

地域の国際化に貢献する栄養士のための教材開発：実践報告

津田 晶子¹⁾ 松隈 紀生¹⁾ トーマス・ケイトン²⁾

Material Writing for ESP Courses for International-minded Dietitians

Akiko Tsuda¹⁾ Norio Matsukuma¹⁾ Thomas Caton²⁾

(2009年11月27日受理)

0. はじめに

筆者らは、2009年6月、本学短期大学部の食物栄養学科の英語教材として、また、地域社会の料理を通じた国際交流向けの日英併記の日本料理の実用書として、福岡市の出版社である海鳥社から『英語で楽しむ福岡の郷土料理ー Recipes of Fukuoka』を上梓した。出版を企画するきっかけは、2008年秋から夏にかけて、食物栄養学科の学生が地域のボランティア活動として、福岡市在住のシンガポール企業の駐在員夫人に英語で和食の調理方法を教えた際、「英語で食材や調理法を説明するのが難しかった」と学生が報告にきたことにある。そこで、将来、地域の栄養士として活躍する食物栄養学科の学生の英語ニーズを満足させるべく、短期大学部の調理教員と英語教員が協業して、福岡の郷土料理の調理法とそのエピソードについて紹介する書籍を企画した。

調理教授の松隈紀生が調理、盛り付け、写真撮影、生産地への現地取材、レシピ・記事を執筆をし、その日本語原稿を元に英語講師である津田晶子とトーマス・ケイトンが英語原稿を執筆した。日英二ヶ国語のレシピや写真が揃ってから、外国人が英語のレシピを読んで実際に調理するときに戸惑うことがないように、日英の料理用語や調理方法、料理名、手順の表示について、福岡市在住のカナダ人の翻訳者であり日本文学の研究者でもある、ケリー・マクドナルド氏に校閲を依頼した。日本料理になじみのない外国人や日本人の調理の初心者、本書を調理場で使用することを念頭におき、「ごはんの炊き方」や「ささがきの仕方」から紹介し、食材や調理方法について日英併記の用語集を巻末に付した。版元である海鳥社によれば、本格的な福岡の郷土料理のレシピを紹介する本は日本語でもほとんど出版

されていないとのことで、地域の国際化に資する英語教材としてだけでなく、福岡の食文化の保存の一助となるレシピ集の公開を目的に、本書を執筆した。本稿は本学での実践例を報告することを目的としており、『英語で楽しむ福岡の郷土料理』の出版にいたるまでの背景説明として、「1. 栄養士のための英語教育の現状」「2. 本学食物栄養学科の英語新カリキュラムと教材の位置づけ」、各執筆者が調理学の研究者、日英翻訳者、福岡在住の英国人というそれぞれの視点から報告する「3. 『英語で楽しむ福岡の郷土料理』各執筆者からの報告」、そして、本学での今後の展望について「4. 今後の課題について」で構成する。

