



2月2日研修センターに雪が降りました。初めて雪を見た研修生は大はしゃぎでした。

文化・伝統シリーズ④

フィリピン共和国(セブ州)研修生

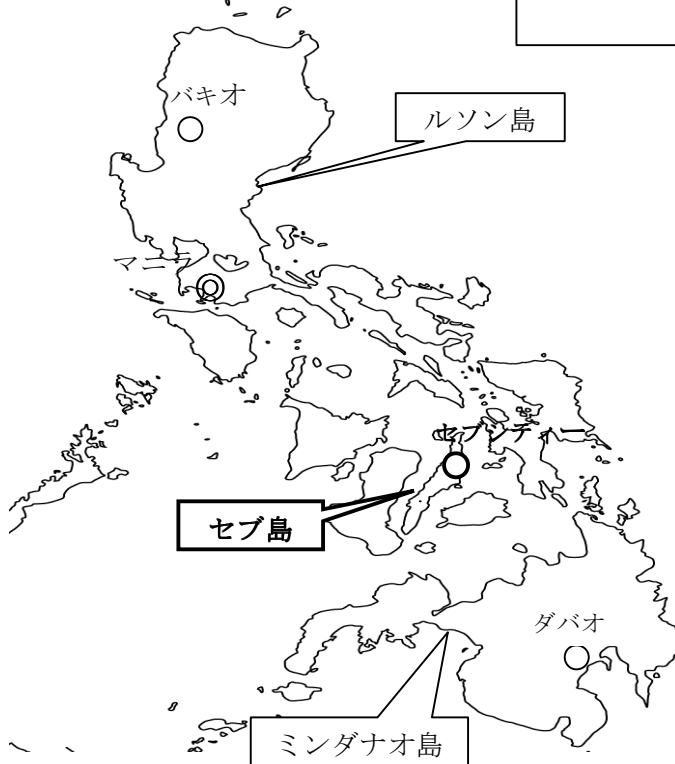


大小 7000 以上の島々から成る東南アジアの島国フィリピン共和国。今回はそんなフィリピンのセブ州から来日した研修生に話を聞きました。

「陽気でフレンドリー」そんな言葉で形容されることが多いフィリピン人。確かに本校で日本語を学んでいるフィリピンからの研修生も明るくて親しみやすい性格の人たちが多くのように思われます。実際フィリピン人研修生の授業に出ていると、本来は授業を盛り上げるはずの私達が逆に彼らに乘せられてしまう事がしばしばあります。

また、今回の取材では、慣れない日本語を駆使して、自国や故郷について熱心に語る姿を見て、彼らの遠く離れた祖国を思う気持ちやまじめな人柄が強く伝わってきました。

資料：大野拓司・寺内勇文著（エリア・スタディーズ）
『現代フィリピン人を知るための 61 章』



Consolacion(コンソラシオン市)出身

IWAYAN DONABEL GINELO (ドナさん)
GALLO GLONEL BALTONADO (ネルさん)
BONTUYAN JACQUELINE AURELIO(ジャッキーさん)



ビーチからは遠いですが、その代わりにきれいな山がたくさんあります。ビルや工場が無いので空気がとても新鮮です。静かでもとても素敵なおとこです。

Mandaue (マンダウイ市) 出身

GABRIL MARICEL ROSALES (セルさん)

商業の中心地で、大きいビルがたくさんあります。フィリピン人の大好きなお菓子 BIBINGKA (ビピンカ) で有名なところでもあります。



ビピンカ：小麦粉と白玉粉にココナッツミルク、砂糖を加えて作るそうです。



Lapulapu(ラブラブ市)出身

DIONALDO ILYN AMISTAD (レンさん)
DIEGO WILMA LAMPAGO (ウィルさん)



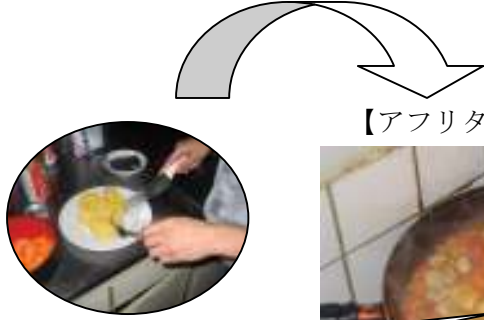
ラブラブのビーチとホテル

ラブラブにはきれいなビーチとたくさんのホテルがあり、セブ州で一番有名なリゾート地です。とてもおいしいシーフードを食べることができます。外国からの観光客が多く、日本人観光客もたくさんいます。



アジアの家庭料理(フィリピン・セブ編)

今回の料理は2品とも少し汁気がある料理で、ご飯ととてもよく合う一品でした。このように汁気があるおかずをご飯の上にかけてフォークとスプーンで混ぜながら食べるのがフィリピン流だそうです。



【アフリターダ】



よく煮込んだ野菜と豚肉の中にパイナップルを入れるとアフリターダの出来上がり。少し甘めの汁が食欲をそそり、ご飯が進みます。

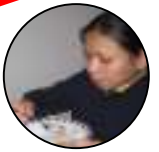


【イノン・オナン】

こちらはイノン・オナン。魚と野菜を塩と酢で煮込んだ料理。とてもシンプルですが微妙な酸っぱさが癖になる一品でした。



手土産に持参した「納豆」。意外にも気に入ってもらい、「おいしい」を連発。



TIFLA流日本語授業

～TBLT (タスク教授法)～



①グループでプレゼンの準備！



②みんなの前で発表！
様子はビデオで撮影



③プレゼンのビデオを見て、
自分達の日本語をチェック！

【授業の感想】



自分の日本語を聞いて「もっと、上手になりたい」と思いました。

発表は恥ずかしかったですが、とても楽しかったです。

TBLT (タスク教授法) とはコミュニケーション能力重視の教授方法のひとつで、言語学習以外のタスクに取り組むことで目標言語の運用力向上を図るのが特徴です。今回の授業では「自国紹介」がタスクになっていました。活動の目的はあくまでも「自国紹介」なので発表中の日本語の誤りにはあまりこだわりません。日本語についてのフィードバックは発表後にインストラクターによって行われます。この日の授業ではより効果的なフィードバックのためにビデオが活用されていました。

参考文献： 小柳かおる著 (スリーエーネットワーク) 『日本語教師のための新しい言語習得概論』