

大学上級レベルでの内容重視授業の試み
CONTENT BASED INSTRUCTION
FOR ADVANCED LEVEL JAPANESE COURSE

フーゲンブーム智子
Tomoko Hoogenboom
セントオラフ大学
St. Olaf College

1. はじめに

近年、従来の文法中心であった授業は、内容重視教育にとってかわってきている。内容重視教育は、言語を学ぶことでなく、言語を通して専門分野の知識を得ることを目的としている。本稿では、上級レベルでの「日本食文化」をテーマにした内容重視授業について報告し、上級レベルのみでなく、初級レベル段階から内容重視授業を始めることが好ましい理由を述べる。

2. 内容重視教育

内容重視教育は、「言語を使って専門知識を得る」ということで、従来の「言語を教える」という概念から切り離されたものである。ロマンス系の言語教育に早くから取り入れられていたが、近年、日本語教育にも積極的に取り入れられる動きが始まった。

大学院レベルの日本語コースで、スタンダードを基本にした「日本の国際化」に関する内容重視のアプローチを試みた牛田 (2007) は、学生の就職進路から、このトピックについて公的な場で話し合うことにし、その際、フォーマルな日本語を義務づけ、その指導を事前に行った。学生の反応はととも良好で、長い論文の読解に苦勞しながらもチャレンジし、達成感を感じたようであると報告されている。牛田 (2007:194) は「内容重視のアプローチとは言語そのものを授業の中心にするのではなく、教材の内容を重視し、内容に関する言語活動を展開することによって、外国語能力を伸ばそうとする教授法である」と定義している。

近松 (2009) は、日本語 4~5 年生向けのクラスで、大学が位置しているシカゴにおける日系人の歴史に関する内容重視教育を行った。学生たちは、一学期通して、さまざまな角度また活動を媒介にしてシカゴ日系人史を学んだ。学生たちは、CBI 形式の授業を広く受け入れ、評価は全体的に高かった。近松 (2009:145) は、日本語教師が内容重視教育をすることにより、「学習者の言語レベルに合わせてトピックや生教材を、その内容の複雑性に大きな妥協を加えることなく、有効に選択修正指導できる」という利点があること、同時に、「講師の専門知識の欠如という大きな問題を抱えることになる。」という問題点も指摘している。

上級レベルに焦点が置かれていた内容重視教育の開始を受けて、初級レベルで内容重視教育を試みた佐藤、ナズキアン、浜田 (2010) は、日本語 2 学期目のクラスのプロジェクトとして、学生それぞれが興味ある内容でグループを作り、ブログを通して情報を共有した。佐藤らは、このプロジェクトの教師の役割として、

「知識を与える者ではなく、活動のスケジュールを管理したり、活動の詳細の指示を与えたりする支援者である」としている。

3. 日本語プログラム

本大学では従来、日本語のコースが1年生から3年生まで設定されているが、グラントを獲得したことから、今まで自由研究として扱われてきた4年生のコースを二年前から定期的に関ることができるようになった。登録人数は少数ながらも、日本語3年生を履修した学生が、引き続き登録できるクラスという形で日本語の勉強を続けることができるようになった。日本語4年生のコースは、トピックコースとして設置され、担当する教師により異なるトピックを扱う。これは内容重視コースとしてうってつけのコースタイトルとなった。

4. 試み

4.1. コース概要

日本語のトピックコースは、週三回、それぞれ一時間(正味 55分)のコースで、一学期の授業時間数は37~39時間である。筆者が教えているコースの目的は、1) 日本食に関する生教材を読み、自分の意見と他の人の意見を比べながら意見交換する、2) 日本食を扱った映画を鑑賞し、「食べる」という行為について考える、3) 日本食を実際に作るにより、日本人にとって素材や盛りつけがいかに大切な要素であるかという日本文化を体験する、の三つである。また、一学期に5回、勉強しているトピックについて、日本人学生である Teaching Assistant をインタビューし、自分の意見と合わせてレポートにまとめるという課題もあった。

