

短大生が「協創力」でインバウンド客用の「英語メニュー」を作ってみた

短期大学授業（三國担当）「接客英語Ⅰ」

1. 誕生の背景 — キッチンカーの「英語メニュー」 —

2023年度前期に紀尾井町キャンパスで開講された「接客英語Ⅰ」では、1号棟キャンパスの向かいで営業している焼肉弁当のキッチンカー（暖樂亭）の英語メニューを作成しました。

もともと「接客英語Ⅰ/Ⅱ」では、「英語を使うアクティビティ」を通して、社会に出てからも英語を使えるようにすることを目標にし、さまざまな英語活動に取り組んできました。

今年度では、さらに、①教室の外に出て「地域」と関わる活動をしてみることを、②「協創力」を発揮して英語を学んだことの成果をカタチにすること、を目標としました。

紀尾井町キャンパス周辺は、新型コロナウイルスの感染が収束してきたこともあり、インバウンド客が増加しています。ランチの時間帯には、外国人で賑わっているレストランもたくさん見られます。そこで、大学周辺地域で、英語を使って①地域と関わり②協創力を発揮できるようなアクティビティをみんなで考えたところ、キャンパス前のキッチンカーに目がとまったのです。



2. 授業のねらい① — 英語の授業でも「地域」と関わろう —



4月のとある授業の日。教室の外に出て、みんなでキッチンカーを訪ねました。店舗で45年間焼肉屋を運営されていたご夫婦がコロナ禍で店舗を閉めてキッチンカーを始めたこと、東京3か所・神奈川2か所で毎日場所を変えて営業していること、弁当で使用している肉の質には自信があることなど、たくさんのお話を伺いました。

学生の側から、自分たちが英語を使って役に立てることはないかとお尋ねしたところ、「インバウンド客が増えてきたこともあって、英語のメニューを作ってくれれば助かります」というお二人の希望を聞きました。

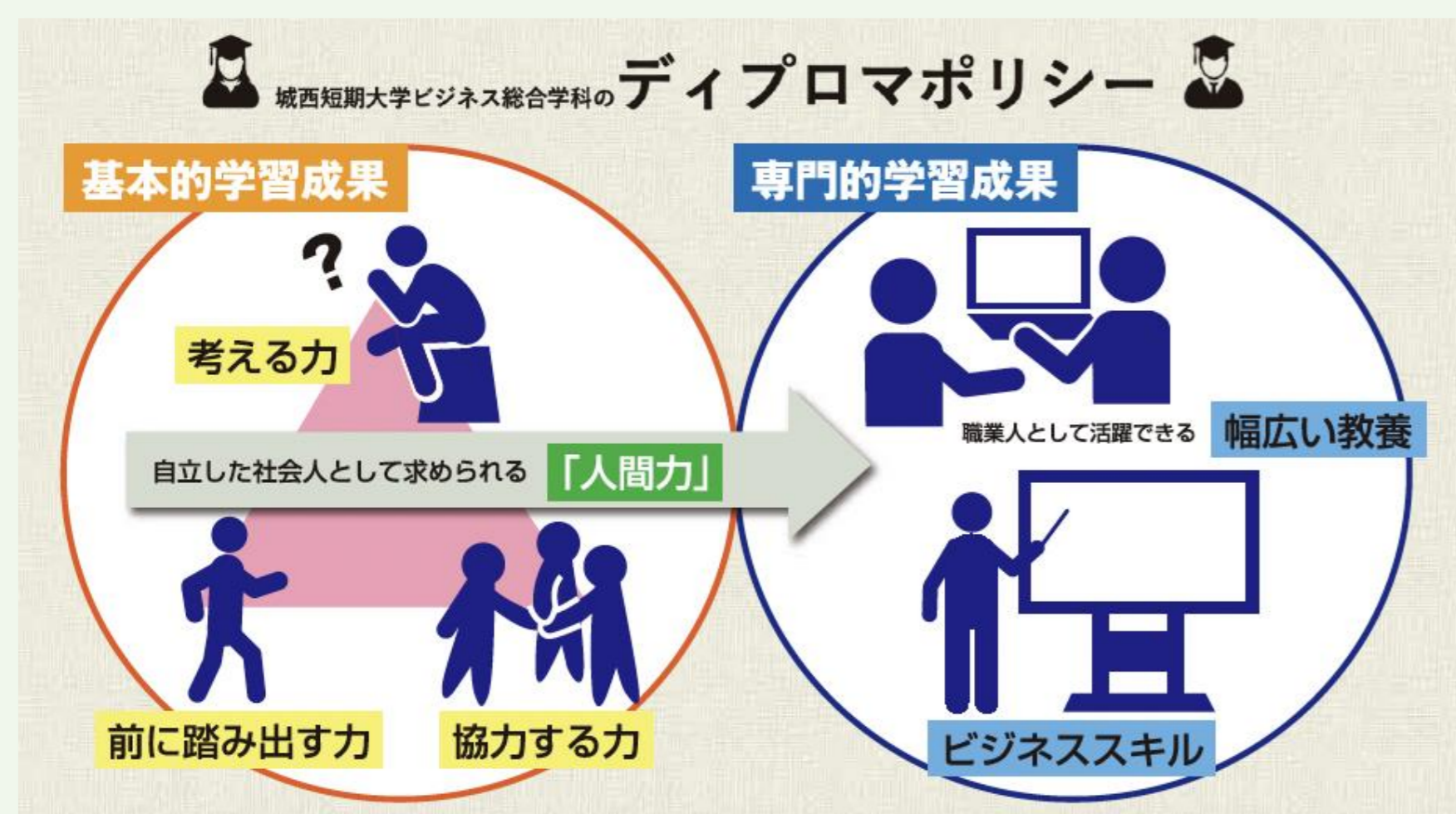
教室に戻った学生は、さっそく、一般的なレストラン等の飲食店の英語メニューについて調べてみました。メニューにはどのような情報が必要かなどチェックしました。

