

調理学教育における新しい試み

調理学実習に国際交流をとり入れて

前田ひろみ*・福永 英子*

New Trial in Education of Cookery

— Introduction of International Exchange into Cookery Exercises —

Hiromi MAEDA and Hideko FUKUNAGA

Key words: 調理学教育 education of cookery, 国際交流 international exchange, 国際理解 international understanding

1. はじめに

平成2年に、大学審議会が設置規準の大綱化を打ち出し、審議概要の重要な5項目が示された。その中に「柔軟かつ多様な教育課程と教育組織の設計」「生涯学習・国際化・情報化への対応」など画期的な目標が掲げられ、旧来の家政系学科も多くの課題を担って、大きな改革を余儀なくされた。

広島文化女子短期大学においても、これまでの食物栄養学科を全面的に見直して、教育内容の充実と発展を図った。

学科を生活科学科と名称変更し、カリキュラムも自由な発想に基づいてフレキシブルなものに組み立て、新しい一期生の入学と同時にスタートした。

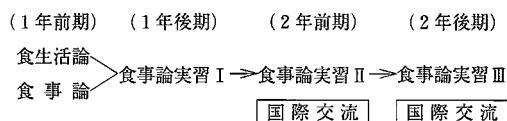
筆者らが担当する調理学実習においても、改革の目標に即応した授業内容を検討し、1項目として「国際交流」も当然とり入れ、豊富な学習の機会が与えられるように考慮した。

未だ二年間の試みで、資料不足の内容ではあるが、国際交流の実習授業が予想以上の反応を示し、効果を得たので、その一部を報告する。

2. 本学の調理学教育の流れ

生活科学科、生活科学専攻を対称にした調理学教育関連の科目は、入学から卒業までの4セメスターを下記に示すようなフローチャートで位置づけ、筆者らが相互に担当している。

表1 調理学教育の流れ



食事論実習Ⅱ・Ⅲの中に国際交流をいかに組み入れるべきか検討していた矢先、総務部から次年度予算案作成の書類が配布され、摘要欄に「教育改革に係る項目」「国際理解教育に係る項目」が呈示されていた。

模索中の筆者らにとっては一遇の好機であり、早速シラバス(授業計画)や自己点検表の中に組み込んで容易に計画することができた。

計画の試案としては、食事論実習Ⅱ(発展)に一回(6月頃実習)、食事論実習Ⅲ(応用)に一回(1月頃実習)とし、授業形態は通常の実習と同じく135分に収め、3クラス(1クラス44名~46名)が一回ずつ、8グループの編成で計画した。

3. 講師依頼

学外講師を依頼する場合、まず授業担当者の意図が理解され、それらを学生に伝授できることが大きな課題である。まして外国の人であれば、国の特殊性や言葉などに制約があるので、筆者らは公民館や国際交流センター、広島県女性会議などに問い合わせ、実際に交流活動をしている留学生や在日の外国人が紹介された。いずれの講師も、日本の若者に好感を持ち、国際交流のきっかけに賛同的で、打ち合せはスムーズに運ばれた。

* 生活科学科

正式には学科長からの依頼書を送り、講師からは、レシピなどの実習資料が返送されてきた。

なお講師謝礼については、各年度予算案の実験実習費の中に組み込まれている。

4. 講師紹介

講師の氏名・国籍・プロフィールなどについて次に紹介する。

(1) 曾秋桂女史：台湾出身の女性，28才，広島大学文学部大学院に留学，研究は夏目漱石，市内の公民館などで台湾の文化や料理を紹介するために活躍，在日6年，平成5年3月帰国。

(2) Mrs. Manju RAHM：インド出身の女性，31才，ご主人が広島大学に留学のため同伴して来日，広島県女性会議などでインド料理を紹介，在日3年，一児の母。

(3) Mrs. Milagros Torio ARAI：フィリピン共和国出身の女性，41才，真亀公民館管理新井氏の夫人，市内公民館などで，フィリピン共和国の生活文化・女性問題・料理の研修リーダーとして積極的に活躍，在日16年，二児の母。

(4) Mrs. Lika Lezhava：グルジア共和国出身の女性，28才，ご主人が広島大学留学のため同伴して来日，ロシア語・英会話の講師など，才媛が望まれて活躍中，在日1年8か月，一児の母。

5. 実習情況

(1) レシピの紹介・事前学習

講師から届けられたメニューのレシピを，原文のまま一週間前に配布し，(表2～表5参照)材料や調理方法を訳読して，更に国勢・国情・文化などについても資料収集をしておくように予告した。