1. 栄養士のための英語教育の現状

1.1 栄養士のための ESP とは

文部科学省は「英語が使える日本人育成のための行動計画」を策定し、日本人に求められる英語力を以下のように定めている（文部科学省、2003）。

「英語が使える日本人」の育成のための行動計画
平成15年3月31日

文部科学省

「英語が使える日本人」育成の目標

日本人に求められる英語力

【目標】国民全体に求められる英語力

「中学校・高等学校を卒業したら英語でコミュニケーションができる」

○ 中学校卒業段階：挨拶や応対、身近な暮らしに関わる話題などについて平易なコミュニケーションができる（卒業者の平均が実用英語技能検定（英検）3級程度）

○ 高等学校卒業段階：日常的な話題について

通常のコミュニケーションができる（卒業者の平均が英検準2級～2級程度）

専門分野に必要な英語力や国際社会に活躍する人材等に求められる英語力

「大学を卒業したら仕事で英語が使える」

○ 各大学が、仕事で英語が使える人材を育成する観点から、達成目標を設定

（下線部筆者）

文部科学省の行動計画や、職場の国際化という日本社会のニーズに対応して、日本の高等教育の英語教育の現場では、ESP（English for specific/special purposes: 特定の目的のための英語）¹を導入する例が増えてきており、それに対応して、学部、学科の専門分野に応じたESPを学ぶカリキュラムや教材の開発が進んでいる。社団法人大学英語教育学会（JACET, 2009年度会員2,800名）にもESP研究会が各支部ごとに活動し、ESPを専門に教える英語教員も増えた。しかしながら、前述の文部科学省の行動計画の発表後、「現代的教育ニーズ取組支援プログラム」のテーマ別選定取組テーマ3として「仕事で英語が使える日本人の育成」が平成16年度、平成17年度の二年にわたって公募された際、選定取組平成16年度13件（医学・看護学部向け3件、工学部向け1件、通訳向け1件、ほか学部不特定）、平成17年度11件（医学部向け1件、工学部向け1件、海事・海洋向け1件、理系専門1件、科学英語1件、ほか学部不特定）のうち、栄養士向けの英語教育と明確にうたった取組は含まれておらず、2009年現在に至るまで、日本の大学英語教育において、栄養士向けのESPを体系的に学ぶプログラムを開発している例は顕在化していない。

その理由として、考えられるのは、第一にカリキュラム上の理由（短期大学部では高校を卒業して2年間で栄養士としての専門知識を習得させなければならない、また、四年制大学では、管理栄養士の国家試験が最重要視されることから、密度の濃いカリキュラムや国家試験対策、校外実習などのため、栄養士向けの英語教育までは配慮できない）、第二に教員配置上の理由（栄養士養成学部、学科に専任の英語教員が配置されていない栄養士養成校が多く、非常勤教員が担当しているため、栄養学専攻の学生のプログラムを開発できるESP教員が育っ

ていない）、第三に、教員の英語ニーズの認識不足（大学院に進学する学生が多い理工系学部に比べて、栄養系学部、学科では語学ニーズが大学や短期大学のプログラムにフィードバックされることは少なく現場の英語教員が卒業後の将来的ニーズを把握できない）などが考えられる。

1.2 栄養学専攻学生のための英語教材

栄養士養成校でのESPで使用できる教材としては4種類が挙げられる。まず、日本の大学向けに開発された語学教材として1. 専門的な栄養英語を学ぶ読解教材、2. 世界の食文化を紹介する本（英語の四技能を学ぶもの）、3. 栄養士のための実践的な英会話テキストがあり、料理の実用書として、4. 和食を英語で紹介したレシピ集が使用可能である。以下に近年出版された上記の教材のうち、実際に栄養科学部と食物栄養学科で、津田晶子が担当する「実用栄養英語」の授業において、副教材や参考資料として学生に過去に紹介してきた教材を以下に列挙する。

1. 『はじめての栄養英語』。(2007). 清水雅子著. 講談社.
2. 『地球の食卓ー世界の食・環境を通して知る文化』。(2007). 鶴岡公幸, 佐藤義明編著. 松柏社.
3. 『栄養士・管理栄養士のためのチャレンジ英会話』。(2004). 中村丁次編. 医歯薬出版.
4. 『英語で日本料理』。(2008). 畑耕一郎, 近藤一樹. 講談社インターナショナル.

1. 2. 3. については高校を卒業したばかりの1年生、特に英語に苦手意識がある学生にとって、語彙が難しすぎ、内容についても専門性が高すぎることも、また、4. のレシピ集については、日英併記のものが数種、出版されているが、いずれも中央の出版社によるもので、ほとんどが九州内（主に福岡県内）で就職する本学の学生のニーズを満たすものではないことから、1年生向けのESPの主教材を開発する必要があった。

¹ ある特定の目的をもって学習され使用される英語のことで、一般的目的の英語（English for general purposes/EGP）と対照をなす概念。例えば、学問的目的の英語（English for academic purposes）、科学および工学英語（English for science and technology/EST）、ビジネス英語（English for business）、看護英語（English for nursing）などが含まれる（白畑他, 2009）。

