

Mad og måltidspædagogik i det japanske uddannelsessystem - Refleksioner fra et forskningsophold

DPU - Danmarks institut for Pædagogik og
Uddannelse

Jacob Christensen

Mad og måltidspædagogik i det japanske uddannelsessystem - Refleksioner fra et forskningsophold

Af Jacob Christensen – Ph.D.-stipendiat ved AU og UCL

Fra 2014 til 2017 gennemfører undertegnede et Ph.D.- forløb med mad og måltidspædagogik som centralt omdrejningspunkt. Genstandsfeltet, hvor der indsamles empiri, består af udviklingsprojektet “Madkamp – DM i Madkundskab, hvor forskningsinteressen omhandler deltagende elevers læreproces i denne kontekst. En essentiel del af Ph.D. studiet er tilknytning til et internationalt forskningsmiljø, det såkaldte miljøskifte. Undertegnede fik i denne sammenhæng kontakt til en japansk skoleforsker der tilbød et 2 måneders forskningsophold ved University of Saitama i Tokyo. For at reflektere og dokumentere de empiriske iagttagelser valgte jeg at skrive en blog, imens at opholdet blev gennemført. Dette dokument er en samling af nogle blogindlæg, og intentionen er at give indblik i det japanske uddannelsessystem samt deres spændende tilgang til mad og måltidspædagogik.

Indhold

Første møde med Japan	2
Family cooking – Et Japansk udviklingsprojekt.....	3
Madlavning for ældre japanske mænd	5
Det japanske uddannelsessystem og læreruddannelse i Japan.....	7
Den Japanske tilgang til mad og måltidspædagogik i uddannelsessystemet.....	9
Undervisningsform i Japansk Home Economics.....	12

Første møde med Japan

8. september 2014

I dag er det en uge siden, at jeg forlod Danmark, og derfra har det været overvældende med nye indtryk af både faglig, kulturel og social karakter. Jeg har været i kontakt med en Japansk professor igennem de sidste 6 måneder, og hun har været yderst behjælpelig med at få alle detaljer planlagt. Generelt er det Japanske folk særdeles høflige, og de gør deres ypperste for at hjælpe. Som eksempel kom der 2 studerende fra universitetet for at hente mig i lufthavnen. De havde sågar udformet et lille velkomstskilt, så jeg følte mig helt ophøjet til VIP status. Den følelse har jeg haft lige siden, eftersom jeg ofte er ledsaget af enten professoren eller hendes studerende til at hjælpe mig igennem de ret store sproglige udfordringer, som jeg møder. På universitetet forstår de fleste japanere engelsk på et basalt niveau, men når det kommer til offentlig transport, restauranter, butikker og ikke mindst mine informanter i feltarbejdet så er det engelske sprog ikke anvendeligt. Derfor er jeg også taknemmelig for deres store hjælp.



Jeg bor på et kollegie for internationale forskere og studerende, som er lokaliseret på universitetets campus, på hvilket der er omkring 8000 studerende i alt. Jeg er tilknyttet "*Department of education: Institute of home economics*" og her er der en stor kontrast til de vant rammer i DK. Alene det at universitetet har et institut der udelukkende beskæftiger sig med home economics (madkundskab) er anderledes og interessant. Det hænger sammen med, at den Japanske læreruddannelse er en universitetsuddannelse, samt

at de lærerstuderende kun har ét linjefag og ét sidefag. Dermed har størstedelen af instituttets studerende faget home economics som deres linjefag, og de sigter efter at blive undervisere heri uden at skulle koncentrere sig om megen anden undervisningsaktivitet. De studerendes dagligdag minder om den danske med forelæsninger, gruppearbejde og individuelle studieaktiviteter. Men det foregår i et interessant miljø, hvor hver professor har ca. 20 studerende som er fælles om flere studierum. Disse er fysisk placeret ved siden af professorens kontor. På den vis er der et meget nært forhold imellem professor og studerende fra bachelor til Ph.D.-niveau, hvor de studerende kontinuerligt modtager vejledning. Jeg har fået et lille hjørne af kontoret, hvor jeg kan sidde og arbejde. Denne mulighed benytter jeg nogle timer hver dag, da det samtidig er en fremragende mulighed for at møde de studerende og få indsigt i deres studier. Jeg har været på feltarbejde en enkelt gang, hvilket jeg vil berette om senere på ugen.