表2-1 曾秋桂女史のレシピ-1

しょう油	ろん	ほう
小	籠	包
◎材料 米料 (5人分)		
小麦粉	3カップ	卵 白 卵1個分
皮	ベーキングパウダー 小さじ2杯	熟 湯 1カップ
	ドライイースト 小さじ2杯	水 1/4カップ
	ネギ 3本	
	ぶたミンチ 300g	
合わせ調味料	しょうゆ 大さじ2杯	
	お酒 1/2カップ	
	塩 小さじ1杯	



◎作り方

- 皮の材料を全部ボールに入れて熟湯をかける。さらに、水を加えて、手でこねるようにしてよく混ぜた後、ひとまめにしぼれたフキンをかけて寝かせておく。
- ボールにぶたミンチと合わせ調味料、みじん切りのネギを入れて混ぜ、小籠包のあんを作る。
- ①の皮を棒状に丸めて伸ばして、包丁で30個ぐらいに切り分ける。
- ③を直径6cmぐらいに手で丸く伸ばし、②のあんを大さじ1杯づつ乗せて包み込む。
- 下にふきんを敷いて、蒸し器の上に並べて、中火で10～15分間はど蒸すまできあがり。

※た れ：しょうがのせん切りとごま油としょう油です。辛党の方は、少量の豆ばん醬を入れても一層美味しくなります。

おなわった。

表2-2 レシピ-2

しょう油	くー	ろ	ぐん
小	籠	肉	焼
◎材料 米料 (5人分)			
魚のすり身	200g	しょう油	大さじ2杯
ぶた肉ロース	150g	酢(黒)	大さじ1杯
ポイル竹の子	100g	ごま油	大さじ1杯
にんじん	1本	お酒	大さじ1杯
干しいたけ	3枚	砂糖	小さじ1杯
にんにくのみじん切り	大さじ2杯	塩	小さじ1杯
かつおぶし	1パック	サラダ油	大さじ2杯
セロリのみじん切り	1カップ	カタクリ粉	大さじ3杯



◎作り方

- 鍋にサラダ油を入れて熱した後、にんにくのみじん切りを加えてよく炒める。それに約200ccの水を入れる。
- ①の鍋に丁切りのポイル竹の子とにんじん、それに水でもどした干しいたけを入れて湯煎させる。
- 魚のすり身に、しょう油、酢、ごま油、お酒を小さじ2杯づつ入れてよく混ぜる。
- 大きめの千切りにしたぶた肉ロースを③に包み込み、湯煎した②の中に入れる。
- かたくり粉を水で溶かして、④の中に入れてよく混ぜる。火を止める前に、かつおぶしとみじん切りのセロリを加える。

◎メモ しょうを適量に振りかけたら美味しいですよ!

すこーい



表2-3 レシピ-3



しゃ
丸
蝦

◎材料 米科 (5人分)

- ・むきエビ 400g
- ・卵 白 卵1/2個分
- ・調味料 { 塩 小さじ1/4杯
- お酒 小さじ1杯
- かたくり粉 大さじ2杯
- ・サラダ油 5カップ
- ・塩こしょう 大さじ1杯
- 塩 小さじ2杯



◎作り方 (5人分)

- ① むきエビの背わたを取って、水気を拭き取る。
- ② エビを少しづつ包丁の腹で押しつぶす。さらに、包丁の背でまんべんなく叩いてミンチ状にする。
- ③ ②を調味料と一緒にボールの中に入れて、粘りが出るまでよく混ぜる。
- ④ ③を左手に取って軽く握り、親指と人差し指の間から丸く絞り出す。それを水で濡らしたれんげですくい取り、150度に熱したサラダ油で3分位揚げる。
- ⑤ ④を皿に盛り、皿の端にこしょうと塩を置く。

ゆメモロ 塩こしょうを付けて食べるのが、本場の食べ方ですよ!



