

料理のフィフティ・シェイズ



目次

まえがき	3
レポート	4
・ 「料理の背景には」 アニタ・ブラゲッタ	4
・ 「料理のトレンド」 アレッサンドロ・コビエツロ ...	13
・ 「料理への色々な見方」 マリア・ガンバ	21
・ 「料理の心」 マイケル・パチョーニ	30
・ 「可愛がる食べ物」 ベネデッタ・サルシ.....	38
あとながき.....	46
感謝.....	
執筆者一覧.....	48
奥付.....	

まえがき

この日本語のコースを始めた時、『考えるための日本語』とはどんな意味があるかわかりませんでした。

まず、私たちがみんな自由に好きなテーマを選んで、それについてクラスメートと一緒に日本語で話し合わなければなりませんでした。このグループの皆さんは共通の利害関係にあります。それは料理です。

最初に、料理のテーマが一般的で、広すぎると思いましたが、徐々にグループの一人一人が違う道を歩んで始めました。つまり、一般的な食べ物だけではなく、もっと特殊な話題にしました。例を挙げると、料理番組や格国の食文化と歴史の関係やシェフになる夢や家族から伝わった特別なレシピ・価値観などことです。

私たちの意見を表現したり、考えをまとめたりすることを習いました。他人の賛意とか反論とか質問とか聞くことの大切さも理解できました。

新しい方法で日本語を使って、楽しみました。

ベネデッタ・サルシ

料理の背景には

-食文化の由来を調べよう！-

アニタ・ブラゲッタ

動機レポート

何に興味があると尋ねられたら、「やっぱり料理に！」と答える。その理由で、今年日本語の講義にレポートを書くように頼まれた時、迷わずに料理について述べることにした。クラスでクラスメイトと私たちが選んだテーマを比較し、テーマとして料理を選んだ学生たちは非常に多かったのを実感した。さすがに、料理はイタリア人に心から好まれた話題である。しかし、料理とはごく広いテーマでもあり、さまざまな視点から扱えるトピックだと思う。では、まずしたいのはこのテーマの中で私は興味を持つ主なところを紹介することである。

料理は趣味だと考える人が多いが、私は料理の楽しさより料理の由来に注意を傾けたいと思う。特に、このレポートに各国は別の料理があるかの理由を調べたいと思う。私にとって料理を形作るのは文明である。そのため、主として料理と文明の関係に集中したいと思う。確かに、料理とは世界中のそれぞれの国の文明の大事な要素である。ある国の伝統的な料理を調べてみると、その国の文明もさらにわかることがよく言われている。そのため、このような視点から考えてみると、料理は日常生活のつまらない用事か楽しい趣味より、ごくおもしろい話題になると思い込んでいる。では、このレポートを書き、そのおもしろさを読者に伝えようと希望する。

最初の授業には大勢のクラスメイトに、「この興味がどこから生まれたか。」と聞かれたので、その興味の背景を簡単に説明したいと思う。子供の頃から両親と世界を旅行するという二度とない機会があった。六歳の時、飛行機に乗っており、トルコに着陸した。それは私のはじめての海外旅行であった。それ以後、ヨーロッパだけではなく、アジア、アメリカなどの国々に行っており、言葉で表せないくらいすばらしい観光地を訪ねることができた。

ここはマリアさんに「旅行と料理の間はどんな関係があるか」と質問された。旅行を通して、ある国に行けば別の風習に合うことが分かった。間もなく、その風習のバラエティがいかにおもしろいかを実感した。やはり、料理もその風習に属するので、少しずつ料理は私の興味をひいた。子供であったその時の私にとっては、珍しい味がした食べ物を味わうこと、目立った色の果物を見ること、家で使わない食器で食べることがいかに楽しかったかを今も覚えている。

要するに、私の興味が自分のと違った習慣・癖・考え方などへの好奇心から生まれたものである。

また、ベネデッタさんに「アニタさんはなぜ料理が大切だと思うか」と聞かれたので、ここから私にとって料理の大事さも明らかにしたいと思う。グローバルゼーションに立ち向かう現在には、日常生活を送りながら遠くの国の文明に触れる機会が多くなってきた。この現象にまだ慣れていない私たちは、違った文明を背景に持つ人との交際に迷ってしまう。外国人との交際に慣れた人々さえ外国に行った時、つまらなくてたまらない風習に会ったことがあると思う。しかし、自分との違っているだけで、外国の風習を拒絶するのはまったくよくないのではないだろうか。

このような問題の状態の中で料理は大切な役割を担っている。最近、小さな町でも外国の食品がそろった店は多くなっており、外国のレストランもどんどん普及している。それと共に、外国の料理を味わう機会も増えてきている。その傾向のおかげで、世界中の国々の文明に近づくチャンスも多くなった。なぜなら、料理を通して遠い国の間にある距離を短くし、認められない風習も理解し、受け入れることができるからである。要するに、料理は徐々に差別をなくすというすばらしい役割を務めていると思う。その役割を考えてみると、料理は私だけではなく、現在の社会にとってもいかに大切かを実感できる。

アレッサンドロさんに「アニタさん、例を挙げてくれない」と頼まれ、次の体験を紹介し答えた。大勢の西洋人のように、私の友達にもアジア国々を見分けるのは難しく、日本文明と中国文明を一緒にすることが多かった。しかし、中国や日本レストランもイタリアで人気を集めた後、中国や日本料理を味わってはじめて、私の友達もアジア諸国の間にある違いが少しずつ分かるようになった。つまり、食事するのようなささいなことで何千年も続いてきた中国文明と日本文明に触れ、自分の知識を少しでも深めることができた。

授業にクラスメイトと意見の交換する機会が多く、異議を受けたこともある。例えば、ティツィアナさんが、ある国に住んでいる人は皆同じではなく、人それぞれ料理に対して別の態度や考え方を持つという異議を出した。もちろん、料理のテーマを紹介するのに、一生懸命に単純化を避けたいと思う。私の料理についての話は総体的であるため、一般的な傾向や行動にその話しを基づきたいと思う。そうするうちに、まずステレオタイプ化を逃れたい。そして、人々が日常食生活に好き嫌いに応じて料理と個人的な関係を作ることがを忘れないようにと頑張りたいと思う。

対話レポート

動機レポートを書いた後、対話という活動になった。対話とは相手を選んだ後、自分のテーマについていろいろと話したり、互いにコメントしたりし、出た結論を考慮する活動である。つまり、対話はテーマに関する意見や考え方を深めるいい機会であった。対話相手としてアレッサンドロさんを選択した。アレッサンドロさんもこの講義を受け、社会的な視点から料理をよく考え、レポートを書いた学生である。私たちのアプローチが似ていたからこそ、彼との対話は役に立つかもしれないと思い、アレッサンドロさんと対話した。

話題1：「料理と文明」はもう少し深く

アレッサンドロさん	アニタさんの動機レポートをよく読んですぐ考えたのは「ピザを食べると、イタリア文明は分かるとは言えない」ということだ。
私	やはりピザは教科書なんてではない。何か伝統的な料理を食べると、一気その国の文明に詳しくなるわけではない。しかし、ピザを食べるとイタリア文明の知識を深めると思い切って言える。それは料理は国の伝統、風習、習慣から発生したものであり、料理でその伝統、風習、習慣に触れることができるからである。
アレッサンドロさん	ここまで何回も料理は文明と強い関係を持つと断言してきたが、アニタさんにとって文明は具体的に何なるだろうか。
私	文明とは毎日使われている言葉であっても、何を指すかを説明しにくい。私にとって昔から得た知識を集めたものだ。かつて、私たちの先祖が世界は何も知らなかった。規則も決められなかったその時代には、いいことを悪いことから見分けるための手段がなかったね。だから、頼ることは自分の体験しかなかった。そのような状態では経験で習ったことを他人に伝えるのは非常に大切だった。というのは、得た情報をコミュニティの一員と分かち合えば、コミュニティ全体の生活は少しでも快適になるかもしれないからだ。その分かち合った情報は文明の基本的な段階だと思い込んでいる。
アレッサンドロさん	知識ね。。それはおもしろい考え方だ。やはり文明には昔から伝わってきた体験が入っている。私も賛成する。文明は私たちの伝統を規定してきた。そうなんだ。もちろん、食べ物の場合でも同じことが言えるだろう。
私	そうなんだ。各国の食文化の背景に、何年も続けてきた伝統があり、それは国民の体験や知識の成果だと言える。では、食文化それぞれがユニックなものになるよね。

考えたこと

以上の二つの質問には料理と文明の間にある関係についていろいろと考慮させられた。特に文明は昔の人の体験を風習に変えることが分かった。料理に関する体験は例外ではない。現在は私たちはスーパーに行き、何回も点検されてきた食品を安心して買えるようになった。しかし、スーパーもない昔はそのような安心感はまったくなかった。その理由で、食べたことない食べ物に会った時には、私たちの先祖は第一にしなければならないのはその食べ物が体に良いか悪いかを理解することであった。それを分かるために自分の味覚・視覚にほかならない。あるいは、他人の経験に頼る可能性があった。やはり、体に良いと他人にもう確かめられた食べ物を選んだほうが便利であった。そこから食文化が発生した。別の言葉で言えば、何かが食べられるという結論に達した人々の経験から、その食べ物を食べる習慣が出てくる。要するに、文明は食べられるものと食べられないものを始めて見分ける役割を務める。つまり、食文化の起源には文明がある。

話題 2 : 文明の他に別の要素も大切だ

アレックスサンドロさん	アニタさんは何か食べてもいいのがわかって初めて、その料理を食べる習慣が出ると言っていた。では、なぜそれぞれの国は別の食文化があるだろうか。アジアやアフリカを考えてみよう。そこでも体によい食べ物が食べられているのだ。しかし、アフリカやアジア料理はイタリア料理と似ているとはまったく言えない。なぜだろうか。
私	そうね。アフリカとアジアでは私との全然違った食文化があるね。その国では、私たちイタリア人にとって変な食べ物も食べられているそうだ。虫はその例だね。
アレックスサンドロさん	まったくそうね。やはり虫も体に良いと確かめられている。しかし、西洋諸国では絶対に食べられていないものだ。どうしてだろうね。
私	前に言ったとおり、それぞれの文明の任務の中には、食べられるものと食べられないものを決めることもある。そう思い込んでいる。しかし、植物、動物、栽培などが国によって違いますね。やはり各国には別の材料があって、それを使って料理を作る。
アレックスサンドロさん	そうね。。その違いの背景には気候、国の地理的な位置などがあると思う。しかし、虫の例に戻ろう。虫は世界中にあり、易しく見つけられるものだ。
私	まあ。たぶん文明は唯一の大切なものではないだろう。食

	文化を形作るために。。。つまり、料理の背景に他の要素もあるかもしれない。
アレックスサンドロさん	そうね。でも、どんな要素だろうか。つまり、文明の他に料理に影響できるのは何だろうか
私	まあ。宗教や歴史かしら。

考えたこと

その話しのおかげで非常に大事なことに気づいた。疑いない、ある国の料理を形作るのは文明である。しかし、文明のほかに別の要素を無視してはいけない。それは宗教や歴史である。つまり、ある国の食文化はその国の歴史の流れや宗教につながると言える。このポイントが私のレポートの進みに非常に大切だと思う。料理の背景に文明だけあると思っていた私は、その話しのおかげで考えを改めた。やっと理解したのは、ある国の伝統的な料理を味わうと文明だけではなく、その国の宗教や歴史にも触れることができるということである。

