

報告 5

「しばたサマーフェスティバル 2019」での 学びから考えるゼミの方向性

主 濱 祐 二

1. ゼミは何／誰のためか

「(15回のゼミのうち)10回は私にちょうだい。あなたたちに伝えたいことがあるから。あとの5回は、好きなことを話して。落語でもいいし、流行りの曲でもいいし。私に教えてちょうだい。(ゼミ生には)そう言ってやってるの」

もう退職され大学にはいらっしやらないが、ある先生に印刷室でゼミの進め方について伺ったことがある。冒頭の台詞は、そのときその先生が教えてくださったご自身のゼミの進め方である。ゼミの運営について試行錯誤していた私にとって、この助言は一種のカルチャーショックのような体験で、「そんな風に柔軟に考えてもいいのか」とその後の突破口を開いてくれたような出来事であった。

人文学・言語系出身の私にとって、ゼミとは「輪読」のことであり、原書の分担講読の時間であった。2018年4月の本学赴任当初もそのスタイルを踏襲し、しかし平易なテキストを選ぶなど配慮してやってみたが、すぐに行き詰まった¹⁾。最近の映画を取り入れたり海外の卓上ゲームを使ってみたりしたが、一体何のための活動かよく分からなくなった。「卒業論文が必修でない(英語で執筆もしなくてよい)」というカリキュラムの特徴から、特定分野の基礎知識をあえて原文で習得する必要性も希薄になってしまう。もちろん各ゼミ担当者によってこうした学習の意味付けや方向付けは違ってよいのだが、ゼミ生とのやり取りから私が漠然と描いていた方向性は「もっとゼミ生のためになることをしよう」という単純なことであった。そして2年次から「キャリア英語コース」を選択する学生に焦点を当て、「彼らの興味やニーズに合うゼミにしよう」と、関連する情報を集めながらさらに模索していた。ちょうど赴任1年目が終わりに差し掛かる、2月頃のことだった。

2. サマーフェスティバル出店—なぜオムそば、タピオカか

新年度(2019年度)が始まる頃、同僚の長坂康代先生に出店を勧めていただき、私のゼミもサマーフェスティバルに参加できることになった²⁾。ゼミ生一丸となってイベントに取り組んでほしいという思いから、出店代表者は私ではなく、ゼミ生の中でも少し年上で、調理師免許を取得している学生に頼み、代表者会議での情報をゼミに持ち帰り報告してもらった。週末のミーティングに遠方から車で通う負担もあったようだが、文句も言わ

ずしっかり役割を務めてくれた。

将来的なイベント参加の継続可能性も考慮し、2年ゼミで出店することにした。当初は出店に必要な内容を細かなところまでゼミ生自身に決めさせる予定だったが、4月のゼミ開きから出店申請書類の提出まであまり時間がなく、話し合いの時間を十分に確保することができなかった。そのような状況だったため、私の原案（外国風のテイストでガパオライスとタピオカドリンクはどうか）を調理師免許のある学生がゼミ生だけでできるかシミュレーションし、実際に提供可能なメニューに落とし込んでくれた（ソース焼きそばとタピオカドリンク）。申請前の最終確認でゼミ生たちにメニューを紹介したとき、「卵をのせてオムそばにしたい」という提案があったので、「オムそばとタピオカドリンク」を最終メニューに決めた。申請書提出前の最後に少しだけゼミ生の提案を取り入れることができたが、実際のところ私とリーダー学生でほとんど進めてしまったのが非常に残念であった。

私が「残念だった」と感じた理由は、このサマーフェスティバル出店の機会をゼミ生の成長のマイルストーンとして位置付けたかったからである。ゼミ生の多くはキャリア英語コースの所属であり、英語力の向上はもちろん、できればそのスキルを生かして社会で活躍したいと程度の差はあれ思っている。一方で企業側は、採用に関して学生に語学力や資格・スキルをほとんど求めておらず、むしろ主体性、コミュニケーション力、チームワーク、物事をやり通す（考え抜く）力など、数値化できない類の資質を重視する傾向が根強く続いている³⁾。このような素養を育て高めるためには、従来の座学よりもアクティブ・ラーニングの方が適していると思われる。もし時間やこちらの段取りにもっと余裕があれば、メニューの選定から材料・器具の調達、当日の作業分担まで全てゼミ生で決めてやってみることで、失敗と成功から新たに気づき内面を磨く体験ができたかもしれない。

さらに言えば、オムそばとタピオカドリンクを提供する必然性はあったのか。このメニューとゼミのテーマ（ことばとグローバル・コミュニケーション）とを関連付けることはできただろうか。今回の実践では「とりあえず決めた感」が強く、ゼミでの学びとメニューの整合性まで検討することができなかったため、この点は次回の課題としたい。しかし、一言付け加えておきたいのは、メニューは教員主導の流れで決まってしまったものの、ゼミ生は私の知らないところでお互いに連絡を取り合い準備を進めていたということである。一例を挙げると、イベントを一週間後に控えたゼミの時間に調理練習と試食会をしたのだが、ゼミ生たちは事前に複数のレシピを調べてきており、私が想像していたよりも手際よく美味しく調理することができていた。自分たちで味見をする自己評価でなく、職員の方に調理工程を見てもらい提供する形をとることで、当日の動きや調理・提供する責任感も意識しながら作業していた⁴⁾。試食後も男子担当のオムそばと女子担当のタピオ