表3-2 レシピ-

II EGG PLANTS IN YOGURT SAUCE

1. Plain yogurt - 2 cups
2. Egg plants - 2
3. Green chills - 3
4. Salt - 1 tsp
5. Sugar - 1/4 tsp
6. Oil for frying -

Method

- ① Mix salt and sugar with yogurt and keep aside
- ② Chop the egg plants and soak in water
- ③ Remove the eggplants from water.
- ④ Heat oil in a frying pan and fry the eggplants until golden brown.
- ⑤ Cut the green chills into 1/2 cm pieces and fry this in oil.
- ⑥ Mix yogurt sauce with fried eggplants and chills

III CARROT BURFI

- ① Grated carrot - 250 gm
- ② Milk - 1/2 cup
- ③ Condensed milk - 1/2 can
- ④ Sugar - 50 gm
- ⑤ Butter - 1 tbsp
- ⑥ Chopped pistachios - 1 tbsp

Method

- ① Heat butter in a frying pan and fry grated carrot for some time.
- ② Add condensed milk, milk and sugar mix well
- ③ Cook until it is thick
- ④ Remove into a greased tray and spread
- ⑤ Decorate with chopped pistachios.
- ⑥ Cut into squares when it is cold.

表3-1 Mrs. Manju RAHIMのレシピ-

I CHICKEN CURRY

- Chicken - 600 gm
- Onion - 1/2
- Tomato - 1/2
- Ginger (grated) - 1 tsp
- Garlic (grated) - 1 tsp
- Oil - 2 Tbsp
- Salt - 1 1/2 tsp
- Coconut milk powder - 4 Tbsp
- Warm water - 1 cup
- Chilli powder - 1 tsp
- Coriander powder - 2 tsp
- Turmeric powder - 1/4 tsp
- Garam masala? - 2 tsp
- Green peas - 1/2 cup.

Method

1. Cut chicken into 3 cm pieces
2. Make coconut milk powder with warm water
3. Heat oil in a sauce pan and saute sliced onion.
4. Add ginger and garlic and saute for some time.
5. Add all the spices and saute
6. Add chopped tomato, chicken pieces salt and coconut milk.
7. Cook until the chicken is soft.
8. Add green peas when it is ready.

表4-1 Mrs. Miragros ARAIのレシピ-

料理名 バンシットバラボックス

材料 4人分

- スパゲッティー (1.8mmの太さ) 300グラム
- むきえび 200グラム ゆで卵 4個
- トマトピューレ 1本 かたくりこ 大さじ2
- ニンニク 2片 めざし 4匹
- ポテトチップ 1カップ あさつき 1束
- レモン 1個 塩、コショウ 少々
- 水 4カップ サラダ油 大さじ2

作りかた

- ① スパゲッティーを柔らかくなるまで湯がく。
- ② サラダ油で、ニンニクとえびをいためて、その中に、トマトピューレ、塩、コショウ、水を加えて、かたくりこでからめる。
- ③ 水きったスパゲッティーを大量に盛り、②のドレッシングをかける。
- ④ その上に、ゆで卵、ポテトチップ、ほごしためざし、みじん切りしたあさつき、スライスしたレモンを飾る。

表4-2 レシピ-2

料理名 アボカドジュース材料 4人分

アボカド 1個

牛乳 1リットル 砂糖 大さじ5杯

氷 少し

作りかた

- ① アボカドを縦半分切って、種を取り除く。
- ② スプーンでアボカドの身を取り出して、砂糖、牛乳、氷をミキサーにかける。

表5-1 Mrs. Lika LEZHAVAのレシピ

I eggplants in tomato sauce.

5-6 medium size eggplants (for 5-6 person)
 2 medium size onions
 2-3 small pieces of garlic.
 200g tomato pure
 1 table spoon flour
 salt, pepper.
 100ml. oil. (salad)

- ① cut eggplants lengthwise add salt. (each one in 2-3 pieces). fry each pieces in salad oil from both sides.
- ② cut onions lengthwise in half cut halves in a small pieces
- ③ fry in oil onions just until brown. add flour, mix add tomato pure, water, cook about 15-20 min. add salt pepper. garlic cook 5 min.
- ④ put eggplants in tomato sauce. ②

表5-2 レシピ-2

II Spice. rolled chicken (5-6 person)

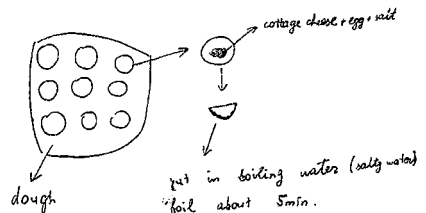
2 pieces chicken breast (200g-250g. each)
 garlic - 2 pieces
 coriander - 1 1/2 ^{tea}table spoon.
 basil - 1 1/2 ^{tea}table spoon
 salt, & red pepper.