話題 3 : 料理と宗教

アレックスサンドロさん	では宗教も料理と関係があるだろう。
私	そうね。宗教は料理と深い関係を持ち、やはり料理や食べ物に関する規則を規定する宗教が多い。
アレックスサンドロさん	まったくそのとおりだね。考えてみると、「肉は絶対食べられない」という厳しい命令を出したヘブライ教がその一例になるよね。
私	私もヘブライ教を思い出した。しかし、食べ物に関するそんなに厳しい規則を規定しない宗教もあるよね。たとえば、神道、仏教（せめて普通の信者の場合）キリスト教がその例だよ。そのような宗教も食文化や料理に影響を与えると思う。
アレックスサンドロさん	そうかな。アニタさん、何か例を知っているか。
私	ええと。。。日本語には「嫌い箸」という言葉がある。アレックスサンドロさんもこれを聞いたことがあると思う。
アレックスサンドロさん	やっぱりそうね。漢字がよく表すとおり、それは礼儀正しくないためはしでしないほうがいい行為を指す表現だ。すなわち、はしのマナーだと言える。

私	よく知っているね！じゃ、その嫌い箸の中には、「箸渡し」のような外国人でも知られている行動パターンもある。おもしろいことに、なぜそのような行為はだめかということだ。答えは仏教の儀式に簡単に見つけられる。箸渡しの例を取ろう。箸渡しとは、はしとはしで食べ物のやりとりするという意味を持つ。仏教には、ある人が亡くなった時には死体を焼くという風習があり、それを火葬という。火葬の後で骨を拾う時には箸渡しと似ている動作はされていたので、食事中に箸渡ししてしまうのは縁起が悪い行為だと考えられている。
アレクサンドロさん	それはごくおもしろい。全然知らなかった。今、料理は宗教と密接な関係があると思いついて言えるのだ。

考えたこと

以上の話のおかげで、料理は宗教と強く結び付くことが確かめた。確かに、ある国に行くとき食べられるものと食べられないものを見つけるのは当然である。また、別のマナーや料理の作り方も見つけられる。そのようなことはその国の文明の影響を受け、発生した風習だと自身を持って言える。しかし、それぞれの国は別の宗教もあるのは忘れてはいけない。なぜなら、それぞれの宗教は自分の教えを規定し、文明と同じようにその教えも料理に関する習慣を形作られるからである。つまり、宗教も食文化を大きく影響する力を持つ。

話題 4 : 料理と歴史

アレクサンドロさん	また歴史はどうだろうか。つまりアニタさん、なぜ歴史も大切にしなければならないと言っていたか。
私	ええと。。。歴史の流れとはある国民にさまざまな出来事を直面させるものである。確かに、その出来事とその国民の伝わってきた知識を変えたり、新しい価値観や情報を持ち込んだりする力を持つのだ。
アレクサンドロさん	私も賛成する。しかし、料理はどう。歴史に結びつくかな。。

私	やはり、料理でも同じことが言える。ある歴史的な出来事は、ある国に料理に関する外国の風習や情報も持ち込む力を持つ。その風習や情報はその国の食文化に吸収され、その時まで続いてきた料理に関する風習を変えることができる。
アレッサンドロさん	このコンセプトが難しいね。この場合にも例を挙げたほうが言いたいと思う。アニタさん、何か例を考えてくれない。
私	そうね。。アレッサンドロさん、はしの歴史は知っているの。
アレッサンドロさん	ええ、はしか。食べるためのはしだろうか。
私	はい、そのはしだ。やはり外国人として日本料理の特徴を考えると、まず思い出すのは日本人がはしで食べるということだね。
アレッサンドロさん	そうだね。誰でも知っているとおりに、西洋人と違って日本人がフォークやナイフを使わず昔からはしで食べ物を取り、食べてきたのだ。
私	ところで、はしの使用の由来という。。米を炊くという習慣だ。 実際には、炊いたお米は粘り強いため、スプーンよりはしを使うのほうがずっと便利だ。米を炊く習慣がない私たち西洋人は常にフォークやナイフで食べる。 ところが、はしの起源は日本ではない。中国だと言われている。5世紀頃から仏教や孔子の教えを中心に中国文明の伝統的な要素が日本に入り、日本文明の基本になった。その要素の中には日本文明の発展に絶対に必要な米の栽培もはしを使う習慣もあった。
アレッサンドロさん	歴史の授業にそれを勉強したね。今思い出したよ。アニタさんの例は非常に役に立ったと思う。それを聞いて、疑いない歴史も料理に影響を与えるのを確かめられた。

考えたこと

以上の例はいろいろ教えてくれた。第一理解できたのは国民の習慣を変えるからこそ、歴史は料理と深いつながりがあることである。もしくは、中国文明は日本に受け入れられなかったら、日本人は米を栽培しなく、西洋人のようにスプーンで食べるだろう。別の言葉で言うと、歴史も国々の食文化の展開に大切な役割を務め、風習の背景には歴史的な出来事もいるかもしれない。そのため、宗教と同じように歴史も料理から分けるわけがない。

結論

このレポートで目指していたのは、なぜ各国は別の料理があるかが分かることであった。動機レポートを書き始めた時、料理を形作るのは文明のみだと思い込んでいた。したがって、以上の質問の答えは文明に見つけられると思いい、料理と文明の関係に集中することにした。幸運に、対話をし、実質にその関係の強さが確かめられた。

まことに、アレッサンドロさんとの話しのおかげで料理と文明のつながりを深く理解できた。特に、対話はそのつながりの起源はよく分かるいいチャンスであった。「話題1」の「考えたこと」に説明したとおり、文明とは知識で構成されたものであり、その知識は昔から集めてきた人の体験から発生したものである。やはり、料理に関する知識が例外ではない。

では、料理は文明の落とし子だけではなく、文明の実質的な一部である。その理由で料理と文明の間に関係することはもちろん、その関係は非常に強いのも思い切って断言できる。

しかし、それは足りない。対話は教えてくれたのは、動機レポートに発表した意見は完全ではなかったことである。料理を形作るのは文明だけではない。その話しで以上に述べたことを打ち消しているわけではない。やはり、今も料理と文明の関係は深いと思い込んでいる。言いたいのは、料理の背景を調べると、文明のほかに無視してはいけない要素もあるということである。その無視してはいけない要素は宗教や歴史である。文明は料理の中心点を定めるのに対し、宗教や歴史は詳細を極めると言える。

前に言ったとおり、宗教は教えや規則を規定し、その教えは料理や食べ物に関わるのは珍しくない。では禁止された食べ物、タブー、祝日による別のやり方は全て宗教の教えに源を持つ。一方で、歴史的な出来事は国際関係を振興し、外国の風習の輸入は食文化の発展を助ける。

要するに、料理の背景にはいろいろな要素があると言える。各国にはその要素は相互に作用を受け、ユニックな食文化を生じさせる。外国に行くと、伝統的な料理を通して、少しでもその要素の混交に触れる。料理とは、文明、宗教、歴史の成果であり、私たちのように外国を学ぶ生徒たちは料理を絶対に無視してはいけない。

最後に、動機レポートに言及した「料理のすばらしい役割」に少し戻りたいと思う。料理は異人類の融和を助ける。つまり、料理で先入観を持つ人は違った文明や宗教に会い、親しくなり、先入観を排するかもしれないだろう。料理とは、「異なったものは悪いわけではない！」を理解するための易しい

手段だと思う。では、差別をなくすためにラーメン、キムチ、チリ、などから始めたらいいのではないだろうか。

その助言でこのレポートを締めくくりたいと思う。レポートを書き始めた時、伝えてみたかったのは料理のおもしろさであった。授業が相次ぐにしたがって、クラスメイトと比較し合ったり、新しい視点を見出したり、知らなかった情報を得たりした。それなのに、すべてのその変化の中にもその目的は全然変わらなかった。では、このレポートを読み、読者は少なくとも部分的に料理のおもしろさを感知できたら最高だろうと思う。

私と日本

終わりには、私と日本の関係に少しでも触れたいと思う。このコースはその関係を深めるまたとない機会であった。主として、二つの理由があると思う。第一に、クラスメイトとこれほど理論的な話題について活発に議論し、自分の能力を生かすことができ、もう少し自信を持って私の意見を日本語で述べられるようになった。第二に、料理をテーマとして選んだのに、できるだけ日本に注意を向けようと頑張り、自分の仮説を固めるため、日本の文明に関する出来事や例を挙げることにした。私の現在や将来の生活には日本が非常に大切であり、それは絶対に忘れたくないものである。

おわりに

このコースはありがたいことがさまざまあると思う。まず、自由に日本語で話させていただいたこと。確かに、自分のテーマは結論を出すため、実際のコミュニケーション手段として日本語を使う必要があった。それは言語力を伸ばすための一番いい方法だと思う。また、好きなトピックを考慮し、議論を高める間、クラスメイトとの関係を深めたこと。人間関係を発展するグループワークはいつでも有意義な経験になるものである。最後に、三ヶ月以上の努力を含んだ完成したレポートをインターネットに載せていただくこと。それはやはり大きな満足である。

要するに、全体のこのコースはポジティブな印象が残ることを自信を持って言える。主に、私の大学の学歴にはまたとない経験だったからである。普通のコースより、もう少し努力や確固をかけても自分の個人的成長に関わった体験であった。週間が相次いだと共にその感情はますます強くなった。それは、おそらく教育の目標ではないだろうか。

料理のトレンド

アレッサンドロ・コビエッロ

テーマの動機

はじめまして、私はアレッサンドロ・コビエッロと申します。ベネジア大学専門課程の二年生です。「考えるための日本語」というコースのために自由に一つのテーマを選んで、日本語でレポートを書かなければなりませんでしたが。自分の意見だけではなく、様々な相手のおかげでそのテーマについて意見の交換して、この文書ができました。

私が選んだテーマは「料理のトレンド」ということです。一般的なテーマですが、私にとって料理が面白く、大切だと思う理由はいろいろあります。

第一に、大学に入ってから料理に興味を示すようになり、友達と一緒に楽しい時間がたつ機会だと思います。ヴェネジアのカ・フォスカリ大学に勉強するために、一人暮らしをし、自分で料理せざるを得られませんでした。初めは難しかったですけれども、少しずつ単なる趣味にとどまらず、おいしくできるまでになりました。そして、友達と食事を共にするのが大好きです。友達と料理して話し合うほど楽しいことはありませんでしょうか。友達と私が作った料理をシェアする時に、もちろん嬉しく感じていますけれども（特に作った料理がよくできた場合）、それだけではなく、いい時間がたつてありがたい感じもあります。そして、お互いにコメントをし、ミス直すことができるし、友達の顔で私が作った食事が好きのを見ると嬉しくなります。例えば、去年日本に行った時に、外学校の台湾人と仲間になり、チラミスの作り方を知りたい人に教え、皆一緒に私が作った料理を食べました。皆がチラミスを食べたことがありましたが、作り方が難しいと思い、作ってみませんでした。それで、一緒に作ってみて嬉しく、いっそうよく仲間になりました。

