

## ザンビア通信 vol.8

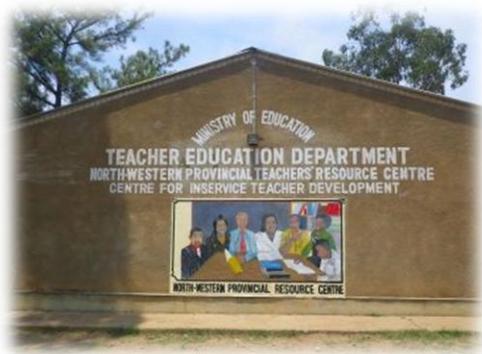
青年海外協力隊 平成 22 年度 3 次隊

ザンビア 理数科教師 金田直己

9 月より配属先が変更になりました。今度は学校ではなく「教員リソースセンター」という組織に入りました。ここは北西部州教育事務所の配下に位置し州内の教員の教授能力向上を目的とした機関です。ザンビア教育省は教員教能力向上プログラムを積極的に実施しており、その中で学校現場での授業研究活動の普及を促進しています。その活動を円滑に進める為の資料・教材・情報を集積させる施設になっています。ですので、今はもう教壇に立って生徒たちに向かって理科や数学を教えるなくなってしまいました。

ザンビアでは過去にこういった教員リソースセンターに日本人ボランティアが配属されたことは無く今回が初の試みとなります。

リソースセンターの役割と州教育事務所が日本人ボランティアに求めるものを合わせると、ここでの仕事は大きく 3 つです。



### <授業研究への参加し現地教員へのアドバイス>

北西部州は授業研究を推進しており、日本人目線でのザンビア人教員の指導法向上のアドバイスが求められています。授業研究開催に当たっては各学校の自主制に大きく依存してしまっていて、実際に授業研究が行われている学校は多くありません。過去にどのような授業研究をやって教育省側はどのようなアドバイスをしたのか記録を探してみましたがそれらを見つけることは出来ませんでした。彼らは授業研究へ参加してもレポートを作ってこなかったようです。最近どのくらい授業研究へ参加したのかと尋ねれば「たくさん」というなんともアバウトな答え。毎回レポートを作成し開催校に対してしっかりしたフィードバックをするのが当面の課題のようです。



左の写真は授業研究に参加した時に教員に配られたお菓子やジュースです。ザンビアでは授業研究の際に教師たちにこういったものが当たり前のように配られます。教員たちは生徒が授業を受けている最中に関わらずその周りで飲んだり食べたりして、挙句の果てには教室を散ら

かします。「ハア～」って感じで悲しくなります。

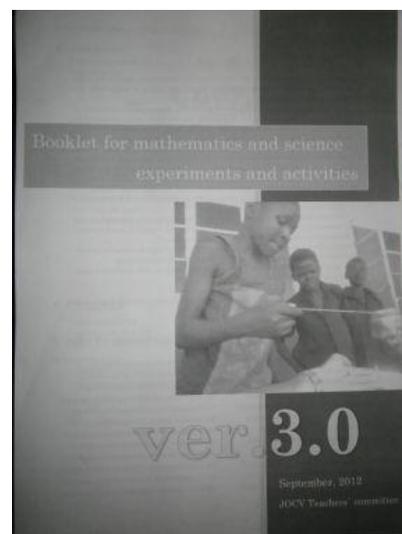
#### <教具作成紹介>

ザンビア人教員の授業では終始チョーク&トークになりがちです。そこで補助となる教具の紹介が望まれています。先日、ソルウェジの日本人ボランティアが配属されている学校とその近所の学校とで JICA ボランティアと合同で授業研究と実験および教具紹介のワークショップを開催しました。この手のワークショップは現地教員には割と好評をいただいています。

しかし、普段から教具紹介のワークショップをやってくれと言う州教育事務所側は事前アナウンスをしたのにも関わらず誰一人としても見に来ませんでした。彼らが本当にやる気があるのかは謎です。彼らのやる気を引き出すのも仕事のようです。

リソースセンター主催による教具紹介のワークショップは彼らの記憶に無いぐらい開催されていないので、まずは“開催すること”が第一目標です。

(右写真：理数科教師隊員作成の実験紹介冊子)



#### <教員への PC を使った資料作成やプレゼンテーション方法の教授>

リソースセンターにはパソコンスキルを教えるためのパソコン自体が1台もありません。どう考えても無理な環境にも関わらず彼らは「パソコンスキルが～」と言ってきます。無理なものは無理です。現地教員にとってパソコンは現段階で全然必要ではありません。事務所員と話をしても出てくる話題は無線LANとそれに掛かるコストの話だけです。結局、彼らはインターネットがやりたいだけです。

稀にパソコンルームがありインターネットが出来る環境を備える学校がありますが、実情は教員たちがSNSをやったり音楽のダウンロードに使われたりと私的な事ばかりです。パソコンが実際の学校現場で必要というのは時期尚早でしょう。このような状況からこの要望はバツサリ却下しました。

教育事務所がテストの解析をしているという事前情報があったのですが、出てくるものは国家試験の合格者数と不合格者数が載った表ばかりで、「解析」に近い類のものは何もありませんでした。そこでテスト解析とまではいきませんが、近隣の学校数校を対象に生徒の苦手単元を把握する為の共通テストを行おうと計画しています。そこで得られる結果をPCでグラフ化したりして生徒の弱点を視覚化するだけで、小手先のPCスキルが大好きな彼らにPCスキルがそこまで無くても解析らしいことは出来るということを示すことが出来そうです。

☆今更ですがザンビアでの「食」を紹介します。



ザンビアの国民食である「シマ」です。(左写真：中央上) メイズというトウモロコシが原料になっています。付け合わせは鶏肉や牛肉、キャベツやオクラが主流です。しかし個人的には「カペンタ」と呼ばれる小魚とトマト・たまねぎを炒めたものがお気に入りです。ランチの際によく頂きます。手でシマを少量取り、手の中でコネコネして団子状にしてから肉や野菜と一緒に食べます。出来たてのシマはとても熱いのである意味修行です。

野菜は街に点在する市場で買うことができます。スーパーより安価で入手可能です。トマト、たまねぎ、キャベツ、じゃがいも等が主流であり種類は豊富ではありません。そして同じものを売っているお店が何軒も軒を連ねます。大体、値段はどこも一緒です。この販売方法で彼らが共存出来ているのが不思議なところでは。



地方の街ではヤギ肉屋さんを見かけることができます。ヤギは非常にポピュラーなお肉です。お店の人がその場で解体し、解体されたパーツは軒先に吊るされ売られます。そして直射日光もお構いなしです。細かく切って網で焼いて販売しているお店もあるので手軽なファストフードという感覚です。

Vol.9 に続く。