

8月4日（金）フィールドワーク2日目&スコーン作り

この日の午前中もフィールドワークを行いました。生徒たちは、事前に考えた質問ノートを手元に持参し、街に出発しました。高齢者ホームを訪問したり、駅で係員と乗客にインタビューをしたり、クラスアシスタントに意見とアドバイスを求めたり、有意義なフィールドワークでした。



「お菓子」をテーマに設定した3名の生徒がパティシエのKateさんのお宅にお邪魔をしてVictoria Sponge Cake作りを体験しました。イギリスの伝統的なケーキの一つであるこのケーキは、Victoria女王の名前から付けられたスポンジケーキです。初めてケーキ作りも先生のデモンストレーションを見ながら手際よく進みました。焼いている間にKateさんにイギリスの伝統的なデザートのことや人気のデザート、彼女にとって一番大切なケーキ作りの道具のことなど沢山質問をしました。上手く焼きあがったスポンジにイチゴジャムとバニラ風味の生クリームをたっぷり挟み、仕上げにアイシングシュガーで飾り付けをしたら出来上がり。出来立てのケーキを口にしたら思わず「美味しい」「思っていたよりもふわふわ」と笑顔があふれ、充実したフィールドワークになりました。



「教育」をテーマに設定した生徒は、現役の先生であるAllan先生にお話を伺いました。自分の考えてきた質問を尋ねるとともに、教師にとって大切なことは何かについて、意見交換をしました。終了後、隣に座っていた老婦人が「あなたの英語はとても上手よ。頑張ってるね。」と声をかけてくださり、さらに自信を持つことができたのではないのでしょうか。また、現地の学校の理事会を務めるCarolさんにもインタビューをさせていただきました。イギリスと日本の学校制度の違い、入学方法、生徒がどのように志望校を決めるか等について話し合いました。Carolさんから「イギリスでは教師がストライキを起こすことはよくあることだ」と聞いて、生徒はとても驚いた様子でした。



「食文化」をテーマに設定した生徒たちは、前日買った食材を使って、Liane先生のお宅で家庭料理である“Leek & Potato Soup”と“Cottage Pie”を作りました。特に“Cottage Pie”は、牛ひき肉の上にマッシュポテトをのせて焼く、イギリスの伝統的な料理だそうです。慣れない外国のキッチンの使い方に悪戦苦闘しながらも、Liane先生のサポートを受けな



がら、最後にはとてもおいしい料理を完成させました。

「バレエ」をテーマに設定した生徒は、チェルトナムで公演が行われる様々な会場を訪れました。同じくバレエを勉強しているクラスアシスタントの2名と一緒に、この2人が通っているダンス・スクールを案内してもらいました。（残念ながら夏休み中で中は見られませんでした。）さらに、ロンドンを拠点としてプロのダンサーを目指しているMiaさんにオンライン・インタビューを行いました。Miaさんが通っているダンス学校では、ダンスの技術だけでなく、栄養学やセルフイメージ、オーディションに合格する方法なども学ぶそうです。生徒が「将来、どのくらいのお給料がもらえるのか」と尋ねると、Miaさんは、役柄やプロダクションによって異なりますが、週給 £ 500から £ 8000まで様々だと答えてくれました。



午後は、全員で英国のティータイムに欠かせない「スコーン作り」を体験しました。英国人の先生によるデモンストレーションを見た後、エプロンを付け、グループに分かれて調理を開始しました。慎重に小麦粉を量って大きなボールに入れ、バターを加えてよく混ぜます。牛乳を手早く加え、型で抜いたら、後は焼くだけです。良い香りに、待ちきれない様子でオーブンを覗いていました。オーブンから取り出したスコーンは想像以上に美味しそうな仕上がりでした。



2000年以上も前からイギリスで食べられている「クロテッドクリーム」と苺ジャムをつけて、紅茶と一緒に楽しみました。「クロテッドクリーム」はバターと生クリームの間のような食感で、苺ジャムとの相性は抜群でした。手作りのスコーンの味は格別で、ホストファミリーへのお土産に持って帰るといった生徒もいました。「美味しかった」「お腹いっぱいです」「思ったより簡単だったので、日本でも作ってみたいです」と、本格的な「クリームティー（紅茶とスコーンのセット）」に満足している様子でした。