Family cooking – Et Japansk udviklingsprojekt

12. september 2014

For nyligt var jeg med min tilknyttede professor ude og observere et udviklingsprojekt, hvor familier mødte op i et undervisningskøkken for at lære og lave mad sammen som en familie. Det var en del af professorens eget feltstudie, hvor hendes observationsinteresse omhandlede knivens rolle i pædagogisk kontekst. Jeg brugte forløbet til at få overordnet indsigt i hendes forskningsfelt og arbejdsmetoder.

Selve projektet

Afsættet for projektet var en intention om at lære yngre forældre og deres børn omkring tilberedning af traditionelle og lokale japanske retter. Dette for at imødekomme en problematik angående at mange japanske forældre (og særligt yngre forældre) ikke har kompetencerne til at lave mad og ej heller at inddrage deres børn i madlavningen. En problematik som også kan medføre, at der træffes lette valg i forhold til mad og måltider, hvilket ofte kan resultere i, at der træffes usunde valg (et problemfelt som antageligt ikke kun er aktuelt i japansk kontekst). Undervisningsformen var en erfaren underviser som gik forrest og viste vejen, hvorefter deltagerne skulle følge hende, uden at der var meget plads til kreativitet og fantasi. Det fremstod tydeligt, hvordan der i japansk madlavningskultur er en meget immanent subkultur omkring knive og det at håndtere en kniv korrekt. Dette kunne iagttages i form af hvorledes knivene blev behandlet med meget stor respekt, og hvorledes de blev båret forsigtigt omkring, næsten som om det var radioaktivt affald. Underviseren fortalte mig, at det for mange japanere er vigtigt, at deres børn lærer og udvise denne respekt, ligesom det er vigtigt, at de lærer håndtering af meget store og skarpe knive fra en tidlig alder.



Den særlige Udon kniv

I den lektion jeg observerede, blev der lavet Saitamas traditionelle Udon nudler. Da dejen til disse nudler skulle skæres ud foregik det med en stor rektangulær kniv som havde en helt lige knivæg, hvortil der hørte en form for skærekasse der sikrede at nudlerne blev skåret 100 % lige og ensformigt. En opgave som selv de mindste børn fra 4 års alderen tilgik med meget dedikeret engagement, selvfølgelig under nøje supervision fra de tilstedeværende voksne.

Knivkultur, madlavning og pædagogik

Jeg har selv tidligere været med til planlægning og gennemførelse af pædagogiske madlavningsaktiviteter hjemme i Danmark, og der fik børnene ofte lov til at sidde med en gammel sløv urtekniv, for tænk nu hvis situationen blev for farlig. Tilgangen, som jeg observerede i dette projekt, var radikalt anderledes på netop dette punkt. Det var direkte iagttageligt, hvorledes disse børn virkelig koncentrerede sig og fokuserede på opgaven, når de fik lov til at håndtere så farlige redskaber. Samtidig ligger det generelt til japansk måltidskultur, at alt skal skæres i mundrette bidder, sådan at retterne kan spises med pinde. Dermed er der meget skærearbejde i selve madlavningen. Jeg fik eksempelvis i en anden kontekst serveret en japansk steak der var skåret ud i små bidder. Lige i serveringsøjeblikket sad jeg og følte mig lidt som et 2 årigt barn der ikke formåede at bruge en kniv og gaffel. En speciel oplevelse for mig at spise en bøf med spisepinde, men for japanerne noget af det mest naturlige. Ligeså naturligt er det for dem, at deres børn bruger de farligste knive bl.a. fordi madens æstetiske fremtoning også er af meget stor betydning for dem, og de rette snit opnås med de rette redskaber (som underviseren fortalte mig). For mig var det interessant at observere projektet, fordi mit hjemlige forskningsprojekt bl.a. fokuserer på hvorledes en pædagogisk tilgang til mad og måltider kan tilrettelægges, så børn og unge motiveres til at beskæftige sig mere med emnet. I denne kontekst fremstod det tydeligt, hvorledes knivens anvendelse (som et nærmest ophøjet redskab) i høj grad motiverede børnene.