2. 本学食物栄養学科の英語新カリキュラムと教材の位置づけ

平成21年度、食物栄養学科においては英語カリキュラムの内容の見直しをはかり、1年次、2年次に6種類の英語科目を開講している（表1）。

具体的な変更内容は以下の3点である。

1. 卒業後、現場の栄養士に必要とされる英語コミュニケーション能力は単なる英会話力だけではないことから、外国人教員担当の「英会話A」「英会話B」を「英語コミュニケーション入門」「英語コミュニケーション」と名称を変え、英語の四技能を段階的に学ぶ内容にした。旧カリキュラムでは「英会話A」を履修していなくても「英会話B」を履修することはできたが、英語新カリキュラムでは「英語コミュニケーション入門」を履修したことを前提に「英語コミュニケーション」の教材やシラバスをデザインしている。

2. 「TOEIC」を学内 TOEIC での取得スコアによる認定科目とした。以前から2年後期に開講されていたが、就職活動で多忙な時期と重なることや食物栄養学科に学内 TOEIC を受験するシステムがなかったこと、スコアが評価に反映されていなかったことなどから、講義を履修しても、実際に学外で TOEIC の公式試験を受験する学生はほとんどいなかった。

前述の文部科学省（2003）の「英語が使える日本人育成計画のための行動計画」では高校や大学に対して外部検定試験の活用を掲げており、大学生、短期大学生の採用企業も TOEIC 受験を奨励している場合も多い（「TOEIC テスト活用実態報告2007年度版」. TOEIC 運営委員会. 2008.）。TOEIC はビジネスコミュニケーション中心の出題ではあるが、レストランでの会話、メニューやレシ

ピの読み方など、食物栄養学科の学生にもなじみのあるトピックからの出題もある。

取得スコアによる認定科目にすることで、1年次から2年後期の TOEIC 受験を目標として提示するため、学生が2年間での TOEIC 受験の目標スコアを設定して自己学習に励むきっかけになるというのがねらいである。

3. 日本人教員担当の「科学英語」を「実用栄養英語」と名称を変え、より、実践的な栄養士のための英語を習得する授業とし、主要教材として『英語で楽しむ福岡の郷土料理－Recipes of Fukuoka』を導入した。2年生は毎回の単語テストやレシピの精読を経て、期末課題として、外国人に紹介したい和食について英文レシピを書くことが要求される。この「実用栄養英語」では、以下の3つの到達目標を定めた。

目標1. 食物栄養に関係する英語語彙、および栄養士に必要な臨床の英語表現の習得すること（日→英）。

目標2. 和食のレシピを読みながら、食物栄養・調理一般の表現に親しむこと（英語リーディングおよび異文化理解）。

目標3. 最終的には、簡単なレシピであれば、英訳・和訳ができるようになること。

授業概要は、1. 栄養士にとって業務上必要な英語コミュニケーション能力の養成、2. 日本の食文化を英語で発信するための基礎トレーニング（英語レシピ作成：修了課題として）、3. 日本の食文化や食育について、グループで調査し、英語でプレゼンテーション、相互評価をする。なお、平成21年度のテーマは「日本の・九州の・福岡の食文化」である。

表1 食物栄養学科の英語新カリキュラム

	開講時期	担当教員	教 材
英語基礎	1年 前学期	日本人教員	“Open Career Doors”
英語コミュニケーション入門	1年 後学期	アメリカ人・カナダ人教員	“Fifty-Fifty Book 1” (2010年度向け教材開発予定)
海外研修	1年 後学期	ハワイ大学アメリカ人教員 事前・事後研修は日本人教員	配布資料
英語コミュニケーション	2年 前学期	アメリカ人・カナダ人教員	(2010年度向け教材開発予定)
実用栄養英語	2年 前学期	日本人教員	『英語で楽しむ福岡の郷土料理－Recipes of Fukuoka』
TOEIC	2年 後学期	取得スコアによる認定科目	“Open Career Doors”