4.2. 生教材の読み物

このコースでは、「日本 Food 紀」という日本人向けの本を使うことにした。これは、生教材を探していた時に偶然見つけた本なのだが、中高生向けに書かれているようで、日本語4年生の学生にとっても理解できる程度の語彙だと考える。本書の構成は、歴史的出来事とその時代の食生活に関する部分と、決まったトピックについて言及されているコラム五つから成り立っている。コラムの内容は、1) こんなに嚙まなくなって、大丈夫？記憶力にも影響を及ぼす「嚙む」効力、2) 収穫しても、運ばなければ食べられない！流通と食べ物の、切っても切れない関係、3) 落語に見る、江戸の外食&コンビニ天国、4) 「おうちごはん」でも、「外食」でもない「中食」という食事のカタチ、5) 古代文明時代から連綿と続く微生物とわたしたちの縁、というような多分野にわたる内容であり、学生のさまざまな興味にあてはまるのではないかと考えた。

4.2.1. コラム

授業では、コラムに書かれているトピックを扱うことにし、コラム一つにつき3時間の授業時間をあてた。最初の1時間は、Pre-reading¹の時間とし、これから勉強するトピックの背景となる情報を与えるということを目的とした。日本文化(Culture 2)について勉強する前に、まず、学生の身近な話題(Culture 1)について考えさせる質問をした。次に、本文に出てくる単語の漢字を一字ずつに分け、それぞれの音読みと訓読みを提示し、最終的に単語としての読み方を考えさせた。また、イラストなどの視覚的な情報を使い、トピックについての質問をし、イラストの中から答えを選択させた。さらに、本文からの単語と意味をつなぎ合わせる作業をさせ、最後にトピックについて、自分の意見をペアで話させた。

例としては、コラム1の場合(文末付録参照)、まず、自分たちが日頃、一口分食べ物を口に入れて平均何回噛んでいると思うか聞いた。通常、噛む回数を数えながら食事をするというのは稀であることと、食べ物の種類によっても噛む回数が変わるので、学生たちは答えに困っていたようだった。そのため、次の授業までに、実際に何回噛んでいるのか数えてくることが宿題となった。次に、漢字に関する質問として、四字熟語について質問した。ここでは、「喜怒哀楽」の読み方、意味を聞き、さらに、その他の四字熟語にはどのようなものがあるか質問した。そして、食べ物のイラストを5つ載せ、たくさん噛まないといけないものを順に並べ替えさせた。さらに、漢字二つで構成されている単語を左側に、そしてそれらの意味を右側に並べ、言葉と意味をつなげる作業を取り入れた。最後に、「噛む」という動作が体に与える影響をペアで考えさせた。

二時間目の授業は、In-readingの時間とし、いわゆる本文の読解として、本文にある言語と内容を理解させることを目的とした。まず、内容の大意をつかませるための質問をし、次に段落ごとの副題を選ばせ、本文に沿うように順番に並べ替えさせた。この大意をつかませるといえるのは、読みの流れに焦点をおき、本文にわからない単語があっても、その意味を辞書で調べず、一度最後まで読み通すという目的であった。その後、今度は本文を詳しく読み、本文に沿った内容になるよう、文中の言葉を選択させた。さらに、本文の詳しい内容についての質問をし、最後に、視覚的にわかりやすいよう図を使って本文の要約をさせた。

三時間目の授業は、Post-readingの時間とし、本文の内容理解を確認し、その内容から発展させて考えることを目的とした。まず、本文中のある文法が含まれている文を取り出し、その表現はどのような時に使うのか、さらに、その表現を使って自分の文章を作らせた。次に本文内容の一部をあげ、その部分に関する質問に対し、自分の考えを述べさせた。最後に、内容から発展させた質問に対し、自分の意見を述べさせた。

