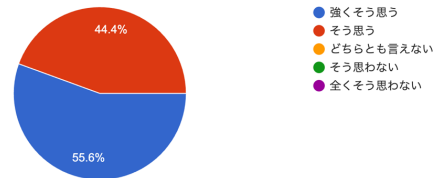
当該科目における学習成果（シラバス記載の目標事項）の全てを達成できた。

9件の回答



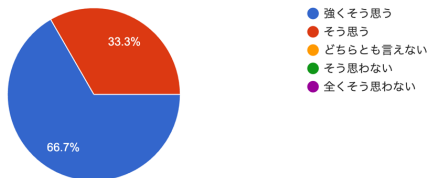
当該科目の学習成果（シラバス記載の目標事項）は明確に理解できた。

9件の回答



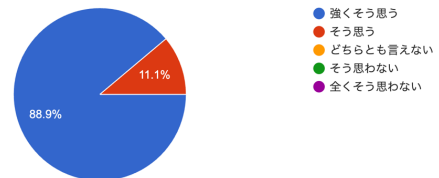
当該科目の内容を理解するために、関連するスペイン語力が身についた。

9件の回答



当該科目から学べると期待していた内容を学べた。

9件の回答



内容に関連する語彙やフレーズなどを幅広く学べた。

8件の回答



担当教員の教え方によって授業に積極的に関わることが出来、当該科目に興味を持てた。

9件の回答



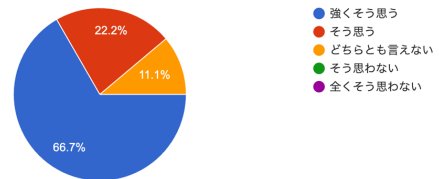
担当教員は学習の手助けとなる有用なコメントを与えた。

9件の回答

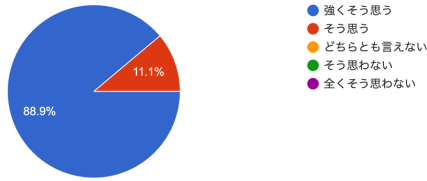


当該科目は学生の学びについてじっくり振り返る機会を与えた。

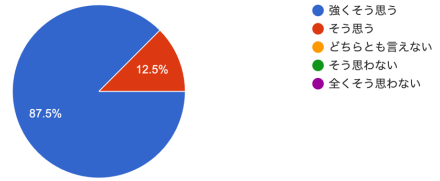
9件の回答



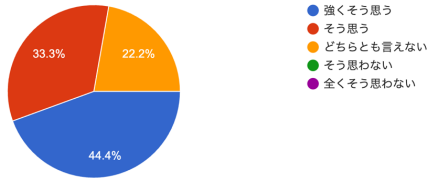
使用された教材は分かりやすかった。  
9件の回答



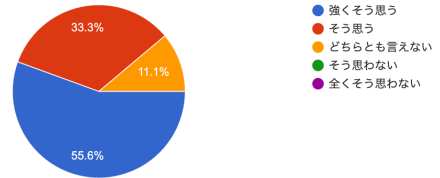
使用された教材は当該科目の学びのうえで適切だった。  
8件の回答



クラスメートと頻りにコミュニケーションを行った。  
9件の回答



他のクラスメートの考え方から違う視点を学ぶことができた。  
9件の回答



コンテンツ (料理) を通して学ぶ授業でもっとも興味深かった点は何ですか？ (自由記述) 9件の回答

arroz con leche がびっくりしました  
 スペインの伝統料理を学べたこと  
 学んだフレーズを使って実際に自分で使ってみること  
 美味しい。オススメ。のスペイン語の言い回し  
 色々なスペイン語圏の料理と、それで使うスペイン語の単語を学べたこと  
 最後の発表はクラスメートの  
 同じ単語が何回も出てくるので覚えやすかった  
 語彙や文法の習得  
 レシピの内容や材料にもスペインの土地柄や文化が現れていて面白かった

この授業は、他のスペイン語のクラスと比べて、どんな点が違いましたか？ (自由記述： 良い点でも悪い点でも構いません。) 9件の回答

動画が楽しかったです！  
 レシピに関する用語を詳しく学んだこと  
 勉強勉強してなくて楽しいこと  
 文法中心というより、意味を理解することが中心で、楽しかった  
 自分のペースで学べたことと、1人で選択したが、雰囲気がとてもやりやすかった  
 文法を学ぶとかではなく、楽しくスペイン語を使おうという点  
 暗記に重きを置いていないところ  
 デクテーション、動画作る、グループで先生の代わりに授業する  
 他のスペイン語のクラスを受けたことがないのでわかりません

このクラスでもっとも大変だったことは何ですか？ (自由記述) 9件の回答

動画編集  
 単語の量が多かったこと  
 担当の範囲の発表  
 自分たちで授業を説明したこと  
 スペイン語の料理ビデオ作り、料理が苦手なので  
 レシピを日本語訳すること  
 動画作り  
 動画作る、単語テスト  
 命令形を理解して覚えるのが大変だった