

FOS - 調理・製菓のためのフランス語

FOS - Le français pour la cuisine et la pâtisserie

橋本 千鶴子 (HASHIMOTO Chizuko)

Université de Nagasaki
ch.hashimoto@ked.biglobe.ne.jp

0 はじめに

日本の大学、短大、高校におけるフランス語教育は伝統的に教養教育の一環として行われてきた。そこで教えられるのは *le français général* 一般フランス語であり、ある特定の分野に限定あるいは特化された授業は大学の専門課程でもまだ少ないように思われる。ところで筆者のまわりの状況をみると、大学、とりわけ国立大学におけるフランス語の履修者が漸減し、クラス数の減少がとどまるどころを知らないのに対して短期大学と高校の調理・製菓専門課程においてはフランス語に対する要望がむしろ高まりを見せている。そしてそこでは従来の一般フランス語とは一線を画する *français sur objectifs spécifiques* 特定目的のフランス語（以後 FOS と表記）教育を行うことが求められている。そこでこの論考では現在需要が高く、今後もその伸びが見込まれる FOS の分野として、中等・高等教育機関及び専門学校における調理・製菓のためのフランス語に関していくつかの観点から論じてみたい。

1 FOS の定義・歴史

Dictionnaire de didactique du français によれば、FOS は職業・研究活動に必要なフランス語能力養成という目的から生まれた。その目的は言語そのものの習得ではなく、特定分野で想定しうるコミュニケーション場面に即した言語運用能力の学習・教育である。FOS は 1970 年代に南アメリカで発展し *français instrumental* という名のもとに大学生が専門書を読むスキルを身につけるための教育が行われた。同時期フランスでは各大学の自然科学系学部で留学生が授業についていくための *à la carte* 的な、それぞれの専門に特化したフランス語教育がなされ、それは *français de spécialité* と呼ばれていた。1980 年代に入り、*français de spécialité* に代わって英語の *English for specific purpose* の訳である *français sur objectifs spécifiques* が使われるようになり、各分野に特徴的な内容のみならず、分野横断的に必要とされる言語能力の獲得をも志向するようになった。

2 FOS の内容

一般フランス語教育と比較して、FOS には大きく分けて二つの特徴があるとされる。それは学習項目が精選されていることと、履修期間が短期的・集中的であるということだ。これらの特徴は教育の内容に自ずと反映される。つまり必要とされるコミュニケーションが分析されねばならず、分析の結果に基づいて教育プログラムが構成される。そのためには実際のコミュニケーションコーパス、データを集め、選択して教材化しなければならない。FOS の実践には二つの形があり、一つは厳密に限定されたある学習者グループを対象に精密な必要分析のもとに完全にニーズに一致した授業を行っていくことだ。二つ目は前者よりゆるやかな対象設定のもとに、ある職業や分野ごとにコミュニケーション状況分析、いろいろな口頭・筆記ディスコースの分析を行い、そこからコース教材を構成していくやり方だ。

3 調理・製菓を学ぶ人のためのフランス語

FOS の対象として従来想定されていたのは、一般フランス語の初級知識を身に付け、しかもすでに職業に就いている学習者グループだった。しかし日本の大学（多くの場合短期大学）や高校、専門学校の調理・製菓コースで学ぶ学生は、ほとんどがまだ仕事に就いておらず、職業的 formation を受ける段階にいる。そのため精密なニーズ分析は不可能であり、当然のことながら「ゆるやかな FOS」を選択することになる。FOS が建前としているもう一つの特徴である「学習者はすでにフランス語の基礎を身につけている」に関しては、いくつかのケースが考えられる。一般フランス語をある程度学習してから調理・製菓に特化したフランス語を学ぶ場合もあれば、全くゼロの状態からいきなり「調理・製菓のためのフランス語」を学習することになる場合もあり、それは各学校、教育機関のカリキュラムによって少しずつ異なり、それによって FOS 授業の内容もかなり違ったものになる。筆者の場合、私立短期大学食物科一年時では複合過去時制くらいまで一般フランス語を学習した後、二年目で調理・製菓フランス語として FOS 的内容の授業を行っている。一方調理科・普通科パティシエコースで二年、三年次に第二外国語のフランス語を選択するようになっている私立高校では学校の方針で最初から調理と製菓のためのフランス語教育を行なうことが求められている。調理・製菓の課程を持つ学校の多くは第二外国語としてフランス語を取り入れているが、これらの分野ではフランス語の語彙が幅広く用いられることから必須の知識になっているだけでなく、学生たちは在学中、あるいは将来仕事に就いてから研修やキャリアアップのための修行でフランス、フランス語圏の国に旅行したり短期・長期の滞在をするものも少なくないことから、フランス語は実践的スキルとして必要性が高い。学習者が比較的早い段階に学習の成果を確認でき、身につけた知識・技能を仕事において何らかの形で役立てる機会が多いことから、調理・製菓の FOS はフランス語教育分野の中でも特権的地位を有していると言っても過言ではない。