Mit udbytte af denne observation

Dette eksempel ligger selvfølgelig langt fra det danske fag Madkundskab og projekt Madkamp. Både pædagogik, aldersgruppe, og den kulturelle kontekst er meget forskellige. Men alligevel er det interessant at observere en japansk tilgang til hvorledes mad- og måltidsvaner intenderes ændret igennem pædagogiske aktiviteter, der tilstræber at øge deltagerens motivation for emnet. Netop her vil jeg vurdere, at der er en fællesnævner. Observationen eksemplificerer ideografisk, hvorledes madlavning som et håndværk der viderefremmes via undervisning, har et stort og særegent potentiale. Elevernes aktive deltagelse kan medføre, at motivationen for undervisningen fastholdes, og derigennem ligger muligheden for måske at bryde nogle uhensigtsmæssige sociale og kulturelle mønstre i stil med intentionerne i det japanske udviklingsprojekt. Her havde de valgt, at den aktive deltagelse bl.a. konstitueres igennem knivkulturen. Jeg var ikke bevidst om denne kultur før jeg kom til Japan, men det har været yderst spændende at observere. Særligt i fælleskab med professoren, som jeg løbende kan diskutere fænomenet med. Ved første iagttagelse undrede jeg mig selvfølgelig over, hvorfor de ikke gav børnene et redskab der passede bedre i størrelse og samtidig var mindre farligt. Men da jeg fik mere indsigt i madkulturen, og da jeg kunne se børnenes engagement, så fik jeg også en bedre forståelse for selve fænomenet. Fremover vil jeg tage erfaringen med, og forsøge at iagttage hvordan denne knivkultur kommer til udtryk, når jeg skal ud og observere undervisning i Home Economics for de lidt større skolebørn.

Madlavning for ældre japanske mænd

23. september 2014

I søndags havde jeg fornøjelsen af at følge professor Miho Kawamura på et feltstudie. Hun er tilknyttet et formidlings- og forskningsprojekt omkring bevarelse af traditionelle japanske retter. Projektet er opstået på baggrund af, at der i det nutidige japanske samfund, er en tendens til, at landets traditionelle madkultur træder i baggrunden og bliver glemt. Dette som resultat af international påvirkning og et samfund karakteriseret af travlhed, hvor madlavning bliver nedprioriteret. Et konkret tiltag i projektet er undervisning i madlavning for ældre japanske mænd. Denne gruppe har generelt en tradition for at nedprioritere madlavning, hvilket der kan være mange forklaringer på. Kønsroller fremlægges i projektet som den primære årsag. Dette i forståelsen at det generelt i den ældre generation har været kvinden som har varetaget den hjemlige husholdning og madlavning, imens manden har arbejdet og forsørget familien. Dermed står ældre japanske mænd overfor en udfordring, hvis de bliver enlige, da de ofte mangler madlavningskompetencer og ej heller finder glæde ved madlavningsaktiviteter. En udfordring der kan påvirke deres livskvalitet og ernæringsmæssige sundhed negativt. Projektet intenderer derfor, at komme denne problematik til livs ved at en gruppe på ca. 20 japanske mænd i aldersgruppen 60 år+ mødes hver søndag formiddag i et undervisningskøkken. Der er tilknyttet 5 frivillige undervisere som på skift planlægger og gennemfører undervisningen, imens de andre fungerer som tutorer. I grupper af 3-4 følger deltagerne dagens opskrift og stiller spørgsmål til deres tutor, når de mangler hjælp. Forskningen indenfor projektet skal fremskrive viden omkring, hvad der motiverer dem, og hvilke positive erfaringer der kan videreføres i forbindelse med at udbrede projektet.

Den videnskabelige tilgang



Professor Miho Kawamura

Jeg var primært til stede for at få indsigt i den metodiske tilgang til feltarbejde. Dermed observerede jeg professoren og hendes rolle som videnskabelig observatør. Hun iagttog én gruppe og én tutor med udgangspunkt i et observationsskema, som hun havde udarbejdet på forhånd. Yderligere startede hun med at montere en diktafon på skulderen af tutoren, som indfangede alt kommunikation imellem tutoren og deltagerne. Hendes argumentation herfor var, at deltageres udfordringer i høj grad kom til udtryk i den kommunikation der foregik imellem dem og tutoren. En kommunikation som ikke nødvendigvis fremtrådte i de interviews af deltagerne, som hun gennemførte efterfølgende. Denne procedure gennemførte hun over 8 søndage med forskellige grupper hver gang.

