

プロジェクト名	料理サイトを使ったドイツ料理紹介
タイプとレベル	「リーディングと語彙」 A2～B1、 「ライティングと文法」 A2
期間	準備期間として毎回の授業の後半 30 分を 3 回＋簡単なプレゼンテーション(＋ 任意 当該レシピの料理と食事に要する時間)
対象者	週 2 回 1 年間ドイツ語を学習する大学 1 年生（後期の後半に実施）
計画案 （課題、目的、学習対象、利用可能なツール、技術的な前提、進行プラン例）	課題 : 3～4 人 1 組でグループを作り、ドイツの料理サイトで見つけたレシピを基に、実際の料理の過程をスマホなどで撮って、ドイツ語で紹介する。同時に A4 で 1 枚程度の簡単なレシピの紙も作る。 目的 : 1) 簡単なドイツ語のテキストを読んでその内容を理解する (A2～B1 レベルの reading)、2) 様々な食品の言い方や果物・野菜などの名前と料理関連の動詞を覚え、それらを用いて料理を作る一連の過程を記述できるようになる。(A2 レベルの writing)、3) 新出語彙の発音を自分で調べ、発音できるようになる。 利用可能なツール : 学生 : chefkoch.de・Lecker・Welt Rezepte・DasKochrezept.de 等のクッキングサイト、食品やスーパーのサイト、Glosbe・Reverso Dictionary などのオンライン辞書各種、漫画コマ割り作成用アプリ Strip Designer、Word、PowerPoint、スマートフォン、QR コード無料作成ページ等。 教員 : 語学教員用教材共有サイト iSLCOLLECTIVE 技術的な前提 CALL 教室等が使えるれば望ましいが、最低限、教員用 PC が 1 台ネットに接続でき、その画面を提示できれば良い。 プロジェクト進行プラン ① 準備 : 1) 教科書で、食事や料理をテーマとした単元を学習し、様々な食品の言い方や果物・野菜などの名前などに慣れておく。2) ”Wortschatz zum Kochen”等のキーワードを使った Google 検索等を通じてリストアップするか、iSLCOLLECTIVE 等の教材共有サイトから料理関係の語彙を扱う問題シートを直接ダウンロードするかして、料理用語と

して使われそうな様々な動詞（kochen/ braten/ erwärmen/ backen/ schälen/ reiben/ hacken/ schneiden/ zerbröckeln/ gießen/ (ver)rühren/ vermischen/ streuen/ zerdrücken/ auspressen/ servieren 等）と süß/ salzig/ sauer/ bitter/ scharf/ heiß/ warm/ lauwarm/ kühl/ kalt 等の味覚や温度に関わる形容詞を扱っておく。3）ドイツ語を使ったメモの書き方を意識化する練習をしておく。具体的には、以下の原則の徹底：1）英語と異なりドイツ語の動詞句では不定形の動詞は後置される。2）日本語とは異なり、質問に対し情報を返す場合に、名詞だけで応えることは通常不可。3）対応する疑問詞を意識し、情報の単位としては、副詞（句）、前置詞句（Wechselpräposition の場合は 3/4 格も意識する）、名詞句（必要な冠詞を忘れない）等のまとまりのある形で応える必要がある。

① 第1回：学生は3～4人1組でグループを作る。グループごとにドイツ語圏の代表的な料理レシピサイト（chefkoch.de や [Lecker](http://Lecker.de) や [Welt Rezepte](http://WeltRezepte.de) や DasKochrezept.de）を使って、自分たちが食べたいと思い、かつ（簡単に）作れそうな料理のレシピを1つ選ぶ。教員は、学生が選んで申告してきた料理の候補を板書して行き、できればそれぞれのグループで料理が重ならないようにする。料理の例：Schwäbischer Kartoffelsalat/ Erbsensuppe/ Maultaschen/ Hackfleischroulade/ Mailänder Schnitzel/ Gulasch/ Apfelstrudel 等。

② 第1回～第2回：材料・分量・時間などのメモの部分と料理の過程の説明部分をそれぞれ分けて考える。説明の部分では、料理の過程を何段階かに分け、それぞれの段階を簡単なドイツ語で記述するとともに適切な画像や手書きの絵を付ける。授業中に、できなかった部分は宿題。グループごとに連絡を取って分担して作業を進める。

③ 第2回～第3回 Strip Designer、Word、PowerPoint のどれかを利用し A4 サイズ 1 枚に収まるレシピのシートを作成する。料理の過程を口頭で説明する練習をする。

④ 発表：各グループ持ち時間 5～7 分程で、PowerPoint プレゼンテーション。その際、作成したレシピのシートも配る。

⑤（任意）グループごとに集まって実際に料理を作る。その過程をドイツ語で説明しかつ実演しながらスマートフォン等で撮影する。できた料理を実際に食べ、ドイツ語で食レポする。料理の過程の動画と、食レポの動画をそれぞれ Youtube 上に挙げ、上述のレシピシートにその URL（およびその QR コード）を載せる。これらを使った PowerPoint プレゼンテ

	ーションを行う。(特に義務化しなくても、こうした課題を授業で扱うと、女子会などの名目で、自分達で集まって実際に作ったりするグループが出てくるので、そうしたグループにドイツ語での撮影を勧めてみるのもいい。)
ポイント	1) 内容面では、時間や材料の値段や料理の難易度から、<u>自分たちが実際に作れそうで、かつぜひ食べてみたいと思う料理を見つけさせる</u>ことが重要。2) ドイツの料理一般ではなく、ドイツのダイエットメニューや各地方名産のケーキや Süßigkeiten 等、テーマをあらかじめ絞って行っても良い。3) 実際に料理を作らないのであれば、プレゼンテーションの部分は余り盛り上がらないので、それは取りやめ、代わりにレシピ集の形でまとめて印刷してクラスに返すという方法も可能。