次に一年間一般フランス語を学習した学生に対する調理・製菓フランス語教育の実践プログラム例を簡単なシラバスの形で提示した後、さまざまな留意点について言及する。

(前期)

第1回～第7回 料理名・菓子名の書き方

第8回 中間試験

第9回 つづり字の発音

第10回 数の数え方

第11回・第12回 メニューの読み方

第13回・第14回 ルセットの読み方 (不定詞を使う場合)

第15回 定期試験

(後期)

第1回・第2回 ルセットの読み方 (命令法を使う場合)

第3回・第4回 いろいろなルセットを読む

第5回・第6回 ヴィデオによる学習 (料理番組・料理ヴィデオ)

第7回 中間試験

第8回 フランスの地方と料理・菓子

第9回 フランスの年中行事と料理・菓子

第10回～第14回 会話 (市場・調理場・ホール・店 etc.)

第15回 定期試験

《料理名・菓子名の書き方》

フランス語の料理・菓子名の一般的な構成法について学ぶ。つなぎの前置詞 *de* と *à* (定冠詞との縮約) の使い分け、形容詞の性と数、形容詞として使う過去分詞 (-er 動詞とその他の動詞)、*à la* 地方名形容詞女性形、ソース名を加える場合の書き方など。構成法を理解しながらフランス料理・菓子に使う素材名の語彙を増やしていく。

《つづり字の発音》

すでに一年間一般フランス語を学習しているので、フランス語のつづりの読み方にはある程度慣れているとはいえ体系的知識は身につけていないので、つづりと発音の関係を改めて整理し、調理関連語彙を中心に読みの練習をする。また普段からあらゆる語句を音読させることで学生がどの程度読めるようになってきているか確認できる。

《数の数え方》

数は一般フランス語においても重要語彙の一つである。日常生活に欠かせない要素であり、調理・製菓分野では材料の数量、調理時間や温度、糖度など数字を使う場合が多いので、早い段階で100の位までの数をしっかり覚えさせたい。ルセットには数字で書いてあるため問題ないが、口頭コミュニケーションにおいては数の聞き取りが重要であり、そのための訓練が不可欠である。これは料理番組ヴィデオ視聴やルセットの材料部分の読み上げなどが効果的で恒常的に訓練を続けることで定着

が図られる。

《メニューの読み方》

menu と carte の構成はフランス料理の根幹にかかわる部分で非常に重要であるが同時に複雑で多岐にわたっているため、授業では **entrée, plat (poisson / viande), dessert** の基本とそれぞれのカテゴリーに含まれる料理の種類を前述の料理名構成法を復習しながら学習。

