

ワークショップ進行シート

作成日： 2022 年 8 月 18 日

進行シート案とは、ワークショップの流れを示したものです。今年度はワークショップの内容について、派遣先の先生と相談のうえ、確定させていただきます。

タイトル： 世界「食」のふしぎ発見！ ～私と君の「当たり前」～

ファシリテーター（グループ）： 齋藤璃紗、澁谷心都、橋本佳樹、笹井環

1：本ワークショップの要旨

グローバル化に伴い、様々な文化に触れる機会が増加している。しかしそれを差別してしまう人も存在するため、近年では「異文化理解」の重要度が増している。食は私たちが普段異文化を意識する場面の1つである。そこで本ワークショップでは、食を通じて自分と相手の「当たり前」だと思っていることの文化的背景を知ってもらい、参加者と共に考えたい。

2：本ワークショップの目的(共に考えたいこと、実現したいこと)

自分の当たり前と相手の当たり前を知り、今後の人との接し方を考えるため。

3：本トピックをとりあげる理由

自分と違うものを排除してしまう現実があるが、現在様々な人との交流が多くなってきているから。

4 : 担当の教員へのお願い

<事前>

派遣先の先生と打ち合わせをした後に記入

<当日>

派遣先の先生と打ち合わせをした後に記入

<事後>

派遣先の先生と打ち合わせをした後に記入

5 : 活動過程 (使用時間 : 小学生 95分(予備5分) 参加人数 : _____)

過程 (所要時間)	活動内容	具体的な発問・説明・動きなど	ねらい	使用する教材 ・ 備品	注意事項
導入 : 起 (15分)	あいさつ (1分) ワークショップの説明、グランドルール (3分) IB : 自己紹介 (6分) 問いかけ (5分)	今日一緒に活動する大学生が簡単な自己紹介とあいさつをする これから何をするのかを説明し、ワークショップ中に守ってほしいルールを提示する 〇〇が好きな(呼んでもらいたい名前)。 テーマ : 好きな食べ物 ①「数日前の給食は何だった?今食べたいものは?」②「それは何をを使って食べる?」	意見を出しやすい場を作る 自己開示することで緊張をほぐし、後のワークで活動しやすいようにする 自分の当たり前を考えてもらうと同時に意識を食にもっていく	・ 名札シール ・ グランドルールの紙 ・ 四角模造紙 ・ 付箋 ・ ペン	
展開 : 承 (44分)	クイズ (9分) ①の答え合わせ ②の答え合わせ	①昔のお寿司は今の大きさの何倍? ②わかめスープを韓国人はどちらのイベントで食べるか? ③アメリカの母の味のスイーツは? クイズの答えもくわしく説明しながら世界の食文化の背景を説明す	クイズは2択形式の計3問。 クイズにすることで内容をより理解してもらう。		

	<p>③の答え合わせ</p> <p>プチ世界旅行 (12分)</p> <p>ワールドカフェ (20分)</p> <p>共有 (3分)</p>	<p>る。</p> <p>3つの国の食文化について写真などを使った説明をする</p> <p>2つの国の食文化紹介後、世界の国の食文化と自分の国の食文化について考える</p> <p>①世界旅行で知った国の文化ができた理由は？</p> <p>②なぜ多様な国の文化があるのか？</p> <p>+α自分たちの食文化を考える</p>	<p>日本と違った国の食文化とその背景を知ってもらう</p> <p>なぜ食文化が多様にあるのか文化的背景を考えてもらう。また、自分と相手の当たり前を考えてもらう</p>	<p>・写真</p> <p>・パスポート</p> <p>・シール</p> <p>・模造紙</p> <p>・ペン</p>	
<p>休憩 (10分)</p> <p>発展：転 (8分)</p>	<p>マイクロアグレッションの説明 (4分)</p> <p>動画＋解説 (4分)</p>	<p>マイクロアグレッションとはなにかを説明する</p> <p>当事者の方の心情を動画でみる</p>		<p>・動画</p>	
<p>まとめ：結 (13分)</p>	<p>「食」以外の当たり前の紹介 (5分)</p>	<p>世界には多様な文化が存在することを伝える</p>			

	問題提起 (4分)	自分と相手の当たり前を知った上で背景を考えられるようになってもらいたい。			
	まとめ (4分)	私たちが伝えたいこと ↓ 食を通じて自分と相手の「当たり前」だと思っていることの文化的背景を知り、異文化交流の際に人との接し方を養う			

6 : 会場のセッティング

派遣先の先生と打ち合わせをした後に記入

7 : 使用する教材

- ・パワーポイント
- ・ワークシート
- ・紙
- ・筆記用具
- ・ペン

- ・ベル
- ・ストップウォッチ
- ・紙コップ

8：参考にした資料

- ・渡辺雅之（2021）『マイクロアグレッションを吹っ飛ばせ』高文研
- ・デラルド・ウィン・スー（2020）『日常生活に埋め込まれたマイクロアグレッション - 人種、ジェンダー、性的指向、マイノリティに向けられる無意識の差別』明石書店
- ・北村英雄・唐沢穰（2018）『差別や偏見はなぜ起こる？心理メカニズムの解明と現象の分析』ちとせプレス
- ・小西克博、“中国料理のマナー”、ヒトサラ、
<https://hitosara.com/premium/manners/chinese/>、(2022年7月21日)
- ・太地由美、“五感で味わう美味しさ！「手食」は最高の家具”、たべぷろ、2017年10月4日、
<https://tabepro.jp/14098>、(2022年7月21日)
- ・雑学カンパニー編集部、“箸食やナイフ食はマイナー？世界では手食のほうが多い”、雑学カンパニー、2020年6月29日、
<https://zatsugaku-company.com/hand-meal-chopsticks/>、(2022年7月21日)
- ・TBS テレビ、“(今さら聞けない) お寿司を手づかみで食べる理由”、TBS、2018年11月28日、
<https://topics.tbs.co.jp/article/detail/?id=1112>、(2022年7月21日)
- ・“韓国人がステンレス製の箸を使う理由とは？庶民の夢・毒殺防止”、ゆかしき世界、2017年9月20日、
<https://yukashikisekai.com/?p=38924>、(2022年7月21日)
- ・“マイクロアグレッションとは？その影響や職場での対処法についての解説”、Talknote Magazine、
<https://talknote.com/magazine/microaggression/>、(2022年7月21日)
- ・“知ってはりまっか？マイクロアグレッション”、公益財団法人大阪府国際交流財団、
https://www.ofix.or.jp/news/2022/info_20220208.html、(2022年8月18日)

9：その他

特になし