第二に、料理が面白い現象だと思います。あるレシピをコピーするだけではなく、頭の中で一皿の料理を想像し、簡単な食材からすばらしい創造ができます。その過程は日常のおかずから高級料理に至るまでできると思います。ところで、十八番はケーキとお菓子です。特にチーズケーキとお抹茶が入っ

ているチラミスは僕のお得意です。簡単なチラミスのようなケーキでお抹茶をいれ、高級料理になるでしょうか。最近のチャレンジは乳製品を入れずケーキをすることです。材料を変えて同じ結果を受けることが楽しいと思います。難しいことは同じ味と個さを得るということですが、頑張っています。

第三に、社会的な現象としてさらに調べたいと思います。つまり、最近からテレビで料理番組がもっともっと発生することが気になりました。しかし、突然人々は料理に興味になりましたか、他の理由があるのでしょうか。私にとって、マステルシェフという料理番組が一番面白いと思います。理由は参加者がプロのシェフではなく、一般人で私のように自分の夢を追い続けているからです。そして、すばらしいチャレンジを見て次第に新しいレシピと作り方を習っていきます。時間がある時、その料理番組をよく見て、どんどん習っていますけれども、ある人にとって最近の番組では普通のレシピではなく、少し難しすぎる食事が出てくるのです。一般人はその食事を作られなく、レストランにも見つかれません。しかし、多くの料理番組を見て、それぞれのいいアイデアを覚えて、よく影響ができます。

それから、授業時間の中でクラスメイトの動機レポートを読み、お互いにコメントをし、面白い話が出てきました。最近、大勢の人はプロのシェフではなく、料理のテレビ番組を受け持っていく。ベネデッタ・パローチは一つの例です。たとえ皆がシェフになれば、どうするのでしょうか。もしかしたら一般人のような人が難しいレシピを作るのをみて非常に簡単に見えませんかでしょうか。その視点から見ると、テレビは人々の傾向にしたがって、何でも人々が見たがっていますかと放送して試しています。例えば、同じフォルマットの中で部分的な変更が放送されています。マステルシェフは一つの例です。イタリアでは、けんか・悪口が大好きなので、マステルシェフ・アメリカではその好き嫌いにしたがって、ゴードン・ラムゼイはいつも怒っているように吹き替えされています。ところが、アメリカではすごく親しい人だと見えるのです。しかし、クラスメイトの話に戻り、必ず皆さんが変なトレンドだと思っており、飽和状態になったら、その興味が減っていくはずですよ。ところで、ほかの面白いトレンドが出てきました。それは極端な菜食主義者ということです。この人は肉・魚の他、卵・チーズ・ミルクなどもとらないという人なのです。最近、極端な菜食主義者のための料理が発生しており、非常に人気があります。雑誌をはじめとして、本やテレビ番組などのいろいろな手段で普及してきました。なぜかというところでしょうか。ある人にとって、健康に注意が増加していくので、料理に関する注意も上がっています。一方ではある極端な意見も出ていくのです。皆さんがどう思っているのでしょうか。トレンドにすぎないか、本気の変化だと思っているのでしょうか。

対話報告

「考えるための日本語」というコースのために、二人と対話をするにすることで、このレポートはもっともっと深くなりました。一人目はアニタさんです。彼女と一緒にヴェネジアの喫茶店で一時間ぐらい対話することにしました。というのはだいたい似ているテーマを選び、同じように料理に対する興味がある人だからです。

話題1：料理番組の普及について

アニタ：最近の料理番組は料理を作るために本当に必要ではなく、トレンドに従って視聴率を増やすだけの番組だと思っています。アレッサンドロさんはどう思いますか。

私：料理番組のブームの前に、料理に熱中した人は料理に関する雑誌や本を買って見ていました。現在、テレビはその人々のために巨大な数の料理番組を提供している。しかし、その人々のほかには一般的に好きなものです。雑誌より、テレビで作り方を現実的に見えて、さまざまなアドバイスを聞く可能性があります。その上で、料理に興味がある人はレシピだけの料理番組より楽しい番組のほうが好きです。たとえば、最近マステルシェフとかヘルスキッチンとかとても人気になりました。どうしてでしょうか。理由は真面目なことのほかには気晴らしも大切です。そのために大勢の人は本当に料理に興味がなくとも料理番組をよく見えています。「Man vs Food」というテレビ番組はほかの例です。その番組ではレシピがなく、極端な大きさの食事に対するチャレンジをすることです。一人で2キロのハンバーガーを食べることは楽しくないのではないのでしょうか。

意見をもらって考えたこと

最近の料理番組は非常に必要ではなくても、人々の傾向に従って見て、料理を作るための役に立つ手段をあげて、私のような人に挑戦としてもっともっと料理に興味を示すようにならせた。その上で、伝統と現代、外国と国内の面白いミックスを表しています。そのために料理の多面を習う役に立っている手段だと思っています。

話題2：料理番組の影響について

アニタ：料理番組は楽しい時間を提供するの上で、何か影響を与えていると思いますか。

私：私にとって、楽しい番組だけではなく、社会的に大切な役割を表しています。つまり、料理は大勢の人にとって面倒くさいことで、料理を作ることができません。料理番組の楽しさでその人は料理に対して関心になって、近づいていると思います。そうすると、事前の調整食事より自分で元気な料理を作ることができます。その上で、現在特別な目的の料理番組もありそうです。確かに、料理は食べ物の飢えを満たすだけではなく、女性を口説き落とすためにも人気がある。そのために、一つの番組は素晴らしく、ロマンチックな夕食を作るためのアドバイスを出して挙げます。

意見をもらって考えたこと

料理は人々の生活に非常に大切な役割があります。同時に料理番組が人々の生活に影響を与えています。人々はドラマのように次の一回分を待っていて、友達と予想についてしゃべっています。レシピ、作り方、アイデアなどだけではなく、ライフスタイルのアドバイスも出てきます。

二人目は「考えるための日本語」というコースと関係がない妹です。彼女も料理に興味があって、料理番組をよく見えています。そのために、私と会話をしてほしかったです。

話題3： 外国料理に対するテレビ番組の役割について

妹：最近テレビで外国料理を作るのが常に見えます。料理番組は外国料理に対して特別な影響があると思いますか。

私：私も外国料理がいっぱいになりますと気がつきました。もしかしたら料理番組はたいてい外国のフォーマットだからです。しかし私にとって外国食文化に対する興味が高いことがほかの理由だと思います。それで、その傾向にしたがって料理番組が外国料理の推進を役に立てると思います。つまり、テレビでおいしそう外国食品を見て、私もそのような食べ物を知らなくても、好奇心を持って食べてみたいです。そのことを通じて今まであまり普及していなかった日本料理やインド料理はとても人気になりました。

意見をもらって考えたこと

料理番組のおかげでも人々が外国料理を食べてほしくて、どの町でも新しい外国レストランが開店しています。ほかには、外国文化も広く普及して、お互いの理解も深くなる可能性があります。私の考えでは、外国料理が大好きです。毎週末インド料理のカレーチキンを作っています。外国料理を味わえば、その国にいるのを想像して頭の中ですばらしい旅行ができると思います。しかし、初めて味わってみるために勇気と好奇心が必要です。

私が選んだテーマについてその二人だけではなく、他の人がコメントをして対話を成長するために役に立ちました。

カルロッタ：菜食主義の傾向はどう思っていますか。

私：私にとって、将来は菜食主義のようなライフスタイルがもっともっと普及しつつあると思います。理由はいろいろあります。例えば、動物に対する感じやすくさせることが増加しているからです。あるいは、動物を畜殺することが人を殺すことと同じ意味があると思っています。他の理由は健康に注意して、肉のような脂肪的な食品を食べなかったほうが良いと思う人々が大勢だからです。ところで、私はそのようなことを考えず、脂肪的なものに味覚が良いことが食べたいです。動物も植物も人間のために栄養をとるものなので、皆さん、召し上がってください。

アリチェ：今料理は人々の間に人気になりました。でもそれはたぶん動向ですね。将来にその動向が続いていますか？

私：菜食主義の傾向だけではなく、一般的に料理に関する興味が上がってきたそうです。私にとって非常にいいことだと思います。最近皆が忙しくて忙しくて適切に食事を作る時間がなく、冷凍食品や合成保存料が入っている食品しか食べられません。私の考えでは、本気の問題は時間だけではなく、やりがいの不足です。私も大学生として毎日夜遅く帰っても、おいしいものを食べたいので、面倒くさい感じを我慢して何か作ってみます。それで、もしテレビがこのやりがいを推進できれば、巨大な勝利だと思います。

ダリア：アレッサンドロさんは何でも料理ができるでしょうか。肉にとって動物を料理したら、問題があるでしょうか。例えば私は料理が好きですけど、特別な肉と魚に対して感じ悪いので料理ができません。それでシェフになることができません！

私：私は特に甘いものを作るのほうが好きでも、だいたい何でも作っています。例外は魚です。魚はあまり食べていないので、作るのも珍しいです。もちろんいいシェフは何でも作らなければならないので一生懸命頑張っています。将来は日本語を生かす仕事を見つけないです。しかし、料理にも興味があるので、日本で料理に関する仕事を見つければとても幸せです。卒業後、日本語外学校に通ってイタリア料理のレストランでアルバイトするつもりです。そうすると私の二つの興味を合わせることです。その上で、日本会社に正社員になりたいです。その会社は料理に関すればラッキーだと思います。しかし、料理に関する仕事を見つける前に料理に得意になりたいです。今まだたくさん習わなければなりません。

ヤコポ：アレッシェンドロさんは料理番組について話したが、この番組には誰でも料理が上手だということを見せる。僕にとってこれはイタリア人の性格と関係があ。イタリア人は皆料理が上手だと言っている。これは悪いことではないけれども、他人に教えるまで上手ではないと思います。アレッシェンドロさんはどう思いますか。

私：最近誰でも上手と思って、料理番組で作り方やレシピを教えるまでになりました。私はそのような横柄を持っていないので、私の制限を知っていて毎日新しいことを習う可能性があると思います。そのために、友達と一緒に料理を作るのが大好きです。そうすると、面白いアイデアが出てきて、お互いにたくさん習う可能性があります。

マリア：アレッシェンドロさんは「大学に入ってから料理に興味を示すようになり」と書きました。前は全然興味がなかったのか。

私：大学生になる前に、料理に興味がないではなく、母親と料理を作っていました。料理上手な人だから、時々作り方や簡単レシピを教えてくださいました。例えば、クリスマスではクリスマスビスケットを作るために少し手伝っていました。そのとき、手で作ったビスケットを友達にプレゼントして、人の顔で幸せを見るのがすばらしい気持ちでしょうか。確かに、そのこと私の興味が上げるの一つの原因となりました。しかし、本当に料理に興味を示すようになるのは大学生の時です。そのときから甘いものを越えて、何でも作ってみました。

フランチェスカ：アレッシェンツロさんにとって食べ物の質は大切だと思いますか。買い物をする時、普通にどの店のタイプを選びますか。例えば、「km0」という市場に買い物をしに行きますか。

私：食材の質の大切さをわかってきました。生まれつきの性質を使えば、健康に良い影響を与えるだけではなく、良い性質と良い味覚にも感知できると思います。その上で、地域を守るも大切です。そのために、旬の野菜と「km0野菜」を買ったほうがいいと思います。そうすると、不況の状態にも地域経済の復興に役に立つことだと思います。