インバウンド客を対象にすると、宗教上の理由で食べられない肉があることもわかり、したがって鶏肉・豚肉・牛肉等の区分をわかりやすく伝える方法などについてもみんなで議論しました。



写真(上) 最高ランクのA5牛肉を使用した「A5和牛とろとろ弁当」

3. 授業のねらい② — 「協創力」で短大ディプロマポリシーを達成しよう —



「協創力」は、「周りの人と協力ができ、新しいものを創発できる力」として、城西大学・城西短期大学では、その力を育むことが大事な教育目標であるとされています。

また、短期大学のディプロマポリシーには、自立した社会人として求められる「人間力」を育むことが基本的学習成果とされています。

学生同士が、それぞれの考えに基づいた自分の意見を伝え合いながら（考える力）、お互いの意見に耳を傾けながらも協力して（協力する力）、地域の人々と積極的に交流し（前に踏み出す力）、新しい価値を創造する力（協創力）を、この授業を通して育んでもらうことを目指しました。



4.授業の展開① — みんなで「協」力して「創」り出そう —

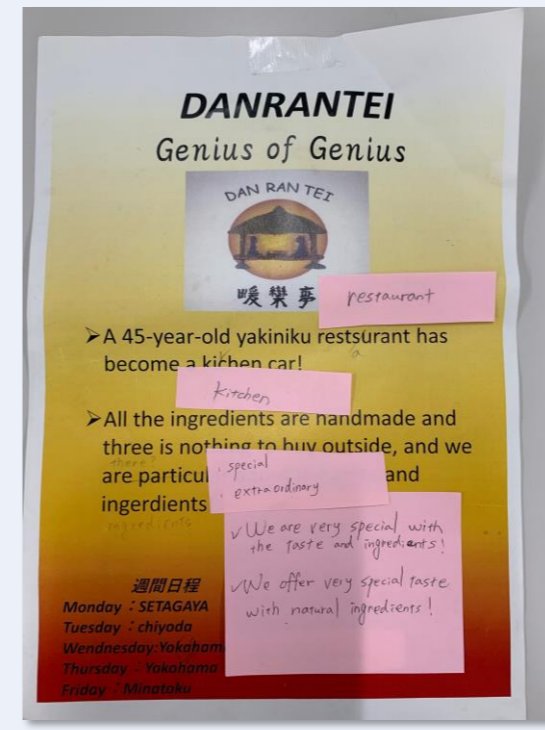


メニューのデザインをする作業は、グループに分かれて進めました。グループでそれぞれの役割を決めて、授業時間だけでなくそれ以外の時間も使って取り組みました。

焼肉弁当のあたたかいイメージから、メニュー全体のデザインも暖色系でまとめることにしました。



メニューに必要な情報の整理もしました。原材料から気をつけるべきアレルギー源についての情報をあげるようにするなど、みんなの話し合いによって修正と改善を繰り返していきました。メニューを手にする外国人の目線を常に忘れないように心がけました。