3. 『英語で楽しむ福岡の郷土料理』各執筆者からの報告—調理学の研究者、日英翻訳者、福岡在住の英国人としての視点から

3.1 料理製作と内容について（松隈紀生）

2008年、アクロス福岡文化誌編集委員会からの共著として『ふるさとの食』（2008）を出版した。そのおり、各地の「おばあちゃん」に、地元で作られていた郷土料理のお話を聞かせていただいた。そのときに感じたことは「このままでは、ふるさとの料理の作り方を知っている人がいなくなるのではないか。また、その料理を作るための食材もなくなってくるのでは」という不安である。私たち大学教員はふるさとの料理をほりおこし、記録に残しておくなければならない。

『英語で楽しむ福岡の郷土料理』執筆にあたっては、家庭で手軽に福岡の郷土料理が作りやすいものを選んだ。外国の人々には日本料理としてなじんでいる天ぷらやスキヤキなどとは違う、地方のおいしい郷土料理も、日本料理であることを味わっていただきたいし、世界中に福岡県の郷土料理が広がることを願っている。

料理製作にあたり、外国人が調理することを考慮して、本来の素材とは違うものを使った料理は「せんぶきまげ」（『英語で楽しむ福岡の郷土料理』, p. 64）である。「せんぶき」とは分葱（わけぎ）のことで、「せんぶきまげ」には、クジラの尾羽黒皮（当地では「おばいけ」と呼ばれる）をゆでたものが昔からよく使われている。古来より、五島や唐津は捕鯨基地として有名であるが、実は、博多港も捕鯨基地として開発されたこともある。しかしながら、博多港にはあまりクジラが入ってこなかったため、捕鯨基地としての機能を失ってしまった。同じく福岡県内で捕鯨基地があった北九州市では、鯨食の文化が根強く残っている。

料理製作にあたり、当初は「せんぶきまげ」も、本来のレシピどおり、せんぶきとおばいけを使っていたが、外国の人々にとって、クジラを使った料理はなじみがないとの判断²から、著者間で話し合い、クジラの代わりにアサリのむき身を使って調理

したものにして掲載することにした。

なお、今回、掲載したレシピのうち、本学食物栄養学科で指導しているものは、博多雑煮、がめ煮、ぬたえ、水炊き、かしわご飯、ちらし寿司、こんにゃくの刺身である。

3.2 日本在住の英国人からみた英国と日本の食文化について（トーマス・ケイトン）

3.2.1 英国の食文化の現在

訪英した日本人の多くが、レストランやホストファミリーの家庭料理の味に悩まされた経験を持つ。しかし、ありがたいことに、ここ20年で多くの各国料理が平均的な家庭料理のメニューの一部になるにつれ、英国人の食文化が大きく変わってきている。ガストロパブ（モダン・ヨーロッパ料理のメニューを取りそろえ食事も楽しめるパブ）という流行により、英国の伝統的な料理が復活するとともに、斬新なアレンジを加えるようになった。外食はより日常的になり、英国人も、おそらくは、以前にくらべて目新しい食べ物を受け入れるようになってきたのではないだろうか。食事は、以前よりも娯楽や調理技術と深く結びつくようになっており、Jamie Oliver³やGordon Ramsay⁴などの英国人のシェフが料理を流行させ、郷土料理を世界的な料理の一つに高めてきた。

こういった中で、日本食は英国人の間でさまざまな名声を得ている。最近まではあまり知られていなかったが、日本食はヘルシーでおいしいものとしての評価を確立した。寿司、刺身、うどんは英国で非常に人気があり、徐々に普及している。日本食のレストランの数はロンドンだけでなく、その他の大都市でも増えている。wagamamaやmoshimoshiなどの日本食レストランは人気があるが、非常に高価でもある。ロンドンのビクトリア駅では、“Yo Sushi!”という回転寿司のレストランまであり、昼食時には混雑している。英国では、和食は中華やインド料理、イタリアンといったすでに普及している各国料理と同じレベルとまではいかないものの、すでに確立した地位を得ている。それとは対照的に、日本国内においては各国の料理が広く手に入りやす

² 異文化接触と食文化としての食については、水落（1995）が、イルカ崇拝や絶滅の危機に瀕した生物の保護という観点などから、「インドのヒンズー教徒が仏教徒との教義の対立過程で、聖牛を犠牲として食べることを断念して新しく聖牛の扱いを定めたように、反捕鯨の主張に対して感情的な態度で対応するのではなく、クジラ類とどのような関係をもつことができるか熟慮することがなにより必要」と主張している。