- ① Place chicken skin-side-down on work surface. Score thickest part of meat with sharp knife. press and spread lightly
- ② add salt to chicken
- ③ mince garlic, mix. go spread on meat
- ④ mix spices and red peppers. spread on meat.
- ⑤ roll chicken jelly-roll fashion.
- ⑥ heat frypan add just little oil
 put chicken roll in it cook, turning frequently

表5-3 レシピ-3

III 7L+ VA R EN I K I (35-40 pieces)

stuffing
 450g - cottage cheese (rindless type)
 1 - egg (small)
 salt
dough
 130 cc - water
 1 - egg
 salt -
 4 cup - flour.



(2) 授業の情況

はじめに講師の紹介と料理の内容について説明、その後は通常の実習と同じように、デモンストレーションを視聴しながら、盛りつけに至るまで講師の指導によって進められた。

テーブルコーディネイトは、テーブル花もセットし

て、おもてなし風の小パーティ形式に設えた。試食はゲストの先生方も招いて、質問・応答などのトークにも及び、和気あいあいの雰囲気で盛り上がった。

曾秋桂女史の指導では、大学に学ぶ者同士のふれあいで親密さを増し、実習の料理も中華料理志向の学生にとっては、存分に満足するものであった。食後には



Mrs. Miragros ARAIの指導風景



Mrs. Lika LEZHAVAの指導風景

言葉の勉強・歌の学習（表6参照）も組まれて、台湾中国理解が楽しく広がっていった。

Mrs. Manju Rahim の指導では、学生たちは特にチキンカレーに興味を持ったようである。数種類のスパイスをブレンドしたほんものの、本場のカレーの原点を納得し、ライスに炊いたインディカ米がカレーによく合うことも、敏感に受け止め、下校時には早速購入する者もいて、カレー大好き世代には多分に満足であった。

Mrs. Milagros ARAI の指導では、人柄から受ける明るさとおおらかさで信頼感を増し、日本人にはなじみにくいと思われたナンプラー（魚醬）などを素直に受

け入れていた。婦人リーダー研修会のパンフレット（表7参照）や民族衣装、コインを見せてもらい、ビデオによる紹介などもあって、フィリッピン共和国を身近に感じたようである。

Mrs. Rika LEZHAVA の指導では、なすのたて4枚切りを、まな板を用いない包丁さばきの確実さが、学生たちを魅了した。料理作りの手さばきひとつでも、国によって受け継がれてきた文化の違いを認識し、また日本でも日常よく用いられている素材が、グルジア風の味つけで、その国独特の料理に変わっていくことも観察して食の異文化を理解したようである。

表6-1 言葉の勉強

言葉の勉強		
日本語	中国語	台湾語
① こんにちは	你好	你好
② 美味しい	好吃	好吃
③ お元気ですか	你好嗎	你好嗎
④ 酒杯	乾杯	乾杯
⑤ ありがとう	謝謝	多謝
⑥ すみません	對不起	失禮
⑦ どの辺にいますか	沒關係	沒關係
⑧ 夏休み	再見	再見
⑨ 台湾	台灣	台灣

表6-2 歌の学習

歌の学習		
* 兩隻老虎 (二匹の虎)		
兩隻老虎	兩隻老虎	兩隻老虎
跑得快	跑得快	跑得快
一隻沒有眼睛	一隻沒有眼睛	一隻沒有眼睛
一隻沒有尾巴	一隻沒有尾巴	一隻沒有尾巴
真奇怪	真奇怪	真奇怪

(3) 講師からのメッセージ

国際交流実習を行った後で、二人の講師からメッセージが届いたので表8と表9に紹介する。

6. アンケートから

受講した生活科学専攻の学生134名を対象に、国際交流実習に対する意識・印象などについて、アンケート調査を行った。平成6年2月18日に無記名方式、回収率は100%であった。集計結果の主なものを表10に示したのでご覧いただきたい。

7. 考察とまとめ

- (1) 殆どの学生にとって国際交流は、はじめての経験であったので、期待も大きく新鮮な印象を受けた。
- (2) 事前の紹介や伝達によって、興味をもった学生がメニュー・レシピの訳読をし、講師の出身国についても、位置・地勢・国情などを熱心に調べて、資料収集をするなど、未知の国への好奇心が生じた。
- (3) 調理に用いられた素材は、日本の日常的なものが多かったので、調理方法(切り方・味つけ・加熱方法)の共通点と相異点を克明に観察し、また慣れない味に対しても、異国の食文化を受け入れようと努力した。
- (4) 盛りつけやテーブルセッティングなどの雰囲気、学生のセンスに調和していたので満足し、調理方法な