At undersøge forholdet imellem intentioner og udbytte

Jeg fik forklaret formålet med formidlingsprojektet, før vi tog ud på feltarbejde. Derfor forventede jeg også lidt, at møde en gruppe ældre mænd som muligvis ikke var overvældende motiverede for selve aktiviteten. Det jeg observerede var helt modsat. Det var en gruppe yderst entusiastiske mænd, som umiddelbart så ud til at stortrives i køkkenet. Særligt det sociale fællesskab omkring aktiviteten var tydeligt i form af hyggesnak og latter, imens de meget dedikeret lavede mad. Dermed var det umiddelbare indtryk, at der her var et formidlingsprojekt med god sammenhæng imellem de undervisningsmæssige intentioner og deltagernes realiserede udbytte. Netop dette fokus er det samme i mit eget forskningsprojekt. Derfor er det også inspirerende for mig, at iagttage forskellige metodiske tilgange til empirisk dataindsamling indenfor forskningsfelter der relaterer til mit eget. Jeg har selv tidligere arbejdet med empirisk data fra både lyd- og videooptagelser, og et problem er ofte, at det er yderst svært at høre kommunikationen pga. informanternes afstand til optagerenheden. Metoden med at montere diktafonen direkte på skulderen af informanten var ny og interessant for mig. Dog en metode som samtidig har noget bias, eftersom alle informanterne godt vidste, at deres spørgsmål til tutoren blev registreret, og dermed kan der være risiko for at kommunikation tilbageholdes. Men det er selvfølgelig bias, som er til stede ved de fleste observationer.

At dette projekt havde et stort potentiale var ret indlysende. Derfor forklarede professoren mig også, at det ikke var forskningens primære interesse at tydeliggøre dette forhold. Hendes forskningsinteresse var i langt højere grad, at fremskrive viden om hvilke årsager der kunne ligge bag ved det åbenlyse potentiale. Altså viden om hvad der karakteriserede den konkrete pædagogiske tilgang i undervisningen og forberedelse heraf. Et perspektiv der fik mig til at reflektere over mit eget forskningsprojekt, hvor Madkamp jo også er et tiltag med øjensynligt tydelige positive aspekter. Men i videnskabelig kontekst måske lidt forudsigeligt (og måske lidt kedeligt), hvis det er det eneste som dokumenteres. Mere interessant og relevant for praksisfeltet er det måske og få indsigt i hvad der konkret medfører disse positive aspekter. Begge perspektiver er selvfølgelig uundgåelige at inddrage, men muligvis skal de vægtes forskelligt, ligesom det blev gjort af professor Miho Kawamura.

Den kommende tid

I den kommende uge skal jeg undervise ved universitetet og præsentere mit eget forskningsprojekt. Dette som oplæg til diskussioner omkring forskning indenfor Home Economics. En spændende udfordring selvom jeg har lidt svært ved at fastsætte niveauet. Efterfølgende starter mit selvstændige feltarbejde, hvor jeg skal ud og observere undervisning i Home Economics i den japanske skole.

Det japanske uddannelsessystem og læreruddannelse i Japan

1. oktober 2014

En del af mit ophold har til formål at få indsigt i det Japanske uddannelsessystem og deres læreruddannelse. Overordnet er der 9 års obligatorisk skolegang i Japan med 6 år i grundskole (elementary school) og 3 år i mellemskole (junior high school). Gymnasiet (senior high school) tager 3 år, hvorefter universiteterne tilbyder bachelor uddannelser af 4 års varighed efterfulgt af muligheden for 2 års master/kandidatuddannelse og 3 års Ph.D.-studium. Generelt en struktur der ligner den danske. Men i Danmark uddannes lærere på University Colleges via en professionsbacheloruddannelse. Japan har ikke en decideret læreruddannelse ligesom i Danmark, men derimod er alle lærere universitetsuddannede. Samtlige fag der indgår i grundskolen, mellemskolen og gymnasiet er det muligt at studere på bachelorniveau ved de Japanske universiteter. De studerende har typisk ét hovedfag og nogle har ét sidefag, som de specialiserer sig indenfor i løbet af de 4 års bacheloruddannelse ved universitetet. Fokus ligger dermed netop på at specialisere sig i disse fagområder, så de studerende ved overgangen til arbejdsmarkedet kan varetage forskelligartede jobs indenfor fagområdet. For at undervise i det japanske skolesystem kræves derudover en certificering som lærer. Denne opnås igennem universiteterne der eksempelvis tilbyder kurser i emnerne pædagogik, læringsteori og didaktik, som de studerende skal bestå en skriftlig og mundtlig eksamen i. Yderligere skal de igennem en kort praktikperiode af 2 ugers varighed. Dette er modellen på University of Saitama, som jeg besøger. Her skal det pointeres, at certificeringen af lærere er meget forskellig, afhængigt af hvilket universitet der udbyder certificeringen, hvilket niveau den kvalificerer til at undervise på, og hvilken varighed certifikatet har (de er ofte tidsbegrænsede). Al uddannelse er brugerbetalt, og en studerende informerede mig om, at kvaliteten af lærercertificeringen også ofte er afhængig af, hvor meget den koster.