カドリンクの出来について、「もっと〇〇した方がいい」など改善のための意見交換をしていたようである。

3. 活動の感想から—ゼミ生は何を学んだか

サマーフェスティバル当日はローテーションで調理販売を担当し、休憩時間は会場の見学とゴミ拾いをするにすることで、ゼミボランティアを兼ねて出店した⁵⁾。ゼミボランティア活動報告書には、活動の成果や課題がたくさん書いてあった。その一部を抜粋して紹介したい。

<成果・肯定的な気付き>

- ・ 準備の段階から中心となって動く人、それをサポートする人、お金の管理を気にする人など自然と担当が決まり、スムーズに物事が進んだ気がする。
- ・ どのように調理すれば効率がよいか考えることができた。
- ・ タピオカを10杯分ほど無駄にしてしまったが、誰もお互いを責め合うなど悪い雰囲気になることはなく無事に終わったと思う。
- ・ 小さい子供が買っていったのを見るととても嬉しくなった。
- ・ ボランティアでゴミ拾いをしていると、女の子が「お兄さんありがとう」と言ってくれて心が温かくなった。
- ・ 休憩時間でのゴミ拾いでは、普段のお祭りでは気にしなかったゴミの多さ、役員さんの苦勞を知り、ゴミ収集について考えさせられた。

準備段階で自然発生的に役割分担が決まっていき、また当日は作業の効率や前向きに協力し合う姿勢に関する気付きがあったようである。物が売れた手応え・嬉しさ、そしてゴミ拾いを通して得たことばの温かさや、イベントを運営する側の大変さも感じ取ることができている。

<課題・不十分だった点>

- ・ 必要なものをもっと自分たちで揃えられればよかった。
- ・ 宣伝用POP作成が前日と当日になり準備するのが大変だった。
- ・ 男子と女子に分かれての作業で、上手く連絡が取り合えていなくて、当日もあいまいなまま作業していたところがあった。
- ・ 調理に時間がかかりお客様を待たせてしまったり、目標数を売り切る前に材料が不足してしまった。事前の練習不足のせいだと思う。

- ・ コミュニケーション・スキルズで練習していた英語のメニュー説明をまったく使えなかった。海外からのお客さんと交流したかった。

自分たちで必要な物品をリストアップする、準備のスケジュールを組む、コミュニケーションの手段を確保するなど、事前準備に改善すべき点があったことに気付いている。当日は客と店員という関係を意識でき、相手に満足してもらおうという意識で作業ができています。調理が忙しく余裕がなかったと思われるが、来場者と交流したいという前向きな気持ちも読み取れる。

総括すると、主体性、コミュニケーション力、チームワークの重要性を体感できる貴重な経験になったと思われる。準備の計画性については課題があるため、次回の実践ではこちらも見通しを立て、ゼミ生にもどうしたら直前の多忙さや当日の混乱を回避できるか考えさせることにしたい。

4. 今後の方向性

サマーフェスティバルでの経験を生かし、2020年1月にも「城下町しばた全国雑煮合戦」に物販で出店することができた。小規模ではあるが、ゼミ生で協力し合い、甘酒を用いたホット飲料の提供と大学のPRをすることができた（資料・写真4参照）。

可能であれば次年度（2020年度）も同様の地域イベントに積極的に出店する形でゼミ生の資質やスキルを向上させていきたい。ゼミ生が主体的に動き楽しんで仲良くなってももらえれば何よりである。出店のテーマ設定は、まだ検討中ではあるが、「食とグローバル・コミュニケーション」「遊びとグローバル・コミュニケーション」のあたりを念頭におき、ゼミテキストや毎回のオーラル・レポートの内容とイベントでの活動内容との接点ができるだけ増えるよう計画していく。最後に、しばたサマーフェスティバルへの出店に関してご尽力いただいた皆様に感謝し、報告の結びとしたい。

註

- 1)当初はゼミでの講読を、講義（概論）で得た必須事項の定着やディスカッションのために利用する計画であった。しかし、ゼミ生の履修科目の分野は様々で、概論を履修しない学生も半数ほどいたため、テキストを読む動機づけを上手く高められなかった。
- 2)長坂先生にはこまめに出店関連情報を教えていただき、出店代表者会議でも私のゼミ生をフォローしていただいた。この紙面を借りて御礼申し上げたい。
- 3)「データで見る学生の実態と社会で求められる力のギャップ」（ベネッセ VIEW21 大学版 2011 特別号）および「就活生が誤解する「企業が求めるコミュカ」」—求めているのは「話の面白さ」で

はない」(東洋経済 ONLINE 2016 年 10 月 27 日)に掲載の資料を参考にした。

- 4)教務係の中野さんと高松さんにゼミ教室まで来ていただき、味付けや盛り付けについてアドバイスをいただいた。この場を借りて感謝申し上げたい。
- 5)本稿の最後に、資料としてサマーフェスティバル前日の準備と当日の作業の様子を写真1～3で紹介してある。活動報告書からの抜粋と合わせてご覧いただきたい。

資料



写真1 POP作成の様子



写真2 女子タピオカチーム



写真3 男子オムそばチーム



写真4 雑煮合戦での飲料提供