

もう6月ですね。梅雨の時期が始まり、日本はだんだんと夏に近づいていく時期です。既に熱い日が続いていると聞きましたが、みなさん体調の方はいかがですか？季節の変わり目は風邪を引きやすいため気を付けてください。

さて、今日はマレーシアの文化紹介ではなく、私自身の活動についてお話させていただきます。修学旅行通信第1号の冒頭部分で少し話をしましたが、私は青年海外協力隊としてマレーシアにきています。青年海外協力隊で海外派遣されている方々は様々な職種で活動されていて、わたしの職種は「日本語教育」です。

私の活動先はクアラルンプールにあるマレーシア日本国際工科院という大学で、学生は主に工学の勉強をしています。その傍らで彼らは1年の後期から2年の後期までの1年間半必修で日本語を学んでいます。前学期まで日本語の授業は週に2時間しかあり

ませんでした。しかし、それだけでは言語学習に十分な時間数ではなく、学生が日本語を話せるようになっていない現状があったため、現在の1年生から週3時間になり、その増えた1時間は会話クラスということで、文法を学ぶのではなく、会話練習を行うために設けられました。そして、その増えた1時間を担当しているのが私です。

私は大学で日本語教育を勉強し、卒業してから6か月間だけ日本語学校で働きました。そのため教育経験はとても浅く、いきなり会話クラスを任されてしまうことに最初は戸惑いました。なぜなら、今まで授業内容を1から考えることをしたことがなかったからです。日本語学校ではあらかじめ学校の方から授業で行う内容が決められていて、それに沿って準備をし、教えるという形でした。また、文法を教えることしかしてこなかったため、会話クラスはどのように運営するのか全く分かりませんでした。

しかし、赴任した直後、大学の院長に「経験は浅いかもしれないが、学生と年齢が近いことはいいこと。それを生かしてください。」と言われ、それを強みにしてやっていこうと思いました。年齢が近いことはどんなメリットがあるか。これを考えた際に、出た答えは彼らに親近感を持ってもらいやすいことです。みなさんも考えてみてください。年齢が近い人と話す時と、年齢が離れているおじさんやおばさんと話す時のことを。どちらの方が話しやすいでしょうか。おそらく多くの方は年齢が近い人の方だと思い

ます。なぜなら、共通の話題が多く、親しみを持つことが容易だからです。そうやって親近感が湧くと相手のことをもっと興味を持つようになります。それを授業にも生かそうと考えました。つまり、私に親近感を持ってもらい、私を通して日本語、日本に興味を持ってもらうような授業づくりです。なので、私は自分の授業を授業としてあまりとらえず、みんなと話をするリラックスタイムと考え、楽しく授業をするように心がけています。

今は授業を行うことしかしていませんが、これからは授業外での日本語学習支援も考えていけたらと考えています。



写真：学生と授業後に撮った写真です。

吉田真裕美 青年海外協力隊員



「文化祭」での展示について

修学旅行委員たちが、文化祭(6/12,6/13)の特設ブースで「Wonderful MALAYSIA!」と題して展示を行います。マレーシアゆかりの品々が多数展示されます。

「クロボ」(マレーシア名物の魚せんべい)や「パパド」(インド系の薄焼きスナック)のおもてなしもあるそうです。期間中に一度立ち寄ってみてください。





修学旅行関係の予定（2015 年 6 月）

日 SUN	月 MON	火 TUE	水 THU	木 THU	金 FRI	土 SAT
5/31	1 教育実習 (~6/12,6/19)	2	3 看護系説明 会	4	5 キャンパスカ ウンセリング	6 進研マー ク(3 年)
7 進研マー ク(3 年)	8	9	10	11 文化祭準備 ※1	12 文化祭	13 文化祭
14	15 代休 体育 館工事開始※2	16	17 キャンパス カウンセリング	18	19 ☆旅行委員会	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30 キャンパス カウンセリング	7/1	7/2	7/3	7/4

※1 1限～3限授業 4限～準備 ※2 8/31 まで



体感 Malaysia 第3回「マレー料理」

「食わず嫌い」という言葉がありますね。食べてみないとわからない食べ物も多いはず。マレーシアでいただける代表的なというより個人的に(私、入江が)大好きな料理を紹介します。

◆海南鶏飯(チキンライス)(chicken rice) …蒸し鶏を鶏のスープで炊いたごはんと一緒にいただく蒸し鶏定食。蒸し鶏をローストチキンに代えることもできます。鶏はもちろん、鶏のスープ炊いたご飯が最高です。

◆福建麺(hokkien mee) …シンガポールでは、フライドホッケンミーとも呼ばれる汁気の多い焼きそばです。ライムを絞って、味に変化を付けることもできます。見た目以上にめっちゃウマです。

◆サテー(satay) …マレー風串焼き料理。鳥や牛肉、山羊肉なども食材として使われる串焼き肉料理です。ピーナッツを刻んだ甘辛い独特のタレにつけて食べたりもします。

◆カヤトースト(kaya toast) …朝食やおやつでよく食べるトースト。ココナッツミルクに卵と砂糖を混ぜ、パンダンリーフというハーブで色づけした緑色の「カヤジャム」とバターをぬったトーストです。クセのない素朴な甘さです。「カヤジャム」はお土産にもなります。

※『ニョニャ料理』…マレー料理と中国料理の融合した料理を指します。「オタオタ」(Otak Otak…魚のすり身にココナッツやスパイス等を加えて、バナナの葉に包んで焼いたもの)、「カンコンブラチャン」(Kangkong Belachan…空芯菜などの青菜をスパイシーな調味料で炒めたもの)など、世界各国の料理がいただける神戸でもなかなかお目にかかれないうメニューがたくさんあります。本格的な『ニョニャ料理』は、僕も食べたことがありません。



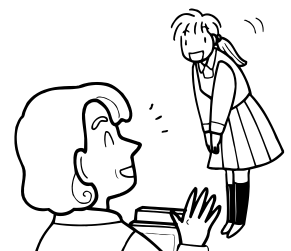
旅のコツ Vol.3 「旅行中の体調管理」

せっかくの旅を体調不良で宿舎待機になったりしたらもったいない。体調管理には十分気を遣ってほしいものです。飛行機の機内は、寒かったり、そうじゃなかったりまちまちです。また、機内は意外と乾燥しています。マスクを持参して喉の保湿に気を配ることも肝要。腹痛の時はコレ、頭痛の時はコレ、と普段使っている常備薬を持って行きましょう。



旅のマレー語(3)

わたしの名前は～です。	Nama saya～. (ナマ・サヤ～)
あなたの名前は何ですか？	Siapa nama anda? (シアパ・ナマ・アンダ?)
わたしは日本人です。	Saya orang Jepun. (サヤ・オラン・ジュブン)



《参考・引用文献》『MALAYSIA 修学旅行ハンドブック』(マレーシア政府観光局)ほか