結論

「考えるための日本語」というコースのおかげで、私がとっても興味になったテーマについて考えの流れとして書く可能性がありました。ところが、その考えの流れに迷わないように少しまとめてみましょう。

最初に言った通り、そのテーマを選んだ理由は三つがあります。一つ目は一人暮らしして、必要性から楽しみになった料理に興味を示すようになりましてからです。二つ目は、面白い過程で新しいものを創造ができるとわかりましたからです。三つ目は、社会的な現象として料理番組のトレンドが生まれてきたからです。ある人にとって役に立っているチャレンジみたいなことで、他人の考えではトレンドにすぎないことです。しかし、みんながその料理番組が大好きです。

そのテーマについて、クラスメイトのアニタさんとこのコースと関係がない妹と会話をして、深く話しました。会話する前に、料理の面白さについて話すと思いましたが、それにかわってテレビ番組のトレンドを中心に考えました。そうすると、動機と会話の一貫性を守るために、「料理の面白さ」から「料理のトレンド」にタイトルを変えました。会話の話題はたいてい三つがありました。一つ目は料理番組の普及と傾向でした。要すると、現在料理番組はどここのチャンネルでも普及されていて、一般人はそれに夢中になってきました。二つ目は料理番組の影響でした。すなわち、それは一般人の生活に影響を与えて、料理に近づく役割を示すと思います。三つ目は外国料理でした。我々にとって料理番組はトレンドに従って、外国文化の推進の役割も表すと思います。

このコースのおかげで、前は表面的に思っていた料理について深く反映されていました。料理は昔から現在に至るまで大切なことではないでしょうか。料理の形がいつも違っていますが、元気に暮らすだけではなく、自分の気持ちを示すための手段だと思います。料理を普及する手段も変わってきました。たしかに、現代の手段はテレビです。テレビのおかげで、広い範囲で料理を教える可能性が高くなりました。トレンドにすぎないかどうかははっきりわからないけれども、なるほどいい影響を与えていると思います。現代化のせいで、ますます料理に科学的なことが入っていて、健康を無視する傾向があります。ところが、テレビを通じて一般人に料理作りを教えて、健康に注意して、元気な生活に戻る可能性があると思います。たしかに、伝統的な作り方が改めて人気になりました。要すると食品添加物を入れず、祖母の時代のように、古くて伝統的なレシピに従って元気な食事を作ることです。どうしてでしょうか。私の考えでは、不況の時に一般人は迷っていて、由来を探す必要がありませんでしょうかと思います。結局に、テレビによる料理に対するアプローチはいい影響を与えて、料理のような大切なことに注意を向け直さないのではないのでしょうかと思います。

おわりに

このコースで一番難しいことは何回も自分の意見の理由を述べるということでした。しかし、非常に役に立ったと思います。グループで話し合っ、家で何回もその意見を書いて、日本語の能力を伸ばることができました。それに、このコースに参加していて嬉しかったです。皆さんよろしく願いしました！

「料理」への色々な見方

マリア・ガンバ

テーマの動機

「レポートのテーマを選んでください」と言われた時に、「じゃあ、何をすればいいかなー」と思って、すぐ答えをみつけた。「料理について調べたら確かに面白いね」と思った。私が料理と特別な関係があるから、レポートに紹介してみたいと思う。この選択の理由はいろいろある。

第一、昔から家族のおかげで料理に近づくことができた。

子供のころから母と祖母と一緒に料理をして、いろいろなレシピを教えてくれたから、料理はだんだん好きになってきた。実は、その時の好きな食べ物はあまり多くなかったから、何でも食べられなかった。父は「母さん、心配しないで、まだ子供だよ！大人になると、なんでも食べられるようになる」とよく言った。味の種類はよく分からなかったから、いつも同じ食べ物を食べてしまったことだ。

たいていの子供のように味覚が広くなかった。しかし、いい感じを感じられた経験のおかげで料理にどんどん近づくようになってきた。

そう言えば、昔のことを思い出す。祖母と一緒に家で手作りパスタの作り方を習って、たくさん作った時に家族の全員に上げる習慣があった。実は、孫は多いけど、祖母が私と一緒にだけ料理をしたから、特別な関係があった。

今、祖母は88歳だから、残念なことにもう料理をしていない。

子供のころのいろいろ教えてくれたおかげで、ヴェネツィアに引っ越してから、自分で料理をするのは全然大丈夫だ。だいたい何でもできるから、友達にもたくさんのおかずを作ってあげる。たぶん面白いのが、私がスーパーへ行くとリラックスできるから、買い物をするのも大好きだ。何もしていない時に、「さあ、夕食に何をやるの？」と言う考えがよくあるのが、食べるより作るのが好き。

時間がなくても料理をするのは「面倒くさいな」ということを私が思うことができない。私にとって楽しすぎるからだ。料理をするのは決めたレシピをやるだけではなく、あるレシピを読んで、自分の想像で考えて、何かを変わることだ。そうすると、すごく楽しくなると思う。失敗すれば、問題ではなく、もう一回やってみる。面倒くさいではない。

第二、大切な理由は父だ。

母は料理ができるけど、いつもいろいろな用事があるので、夜疲れたうちに帰るときに夕食を作るのは面倒くさいになる可能性がある。

例えば、仕事から帰る時、アイロンをかけてはいけないけど、家に一人だから、同時に夕食を作るのも必要だ。だから、料理を作る時間は料理の時間だけではなく、何かを作りながら他のこともやっちゃって、料理だけ考えられない。つまり、母から作った食べ物は美味しいけど、忙しいので母は料理をするのがそんなに好きではない。

父の状況はぜんぜん違う。父も仕事のせいでいつも忙しいけど、彼は料理が大好き。だから、何かを作りながら他のことを考えることができない。頭の中でその料理だけあって、料理の時は本当に料理の時だけになる。「何かを作りたいと、必要な時間をずーッと台所に残らなければならない。心をこめると、必ずできる」というのは父の話だ。私はまったくその通りだ。

彼は料理がすごく上手だから、一緒に家にいる時ご飯を作ることもある。そして、私がヴェネツィアにいる時に、料理をしながら迷ったら、父に電話して、相談する。彼が肉とか、魚とか、パスタとか、何でもできるから、父は偉いと思う。だから、日本へ行った時に父に特別なお土産を持ってきた。手作り包丁だった。父は本当に嬉しくなったね！

まだ、理由が一つあって、確かに一番大切だ。

実は、私がシェフになりたいと思う。昔に戻ったら、シェフになるための高等学校に通いたいと思うけど、高等学生だった時、こんな学校は家から遠かったので、通うことができなくなってしまった。だから、外国語の高等学校に通うことにした。外国語が大好きだけど、今も「シェフにとってレストランで働いていれば、いいなー」ということをよく思ってしまう。大学を選んだ時に「ポツレンゾ大学に入れば、料理に関する仕事ができる」ということを思ったが、その大学はシェフになるための大学ではない。ポツレンゾ大学は美食法科学のSlow・foodの大学で、ピエモンテ州にある。世界中からその大学で勉強するために学生たちが集まってくるけど、僕の場合ではなかったから、外国語の勉強を進むことにした。

今まで書いたことは「料理」というテーマを選んだ理由だ。私には料理がこれぐらい大切だから、クラスメートと一緒にフォーラムでもっと調べたいと思う。

受けたコメントはだいたいレストランを営むについてコメントだった。「すごい夢だ」や「いい仕事だ」と言われた。昔に戻れないから、「料理のコースに通うことができないか」という質問もされた。ベネデッタさんがポツレンゾ大学とかトリノのEatalyも知っているので、Eatalyのシェフのコース

に通うことを勧めた。Eatalyというのは特別なスーパーのような店だ。トリノにあって、このスーパーでSlow・foodだけの食べ物とか飲み物も売られている。このスーパーでお客様が買い物できるし、レストランのように食べられる。初めて入った時に「ええ、すごいね！」と思った。トリノまで足を伸ばせば、入って食べてみて下さい。本当に特別なところだ。

今日、原材料の性質は一般的な考えでもっとも大切になってきたから、季節な野菜とか果物も使った方がいいとよく言われている。そういえば、偉いシェフと言うのはそれをうまくできるシェフだ。性質の大切さが分かるのは非常に大切だと思うが、シェフの任務だけではなく、一般的なのだ。私たちの国に関して、Slow・foodのような会社のおかげで世界中でイタリア料理の性質を守られている。これは私の考えでごく大切だと思うけど、外国もこんなトレンドを従っていくだろう。

Eataly とSlow・Foodと生物的な食べ物についていろいろな質問をされたから、たぶん一般的な人々はそれに気づいていないと思った。

前に書いたどおりに、Eataly とSlow・Foodを通じて、世界中イタリア料理の有名な食べ物と飲み物の性質は守られていて、どこでも売られている。それはいいアイデアだと思う。こんな会社は食べ物の性質を非常に大切にして、世界中でこの性質を守るのはEataly とSlow・Foodの目的だ。生物的な食べ物の性質も高いから、ちょっと値段も高くなるため、消費者に問題になる可能性があるだろう。高すぎると、買えないになってしまう。これは対話の話題の一つになった。

料理と言うのは食べ物を作るだけではなく、もっとも広い話で、世界中共通点だ。

だから、「料理」への見方はいろいろあると思う。

対話の報告

似ているテーマを選んだから、ベネデッタさんと一緒に対話をすることにした。

彼女だけグループの中でポツレンゾ大学を知っていたから、おもしろい対話になった。

ベネデッタさんと対話

話題1：高等学校の後で

ベネデッタさん： 高校の後に、なぜ『アルマ』とか『ポッレンゾ大学』を決めなかったか。『アルマ』という学校は知っているか？

私：ポッレンゾ大学に入学すれば、シェフにならないからだと思う。つまり、ポッレンゾ大学で料理しないで、料理に関していろいろなことを勉強する大学である。だから、この大学を選ばなかった。実はアルマという学校を知らない。。。

考えたこと： アルマと言う大学が分からなかったが、シェフ二なるための大切な学校である。ポッレンゾ大学だけ知っていたが、そこで勉強すればシェフになれないから、選ばなかった。アルマ学校は高等学校の後で通う学校で、シェフになるためのグアルチエロ・マルケジの学校だ。シェフになるために高等学校から特別な学校に通わなければならないと思い込んでいた。だから、ちょっとビックリした。

話題2：大学の後での計画

ベネデッタさん： マリアさんは大学に入る前にシェフになりたかったと言ったので、日本語を勉強しても、卒業後、計画は何であるか。つまり、もっと日本語を勉強するか料理に関して計画を選択するつもりか。

私： 何をするのかまだ分からないが、できれば日本語を使いながら料理に関してある仕事をやりたいと思う。

例えば、ワインに興味を持っているから、たぶん日本であるイタリアワインの会社で働くこと。

日本とイタリアの間に橋のようにある仕事をするつもりである。しかし、日本でイタリア料理レストランで働くのはやりたくないと思う。

Gromと Slow・food の会社で働くのはいいと思うから、もう勉強を進みたくないと思う。できれば、卒業の後に日本語を勉強するために日本へ行って、その後ある仕事をやりたいと思う。