《ルセットの読み方》

ルセットの読み方は調理・製菓フランス語の代名詞となるほどこの分野の学習者に求められる代表的なスキルである。ここでは計量・分量に関わる表現の語彙をまず学習する。調理工程の理解に欠かせないのは当然動詞であるが、調理・製菓の学生の場合実習や調理・製菓理論の授業などにおいてすでにカタカナで知っているものも多いので（エマンセ、シャトーブリアン、ナペする etc.）フランス語との対応は難しいものではない。動詞の不定法は辞書に載っている形として扱いやすいが、命令法は **-er ⇒ -ez** 以外は動詞活用が関わってくるのであまりに詳しい説明はかえって学生を混乱に陥れる危険性もあるので **-ir ⇒ -issez** といくつかの頻出不規則動詞(**faire, mettre, couvrir** など)にとどめ、あとはルセットに応じて導入していく。動詞の次に重要なのは直接目的補語の代名詞である。これは不定詞と命令法で語順が異なることも理解させなければならない。これでルセットの読みの基礎は抑えたと思われるが、一般フランス語文法では動詞学習の最終段階で扱う接続法がルセットにおいては比較的頻繁に現れ (**jusqu'à ce que, afin que, pour éviter que, etc.**) どうしても接続法に触れざるをえなくなる。この場合動詞活用に習熟する必要はないわけで、あくまでも活用形から不定法を推量して意味がわかるように動詞前半の語幹部分から考えるということを理解させるにとどめればいだろう。同時に接続法という動詞の形は普通の会話でも用いるものだと触れ、余裕があれば **Il faut que** などの代表的使用例に触れても良いかもしれない。一般フランス語と違って意外に用いられないのが不定冠詞と特に部分冠詞である。それというのも材料はすでにそろっているため定冠詞を付けることになり、部分冠詞を付けるのは適宜に加える分量外の食材の場合である。不定冠詞は道具等に付けられるが、ルセットではそれほど重要ではないと思われる。

《ビデオなどの視聴覚素材の活用》

ルセットの読みにも慣れ、知っている語句や表現が増えてきたところでビデオの料理番組を使って **compréhension orale** の訓練を行うと学生は生のフランス語を少しずつ理解できるようになっていることを発見してモチベーション向上につながり、また文字や写真でしか知らなかったものが実際の調理場面において扱われることで臨場感を以って学習できる。現地を訪れたときフランス人の言っていることが全く聞き取れなかったという悲しくも厳しい現実と直面することがないようには是非とも取り入れたい素材である。料理番組では動詞使用に顕著な特徴がみられ

Rencontres Pédagogiques du Kansai 2010

る。それは近接未来の多様だ。近接未来自体は一般フランス語の授業でも比較的早い段階に近接過去とともに学習するが、調理の実演・解説には *On va...*, *Nous allons...*などが常に用いられる。この特徴を押さえておけば、後に不定詞が続くことから内容も理解しやすいと言える。

《会話》

学習の仕上げに会話練習も取り入れる。あるいは FOS と並行して行うこともできる。これは、しばらく調理・フランス語に特化した授業を続けてきてそれ以外のことは何もわからない、あるいは一年の時に学習したことを忘れてしまった、では研修や仕事以外の場でのコミュニケーションが不可能になるので、食材の調達のための買い物の仕方、厨房でのコミュニケーション（シェフと、仲間同士で）、接客の仕方など仕事関連の会話と日常生活で想定されるいろいろなコミュニケーション（トラブル時の対応の仕方などを含めて）を代入練習からロールプレイ、シミュレーションなど機能中心に学習する。

4 まとめ

卒業生が就職後、職場でフランス語が飛び交っていることに愕然として「もっとまじめにフランス語をやっておけばよかった」と語っていたエピソードは教師、現役学生双方にとって意義深い。フランス語が日本国内ですぐにでも役立つ分野など調理・製菓を除いては少ないだろう。それだけに教える側も高いモチベーションを持つことができ、同時に自らの専門分野であるフランス語、フランス語教育以外の調理・製菓と言う領域に関する知識を深めることが、より効果的で興味深い授業内容につながることは確実である。幸いインターネットの普及で海外テレビ放送（TV5MONDE や各テレビ局サイト）、画像共有サイトのビデオなどでフランス語による食関連映像に触れることが容易になった。日本、フランスその他の国で制作された教材(ex. “Rue Mouffetard – Le français de l’alimentation et de la restauration”, Turin, CIDEB, 2005 ; “hotellerie-restauration.com”, Paris, CLE international, 2006, etc.)も多く、研究、応用する価値がある。さらにインターネット上の documents authentiques を有効に活用して現実感を高めながら学生のレベルに合わせた授業活動を行い、地元の職業人や同じ道を志すフランス語話者との交流体験につなげていけば、さらに理想的な FOS プログラムになるであろう。