どと共に、将来の生活に取り入れたいという意欲をもった。

(5) 講師によっては、ことばの難解な場面もあったが、相互に理解しようと手ぶりも入れて努力し、コミュニケーションに親密さが加わった。

(6) 講師が日本人に好意的で、日本理解への積極的な態度や、明るく熱心な指導ぶりに魅力を感じて、精神的な交流ができた。

(7) 講師と学生のトークを通して、国際理解は料理ばかりではなく、その国の生活習慣や、若者の意識(人生観・結婚観など)についても知りたいと思っていることがうかがえた。国際理解の意味を認識し、多分の関心と興味を持っていることを考察した。

8. おわりに

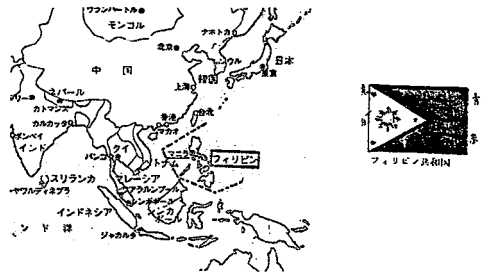
国際交流は二年間で僅か4回の試みではあるが、国際理解教育のきっかけになり、21世紀に向かって生きる人たちへの指針として必要であると認められる。

学習の提供側としてわれわれは、大学教育のアクセスの多様化、学習形態の柔軟化を図りながら、学生たちの幅広い教養と学問の基礎作りを重視し、魅力あるカリキュラム・授業展開について、いっそうの研鑽を重ねていきたい。

表7 国際交流と女性の生き方

婦人リーダー研修会
国際交流と女性の生き方
 ー国際化時代の家庭教育を考えるー
 平成3年2月21日

フィリピン出身
 講師 新井 ミラグロス さん



首 部 マニラ 人 口 5,968万人
 面 積 3000,000 Km² 主要言語 ビリビノ語・英語
 通 貨 1ドル=25ペソ(1989年現在)
 地 勢 西太平洋上に浮かぶ約7100の島々からなり、海溝は深いところで1万mを超える。フィリピンにある火山は50を数えほとんどが活火山
 生 活 熱帯性気候のため、フィリピン人は小走りせず、ゆっくり日蔭を求めて歩く、日差しの強い日中は、休息を楽しんでいる。
 西欧文めいの影響により女性の地位は高く、レディーファーストが守られている。
 教 育 小学校6年 高等学校4年
 大学は4年5年8年9年(学部によって異なる)
 モダンな設備をもつフィリピン国立大学を始め、フィリピン最古の私立で有名なサントトマス大学などがある。
 (ハーバード大学より25年も古い)

産 物 果物…パイナップル バナナ マンゴー パパイア
 花 …ラン科に属する花が多い
 ブーゲンビリア ハイビスカス フレームツリー
 サンパギータは国花で "約束する"と言う意味。
 パロンタガログ 男性の正装でパイナップル繊維製
 強烈に照りつける太陽の下ではネクタイも苦しいもの。政府の高官たちも公式の席で着用する。

日 本 語	タ ガ ロ グ 語
こんにちは	Magandang Hapon po
ごきげんいかがですか?	Kumusta Po Kayo
私は～です	Ako Ay Si~
ありがとう	Salamat po
さようなら	Paalam Po

表9 Mrs. Lika LEZHAVAからのメッセージ

Dear Fukunaga-san!

Thank you, very much for so nice present. I was really very glad to receive so beautiful apron.
 That two days were nice experience for me. I was first time in that kind of college and I found it very nice. We have not same type of college in my country and I think would be good to create same in my country. I don't know was Georgian food taste, or not for your students, but at least it should be interesting for them. I by myself want to study how to cook Japanese-foot, and when I go back teach it to my friends.
 I will be glad to met you again. if you be in Saijo, please, visit us.
 Best regards To your husband, teachers, and all students
 sincerely Lika

表8 Mrs. Miragros ARAIからのメッセージ

To: Professor Hiromi Maeda
 and to Home Life Science
 Graduating Students of 1993-1994

First of all, I thank you for the opportunity given to meet you and be able to teach you something about my country " The Republic of the Philippines ". It was a pleasure to prepare some of our native delicacies like " Pancit Palabok " and show you the ways of cutting and slicing fruits like avocado and pineapple. It was fun and had been a sort of exercise for me walking from the train station to your university campus. I admire your campus facilities most especially the Department of Home Life Science kitchen and dining room. The kitchen and dining room are equipped with utilities no one will have a problem whether the setting is Japanese, Western or Chinese style. It is like preparing food in one's own house. The atmosphere is like home where professors and students are like parents or siblings which I believe is good for human relationship.