考えたこと： 卒業のあと、何の仕事をするのが分からないので、日本で料理に関してある会社に働きたいと思う。まだ時間があるから、今決めていなくてもいいと思う。

話題3：Slow・foodというのは

ベネデッタさん：マリアさんは卒業した後でSlow・foodのような会社で働きたいといったから、この会社の働き方についてどう思う？

私：Slow・foodの目的は世界中でイタリア料理の性質を守ることであるから、ごく大切な会社だと思う。

考えたこと：今日は食べ物の性質の話はごく大切になってきたから、買い物するときに費消者は原産地とか原材料など重要にしている。だから、イタリア料理は世界中で有名であるから、この食べ物と飲み物の性質を守るべきだ。この目的を目指している会社があった方がいいと思うから、Slow・foodと言う会社があるから、よかったね。

話題4：食べ物の値段

ベネデッタさん：Slow・foodの品物の性質は高いから、値段も高くなるだろう。それは費消者に問題にならないだろうか？

私：そうだね。こんな店で高い品物ばかりあるから、普通で買い物できないね。値段のせいで特別な場合の品物になってしまう。

考えたこと：こんな品物の値段は問題になる可能性がある。だから、時々だけ費消者が買える。もちろん、性質はいつも大切であるけど、こんな品物ばかり買うことができない。

話題5：解決がある？

ベネデッタさん：この問題について、マリアさんはどう思う？解決がある？なかったら、こんな品物の値段は下がる可能性がある？マリアさんにとって。

私：実は、解決がないと思う。

考えたこと：高い性質にに着くために、初めから終わりまでずーっといろいろなプロセスが必要であるから、値段が高くなる。それは変わることができないと思う。原材料は高ければ、最後の製品の値段も高いはずだ。

対話レポートまでについてもらってコメント

他のクラスメートからもらったコメントはだいたい「アルマ」学校とかポツレンゾ大学についてコメントだった。料理に興味を持っていない人はこの学校と大学が分からないだろう。

吉田さんが私の意見をかんぺきに理解できた。昔に戻ったら、シェフになるために頑張りたいと思うが、今シェフになるために遅いだ。しかし、これは問題ではないから、吉田さんが「食に関係のある会社で、実際に料理をしない仕事（事務など）でも、やってみたいと思うか」と聞いた時に、「まったくその通りだ」と答えた。

ヤコポさんとフランチェスカさんのコメントを通じて、シェフの特徴についてもよく考えてきた。料理は決めたレシピをすることだけではなく、自分のことも伝えることなので、シェフの仕事の必要なのは想像とかテクニックだろう。テクニックは経験のおかげで受けられるけど、想像はあるかどうか人それぞれ違うから、なければシェフになる可能性が低くなるだろう。想像のおかげでレシピをよく変われるし、食べ物の見た目も美しくなる。そういう理由で想像は非常に大切だと思う。

他に、味と美容の間に、どちらの方が大切かと言う質問があったけど、二つとも重要な特徴だから、シェフは二つとも同時に大切にしたい方はいいと思う。テクニックだけ足りないから、見た目の大切さが分かるのは必要だと思う。要するに、想像とテクニック、鋭敏な味覚、美意識以外に、もう一つある。それは自分の仕事を愛情することだ。これはこんな仕事についてだけではなく、一般的な考えだ。自分の仕事が好きと、成功できる。

クラスメートのコメントのおかげで、いろいろな面から料理について考えるようになった。

話の広さのため、いい面しかない。ここまで書いたについて料理の楽しさとか、シェフとして働くの利点だけだったが、料理をするのは楽しさや美味しい食べ物ことだけではなく、苦勞もある。

すなわち、シェフの仕事はごく大変だと思う。早く朝マーケットへ行って、夜遅くまでレストランで働く。休む時間がなくなってしまって、一年中働く仕事だ。それだけではなく、レストランの台所はいつもごく忙しい所になってしまう。お客様の注文に答えるために台所でチームのように働く必要だ。そうしなければ、遅くなってしまって、お客様が怒ってしまうだろう。後で、レストランの人气が減ってしまう可能性もある。だから、注文が着くときに一生懸命頑張らなければならないと言う話はマリアさんのコメントに答えだった。確かにレストランでチームのように働けばならないから、料理は関

係を強化できる。もちろん、台所は静かな芭蕉ではないね。成功で切るために、シェフの社長はごく厳しくなる。スポーツのチームのように、試合があれば、一生懸命頑張らなければいけない。二つともの場合に成功できるようにチームのメンバーの間に強い関係があると、簡単になる。

台所について言えば、ダヴィデさんも質問をした。普通のレストランで働いているシェフと料理番組のシェフの違いについて質問だった。料理番組は最近多くなってきて、今誰でも参加できるから、人気が出た。しかし、料理番組は映画みたいな現実だから、私がこの番組のシェフを考えれば、本当な仕事をしていない人を思い出してしまう。もちろん番組で働くのは本当な仕事だけど、レストランの仕事と比べて全然違うと思う。レストランで具体的なお客様がいるから、働き方は大変になるだろう。私の考えにすぎないが、本当な仕事はレストランでやった仕事だ。

レストランで現実のお客様に食べ物を作ってあげるから、競争だけではない。今日、料理番組を見るとシェフの仕事は簡単で、静かな仕事みたいけれど、実はそんなことではなく、もっと厳しい仕事だ。だから、シェフになりたい人は決める前に本当な台所で過ごしてみたほうがいいと思う。アレックスサンドロさんのコメントはこれについてだった。僕達の意見はよく似ていて、彼は料理に関してあるバイトをするのを勧めた。便利な経験だと思うから、大学の用事が少なくなるとやってみたい。こんな経験のおかげで、学生たちが仕事の世界に近づけるから、大学と本当な仕事の間的重要な経験だと思う。

アニタさんのコメントは料理についてだけではなく、シェフの仕事の利点と欠点についてコメントだったから、面白かった。もちろん、前に書いたどおりにレストランを営んでいると、他の仕事より休む時間は不規則になってしまって、普通の夏休みとか冬休みとかレストランで働かなければならない。これはやっぱりシェフの仕事の欠点だ。しかし、この程度に着く前に、まだ自分のレストランがないシェフだったら、世界中のレストランで働く可能性があると思う。そうすると外国の料理とか文化も理解できるようになるだろう。これは利点だ。

料理は食べ物とか飲み物だけではなく、生き方だと思う。その中で、国の文化や習慣や人口の行動なども入っている。

今選べれば、ワインの分野に調べたいと思う。ワインは地方によって全然違うから、土地と特別な関係がある。イタリアワインは世界中有名だけど、各ワインの特徴を習うのは非常におもしろいだろう。料理に関して話だから、ワインの分野にもっと調べれば、面白い仕事できるようになるだろう。

結論

自分のテーマを選ぶ必要があったとき、一つを見つけるのはそんなに難しくなかった。すぐ適当なテーマが思いついた。料理である。なぜこのテーマを選んだかの理由をよく考えるのは次のステップだったんだけど、自分のことだったこそ選択を説明するのは非常に難しくなってきたと思う。自分のことだったこそ、自分に選択の理由をはっきりした理由みなかったため、他人に言葉であらわせないことを説明するのはごく難しかった。

料理というテーマを選んだ理由はいろいろである。しかし、その中で大切なものは三つだけである。

第一は私の家族である。子供のころ、母と祖母といっしょに料理して、いろいろ教えてくれて、いい気持ち感じた。その後、自分で料理をする必要になったとき、子供のことを思い出して、いい気持ち感じられる活動になった。

第二は、父である。彼は料理がよくできるから、「何かを作りたいとき、愛を込めると必ずよくできる」という話を教えてくれた。そして、料理の時は料理の時だけである。つまり、料理以外考えはなかった方がいい。そうすれば、できる。

第三は、よく「シェフになればいいな」ということをよく考えるから、料理というテーマを選ぶことにした。

ここまで自分の考えを他人に伝えてみたけれども、まず対話をして、その後ももらったコメントを通じて、自分のことから一般的なことに考えるようになった。それはおもしろいと思った。

料理の話はごく広いであるから、いろいろなアプローチしかたがあると思う。対話のおかげでシェフになるための学校についていろいろ教えてくれて、特別な高等学校に通うのが必要ではないということを習った。普通な高等学校に通えれば、大学の代わりに、「アルマ」という学校のように通って、シェフになることができるという話をベネデッタさんに言われた。それは思い込んでいた自分の考えと別のだったから、対話は便利な活動となった。

料理の社会的な役割については、他人とのディスカッションのおかげで考えるようになった。つまり、自分の楽しさから食べ物の性質の大切さとか、シェフの仕事の利点と欠点とか、人々と料理の間にある関係までについてよく考えた。

自分の夢について書いたときにいろいろなコメントをもらったため、シェフの仕事は大切な話題となった。各仕事のように利点と欠点もある。利点と言えば外国の料理を通じて、その国の文化も理解できるし、世界中のレストランで働く可能性があるし、いろいろなテクニックも習うことができる。反対に欠点の例は不規則な休みである。普通な休みに働いてしまうからであるため、大変になる可能性がある。そして、レストランの台所はいつもごく忙しいところであるから、ストレスをたまるのは簡単だと思う。また、シェフの

特徴についてもよく考えることになった。テクニックといいセンスも同時に大切にしたいと思う。

最後の話題は原材料の性質だった。最近、この問題は非常に大切になってきて、人々が性質を大切にしつつある。これはいいと思って、Slow・foodのような会社の大切さについてよく考えた。もう一つの話題は、将来の計画だった。いろいろな勧めてくれたけど、今一つの仕事を選べなくても、やっぱり料理に関してある仕事をやりたいと思う。

活動のおかげで料理へ一般的に見ることができた。楽しさだけではない。

おわりに

終始自分の選択の理由を見つけて、深い原因を探しながら、自分のことも習った。だから、面白い活動になったと思う。自分のことは言葉で他人に伝えるのは簡単ではないため、深い考えと志望を説明してみるの成長し方だと思う。

そして、日本語で考えられるようになるのプロセスではクラスメートと一緒に日本語だけで話すとか、自分の意見も書くのも大切なステップだと思う。初めに選択の深い理由を見つけることがあまりできなかったが、「考えるための日本語」のコースのおかげで簡単になってきたと思う。

「料理の心」

「料理と友達は自分の楽しさになる」

マイケル・パチョーニ

始めまして。

マイケルです。

この授業の選んだテーマは「料理」である。

そのテーマは本当に大切だと思いき色々な理由があるので説明してみる。

入学生になった時に料理について全然知っていなかった。母さんと祖母さんは本当に上手なシェフがいるのに大学に通った前に料理について興味がなかったから何もレシピを教えてくれると聞いていなかった。

そのために私の最初の食事は全然美味しくなかった。

美味しくなくても、料理を負けたくなかってもっと頑張ったので料理についてだんだん慣れられた。5年前に料理の番組がマスターシェフなどあまり有名ではなかったと思う、そしてアパートにテレビが持っていなかったからいろいろな料理を作るための本を買いました。その本で基本レシピから読んで作り始めて時々私のレベルに比べてもっと難しいレシピをやってみた。さらにクラスメートと授業の後、一緒に食べたので得意レシピのやりかたを教えてくれると聞いていました。最近リソットについて関心があるのでいろいろなリソットのレシピをやってみる。

三年前、住んでいたアパートから寮に引っ越した。寮にたくさんの友達ができたから家族のようにいつも日曜日に一緒に昼ご飯を食べた。

アパートに住んでいた時の買った本でたくさんのレシピを知っていたからいつも昼ご飯の作ることが私の責任だった。料理を作る時にいつも友達と笑っていて冗談をしている、つまり作る時が楽しい活動になった。さらに、