³ イギリスのエセックス出身の料理人。イギリスの給食革命に乗り出した活動はドキュメンタリー番組 School Dinner として放映された。

⁴ スコットランド出身。ロンドンにある3つのレストランで合計7つのミシュランの星を持つ。

くなるにつれ、伝統的な和食の人気は徐々に人気がなくなってきたように思える。

3.2.2 英国料理と日本料理の相違点と類似点

英国料理と日本料理では、使われている食材の種類やその品数が異なる。日本では、主食は米であり、魚や野菜とともに出される。平均的な日本料理は、平均的な英国料理より、多くの食材を使う傾向にある。ささやかな弁当ですらふんだんな食材が使われており、色とりどりであることが重要である。それに対して、伝統的に英国料理はあまり食材の数が多くない。主食はパンやイモで、大量に食される。野菜と、牛肉と豚肉などの肉が重要視される。和食にくらべると、食材として魚介類はあまり使われない。おそらく、一皿につき、食材は10種類に満たないのではないだろうか。たとえば、バターを添えたポテトを3、4個と、ソースをかけたビーフかポークなどの肉、2種類の野菜で一皿、といった具合だ。

味の基準について日英の違いは明らかである。古くから、英国人は、海草、タコ、イカ、ウニといった（英国人にとっては）珍しいシーフードを避ける傾向がある。タラやニシンはほとんどの英国人が食べることができるだろう。それに対して、日本ではどんな魚介類でも丁寧に扱い、有毒のフグさえも注意を払いつつ、広く食されている。一方、日本人に人気のない英国料理として、ステーキ・アンド・キドニーパイ（通常、子羊の腎臓で作られる）、ブラックプディング（ブタの血で作られる）、そのほかラム肉やマトンから作られるさまざまな種類の料理がある。日本の高齢者は、このような肉を使った食品を食べるのには慎重な傾向があるようだ。

日本では、家庭での食事や昔ながらの和食の店での料理の品数が英国のそれと比べて多い。日本では一般的に、料理は食事のはじめにすべて出され、食卓の中央に置かれた皿からも、めいめいが料理を取り分け、自分の前に置いた小皿に載せる。英国では、時間をおいて一皿ずつ出していく「コース料理」という概念が重要である。前の料理を食べ終えないうちに、次の料理を食べるということはほとんどない。また、英国人は他人と食べ物を取り分けることには抵抗があり、個人の取り皿も、和食の取り皿に比べて大きい。

日本人と英国人の味覚について共通する点の一つとして、おそらく、どちらも甘いもの好きなことがあげられるだろう。英国人も日本人も甘党が多く、ケーキやチョコレート、お菓子に人気がある。英国の多くのレストランでは、客の多くが伝統的なイン

グリッシュプディングを注文する。パンとバターでできたプディングなど想像できるだろうか。これは、英国料理として、その名も単純に「ブレッド アンド バター プディング」と呼ばれる。そのほか、ロリーポリー（渦巻きプディング）やレーズン入りプディングなどがある。大人向けの夏のデザートシェリートライフルは、果物、スポンジケーキ、ジェリー、クリームをシェリー酒に漬けたものだ。英国を訪れた人の多くが、有名なクリームティーを楽しむ。クリームティーとは、ジャムとクロテッドクリームを添えたスコーンと紅茶のセットである。日本人も甘いものを好んで食べる。甘い小豆餡で作る伝統的なお菓子だけでなく、さまざまなお菓子やチョコレートを売るケーキ屋もたくさんある。最近の日本では、特に女性のあいだでイギリスのアフタヌーンティーが人気を集めているようであり、バレンタインデーには若い女性が恋人や同僚に高価なチョコレートを贈る習慣もある。