Jeg undrede mig over den meget korte praktikperiode set i forhold til danske procedurer for læreruddannelse og praktik. Derfor spurgte jeg en japansk underviser ved certificeringskurserne, hvad der lå til grund herfor. Han svarede, at universiteterne primært har til formål at formidle undervisningsteori, imens undervisningskompetence og erfaring er noget lærere opnår ved ansættelse på skoler igennem daglig undervisning og såkaldt *Lesson study*.

Lektionsstudie som metode til udvikling af undervisningskompetencer

Lesson study kan oversættes til lektionsstudie, og er en proces, som japanske lærere engagerer sig i til kontinuerligt at forbedre kvaliteten af deres undervisning og udvikle deres undervisningskompetencer. Disse studier udføres typisk af en gruppe lærere, der arbejder i fællesskab på et lille antal undersøgelses lektioner, som udvælges til formålet. Det er en metode som indebærer planlægning, undervisning, observation, refleksion og kritik af lektionerne. Lærerne vælger indledningsvist et overordnet mål, som de ønsker at undersøge. Altså opstilles der på videnskabelig vis, et forskningsspørgsmål eller en problemformulering som ønskes undersøgt. Herefter udarbejdes der i fællesskab en lektionsplan, som en af lærerne bruger til at undervise i praksis, imens de øvrige lærere i gruppen observerer lektionen. Også her er observationsteknikkerne inspireret af videnskabelige metoder til observation. Som opfølgning går gruppen sammen igen for at diskutere deres observationer, hvilket leder til, at lektionsplanen revideres, og en anden lærer fra gruppen afprøver lektionen med den nye lektionsplan, imens de øvrige observerer. Denne proces fortsætter, indtil forskningsspørgsmål eller problemformulering kan besvares. Afslutningsvis

udarbejdes en rapport, der dokumenterer den opnåede viden. Metoden er yderst udbredt i Japan, og det er en aktivitet, som skoler og lærere prioriterer at afsætte tid og midler til. Ovenstående er en meget kortfattet og overordnet beskrivelse af tilgangen, men der er udarbejdet detaljerede beskrivelser og tykke bøger om metoden (både på japansk og engelsk).

Er universitetsbaseret læreruddannelse en god idé?

Det er interessant at opleve, hvordan alle skolens fag kan studeres på universitetsniveau og dermed også de praktiske/musiske fag. De studerende, som jeg omgås til dagligt, har Home Economics som deres hovedfag, og kun få af dem har et sidefag, imens de fleste tager kurser til lærercertificering sideløbende. Dermed er de yderst specialiserede indenfor deres fagområde. Det kan selvfølgelig begrænse deres efterfølgende jobmuligheder, fordi de kun uddannes i ét fag. Men i de japanske skoler er det netop normen, at undervisere holder sig til ét fag for at højne undervisningens kvalitet. I Danmark har det tidligere ofte været debatteret, om læreruddannelsen skal ændres til en universitetsuddannelse på kandidatniveau. Uddannelsesforskere og politikere refererer i denne kontekst ofte til Finlands model, fordi de finske skoleelever klarer sig godt i internationale komparative undersøgelser, og fordi Finland er lettere sammenlignelig med Danmark end f.eks. Japan. Men fra ovenstående vil jeg argumentere for, at der kan udledes nogle vigtige pointer indenfor dette debat område. Først og fremmest er det tydeligt, hvorledes pædagogik og undervisningskompetence risikerer at blive nedprioriteret til fordel for hovedfagets faglige indhold. Denne risiko er tydelig i den Japanske model, hvor lærere universitetsuddannes ligesom i Finland. Dermed må der også reflekteres over, om dette er ønskværdigt i en dansk kontekst? Japanerne håndterer problematikken igennem en stor prioritering af lektionsstudier til udvikling af deres læreres undervisningskompetencer og kvaliteten af undervisningen i skolen. En hurtig litteratursøgning fra min side viser, at lektionsstudier også i mindre omfang er afprøvet i Danmark, men konklusionen er den samme, i samtlige eksempler jeg har kunnet finde: *Det er en fremragende metode, men ekstremt ressourcekrævende*. Dette er måske årsagen til, at metoden ikke er mere udbredt i Danmark.