Again my gratitude and am hoping of seeing you in the near future. " Maraming Salamat Po ". (Thank you) in Japanese.

Sincerely yours,
 Emilagros Sorio-Arai

表10 アンケートの集計結果(単位 %)

質問1. 国際交流実習について 期待しましたか	はい 77 いいえ 23	質問5. 国際交流実習に参加して何が よかったですか	講師とのふれあいができた 33 講師の出身国が理解できた 31 料理が気に入った 17 いつもの実習より充実した 15 その他 4
質問2. 何に期待しましたか	料理の内容 48 味について 15 食文化 12 日本との違い 8 他国の料理を学ぶこと 4 その他 13	質問6. 国際交流実習は必要だと 思いますか	はい 91 いいえ 0 どちらとも云えない 6
質問3. 事前に何かを調べましたか	はい 33 いいえ 67	質問7. 必要だと思える理由は何ですか	他国の文化を勉強できる 42 他国の料理を知ることができる 25 国際交流ができる 20 他国の人を知るのほがましい 8 21世紀に向かって必要 5
質問4. 何を調べましたか	国の位置・面積・人口など 55 気候・風土 16 産物 16 生活習慣 (宗教・結婚) 8 食生活 4 その他 1	質問8. 今後、国際交流実習で学びたい 国はどこですか	フランス 23 イタリア 21 中国 20 インド 10 その他 17

参 考 文 献

- 大学審議会：大学教育部会における審議の概要（その2）、部会から総会への報告，1990：1-6。
- 福永英子・前田ひろみ：食物栄養学科から魅力ある生活科学科へ—家政教育改革の中での一つの試み—家庭科教育，67，8：28-33。
- 松元文子・石毛直道：2001年の調理学，光生館，1988，1-197。
- 富田 守：家政学を考える1，日本家政学会誌，1993，Vol.44，No.2：161-165。
- 山田都一：家政学を考える3，日本家政学会誌，1993，

- Vol.44，No.4：315-317。
- 伊藤セツ：家政学を考える4，日本家政学会誌，1993，Vol.44，No.5：397-400。
- 川端晶子：家政学を考える5，日本家政学会誌，1993，Vol.44，No.6：505-508。
- 辻 啓介：家政学を考える6，日本家政学会誌，1993，Vol.44，No.7：597-601。
- 高橋和雄：家政学を考える8，日本家政学会誌，1993，Vol.44，No.9：799-802。
- 西村一郎・川染節江：家政学を考える9，日本家政学会誌，1993，Vol.44，No.10：893-896。
- 中森千佳子：家政学を考える10，日本家政学会誌，1993，Vol.44，No.11：981-984。
- 亀高京子・藤枝恵子・川上雅子：家政学と生活科学とはどう違うか，日本家政学会誌，1994，Vol.45，No.2：193-196。
- 森 基子：調理学教育を考える，料理科学，1988，Vol.21，No.2：97。
- 松元文子：21世紀の食事論，調理科学，1988，Vol.21，No.4：220-232。
- 金谷昭子：調理科学の意義と研究展開の役割について，調理科学，1990，Vol.23，No.3：227。
- 口羽章子：調理学教育についての一考察，調理科学，1991，Vol.24，No.1：1。
- 中野典子：調理学教育の中の自己点検，調理科学，1993，Vol.26，No.2：101。
- 〔謝 辞〕 この報告を行うにあたり，実習指導のために来校された4名の講師に敬意を表し，アンケートや集計に協力して下さった学生の皆様に感謝し，お礼を申し上げます。

Summary

In April, 1991, the name of the former Faculty of Food and Nutrition was changed into Faculty of Science for Living and its curricula were also revised substantially. Exercises in cookery were started with new contents of education focussing on studies of science for living and by taking into consideration changes of social conditions.

A great majority of students who had ever scarcely had experiences of exchange with foreigners looked forward to exercises of international exchange and achieved deep mental understanding with the school mutually as human beings by communicating with her. This practice gave them opportunities to make a great discovery of unknown cultures and increase international understanding. Thus, they recognize that international exchange is necessary as a course of their future life.

In providing instruction, we will put emphasis on making the base of students' wide-ranging culture and scientific knowledge and continue research to make curricula and lessons more charming for students by making efforts to diversify access to college education and realize flexible manners of learning.