

○本レッスンにおける教科横断型授業のねらい

前回のコミュニケーション英語基礎 Lesson5 Super Cool Biz Project では「衣」をテーマに、教科横断型授業を行った。「衣」には、その国々の文化、歴史、気候などが複雑に関わって、独自性が生まれることを学んだ。今回は「食」をテーマに、教科横断授業を行うことで、多角的視点から「各国のカレーの特色」について考察を深めていく。

○Lesson2 概要

カレーの歴史や日本への伝来の仕方、日本独自のレシピの考案について学ぶ。カレーがインドで生まれ、イギリス人が世界に広めたことや、日本独自のカレーができた背景などを学習後、世界の様々なカレーについて4人1班で調べ学習を行い、プレゼンテーションをした。

各教科との連携項目は以下の通りである。

○社会科との連携

6月下旬に世界史の授業において「大航海時代」を学習しているので、大航海時代とはどのような時代なのか、どのような事が起こったのかなどを生徒に英語で説明させ、世界史の学習内容を復習することができた。生徒とのインタラクションを通して、香辛料が銀と同等の価値で取引される非常に貴重なものであったことを確認し、なぜ香辛料がそのような高価値な存在だったのか考えさせ、英語で意見を出させた。(傾)(思)・**L1c**

生徒からは、「健康に良い」「発汗作用が有り、暑い地域で有効」「食べ物の味に変化をつけて色々な味を楽しむことができる」「肉が腐らない」などの意見が出た。それらの意見を拾いながら、カレーに使われることが多い香辛料とハーブについて紹介し、それらの効能について英語で説明する活動に繋げることができた。

○家庭科との連携

家庭科の石川教諭から、家庭菜園で採れたハーブや手持ちの香辛料を提供いただき、英語の授業で紹介予定だった大部分の香辛料やハーブの実物を生徒に例示することができた。昨年は写真を用いて説明をしたが、今年は実物を目にした分、生徒の関心度が上がったように見受けられた。味を調える、食材の良さを保つ、引き立てるという家庭科の見地から、カレーにハーブや香辛料が使われている理由を説明することができた。

(傾)・**L1c**

今回は、時間の関係で、「食を楽しむ」という観点から考察を深めることができなかった。また、新型コロナの感染リスクを考え、今年度は生徒が直接ハーブや香辛料に触ったり匂いを嗅いだりすることはできなかったことも残念であった。次年度以降コロナの感染が落ち着いていれば、それぞれのハーブ、香辛料の独特の香りや手触りなどを体感できるとさらに学びが深まる。



↑ タイム・セージなどのハーブが栽培されている家庭菜園

○理科との連携:

カレーで主に使われる香辛料(クミン・コリアンダー・ターメリック・胡椒・カルダモンなど)とハーブ(セージ・タイム・レモングラスなど)の効能について生物学的見地から英語で説明した。

- ・殺菌作用 (an anti-bacterial action)
- ・防腐効果 (preservative effects)
- ・防虫効果 (an effect of insect repellent)
- ・消化、食欲の促進 (the promotion of appetite and digestion)
- ・血流や代謝の促進 (the promotion of blood flow and metabolism) など

上記食材の効能は多岐に渡るが、今回は、生物の授業で学習予定の語句や、生物学的なトピックにおいて英語でプレゼンテーションやスピーチをする際に必要となるであろう語句を意識して選定し、解説するよう工夫をした。また今回実施したカレーのプレゼンテーションの際にも、これらの効能について説明したり、質問するよう事前に指導した。(傾)(思)・**L1c**

●教科横断型授業を英語科として深める工夫

世界10カ国のカレーベースの食べ物の名前と写真を与え、既習の香辛料やハーブを中心に、各国のカレーの材料、味などの特徴や、食文化についてまとめ、2人1組でプレゼンテーションをした(※10カ国×4人グループ:2人がプレゼンター、2人が他のグループの発表を聞き、質疑応答。プレゼンを聞いた後は自分のグループに戻り、得てきた情報をリテラルする)。

(傾)(思)(協)(先)・**R1a,R1b,L1a,L1c,E1a,E1c1c**

活動のまとめとして、シェアしたカレーの中から、一番食べてみたい国のカレーについてライティングし、シェアした情報を、整理をさせた(夏季休業中の課題)。(思)・**W1a,W1c**



↑メキシコのカレーについてプレゼンする生徒と、メモをとりながら質問をする生徒



○生徒のまとめ例

- ・暑い地域のカレーには香辛料がふんだんに使われていたり、逆に寒い地域のカレーも同様に香辛料がたくさん使われている ⇒ 香辛料には発汗作用と、発熱作用の両方の作用がある
- ・暑い地域でもあまり香辛料やハーブが使われていないカレーもあり、好みでスパイスの分量を増減できるものもある。

←他のグループがプレゼンしたカレーを、自グループのメンバーに紹介する生徒、説明に耳を傾ける生徒

6月に実施したコミュニケーション英語基礎 Lesson2 World Foods(世界の料理)の単位では、10カ国の料理について述べられたハンドアウトを読み、その内容をまとめたものをプレゼンテーションしたが、今回は担当国のカレーについて自分たちで調べ、資料を作り、プレゼンテーションをすることができた。英語で書かれたウェブサイトから情報を得る生徒の数も増えてきており、英語の読解力や情報処理能力が向上している。また、絵や地図

を活用したり、説明用に教員から与えられた写真とは別の写真を準備しているグループもあり、プレゼンテーションの仕方にも上達が見られた。地域性に着目しながら各国のカレーの特徴をまとめている生徒がおり、個人差はあるが収集した情報から自分なりに法則性を学びとることができていた。また、あまり馴染みのないハーブや香辛料に、味を調えるだけではなく、健康を維持する効能や食材の品質維持に欠かせない役割があることを理解したうえでプレゼンをしたことにより、食べ物を扱った単元にありがちな「おいしそう」「食べてみたい」という料理に興味を持つだけで終わるのではなく、プレゼンの内容にも深まりが見られた。

今回のプレゼンテーションの持ち時間は、質疑応答を含め6分間であった。プレゼンター役が2名、リスナー&質問者役が1～3名と少数のため、たくさん質問をしなければならず、答える方も多数の質問に即座に回答できる即興性が求められたが、時間いっぱいまでインタラクションを続けることができたグループも多く見受けられ、説明を聞き取る力、疑問点を見つける力、それを英語で表現する力、聞かれたことを理解し、英語で答えることができる力が、5月と比較してついていることが実感できた。教科横断型授業を通じて、幅広く得た知識をベースに、今後も英語で考える力、発信する力を養っていきたい。