3.2.3 調理時間について

日本料理は調理時間がことさら長いとは言えない。もちろん、魚や野菜を切ったり、皮をむいたりする時間は必要であろうし、最後の盛り付けには入念に注意が払われるだろう。これに対し、英国料理は、多くの場合、下ごしらえと調理の両方にかかなりの時間が必要である。最も簡単なステーキとキドニーパイでさえも、下ごしらえに1時間以上かかり、オーブンでの調理に30分以上要する。伝統的なローストビーフのサンデーランチを作るには数時間がかかり、多くの段取りや準備が必要となる。世界中で英国料理のレストランが少ない理由として、伝統的な英国料理の多くに時間がかかりすぎるものが挙げられる。最高の英国料理はレストランではなく、家庭にあるといわれる所以である。

3.2.4 原点回帰か？ 一食文化の今後

食文化と経済状態は常に変化する。英国と日本、ともに近年の不況に苦しんでおり、不況は、人々が何を食べ何を飲むかを考え直すきっかけになる。英国では、多くの人がオーガニックフードをぜいたくとみなし、買うのをあきらめるようになった。また、インスタント食品を購入する量を減らして、簡単な食材を買って自分で調理するようにもなった。レストランでの外食も、単に金銭的な余裕がないという理由だけで激減している。日本では、格安のファストフード店はいまだに人気があるものの、家庭も企業も支出を切り詰めるようになった結果、多くの高級レストランが閉店してしまった。英国、日

本に共通する問題として肥満がある。運動不足が一つの要因ではあるが、さらに重要なのは「食育」が十分でないことと、ファストフードが安価で入手しやすいことだと考えられる。

3.3. 栄養士の ESP ニーズとレシピ翻訳 (津田 晶子)

3.3.1 英語教員から見た、栄養士のための英語教育のニーズ

EGP とは異なり、ESP のカリキュラム開発でまず必要とされるのはニーズ分析である。ニーズ分析の方法としては、質問紙調査、学習者による自己評価、面接、ミーティング、観察、学習者の言語サンプルの収集、タスク分析、ケーススタディ、文献などの情報収集などがある (Richards, 2001)。日本の大学英語教育の現場では、前述 1.1 のとおり、栄養英語の ESP 分野では、教育実践だけでなく研究も盛んではない。工学英語、医学英語などの分野ではニーズ分析についても、多数、研究の成果が報告されているが、食物栄養系のニーズ分析に関する研究はほとんど進んでいないため、今後は、質的、量的調査を鋭意進める必要がある。

筆者は、食物栄養学科の英語教員としての観察だけでなく、翻訳、通訳者としての就業経験から、日本在住の外国人に対して地域の食文化を英語で説明できる人材の育成が急務であると常々感じていた。たとえば、筆者が社内通訳を務めていた東海地方の工場では、東南アジア出身の研修生グループ（全員、英語話者で理工系の修士号か博士号を持つエンジニア）が工場の給食のメニューが読めず、給食費を徴収されているにもかかわらず、材料が何か分からないためにほとんど食べられなかった。その結果、体調を崩す者が出るなど深刻なトラブルを抱えていた。

母国ではレンコンやゴボウなどの日本の根菜類を食べる習慣はなく、和食の煮物は見たこともなかった。海外では日本食ブームといっても、スシや天ぷらなど、いわゆる「外食」メニューであり、和食の伝統的な家庭料理は案外、知られていない。筆者は、給食のメニューを入手して英訳して研修生に渡し、研修生の食事に対する要望を英語で聞き取り、日本語でまとめ所属長に伝えた。結局、各自の研修生が給食にするか自前で昼食を用意するか選択できるようになり、希望する研修生に対しては給食費が

返還された。

また、東京都内の翻訳会社で翻訳者として勤務した際には、都内の各区・市、神奈川・千葉・埼玉県内の各市、他県の各市などの自治体から在住外国人向けの広報誌や生活ガイドの編集に携わった。各自治体が保健所などを会場に、公立小学校に通う児童を持つ、外国人の保護者を対象にして「弁当の作り方」講座を各国語で開催するなど、地域の国際化に対応して食文化を外国人に伝える取り組みを見聞した。いずれも、筆者の1990年代の経験であるので、現在はさらに現場の英語ニーズは増え、より深刻化していることが推測される。