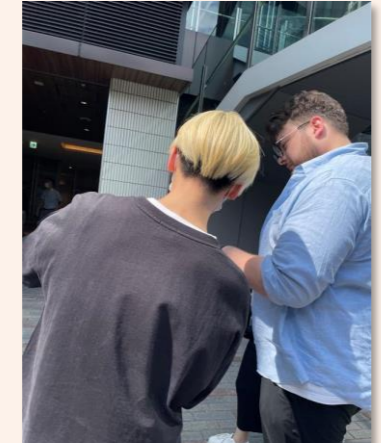
デザインしたメニューを、暖樂亭のご夫婦に一度見てもらいました。デザインの希望もお聞きしました。また、英語の得意な人に英語のスペルや文法の間違いを指摘してもらいました。そうしたことをすべて修正して、また新しいバージョンのメニューが出来上がりました。



どの作業も、グループのメンバーが集まり、確認し合いながら進めました。メンバーと協力しながら作業をすると、自分ひとりでは気が付かなかった視点が得られたり、おもしろいアイデアが浮かんだり、みんなで創造する楽しさを感じることができました。

重要!

5.授業の展開② — 外国人旅行者にインタビューをして確かめよう —



数回の修正を加えたメニューを、最後に、外国人に実際に見てもらいアドバイスをもらうことにしました。4人グループで、紀尾井町周辺を歩いている外国人に英語で声をかけ、メニューの英語の意味が通じるか、もっと良い表現はないか、と質問しました。緊張していた学生たちも「前に踏み出す力」を発揮し、最後には全員が声をかけていました。

「Japanese beefではなく wagyuの方がいいよ」など、具体的なアドバイスをたくさんくれました。学生たちも英語でコミュニケーションがとれたことで自信も生まれ、英語に対する学習意欲も高まっているようでした。「外国人はみんな優しくかった」と嬉しそうに話してくれた学生の笑顔が印象的でした。

6.授業の展開③ — 完成した作品を届けよう —

DANRANTEI

Delicious Yakiniku Lunch Box

- A 45-year-old Yakiniku Restaurant has become a Kitchen Car!
- We offer very special taste with natural ingredients!
- You can enjoy four types of Lunch Boxes!

Weekly Schedule

Monday : Setagaya City
 Tuesday : Chiyoda City
 Wednesday: Yokohama City
 Thursday : Yokohama City
 Friday : Minatoku City

follow me!

肉の種類をイラストで

アレルギーにも配慮

<p>The most popular! Mixed Yakiniku lunch box 900yen</p> <ul style="list-style-type: none"> • A5 best Wagyu + Daisen chicken • Taste that melts when baked 	<p>Black porks seaweed lunch box 800yen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Black pork ribs+Korean seaweed • Recommended soft boiled egg +50yen • toasty taste and refreshing taste
<p>A5 Japanese beef simmering lunch box 1000 yen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Soy sauce-based sause cost performance is the best. • Uses A5 rank, the highest grade of Japanese beef. 	<p>Daisen chicken thigh bento 750yen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Soy sauce based sauce. • Recommended for people who don't eat beef. • Well-balanced and juicy meat.
<p>Side dish</p> <ul style="list-style-type: none"> • Macaroni salad • Cucumber ham coleslaw • Daikon radish, carrot <p>The side dish is a <u>menu</u> that has these three.</p>	<p>Topping all+100yen</p> <ul style="list-style-type: none"> • homemade kimchi • seasoned Ramen egg • a big serving of rice • Korean namul

外国人に英語表記についてアドバイスをもらった点について、さっそく修正し、英語メニューを完成させました。

表面は、暖樂亭の歴史や営業時間や場所についての説明、裏面は、4種類の焼肉弁当について、名称・材料・値段・特徴が書かれています。日本語や英語がわからない外国人のために、イラストでも情報を伝えています。

こうして、すべて学生の手による「英語メニュー」が完成しました。



写真(上) 全員集合して記念写真を撮りました

曜日毎の出店場所情報

InstagramのQRコード



地域連携活動発表会

2023