例えば、コラム5(文末付録参照)の場合、まず、「過酷な環境」という表現が入っている文を取り出し、その意味を聞き、そしてその表現を使って自分の文を作らせた。次に、「～として」と「注目されている」、という表現が含まれてい

¹ここで使われている Pre-reading, In-reading, Post-reading という用語は、AATJ Online Course: Content Based Instruction for Advanced Japanese の講義に含まれている

る文をあげ、意味を聞いた。さらに、「～わけではない」を使った表現にどのようなものがあるか聞き、文を作らせた。また、「食品を保存する知恵は、人間が生きる為に欠かせないものです」という文を抜き出し、その理由をペアで話させた。そして、日本の子供向けに作られたホームページを使い、微生物を利用して食品を探させ、最後に、新しい微生物を見つけることができたなら、どのように利用できる微生物を見つけないかと思うか、理由と共にペアで話し合うという作業をさせた。

4.2.2. 歴史

歴史の部分は学生が要約して発表するようにした。最初の学期は、学生が六人登録していたため、一人12ページ、学期内に一度要約を発表するという形にした。二番目の学期は、登録人数が四人に減ったため、また、前回の学生から一回に読む量が多すぎるというコメントがあったため、一人6ページ、学期内に三回発表ということにした。

ほとんどの学生がパワーポイントを効果的に使い要約の発表をしていた。発表者以外の学生は、発表の後で質問するように促した。

この歴史の部分は、昭和以降の時代に重点がおかれているが、それぞれの時代の食に関する情報だけでなく、その時代の主な出来事についても記されており、これによって、勉強している時代がどのような時代であったのかという歴史的背景も学ぶことができたようである。

4.3. 映画鑑賞

4.3.1. たんぽぽ

映画鑑賞は、決まった授業日までに、学生それぞれが自分たちで映画をみることになっている。その際、教師がコースホームページにアップロードした質問を考えながら鑑賞するように指示が出ている。最初の学期も二番目の学期も、学期が始まってから4週目という、比較的早い時期に「たんぽぽ」を鑑賞し、授業で話し合った。この話し合いでは、1) 食事のマナーは大切だと思うか、どうしてそう思うか、2) 人はどうしておいしいものを追求するのか、またその行動に対してどう思うか、3) 「おいしいものを食べる」ということは、人間の生活にとってどういう意味をもつのか、という3点について意見を交換した。

マナーに関しては、誰と一緒に食べているか、またTPOによって違うという意見が多かった。例えば、日常的に親しい友達や家族と一緒に食べている時は、感謝祭やクリスマスの時の晚餐で家族が集まる際に比べ、あまりマナーについて考えることなく食事していると説明していた。さらに、マナーは一緒に食べている人たちに不快な思いをさせないためのものであり、その部分に気をつけて食べればいいのではないかという意見も出た。

おいしいものを追求するという行動は、人間が無意識に行うものであり、おいしいものを食べることによって得る喜びは、人間の基本的欲求を満たしてくれるという意見があった。時と場合によっては、生きていくためにどのような食べ物

でも食べることもあるが、ある程度のレベルの生活ができる人たちにとっては、食べ物を口に入れることだけでなく、おいしいものを食べるということが大切なこととなり、おいしいものを追求するという行動は自然な行動だという結論だった。この映画の場合、新しく開店するラーメンの店をなんとか軌道にのせないといけないので、おいしいものを作るというのは、必要性にかられてのことだという意見も出た。

最後の、おいしいものを食べるということは、どのような意味をもつかという質問には、人間の生活に喜びや楽しみをもたらしてくれるという意見が出た。また、おいしいものを一人で食べる時と、気の合った人々と食べる時とでは、おいしさが違うという意見が出たため、おいしくないものを気の合った人と食べるのと、おいしいものを一人で食べるのと、どちらを好むか質問したところ、おいしくないものを気の合った人と食べるという回答をした学生がほとんどだった。結論としては、おいしいものを食べることは、人間の生活に喜びや楽しみを与えるが、何をおいしいかと感じるのは人それぞれなので、一般論として決めることはできない。また、食べ物だけでなく食べる環境によっても、何をおいしいと感じるかはかわってくるものであり、人間はできる限り、人間の基本的欲求を満たそうとするということであった。