日本では EFL (外国語としての英語)⁵ として英語教育を進めており、現在、栄養士・管理栄養士を目指す本学の学生が大学、短期大学の専門科目の講義を受けるために、英語を学ばなければならないという差し迫ったニーズは考えられない。このことから、学内ではなく卒後の将来的ニーズについて分析する必要がある。地域の国際化に貢献する栄養士にとって必要な英語のニーズには、以下のものが例として考えられる。

- ・ 病院で…英語は理解できるが、日本語は理解できない外国人の患者に栄養指導をする。給食の内容や行事食の背景について英語で説明する。
- ・ 保育園・小学校で…外国人の子供や保護者に給食のメニューや日本の食文化や食材について、英語で説明をする
- ・ 地域社会で…外国人向けの食育講座で英語で説明したり、栄養指導をする
- ・ 企業や官公庁の従業員食堂で…外国人の社員・研修生に食材を説明する
- ・ 大学院や企業の研究施設で…英語の論文を読む・書く、国際学会に参加するため、海外出張をする

3.3.2 日本食レシピの英語翻訳の難しさ

レシピの英語で使われる構文は特に難しくはない。作り方を説明するには学校英文法の観点から見れば、基礎的な文法知識があり食材の名詞や調理の動作を表す動詞さえわかれば書くことができる。命令文を箇条書きにすればよいだけなので、主語や時制を考える必要はない。たとえば、おきゅうと (『英語で楽しむ福岡の郷土料理』, p. 20) の作り方では、日本語の「おきゅうとは、さっと水

⁵ 「外国語として学習する英語のことで、ESL (English as a second language) と対比される。EFL 学習者の場合、主に学校の授業を通して英語を学び、いったん教室の外に出しまうと、そこではほとんど英語との接触がない。」(白畑他, 2009)

洗いして5mm幅に切る」「器におきゅうとを盛り」を英訳すると、“Rinse okyuto and slice into 5 mm pieces.” “Arrange okyuto on a plate.”となる。ただし、調理の基本的な動作や調理道具、調味料などは、日本の学校英語では習うことが少ないので、「調理・食材単語リスト」(pp. 78-79)として列挙した⁶。

訳出上、難しかったのは、日本の食材で英語圏では一般的ではないものや日本の調理法特有の表現で英語圏の話者に理解できない事柄の英訳である。調理方法や食材を英訳するための辞書としては、主に、『日本語から引く「食」ことば英語辞典』(服部監修, 2004)と“A Dictionary of Japanese Food”

(Hosking, 1996)などを参考にしたが、味覚、和食の調理に独特の動作、地元にしかない素材については訳出が難しく、日本語話者である筆者と、英文校閲者のあいだに何度も議論を重ねて、訳に工夫をした。たとえば、「ハマグリ」の吸い物(p. 12)では「殻と殻をこすりつけるようにして、水で洗い」という表現があるが、洋食の調理方法で、貝の下ごしらえに殻と殻をこすりつけることはしないということのため、「表面のぬめりをとる」という説明を加え、“wash and scrub clams with each other to clean them further.”とした。「ふなやき」

(p. 34)は最後にくると「手前から巻く」のだが、英語圏の話者にとっては、手前からまいても向こう側から巻いても結果は同じだから、この説明はかえって混乱する、とのことから、“Fold up like a crêpe.”と説明した。煮物のできあがりの様子の表現についても日英で表現が違う。和食では、「照り」や「つや」を基準にするが、英語圏では、煮汁の「厚み」を基準にする、とのこと、イワシの糠味噌炊き(p. 49)では、「煮汁が少し残るぐらいで、魚の表面においしそうなたつやが出てきたら出来上がり」は“When the liquid thickens into a sauce, the fish is ready.”と意識した。

料理名の英訳も、福岡の郷土料理には定訳がないものばかりであるため、日本料理になじみがない外国人でも想像しやすいような英訳を校閲者と話し合いながら考えた。たとえば、おきゅうと→Jellied Seaweed, もつ鍋→Beef Offal Hot Pot, 博多雑煮→Hakata-style Rice Cake Soup, ゴマさば茶漬け→Boiled Rice with Sesami-flavored Mackerel, ふなやき→Crêpe a la Fukuoka といった具合である。