スパイスの味を嗅ぐとか知っていない難しいレシピをやってみるとか、そんなことが本当に面白いと思う。そして本のレシピをコピーするだけではなく、コピーをしながら頭の中にいろいろな似ている材料を加えれば美味しいかどうかと考えるて変わって見た。さらに、料理を作る時に、自分の気持ちと自分の創造力も大事なことだ。私にとって料理を作っている人は食事を作る時に美味しそうな食事を見せているだけではなく、自分の気持ちとオリジナリティを見せる。そのために私にとって料理と友達が自分の楽しさである。

時々私の友達が「どうしてシェフになりたくないんだの」と聞いているんだけど私にとってシェフの料理は私の料理と全然違うと思うから。

シェフの料理がたくさんの人のための料理だしいつも急がなければならないような気持ちを感じられる。さらに他のシェフとあまり笑えないと思う。たぶん間違っていて楽しい活動であるけれども私はそんな楽しさを感じられない。一方では、私の料理は友達だけのための料理だ。時間がかかっても美味しいレシピできたら大丈夫である、できなくても大丈夫だ、ピザなどを注文できるから。つまり私の料理は急がなくて友達と楽しい時間だということだ。そのために料理を作るときには私はいつも嬉しくて笑顔している。

私の楽しさの料理についてもっとわかりたいから、さらに、その気持ちをもっと強くになってほしいのでそのテーマを選んだ。

授業のクラスメートと先生と話した時に私が料理でたくさんの友達になりたいとか上手なシェフだと聞いてくれたいをわかったかもしれないがぜんぜん違っていた。私の友達が大切に私は自己中心な人ではないからそんなことを聞いた時にちょっとがっかりしまった。けれども、さすがに、授業を受けている人たちが自分のグループメンバー以外に自分の理由とか気持ちが全然知っていないからそんな質問は普通なのだと思うからすぐ答えた。

私の友達が本当に大切な人だと思うからその人とたくさんの時期をすごしたい。友達と昼ごはんは嬉しくて楽しい時だからみんな食べるのが大好きだ。一人で食べるならいつも新しいレシピをやってみる。美味しくなると翌日に友達と一緒にその新たな食事を食べる、逆に美味しくなくなるともう一度やってみる。つまり、レシピをやってみるときには自分とのチャレンジだ。他をレシピをマスターできるだけではなく、自分の料理を磨きたい。そうすれば

人達がいつも違う食事を食べることの可能性があって私が新しいレシピをマスターできた。

だから「友達になりたい」というの気持ちと「上手なシェフだ」というのこともについても全然関心ではありません。今の友が最高だと思うからそして私はそんな自己中心な人全然ではない。

授業で他の質問をしてくれた。その中である質問は面白かったと思うし自分の気持ちをはっきり説明できた。例えば、レシピを失敗すると何をするかは関心が起きた。やっぱり失敗したらちょっとがっかりになってしまってもすぐもう一度そのレシピをやってみたい、失敗で自分の間違いをわかって料理が好きだったので失敗も大切だと思う。次の面白かった質問は母さんとか祖母さんが料理を教えてくれたかのだった。私の応えは一人でやってみたが実は料理に慣れた後母さんか祖母さんとあるレシピの作り方を教えてもらうかと考えたけど一人で始まったから自分で新たなレシピを習うと決めた。

さらに、ワークシートで「料理」のグループメンバーのおかげで私の気持ちをもっと強くなっていた。グループメンバーが私の楽しさがよく分かったと思うから本当に嬉しいである。ところが、自分の将来についていろいろな質問をしてくれたからその別の部分をよく説明してみたいと思う。その質問は友達と楽しさというのつながりについてあまり関係ではなくても本当に大切だとおもいます。将来は自分の料理の気持ちと関係があるから。

先に「私にとってシェフの料理は私の料理と全然違うと思う」と「将来に栄養の分野に働きたいので料理についてもっと調べたいと思う」と書いた。やはり、そんなことを読んでいる人たちが私の意見を惑わせるかもしれない。シェフになりたくても将来に栄養の分野に働きたい。いろいろなことについて関心があるから。例えばシェフの分野の以外に料理ならワインとかオリーブオイルなどの販売などもあるからその分野に働くことが面白いとおもう。購買者と話せて世界中で旅行できるから。購買者のために料理を作られなくてもその仕事はおもしろそうである。

やはり、シェフの世界は面白いけど私の楽しさを忘れたくない。シェフの分野がテレビで観たこと以外にあまり知ってないから私の意見が正しくないかもしれない。だからシェフの分野をもっと調べたらたぶん他の視点からが考えられてその分野について自分の関心が強くなると可能性があると思います。

そして料理についてファーストコースとメインディッシュだけを知っているので、アップタイザーとかケーキとかもっと調べたい。つまり、シェフになっても自分の楽しさというの気持ちが全然忘れたくない。そんな楽しさで料理の興味を起きたから必要だと思う。

そのために、もし、シェフになったら料理を作る時にいつも笑顔して楽しい活動をやりたい。

対話レポート前にクラスメートのおかげで自分の気持ちをよくわかったからみんなを感謝したいと思う。

対話の完成のために私の後輩ヴェロニカさんと話していた。毎週末にいつも喫茶店で朝ごはんを食べながら将来とか大学とか、つまりいろいろなことについて、相談している。そのためにヴェロニカさんを選べた。火曜日にヴェロニカさんがヴェニスにいたから会うことがでくなかった。だからスカイプで話せました。「日本と私」を説明してあげた後、対話を始めた。

対話の相手としてヴェロニカさんを選べる前に少し心配しました。ヴェロニカさんとよく話せましたけれども自分の動機をはっきりわかるかどうかあまり自信がありませんでした。

それなのに、間違えましてヴェロニカさんがよく聞いて対話をしながらだんだん動機をはっきりわかりました。

以下に一番大切な部分を書いておく。
宜しくお願い致します。

話題 1 : 動機の説明

ヴェロニカ	最初に、どうしてそのテーマを選びましたかヴェロニカさんが自分の動機を分かり始めるためにどうして料理を作り始めました、いつ、そして将来にシェフになりたいと聞いてくれました。
私	入学制になった時にアパートに住んでいたから一人で毎日食べなければならないから料理を作り始めた。すこしだんだん料理に慣れるとともに作られるレシピと一緒に料理の楽しさが強くなりました。しかし、将来にシェフになりたいと思います。自分の料理の意見がシェフの料理が仕事

	として全然違うと説明してあげました。
意見をもらって考えたこと	<p>最初の対話ですからヴェロニカさんと私自身もちよっと緊張になってしまいましたどこから始めればいいのか知らなかった。</p> <p>しかし、ヴェロニカさんが何を聞いているのかあまりしらなかつても少しづつ面白い質問で自分の体験を分かりました。質問をしてくれたからはじめは難しかったも私が安心になって話すことが安くなりました。</p> <p>話した時に動機レポートと比べてなんとなくよく説明できました。私自身も動機を説明したから自分の目的についてまだはっきりではなくても以前より少しはっきりになりました。</p>

話題 2 : 私のやり方

ヴェロニカ	自分の料理の楽しさをよくわかるために好きなレシピについて質問をしてくれました。どんな食器を使うのか、季節によってレシピが変わりますか、そして家族のためにも料理を作ったことがあるを知りたがると思います。
私	恥ずかしくて自分の料理が伝統的なレシピを守っていないから家族のために料理が全然作ったことがありません。料理を作る時にレシピによって違う食器を使いますが普通にパンを使います。最後にレシピについて自分の得意なレシピがリゾットだから季節によって違うリゾットを作ってみます。やはりケーキ以外に最初の皿とメインディッシュを作られる。
意見をもらって考えたこと	ヴェロニカさんは私の料理のやり方についてよくわかりたがったから好きなレシピとか使う食器について聞いていた。私の得意なレシピがリゾットだからそんなことを説明するために「リゾットがダイヤモンドのように永遠だけリゾットのほうが美味しいだ」と言いました。そんなことを言ったあと私たちが一緒に笑ってしまったから対話をもっと楽しくになりました。

話題 3 : 料理・友達・楽しさ

ヴェロニカ	まだ自分の料理が十分にわからなかったから栄養
-------	------------------------

	<p>士としてヴェロニカさんのお母さんのおかげで特別な質問をできました、例えば脂肪と健康な食事とどちらのほうが友達のため作りますか。どうしてか料理が楽しい気持ちをでると分かった後、友達と料理の関係が見つけたからそのつながりについていろいろな質問をしてくれました。たとえばいつ友達のため料理を作りますか、そして何を作りますか、さらに一人で食べる時に何を作りますか。最後に将来について少し調べたいと思います。</p>
私	<p>人によって違う料理を作る。普通に日曜日の昼ご飯にだいたい友達が10人いるから食事の量と良質が高いです。人たちが少しとかヘルシーな食事を食べたがる女の子がいるならヘルシーな料理を作ります。つまり、ターゲットが変わると食事も変わります。料理を作る時に友達が手伝うし一緒に冗談して笑うし料理の時に楽しいな時期です。パーティーの時に一人でいりそうですけど実はそうではない。試験の時期に時間かかっても友達のために食事を作ります。そうすると少なくとも試験について思わないから。一人で食べるなら友達のためと自分のチャレンジとして新たなレシピをやってみます。</p> <p>将来についてシェフになりたくなくても栄養の分野に働きたいと思います。</p>
意見をもらって考えたこと	<p>友達について質問をしてくれた時に自分の最初の心配が消えました。ヴェロニカさんが私の友達と楽しさの関係を分かったと思うから。質問が本当に面白かったが時々難しかった。ところが、ヴェロニカのおかげで自分の気持ちをでることができました私は友達と料理について話すのきっかけがありましたから本当に嬉しかった。私の料理が「ともだちになりたい」というの意味ではありません。友達が大切なことで一緒にいつも楽しい時期ですから料理の楽しい活動になります。</p>

結論

「考えるための日本」というのテーマを選べる時にたぶん早すぎて突然に「料理」というのテーマを調べたいと考えて答えてしまいました。料理を作ることが大好きで楽しい活動ですからやはり「料理」というのテーマは本当に面白いテーマだと思いましたが「好きですから」と言う以外にどのように自分の気持ちを説明してあげられるか全く知りませんでした。動機レポートを書く前に何を書くことははっきり説明できませんでした。自分の体験を考えるとすぐに動機に書きたいことは分かりました。必要なことはテーマではなかったと分かりました、逆に気持ちと理由だと思いました。

動機を書いたときに自分の体験についてを書いていた。どうして入学になった時に以前に全然関心がなくても料理を作り始めたのか自分のテーマを説明できるように書いてみた。その他に料理を作ることは楽しい活動だと思うから一番好きなレシピについて話していただくだけではなく、味を嗅ぐことと難しいレシピをやってみることも書いてあげました。そして、クラスメートとも言った通りレシピを作る時にコピーだけではない、だからレシピを作るときに頭の中に似ているけど違う材料とか他の作りかたについて考えてしまいました。つまり自分の気持ちを加えて全然違って新しいレシピを作ることができるはず。さらに、シェフの料理と自分の料理の違いについて書いていました。最後に、一番の必要なポイントについて書きました。そのポイントは楽しさだと思います。先に言った通り私にとって料理ということとは楽しい活動ですがそれだけではありません。料理というのは友達もいるとちょっと楽しくて面白い活動になると思います。寮に引っ越したから友達と日曜日の昼ご飯と一緒に食べるから私の責任はみんなのために料理を作ることです。あの時期に私は本当に嬉しくなります、料理を作りながら友達と冗談して笑っているから。