この映画は、主人公が新しい店を出すため、おいしいラーメンが作れるようになるための修行過程を描く一方で、他の登場人物が「おいしいものを食べたい」という人間の基本的欲求を満たすための努力を惜しまない姿を描いている。「食べる」という行動は、ただ単に食べ物を口の中に入れるのではなく、さまざまな要素があるということを考えさせられた映画だったと考える。

4.3.2. かもめ食堂

映画鑑賞の二つ目には、「かもめ食堂」を選んだ。この映画は、フィンランドにある日本の食堂を舞台に、さまざまな人々の生活を描いたものである。選んだ理由としては、日本食が日本国内だけでなく、海外にも出ているということ、また、フィンランドという海外で、日本の食堂に行き当たった日本人のみでなく、その土地に住んでいる人々が日本食、及び、「かもめ食堂」をどのように受け入れて行くかという過程に興味を持ったためである。この映画については、感謝祭の休暇の次の週である12週目の授業で話し合いをした。

質問としては、1) この映画の主人公はフィンランドで食堂をしようと思ったが、なぜフィンランドなのか、また、なぜレストランでなく食堂なのか、2) 毎日食堂を外から覗いていたフィンランド人のおばさん三人は、ある日シナモンロールの匂いにつられて食堂に入ったが、なぜこの日に限って食堂に入ることにしたのか、3) お互いの言語がわからない日本人とフィンランド人が、どのようにしてコミュニケーションしたのか、4) なぜ他の人が作ると自分が作るよりおいしいと感じるのか、5) この映画の監督は、どのようなメッセージを伝えたいと思ったか、という5つを考えた。

この映画の主人公がフィンランドで食堂をしようと思いついたのは、フィンランドがムーミンの国であるためであり、「レストラン」という特別な日に着飾っ

て行って食べる場所でなく、「食堂」という人間の日常の生活に入り込んだ場所にしかたからである。ただ、ムーミンを知らない学生が何人かおり、授業でムーミンについての説明が必要だった。また、レストランと食堂のニュアンスの違いを、アメリカの restaurant と Diner の違いと比較しながら説明した。

毎日ショーウインドーから、かもめ食堂の中を覗きながら、さまざまな批評をしていたフィンランド人のおばさん達は、ある日シナモンロールの匂いにつられて食堂の中に入って行ったのだが、何がおばさん達に食堂に入る決断をさせたのかという質問をした。学生たちから、自分達にとって馴染みのある匂いが食堂からしてきたので、中に入っても大丈夫だろうと考えたのではないかという意見が出た。実際に、映画の中で、主人公はこれまで、土地の人々には馴染みのない麵を打ったり、だし汁をとったりしていたのだが、この日は、フィンランド人が好きなシナモンロールを作ることにしたのである。食堂で食べたシナモンロールがおいしかったこともあり、この三人は、以後食堂の常連客になった。このことから、人によっては、新しいものを受け入れるためには時間がかかり、自分に馴染みがある何かがきっかけになると、簡単に受け入れることができるのではないかという結論になった。

フィンランド語がわからない日本人客が、フィンランド人の客の話を聴くと言うシーンがあり、お互いに言語を知らないのに、どのようにコミュニケーションしたと思うか聞いたところ、言語がわからなくても、状況や態度、さらに顔の表情やジェスチャーで理解することができたのではないかという答えが出た。この場面により、たとえ共通の言語がないとしても、相手のことを思いやり親身になって聴く、という態度が大切だということを理解したようである。