宗教的な理由で食べられない食品がある、またはアレルギーや食事制限のある外国人でも、本書にすべての材料、調味料を英訳し使用量も明記したことで、安心して福岡の郷土料理を食べたり、調理したりするきっかけになれば幸いである。

4. 今後の課題

今回の出版は専門教員と英語教員間、そして、日本人教員と外国人教員間で、互いの専門分野を尊重しながら協業した実践例であり、その成果物は、実際に2009年度前期から、「実用栄養英語」の教材として導入することができた。

英語教材としての開発については、ニーズ分析(全国の栄養士養成校に対する外国語(英語, 第二外国語)教育の現状についての質問紙調査, 福岡県在住の栄養士・管理栄養士に対する聞き取り調査)を実施し、その結果に基づいて、本学だけでなく全国の栄養士養成校において使用できる栄養士のための実践的英会話教材や、日本の行事食, 海外の食文化や宗教食について英語で学ぶための総合的な英語教材やe-learning 素材の開発を検討している。

また、今回の出版を通して「韓国語版, 中国語版, フランス語版など各国版もあればよい」, 「福岡だけでなく九州各地の郷土料理のレシピの英訳がほしい」といった提案が寄せられている。各国版での出版により福岡の食文化を海外に向けて発信し、地域のさらなる国際化に貢献できることが期待される。

謝辞。『英語で楽しむ福岡の郷土料理』出版にあたっては多くの方のご協力を得たが、特に、調理にあたっては松隈美紀氏, 仁後亮介氏, 竹下華織氏に、英文作成にあたってはケリー・マクドナルド氏に多大なご尽力をいただいた。ここに感謝の意を表したい。

参考・引用文献

- Hosking, R. 1996. *A Dictionary of Japanese Food*. Turtle Publishing.
 Richards, J.C. 2001. *Curriculum Development in Language Teaching*. Cambridge University Press.
 Tsuda, A. 2009. *Open Career Doors*. Pearson

⁶ 「実用栄養英語」の授業ではこのリストから単語テストとして、毎週、出題することで、定着を図った。

- Longman.
- Wilson, W. and Barnard, R. 2006. *Fifty-Fifty. Book 1*. Pearson Longman.
- アクロス福岡文化誌編纂委員会. 2007. 『ふるさとの食』. 海鳥社.
- 国際ビジネス協会 TOEIC 運営委員会. 2008. 「TOEIC テスト活用実態報告2007年度版」. http://www.toeic.or.jp/toeic/pdf/data/katsuyo_2007.pdf
- 白畑知彦, 村野井仁, 若林茂則, 富田祐一, 2009. 『改訂版英語教育辞典』. 大修館書店.
- 津田晶子, 松隈紀生, トーマス・ケイトン. 2009. 『英語で楽しむ福岡の郷土料理 — Recipes of Fukuoka』
- 服部幸應監修, 永井一彦, 鈴木喜久恵著. 『日本語から引く『食』ことば英語辞典』. 2004. 小学館.
- 林望. 2002. 『社会人のための英語百科』. 第4章 「イギリス人の食生活」. 大修館書店.
- 水落一朗. 1995. 『異文化理解のストラテジー』.
- 「イルカとクジラ」. 大修館書店.
- 文部科学省. 2003. 「英語が使える日本人」の育成のための行動計画の策定について. http://www.mext.go.jp/b_menu/houdou/15/03/03033103.pdf
- 文部科学省ホームページ. 2009. 現代 GP の審査と選定. http://www.mext.go.jp/a_menu/koutou/kaikaku/gp/005.htm
- 英国料理関係ウェブサイト (英語)**
- Gordon Ramsay 公式ウェブサイト
<http://www.gordonramsay.com/>
- Jamie Oliver 公式ウェブサイト
<http://www.jamieoliver.com/>
- Moshimoshi 公式ウェブサイト
<http://www.moshimoshi.co.uk/restaurants.htm>
- W a g a m a m a 公式ウェブサイト
<http://www.wagamama.com>
- Yo! Sushi 公式ウェブサイト
<http://www.yosushi.com/>