

令和5年度 横浜氷取沢高等学校国際交流（フィリピン）の取組

1. これまでの取組

本校は令和3年度に、ボランティア部に在籍している生徒が、以前本校で勤務していた外国語指導助手の紹介により、フィリピンにあるアサンプションカレッジの生徒とSDGsをテーマとして環境保護の取組みに関して交流を行った実績がある。

2. 今年度の取組み

令和4年度については交流を行うことができなかったが、今年度は再びボランティア部の生徒がアサンプションカレッジの生徒と交流をする機会を作ることができた。先方の教員と打ち合わせを行い、今年度については日本とフィリピンの相互文化理解を目標とし、お互いの国の家庭料理を紹介し合うという活動をすることにした。

3. 交流の具体的内容

次が今年度の交流の内容である。

日程（合計2回）

第1回	11月22日	自己紹介、個人交流
第2回	12月1日	調理を通したオンライン交流

今年度は、お互いの国の家庭料理を紹介して調理する（本校の生徒がフィリピンの家庭料理を作り、アサンプションカレッジの生徒が日本の家庭料理を作る）という活動の特性もあり、アサンプションカレッジの調理クラブにあたるクラブの生徒に参加してもらった。2回の交流日を設け、1回目はお互いの自己紹介、クラブ紹介を行った。1回目の交流後に、取り上げるそれぞれの家庭料理のレシピ（日本：肉じゃが、フィリピン：チキンアドボ（鶏肉を使ったフィリピンでよく食べられている家庭料理））をメールで送り合い、レシピに記載されている材料を用意した。レシピは英語で書かれており、生徒は英語で書かれたレシピをもとにスーパーに食材を購入しに行った。また、調理動画について、事前に調理室で調理の様子を撮影し、編集して英語の字幕をつけたものを先方に送信した。先方からも同種の調理動画を送ってもらい、調理の際の参考とした。

2回目の交流日にはお互いの学校の調理室にてお互いに送り合ったレシピを元に調理を行った。調理室にはタブレットを設置し、リアルタイムでお互いの調理の様子が分かるようにした。また、調理の工程でわからないことがあったら質問できるようにし、交流が円滑に進むようにした。アサンプションカレッジ側から、日本で肉じゃががどの程度食べられるものなのか質問があったり、調理をするなかで、水の量をどれだけ使うかなどについて、本校生徒が英語で質問をしている場面もあった。調理後には、お互いの国の料理の感想を言い合い、後日交流に対する感謝の色紙を送った。

4. 参加した本校ボランティア部員の感想（抜粋）

以下は今年度のアサンプションカレッジとの交流に参加した本校ボランティア部員の感想である。

生徒A

途中で質問するのが難しかったが、日本にはない料理を食べることができて、フィリピンに行った気持ちになることができた。

生徒B

実際に日本ではなじみない料理を食べて、いい経験になった。

生徒C

社会人になってからではできないことができて、いい経験になった。

生徒D

お互いに、普段食べない料理を食べることができ、フィリピンの食文化を知って、視野を広げることができた。

生徒E

国を超えて同学年の人と話し、食文化を体験したのは貴重な機会だったし、これからの生活に活かしていきたいと思った。

生徒F

最初はパソコン越しで料理を作れるか不安だったが、フィリピンの人たちに英語で助けてもらってよかったです。



お互いの学校の調理室をカメラで中継し、同時にお互いの料理を作るというのは、生徒にとって刺激のある経験になったようである。また、先方の学校から送ってもらった英語のレシピをもとに、スーパーに購入しにいったこともよい経験になったと考えられる。

5. 今後の展望

韓国、オーストラリア、ニュージーランドに加えてフィリピンとの交流も継続することで、生徒の異文化理解がより一層深まるようにしたい。今年度は本校のボランティア部員が主体的に参加をしたが、今後ボランティア部員以外からも希望者の参加を募るなど、交流の取り組みの裾野を広げられれば、より多くの生徒が関わることになり、本校の国際交流発展につながると期待される。