自分でなく他の人が作った料理の方がおいしいと感じるのはどうしてだと思うか、という質問については、映画の場面であった「コーヒーは人に入れてもらう方がおいしい」、また「おにぎりを自分でなく人が作るとおいしい」というセリフについて考えさせようという意図がある。何人かの学生は、休暇で自宅に戻った時に、家族のため料理することがあると言っていた。また、学食の食べ物よりも親の家庭料理の方を好むと言った学生がほとんどであった。これはやはり、時間をかけて作った人の愛情が感じられるためであると述べていた。また、自分で作ると、作り終わるまでに味見を何回かするので、食べる時にはおいしいと思わないのではないかという意見もあった。

最後に、この映画の監督のメッセージについてだが、学生たちは、メッセージがよくわからないと言っていた。ある学生は、日本食が海外でどうやって人気が出たのかということを知らせたかったと述べ、また他の学生は、言語がわからなくても、食べ物を通してお互いに理解することができるというメッセージを伝えたかったと言っていた。この映画は「おにぎり」があちこちに登場し、日本人が「おにぎり」に対して持っている感情をちりばめている。「おにぎり」はレストランで出されるような上品な食べ物ではないが、日本人が大好きな食べ物であり、いつも身近にあるものだとされている。この気取らない食べ物が気取らない食堂で出されるというのは、何か意味があるのではないかと考えるのだが、結論にはまだ至っていない。

この映画は、海外での日本食を扱った食堂に焦点をあて、その土地の人々が日本食を受け入れていく過程と、日本人の「おにぎり」に対する思いを描いている。主人公は、その土地の人々が慣れ親しんでいるシナモンロールを作ることによって、日本食は異質なものであるという観念の壁を打ち破ることができた。異質なものの中でも、異質でないものも存在していることを大衆に知らしめることで、その土地に食堂を定着させることに成功した。また、シンプルなおにぎりを題材としてとりあげ、日本人がいかにか「おにぎり」が好きであるかという事実についても、言及している。

4.4. 調理実習

日本食を実際に作ることにしたのは、レストランに行き日本食を食べたことはあるが、自分で作ったことがある学生が少ないのではないかと理解し、調理実習は、日本食で大切な素材選びから盛りつけ方まで学ぶ絶好の機会だと考えたためである。最初の学期は第9週目に、そして二学期目は第7週目の土曜日に行った。

4.4.1. 調理実習の前に

調理実習の前に、授業で時間をとり、日本食の素材と盛りつけについて学生に説明した。まず、日本食でよく使われる素材とあまり使われない素材、またその理由について考えさせた。日本食には、乳製品があまり使われておらず、また風味の強い香辛料も避けられていたことがわかった。これは、乳製品は歴史の浅いものであること、また風味の強い香辛料を使用する代わりに、立地条件をいかした塩や発酵調味料を使うことにより、食品の腐敗を防いだとみられる。次に、いろいろな盛りつけの写真を提示し、どの料理を食べたいと思うか、それはなぜなのか話し合った。話し合いの後、盛りつけの基本として、三角形構図(お皿上に三角形を描くように盛る)、三種三点盛り(お皿上に三種類のものを三角形になるように盛る)、そして三割の余白(お皿に三割の余白を残す)という3点について説明した。さらに、深さのある器に盛りつける場合は、中央が高くなる山形に盛るということも知らせた。

4.4.2. 調理実習

4.4.2.1. 準備

調理実習の準備として、1)自分で作る料理を決める、2)インターネットまたは料理の本から作り方を二つ探し、比較する、3)探した作り方を一つに絞り、決め手となった理由をレポートに書き、作り方と一緒に提出する、という課題を出した。作り方を二つ探し比較させたのは、同じ料理でも違った素材を使うことによって異なる作り方が可能だということを理解させると同時に、自分が作る際にどちらの方がより適切であるかということを考えさせるためであった。作り方のレポートは、簡単なもので、「サラダ巻き」を作ることにした学生のレポートを例として下記にあげる。