Senere på måneden skal jeg deltage i et lektionsstudie omkring Home Economics for at få praktisk indsigt i både faget og lektionsstudie som metode.

Den Japanske tilgang til mad og måltidspædagogik i uddannelsessystemet

10. oktober 2014

Det er interessant, at iagttage hvordan mad og måltidspædagogik gøres til en elementær del af uddannelsessystemet i Japan. Samtidig er det en kompleks størrelse at opnå indsigt i, fordi emnet er en integreret del af faget Home Economics. Et fag som har en markant anderledes udformning end det danske Madkundskab og det tidligere Hjemkundskab. I det følgende vil jeg give en kort beskrivelse af fagelementerne som oplæg til en efterfølgende diskussion. Som det fremgår, kan faget Home Economics karakteriseres som yderst bredt, og derfor er det heller ikke min intention at redegøre detaljeret for det faglige indhold, da alt ikke er relevant for emnet mad og måltidspædagogik. De følgende beskrivelser har jeg udledt af de få fagbeskrivelser der forefindes på engelsk, samt den empiriske indsigt jeg har opnået igennem mit ophold i Japan.

Home Economics som videnskab

Home Economics er i en Japansk kontekst at betragte som en videnskab med familieliv som overordnet genstandsfelt. Forskning i dette genstandsfelt skal undersøge interaktion imellem mennesker og det miljø der omgiver dem. Dermed inkorporeres naturvidenskabelige, sociologiske og antropologiske studier på både materielle og humane aspekter af genstandsfeltet. Formålet er, at mere viden skal medvirke til at forbedre levevilkår og promovere velfærd. Home Economics er derfor ikke begrænset til udelukkende at omhandle studier af menneskelige kompetencer i hjemmet. Det handler også om livsstil og kultur i et samfundsmæssigt perspektiv. Som videnskabelig disciplin undersøger Home Economics overordnet:

- Menneskets udvikling i forhold til sundhed og livsfaser. Herunder ernæring.
- Familierelationer, ”*family management*” og ”*family administration*” med udgangspunkt i at familie og familieliv betragtes som en basal enhed i menneskers liv.
- Levevis ud fra et kulturelt perspektiv med fokus på valg i livet.
- Familier/familiemedlemmer og deres relation til samfundet i et velfærdsperspektiv.
- Hvordan information opfattes i familier og hvordan de påvirkes heraf.
- Hvorledes miljø og ressourcer påvirker menneskers livsstil og hvordan miljø beskyttes igennem en reflekteret livsstil.
- Liv, teknologi og kompetencer i et sociologisk perspektiv med interesse for forholdet herimellem.
- Industriel produktion og distribution i forhold til husholdningers/familiers forbrug.
-

Dette er videnskabens overordnede indhold, og dermed samtidig udgangspunktet for hvordan universitetsforskere og studerende betragter det som et forskningsfelt.

Home Economics som fag i skolen

Home Economics er også et fag i den Japanske grundskole og det Japanske gymnasie. Faget introduceres på 5. klassetrin, og det er obligatorisk i 7 år. Dermed undervises alle elever i faget, fra de er 10 år, og indtil de er 17 år. Antal lektioner og varighed kan variere efter klassetrin, men

gennemsnitligt er der 2 lektioner om ugen af 45 minutters varighed igennem de 7 år. Fagets indhold kan sammenfattes i følgende fem overordnede emner:

- Familieliv og familieforhold igennem livsforløb. Herunder børneopdragelse og ældrepleje som i Japan næsten udelukkende er et familieanliggende.
- Mad og madlavning. Herunder kostplanlægning, ernæring og måltidskultur.
- Syning af og vedligeholdelse af tøj, samt påklædningens sociale betydning.
- Konsumerisme og miljø. Herunder husholdningsøkonomi.
- Husførelse i form af daglige pligter som rengøring og tøjvask.