授業の時にもワークシートにもクラスメートたちは本当に面白い質問をしてくれました。みんな自分の楽しさを分かりそうであるから嬉しくなりました。しかし、ある人たちが自分の目的はあまりわからなかった。動機レポートを読んだ後私が「上手なシェフだ」とか「友達になりたい」というの気持ちがあると考えるかもしれませんがそんなこと全然関係ではなって自分の友達が最高だと思うからそう説明してあげました。最後に、クラスメートと「料理」というのグループメンバーは自分の将来についてもっとわかりたがるからシェフの料理について自分の意見を説明あげてみました

動機レポートの後は対話レポートのターンです。対話レポートを完成するために後輩としてヴェロニカさんとしてみました。対話を始まる前にヴェロニカさんとよく話したのに選んだテーマを分かるかどうか全然しっていな

いから少し対話のための選んだ人について自信がありませんでした。しかし、最初に二人はちょっと緊張して何を言えるのがあまり知ってなかったのに対話を続けるとともにヴェロニカさんは自分の気持ちと動機をよくわかったからだんだんもっと面白い質問をしてくれました。

対話レポートについても面白い質問をもらいました。例えばグループメンバーはイントロダクションについてもっとはっきりすればいいと考えたからそんな部分を変わりまして自分の気持ちも加えました。

最後に、その「考えるための日本」で自分の気持ちはもっと強くてはっきりになってしまいました。はじめに私自身も自分の気持ちについてどう説明できるかと迷ってしまいましたのにグループメンバーのおかげで気持ちを出せてはっきり説明できました。けれども、それだけではない、「考えるための日本」というの授業で自分の将来についてもよく考えなければならなかったから今なら料理の分野に働きたいのはわかっています。最後に、「料理」というのグループのクラスメートと友達できました。私の同じにみんな料理が大好きで一応同じ気持ちがあるから授業の外にもその人たちを会いたいと思います。

おわりに

このコースが以前にもやったのに一番の難しいことはやはり自分の意見を話し始めることでした。見たことがない人と話すことが、特に自分のテーマについて自分の意見と気持ちを説明してみることが少し恥ずかしいと思いました。しかし、自分のグループメンバーは本当に親切でしたから緊張になりませんでした、そしてだんだんに自分の意見を説明できました。そのために、自分のグループメンバーを感謝したいです。

宜しくお願い致します。

かわいがる食べ物

ベネデッタ・サルシ

テーマの動機

ベネデッタ・サルシです。私の選んだテーマが料理です。料理は大切な意味があります。子供のころから、料理していた祖母と母を見たり、一緒に易しいレシピを作ったり、美味しい食べ物を食べたりしました。必ず私は美食家になりました。料理することや食べることで満足して、幸せです。一番好きな料理する物はお菓子とかケーキです。その甘いレシピを作ると、妖精の世界にいるのが感じて、いつも『お菓子が幸せをあげる』と言います。ところで、何でも料理することで、リラックスできます。

祖母の珍味を食べた時、かわいがるような気持ちよく感じました。2008年に祖母は突然に亡くなって、大変悲しい時期でした。しかし、その時から、頑張ってもっとまじめに料理し始めてきました。料理のブログを読んで、オンラインのビデオレシピを見てきたので、私は料理した食べ物を食べる前に写真を撮り始めました。オンラインのビデオレシピを見るのが好きだったので、『なぜ自分のチャンネルをしないの?』を考えました。最初に、恥ずかしくて、ビデオカメラに話すことは自然ではなくても、現在に、ユーチューブの料理に関してチャンネルを持っています。そのユーチューブチャンネルを『可愛がる食べ物』と名付けました。初めのビデオレシピは祖母のりんごケーキでした。祖母は日記で自分のレシピを書いて、ユーチューブでアップロードするレシピがよくその日記のレシピです。今はビデオが176つあります。

最近、料理や食文化などに興味を持っている若者は増えていると思います。今年の日本語の教室でフォーラムを発生して、皆は自由のテーマを選ばなければならないので、『料理』というテーマを選んだ人は八人でした。

徐々に料理というテーマは人気になりつつあります。なぜだろう。

仲間のコメントを読んだ時、料理に興味の理由はいろいろですけど、類似していると思います。

第一は、テレビの料理番組を見る人は多くて、『マステルシェフ』という番組のフォーマットのおかげで、だんだん食文化がイタリアの家で入っています。つまり、シェフだけではなく、易しいレシピを作ったり、頑張ったりすることで普通の人も料理できます。

第二は、子供のころから、多い人は料理していた祖母とか親とか見て、料理の分野の関係を作り始めました。

第三は、大学に入学した時、多い若者はヴェネツィアに転勤しなければなりませんでした。その時から、自分で料理するのは必要になって、友達と一緒に楽しんで食べ物を作り始めました。

第四は、日本語だけではなく、アジアの文化も勉強しているので、皆は各国の違う習慣で、文化遺産を守りなければならないことを理解しました。つまり、食文化も大切な意味があって、違う国で土着の食べ物を食べることでその国の文化の視点を理解できます。例えば、大福を食べる時、やはり日本の味を味わえて、そのお菓子を見たら、何とかで日本文化を表象すると思います。同様に、ラザーニャを食べると、『やっぱり、イタリアの食べ物だね。。！』と言います。

自分のディスカッションで受けたコメントは私のユーチューブチャンネルに関わって、この興味について質問はいろいろでした。

例えば、『なぜユーチューブのチャンネルを発生するのを決めましたか』や『卒業の後で、料理に関してある仕事をやりたいですか』や『どのように料理がベネデッタさんの生活を変えましたか』などです。皆のコメントを読んだ時、嬉しかったです。毎週新しいビデオレシピをアップロードすると頑張りがつありますが、将来に日本に住むかどんな仕事するかわかりません。しかし、私は予感がします。

未来に何とかして料理や食文化などに命を捧げると思います。

マリアと対話レポート

マリアさんと対話した時、自分の料理に興味を理解できました。二人とも子供の頃から、料理する両親か祖母かを見ることで料理に興味がありました。マリアさんはいろいろな質問しましたが、特に自分の気持ちについて聞きました。マリアさんはユーチューブチャンネルの意味を知りたかったので、一番のもらった質問は『祖母の珍味を食べた時、かわいがるような気持ちよく感じた』ということを書いたところ、どんな意味ですか？なぜ表現として「かわいがるような気持ち」こそを選びましたか？』でした。その時、私の答えは『母親は祖母によく似ています。体格だけではなく、性格も同じぐらいです。そして、二人とも料理するのが上手ですね。子供の頃から、料理してくれる時、二人とも心をこめて一所懸命食べ物を作ります。』ということでした。意見をもらって考えたことは『祖母から作られた食べ物を食べた時、自分の気持ちを理解できた。そして、本当に料理することで自分気持ちを表現して、知らない人にも何か伝えらると思う。私はユーチューブを通じて実際

に他人のために料理を作らなくても、料理と食文化への愛を表現できると思う。』ということでした。

他の質問は『ベネデッタさんはお祖母さんのレシピを読んで、「あ、これを変えるかなー」と言う考えがあると思いますね。何かを変わって、結果を見るとベネデッタさんがびっくりしました。ベネデッタさんの方がよかったです。と言う経験がありましたか?』ということでした。私の答えは『分かりました。難しい質問ですね。祖母の思い出に非常に忠実で、祖母から作られた食べ物は最高だと思う。

もし、祖母と一緒に料理する機会があれば、自分の考えは違うかもしれませんが。つまり、祖母から習えて、上達できるので、先生を圧倒できます。』ということでした。意見をもらって考えたことは『多分、『私は祖母より上手』と全然言えない。祖母の思い出は大切すぎるからである。しかし、祖母は生きていたら、私から作ったケーキとかお菓子を好きはずだと思う。祖母と比べて、いろいろなお菓子のレシピを知っている。』ということでした。

もう一つ質問をもらいました。マリアさんは『ユーチューブで載せたレシピは、ベネデッタさんのお祖母さんのレシピですね。しかし、全然同じですか?なんとなくきみつではないでしょうか?』ということを知りました。私の答えは『そうですね!例えば、ユーチューブで一番のレシピは祖母のりんごのケーキでした。祖母はレシピの日記を持っていたので、いくつかのレシピを読めます。最初にそのケーキを作った時、きちんとそのレシピを守りました。だんだん自分の味で作ってきた。例えば、もっと多くりんごを使います。』ということでした。意見をもらって考えたことは『私は料理する時、オリジナルなレシピをちょっと変える。格レシピを作りながら自分の気持ちも入れられるので必ずそのレシピを作る人に応じて味も違うと思う。さらに、同じレシピを作ったら、違う人は自分創造性を使って、皿がいつもいろいろになる。』ということでした。

お母さんと対話レポート

選んだテーマについてもっと深く考えられるためにもう一回対話することになりました。今回は母親と対話しました。もらった質問は二つでした。一番の質問は『ベネデッタの将来にユーチューブでビデオレシピをアップロードするつもりですか。つまり、その活動は仕事になったら、嬉しい?満足できるの?』ということでした。私は『そうですね。できれば、いい仕事を見つけれなくても、ビデオレシピをアップロードし続けたい。もちろん、現在よりユーチューブでもっとお金をもうけると、大変嬉しくなる。楽しくて、面白くて、ユーチューブで生活できれば、すごいと思う。』ということをお答え

ました。意見をもらって考えたことは『確かに、ユーチューブチャンネルを持つのはちょっと大変だね。いろいろな人々はブログを持つことのような活動が仕事ではないと思うものの、現実には責任があってユーチューブチャンネルを発生したら、義務はいっぱいある。必ず、登録した人は私の現実的な生活を知っていて、理解できる。だから、もし毎週新しいビデオレシピをアップロードできなかつたら、困らない。ところで、頑張っって毎日曜日でその目的をたっしようとする。』ということでした。

他の質問は私のブログについてでした。つまり、母親は『ブログもあるでしょうね。だから、書くのも好きですか。その分野について何と思う？』ということを知りました。私の答えは『うん、『かわいがる食べ物』のブログもあるけど、あまり使わない。このブログの中にいくつかのビデオレシピを書き写して、食文化について記事を書いて、最近レストランの食評論も書いている。毎週ブログで書いていないよ。しかし、いろいろなブロガーに出会って、新しく面白い世界が現れた。将来のためにも機会がいっぱいある。』ということでした。意見をもらって考えたことは『最近、ブロガーミーティングに参加したことがあって、だんだんそのようなイベントに興味を持っていく。そのミーティングのおかげで、自分接触のネットワークが広くなれる。その接触の間に面白い職業の提案の可能性がある。例えば、食文化雑誌とか協会のために記事を載せることである。だから、卒業後、『美食法科学』大学に入学して、美食法新聞学科のコースをやりたいと思う。』ということでした。