最初見つけたレシピは「サラダ巻き」と言われ、二番目は「かりん」と呼ばれる人のサラダ巻きのレシピです。レシピを比べざいりょうとかいてあるつり方が違います。一つ目のサラダ巻きにはレタスとサラダ油が入っていますが、かりんのサラダ巻きにツナ缶ときゅうりがはいつています。両方は酢飯と、のりがあります。書いてあるレシピのことに比べ、かりんのレシピには、寿司を巻くことについてもっと詳細がありますが、サラダ巻きのレシピは卵のつり方をもっと詳しく見せています。又は、サラダ巻きのレシピは一本分を使っていますが、かりんのレシピは二本分使います。この二つのレシピはどちらでもおいしく見えますが、材料がもっと店に見つけやすいし、ツナが大好きだし、かりんのサラダ巻きレシピを使ってみたいです。

学生が提出したレポートは、文法の間違いを直し学生に返却したが、レポートの評価は、二つの作り方の違いと自分がそのうちの一つを選択した理由が書かれているかということに焦点をあて、文法の間違いは減点しなかった。

4.4.2.2. 実習

調理実習当日は、4) 必要な材料を書き出し、買い物に行く、5) アジアハウスの台所で料理する、6) 試食しながら、順調にいった所、問題になった所、作ってみて意外だった所などについて、それぞれ理由を考えながら話し合う、7) 後片付けをする、という作業をした。午前中は、材料の買い物にあてた。本大学から車で30分ぐらいの場所にあるアジア食料品店に行くのだが、その前に必要な材料を書き出し、同じ材料を使う学生は、話し合いをしてどのぐらいの量が必要なのか打ち合わせするようにした。利用しているアジア食料品店には、日本語を話すことができる人がいるので、見つからないものや質問がある時は、全て日本語を使うことにした。

料理をした台所のあるアジアハウスは、Asian Studies Honor House と呼ばれ、毎年募集があり、選考された学生が住んでいる建物である。調理実習当日はお昼過ぎから3時間ほど、このコースのために使わせてもらっている。いつの間にか誰がいつコンロを使うかという順番ができており、問題なく料理することができた。料理ができた時点で、盛りつけの仕方に気を配りながらお皿に移し、テーブルに運んだ。

試食は、料理が全部そろってから始めた。学生が順番に上記した点について感想を述べ、興味のある学生は作り方を交換した。学生の感想としては、作り方を見ながら料理していたが、材料を入れ忘れてたり、材料の量を間違えたりしたという反省が多く出た。また、味は大丈夫だったが、仕上がりの見目がよくなかったという声もあった。試食の後、「来た時よりも美しく」というマナーについても説明し、台所の後片付けだけでなく、他の場所にも注意をはらうように指導した。

調理実習を終えてから一週間以内に、学生は、今回の調理実習全体の感想をレポートにまとめ提出した。そのレポートには、試食の際に話し合った、調理実習

で難しかった所、うまくいった所、うまくいかなかった所等を一ページにまとめるように指示した。

5. 考察とこれからに向けて

5.1. 考察

言語の授業での内容重視教育は、学生にとっても新しい経験であったようで、最初はとまどいが見られた。また、こちらからの質問に対して沈黙を守る傾向もあり、質問の内容がわからないのか、または質問に対して自分の考えがないのかと戸惑うことがあった。中には、今勉強しているトピックについて自分の意見がないという学生もおり、これに対してどのように学生の興味を引き出すかということを考える必要があった。さらに、質問を投げかけた後、この質問は個人の考えを聞いており、正しい答えはないと知らせることにより、クラスで自分たちの意見を発表するよう奨励する必要もあった。

学生の中には、文法を中心とする従来の構成に慣れているため、新しい文法項目が出てきても、授業で説明がないので、新しい文法はしっかり説明して欲しいという要望が出た。また、レポート等で文法を直されても、説明がないため、どうして間違っているのかわからないという意見もあった。これは、まず自分で調べてみて、それでもわからないことがあれば、質問するようにと授業で何回も繰り返し述べたにもかかわらず、誰も質問に来なかったという事実があり、教師側としては、いささか腑に落ちないところがあった。