Ofte undervises der i fagets overordnede emner igennem tværfaglig eller projektorienteret undervisning, ligesom emnerne også ofte kombineres. Når Japanerne kommunikerer om faget, så bruger de den engelske oversættelse *Home Economics*. Men flere steder i verden er denne betegnelse blevet erstattet med betegnelsen *Family and consumer sciences*, hvilket jeg også finder mere retvisende for det Japanske fag. Derfor spurgte jeg undrende en professor om dette forhold. Han svarede, at på Japansk hedder faget *Kateika* og direkte oversat betyder *katei=hjem* og *ka=fag*, men at det længe har været diskuteret at ændre fagets navn til noget mere retvisende. Særligt den videnskabelige del af *Kateika* har mange elementer der rækker ud over hjemmets grænser. Derfor foregår der netop nu en proces med henblik på at ændre fagets navn.

Kateika, Home Economics og madkundskab

Generelt når jeg læser om faget, interviewer studerende, undervisere og professorer, samt iagttager faget i praksis. Så er det tydeligt, hvordan moralsk og normativ kommunikation fremtræder i alle aspekter. Eksempelvis det store fokus på familien der fremlægges som en central enhed, der er uundværlig for opnåelse af det gode liv. Det er en af det japanske uddannelsessystems helt klare intentioner, at socialisere eleverne til at kunne indgå i og videreføre en familie, fordi dette betragtes som en fundamental del af det Japanske samfunds sammenhængskraft. Velfærdssystemet er banalt set afhængigt af, at familien gøres til institution omkring børneopdragelse og ældrepleje, og derfor intenderer skolen eksplicit og meget bevidst, at præge eleverne med et meget traditionelt familieideal. Hjemmet er base for familien, og mad og måltider er en essentiel del heraf, hvilket er grundlaget for fagets beskæftigelse med mad og madlavning. Derfor er der også både implicitte og eksplicitte normer og værdier omkring hvad der undervises i, og hvordan undervisningen tilrettelægges. Der ligges ikke op til, at madlavning og smagspræferencer er noget der diskuteres om eller eksperimenteres med. Tværtimod er det undervisningens intention, at bevare den traditionelle madkultur ved at sikre denne overføres til næste generation.

”Jeg ville ikke gå imod min lærer”

Eksempelvis observerede jeg en lektion i *Kateika*, hvor eleverne skulle koge en traditionel Japansk *Dashi* suppe, som består af fermenteret fisk der tørres, hvorefter den knastørre fisk rives til spåner, som der koges suppe på. Der var 40 elever i klassen, og alle tilkendegav overfor læreren, at det smagte virkelig godt (i den karakteristiske overhøflige japanske stil). Jeg iagttog flere elever der rynkede på næsen, havde svært ved at spise op og skar ansigt da de smagte på suppen. De fleste kunne sikkert godt lide retten, men jeg havde svært ved at tro, at de alle var begejstrede. Derfor spurgte jeg også en af eleverne i frikvarteret. Svaret var: ”*jeg kunne faktisk ikke fordrage smagen, men jeg ville ikke gå imod min lærer*”. Dette er et eksempel på, hvordan moral og normativitet kommer til udtryk. Det er ikke normen, at elever har en anden holdning end læreren, eller at eleven

stiller spørgsmålstegn ved undervisningens budskab. En morale i den beskrevne kontekst var, at denne traditionelle japanske ret indiskutabelt har en god smag. Derfor vil jeg også argumentere for, at på dette område kan Kateika betragtes som modsætning til det danske fag Madkundskab. I den danske folkeskole er der i 2014 et stort fokus på den enkelte elev, som et selvstændigt individ der skal dannes til demokratisk medborgerskab og blive et kritisk reflekterende menneske. I faget Madkundskab og i projekt Madkamp kommer dette bl.a. til udtryk igennem undervisningsformens eksperimenterende og innoverende elementer. Dette står i stor kontrast til de iagttagelser af Kateika, som jeg har fremlagt ovenfor. Den Japanske elevs udtalelse fortolker jeg som et udtryk for, at der bag ved de japanske elevers facade måske ikke blev realiseret den eksakte læring, som undervisningen intenderede. Derimod medførte undervisningssituationen, at eleven benyttede en art af passeringsstrategi, ved blot at agere som læreren forventede og dermed undgå en konfrontation. Derfor er det også relevant, at reflektere over hvordan læringspotentialer kan blive undertrykt eller udviklet, når elever udsættes for undervisning styret af bestemte normer og værdier. Spørgsmålet er, om ikke også den danske undervisning er styret af bestemte normer og værdier, som leder den danske undervisning i en retning, som vi tager for givet?