クラスからもらった質問

クラスの中でもいろいろな質問してもらいました。例えば、『料理する時、どんな気持ちを感じる』とか『料理に興味で何を達するつもり、将来に』とかでした。

まず、卒業後、できれば『美食法科学』大学に入学して、マスターに通おうと思います。

そのポッレンゾの大学で四つのマスターコースがあって、美食法新聞学科のコースをやりたいと思います。カ・フォスカリの二年生の時、日本語をやめたくて、その大学に通いたかったですが、カ・フォスカリの三年間を頑張っって終わったほうがいいと思いました。その後、専門学校を入学したらイタリアで仕事を見つけやすくなりそうだから、同じ大学で日本語を勉強し続けることを決めました。しかし、自分の料理に興味がますます深くなって、心をこめてポッレンゾの大学に通いたいと思います。他一方ではシェフになりたいと思います。この夏に二週間ぐらいレストランのキッチンで働いて

みたので、大変に楽しくて、教育的経験でした。もっと長い時間にそのキッチンで働きたかったですが、シェフの生活は大変すぎて、本気でその仕事に命を懸けたくないと思います。

ところで、友達とか両親とか親しい人のために料理するのは満足して、幸せです。一人暮らす時、自分で料理したらそのような気持ちを感じられない寂しくて、貧乏な食事ばかり作っています。だから、シェフになりたくなくても、料理法も勉強し続けるつもりがあります。料理のコースがいろいろあって、最近美食法のイベントへ行って、新しいことを習うことができます。そして、そのようなイベントの際には一方ではシェフやイタリアの生産者やイタリアも世界の食品などについて情報を集めることができ他一方では自分のユーチューブチャンネルの名刺を出す機会があるかもしれません。

議論と対話レポートの一貫性

アレックスサンドロさんは私のレポートへ

①議論の内容について、レポートのどの部分から読み取れますか。
<ul style="list-style-type: none">・ 祖母も母親から作った食べ物を食べる時、私への愛を感じられる・ シェフの生活は大変すぎて、本気でその仕事に命を懸けたくないと思う・ とところで友達とか両親とか親しい人のために料理するのは満足して、幸せ・ 料理法を勉強し続けるつもりだ
②対話相手の意見から、書いた人の考えたことは何ですか。
ベネデッタさんの対話によって彼女の料理に対する愛想がもっともって理解できると思う。勝手な感じではなく、他の人ために料理を作って、満足して幸せの感じを普及できると思う。そして、ベネデッタさんの将来について詳しく説明できた。シェフになりたくなくても、料理法を勉強し続けるつもりだ。
③動機と対話の一貫性が十分ありますか。
動機と対話の一貫性が十分あります。動機レポートで料理に夢中になった理由をよく説明して、対話レポートでその興味を支える方法を要領に書いていたと思います。祖母から料理に対する愛想が来ていて、YouTubeのような現代的な手段を通じて、その気持ちを表して満足できるとよく分かっていました。

アニタさんは私のレポートへ

①議論の内容について、レポートのどの部分から読み取れますか。
<ul style="list-style-type: none">・ 祖母も母親から作った食べ物を食べる時、私への愛を感じられると答えた・ 友達とか両親とか親しい人のために料理するのは満足して、幸せ・ シェフになりたくなくても、料理法も勉強し続けるつもりがある。
②対話相手の意見から、書いた人の考えたことは何ですか。
対話してベネデッタさんが自分の興味の背景にある感動をもっと深く理解できたと思う。お祖母さんが作った料理は特別な味がしていた。同じように、ベネデッタさんは他人のために料理を作るときだけ満足する総です。それはベネデッタさんもお祖母さんも心をこめて料理を作るのではないだろうか。また、いろいろなコメントを受けて、ベネデッタさんは将来したいと思う仕事についていろいろ考えたそうだ。
③動機と対話の一貫性が十分ありますか。
一貫性があるけど、もう少しイントロダクションがあつたほうが良いと思う。

マリアさんは私のレポートへ

①議論の内容について、レポートのどの部分から読み取れますか。
<ul style="list-style-type: none">・ 「祖母の珍味を食べた時、かわいがるような気持ちよく感じた」・ 「オンラインのビデオレシピを見るのが好きだったので、『なぜ自分のチャンネルをしないの』を考えた。」
②対話相手の意見から、書いた人の考えたことは何ですか。
ベネデッタさんが卒業の後で料理に関して勉強を進みたがっている。シェフになりたくないけど、料理を作りながら感じられる気持ちがベネデッタさんに非常に大切だ。対話のおかげでベネデッタさんが自分のレシピビデオについて考えることができた。得に、どのようにお祖母さんのレシピからYouTubeに着くことについて考えるきっかけになった。ベネデッタさんが料理をするときにお祖母さんのことをずっと考えていて、作っている食べ物にも自分のいい気持ちをつたえるになるだろう。
③動機と対話の一貫性が十分ありますか。
一貫性があると思う。

マイケルさんは私のレポートへ

議論の受容について、レポートのどの部分から読み取れますか。
<ul style="list-style-type: none">• お祖母さんとお母さんを料理するの幸せ。• ユーチューブチャンネルをできること。• 料理のテレビ番組が有名になります、子供の頃から料理をする、入学生になったから友達と料理をする、アジアの文化を勉強するから食文化についても関心が起きています。
対話相手の意見から、書いた人が考えたことは何ですか。
料理が個人的な活動で自分の気持ちを出すからマリアさんは気持ちについていろいろな質問をしたと思います。さらに私にとってマリアさんとベネデッタさんがいろいろな共点があると思います。例えば家族との料理の幸せ。
動機と対話一貫性が十分ありますか。
私にとって動機と対話一貫性が十分あります

結論

初めてこのテーマを選んだ理由を説明していた時、本当に何か書けるかわかりませんでした。かならず、料理するのが好きで、食文化の興味を持つことを意識していましたが、だんだんもっと深く自分理由とか気持ちを理解してきました。

いつ料理の分野への興味が生まれましたか。なぜ料理するのが好きですか。まず、そのような質問に答えてみました。

自分経験を書きながら、他の質問を考えていました。だから、私のユーチューブのチャンネルについても書きたいと思いました。仲間から『なぜユーチューブのチャンネルを発生するのを決めましたか』のような質問をもらって、説明してみました。

後は、自分の将来を考えてきました。料理とか食文化とか本当に大好きなので、『シェフに成りたいかな〜?』を考えました。このレポートを始めた時、その質問に答えられませんでした。明らかかなことが一つありました。未来に何とかして料理や食文化などに命を捧げると思います。

次のステップは対話でした。マリアさんと母親と対話することにしました。マリアさんと対話した時、自分の料理に興味を深く理解できました。二人とも子供の頃から、料理する両親か祖母かを見ることで料理に興味がなってきました。マリアさんはいろいろな質問しましたが、特に自分の気持ちについて聞きました。例えば、マリアさんはユーチューブチャンネルの意味を知

りたかったので、一番のもらった質問は『祖母の珍味を食べた時、かわいがるような気持ちよく感じた』ということを書いたところ、どんな意味ですか？なぜ表現として「かわいがるような気持ち」こそを選びましたか？』でした。

母親と対話した時、自分気持ちと違う話題について話すことができました。つまり、ユーチューブチャンネルだけではなく、自分のブログについても話しました。母親はユーチューブチャンネルとブログが持つのが忙しいことを意識しているので、将来に私の計画について質問しました。最近、ブロガーミーティングに参加したことがあって、だんだんそのようなイベントに興味を持っていきます。そのミーティングのおかげで、自分接触のネットワークが広くなります。その接触の間に面白い職業の提案を受けるは可能性があります。例えば、食文化雑誌とか協会のために記事を書くことです。だから、卒業後、『美食法科学』大学に入学して、美食法新聞学科のコースをやりたいと思います。このレポートを日本語で書いているし、日本語を勉強しているし、日本に戻りたいと思っても、それは私の将来に計画だと思えます。つまり、料理と食文化について書きたくて、たぶん美食法記者として、日本をはじめ、アメリカ、中国、韓国などへ可愛がるイタリア文化、世界的にうらやめるイタリア文化をわからせたいと思います。あるいは、イタリアの美食法雑誌のためにアジアの料理について記事を書くことも大変に面白いと思います。

おわりに

このコースで日本語を使って、自分興味について話したり、議論したりしたので、よかったと思います。必ず、いろいろなテーマに関した自分の意見を表すのは簡単ではないです。だから、難しいことに、だんだん深く考えて、日本語で意見全体を表すことです。ところで、同じぐらい興味を持っている仲間を発見するし、一緒に対話するし、このコースで日本語も仲間関係もよくなったと思います。

あ と が き

アニタ・ブラゲッタ

「考えるための日本語」このコースを受けて、コミュニケーションの大事さを理解できました。個人的な意見を持つのは大切だが、相手とその意見を深めるのほうが大切です。その概念がコースの活動の流れで次第に明らかになりました。やはり、外国語で意見の交換するのは努力を必要とするものです。グループの内でも意見のやり取りをするため、日本語で話すように頼まれて、実際に日本語能力を伸びてきました。では、要するにこのコースは私の個人的な成長に役に立つ経験だったと思います。

アレッサンドロ・コビエツロ

「考えるための日本語」というコースのおかげで、日本語で話したり書いたりする機会があったため、非常に役に立ったと思います。それだけではなく、日本語で自分の意見を発展しており、お互いのコメントをすることも日本語の面白いアプローチだと思います。また、グループ活動を通して、自分で見えなかったミスを直すことができ、コミュニケーションの大切さが分かりました。

マリア・ガンバ

このコースは自分のことについて調べるきっかけになったと思います。最初から最後まで日本語だけで考えたり、クラスメートと話し合ったりするのおかげでお互いの意見の大切さがわかることができました。自分の意見を発展するのは成長し方だと思いますから、「考えるための日本語」は重要な活動になりました。

マイケル・パチョーニ

「考えるための日本語」と言うのコースで、自分のクラスメートの気持ちをよくわかりました。さらに私たちの関係がもっと強くなると思います。

最初に緊張でしたから「何を言えるか」と考えてしまいましたがだんだん自信になりまして自分のテーマを完成できました。

ベネデッタ・サルシ

初めてこのテーマを選んだ理由を説明していた時、本当に何か書けるかわかりませんでした。かならず、料理するのが好きで、食文化の興味を持つことを意識していましたが、だんだんもっと深く自分理由とか気持ちを理解してきました。さらに、選んだテーマについて仲間と対話することは楽しくて、教育的で、新しい友達になられました。

執筆者一覧

アニタ・ブラゲッタ

アニタ・ブラゲッタと申します。ヴェネツィア・カ・フォスカリ大学専門課程の二年生で、二十三歳です。パドヴァ出身地です。

アレッサンドロ・コビエツロ

アレッサンドロ・コビエツロと申します。ヴェネツィアのカ・フォスカリ大学専門課程の二年生で、二十四歳です。トレビーソに住んでいます。

マリア・ガンバ

マリア・ガンバと申します。ヴェネツィアのカ・フォスカリ大学専門課程の二年生で、二十三歳です。トリノに住んでいます。

マイケル・パチョーニ

ボルサリーノという帽子を被っているマイケル・パチョーニと申します。アンコナから来ます。

ベネデッタ・サルシ

ベネデッタ・サルシと申します。ヴェネツィアのカ・フォスカリ大学専門課程の二年生で、二十四歳です。レッジョ・エミリアに住んでいます。