ただ、自分の意見を日本語で言うという練習が不足していたにもかかわらず、学期が進むにつれ、授業で意見を言う学生が増えてきた。授業で学生が意見を言っている時は、文法の間違い直しは全くせず、意見の要点が分からない時のみ、確認の質問をした。

5.2. これからに向けて

今回は、「日本の食文化」というトピックで、日本語を6学期履修し終わった学生を対象に内容重視教育をおこなったが、この経験から、1) 学生に興味を持たせるトピックを選ぶ、2) 生涯教育を視野にいれ、学期の始めにどのような **Self-guided study** の方法があるのか紹介する、3) 日本語で自分の意見を言うことに慣れさせるため、初級レベルから内容重視教育を始める、という点を提案したい。

トピック選びは難しいものがあり、学生が興味あるものだけでなく、教師自身も興味があるものを選ぶ必要がある。また、学生の中にもさまざまな興味があり、登録した全員を納得させるトピックを探すのは、不可能に近いといってもよいだろう。ただ、一つのトピックを取り上げたとしても、そのトピックについてさまざまな分野や角度から考えるということは大切であると考え。その過程において、学生の気づきを奨励し、トピックについて興味を持たせることも可能である。

二つ目の生涯教育についてであるが、言語学習は大学卒業後も継続するものであり、大学在学中にどのような **Self-guided study** の方法があるのか学び、実践す

る機会を与えることが重要ではないかと考える。例えば、学生の意見の中で、「自分が書いた文法のどこが間違っていたのかわからない」というものがあったが、間違えた文法についてどのように調べればよいのか、例を示して指導する必要があったと考える。

最後の初級レベルから内容重視教育を始めることに関しては、早い段階から自分の意見や考えを日本語で述べることに慣れさせ、言語教育は文法習得が目的でなく、言語を使って意思の疎通をすることが目的だということを理解させることが大切であると考え。また、同じトピックを各レベルで扱うことにより、それぞれのレベルにあった情報を理解し、徐々に同じトピックを掘り下げていくことが可能となる。それと同時に、同じ資料を異なったレベルで繰り返し使用することにより、学生の意識の中に定着していくのではないかと考える。

本稿では、上級レベルにおける内容重視教育について報告したが、これからは、上級にとどまらず初級レベルにおいても内容重視教育が必要となり、日本語プログラムにおいて異なったレベルでの縦割りの話し合いが大切な要素となるだろうと考える。また、同じ内容重視教育と言っても、学生の能力の違う上級レベルと初級レベルでは、構成を変える必要性があり、それぞれのレベルに合わせた内容重視教育の方法を考えていく必要があると考える。

参考文献

- 牛田英子 (2007) 「ナショナル・スタンダードズの日本語教育への対応」 『世界の日本語教育』 17号, 187-205.
- 佐藤慎司・ナズキアン富美子・浜田英紀 (2010) 「初級レベルにおける内容重視の言語教育 (CBI) の可能性：コミュニティープロジェクト」 2010 ATJ Language and Culture SIG10.
- 近松暢子 (2009) 「米国におけるコンテンツ・コミュニティーベース授業の試み－米国シカゴ日系人史」 『世界の日本語教育』 19号, 141-156.
- AATJ Online Course: Content Based Instruction for Advanced Japanese. (2009 winter)
- Barnes-Karol, G. & Broner, M. A. (2010). Using Images as Springboards to Teach Cultural Perspectives in Light of the Ideals of the MLA Report. *Foreign Language Annals*, 43(3), 422-445.
- Met, M. (1999). *Content-Based Instruction: Defining Terms, Making Decisions*. College Park, MD: National Foreign Language Center.