Undervisningsform i Japansk Home Economics

20. oktober 2014

Jeg har nu været i Japan i 7 uger, og jeg har observeret forskellige lektioner i Home Economics med fokus på fagets *"food education"*. Overordnet kan der skelnes imellem teoretiske og praktiske lektioner. I alle mine observationer, har der været en progression, hvor der forud for de praktiske lektioner afholdes en teoretisk lektion. Formålet er, at eleverne skal opnå grundlæggende viden, inden de praktiske lektioner gennemføres med selve madlavningen som centralt omdrejningspunkt. De teoretiske lektioner er kendetegnet ved, at eleverne sidder i et klasseværelse, og læreren underviser ved hjælp af tavle, projektor, video etc. Gruppearbejde bliver ofte brugt for at skabe alsidighed i undervisningen og for at få eleverne til at reflektere. Undervisningen indledes med, at alle elever rejser sig, bukker og i kor siger tak for, at læreren vil undervise dem. Eleverne taler kun, når de bliver spurgt, og hvis de vil sige noget, så rækker de først hånden op, hvorefter de rejser sig, når de taler. Læreren tiltales med det japanske ord *"san"*, der er tilsvarende med *"Hr"* eller *"Fru"*. Efter lektionen rejser alle elever sig, de bukker samlet, og i kor siger de tak for undervisningen. Emnerne i disse lektioner omhandler eksempelvis bæredygtighed, husholdningsøkonomi, madkultur, sundhed og ernæring.



De praktiske lektioner har madlavningen som udgangspunkt. I mine observationer har undervisningens progression været, at eleverne først gør sig hygiejnisk klar. Dette indebærer at skifte sko, tage forklæde på, vaske hænder og underarme, alle ifører sig hårnet, og i nogle klasser anvender alle maske for at undgå bakterier fra munden. Herefter gennemgås dagens opskrift først af læreren, hvorefter eleverne går ud i grupper og begynder madlavningen. Læreren går rundt og støtter eleverne under processen. Når maden er færdig spises der i fællesskab, hvorefter der skal vaskes op og køkkenet skal rengøres. Hvordan denne meget fundamentale undervisningsform indenfor madlavning eksekveres i praksis, kan der iagttages flere forskellige eksempler på, hvilket uddybes i det følgende.

Positive og negative tegn på læring i *"food education"*

Jeg iagttager mange tegn på læring og tegn på motivation for at lære i begge overordnede typer af lektioner. Eksempelvis:

- Hvorledes eleverne fokuserer på undervisningens kommunikation.
- Elevernes evne til at analysere og beskrive deres smagsoplevelser.
- Elevernes evne til at fremstille de produkter som undervisningen tilsigter.
- Elevernes evne til kommunikativt og praktisk at anvende den teoretiske viden under madlavningen.

Overvejende observeres positive tegn i forståelsen, at undervisningens intentioner kan betragtes som realiserede ud fra observation af de ovennævnte tegn på læring og tegn på motivation for læring. Men negative tegn er også iagttagelige. Særligt i den praktiske undervisning er der ofte enkelte elever som foretager andre handlinger, end underviseren intenderer. Dette, i alle mine observationer, i form af drenge der laver sjov eller snakker med kammerater. Ikke fordi dette i sig selv er problematisk, hvis ikke det påvirker undervisningen negativt. Det kan derimod betragtes som positivt. Men det bliver et problem, når disse drenge eksempelvis ikke hører hvad læreren siger, ikke håndterer en eneste råvare under en lektion, forstyrrer de øvrige elever eller ikke kan svare på lærerens spørgsmål. Dette er alle eksempler på negative tegn, som jeg har observeret. I forlængelse heraf er det interessant, hvorledes der kan iagttages en langt højere grad af disciplin i den teoretiske frem for den praktiske undervisning. Eleverne tiltaler fortsat deres underviser med betegnelsen ”*San*” under selve madlavningen, men der er en markant mere fri ramme, hvor de omtalte elever kan risikere at udfolde sig uhensigtsmæssigt i forhold til undervisningen. Med klassekvotienter på op til 45 elever pr. klasse er dette en kæmpe pædagogisk udfordring. Det er tydeligt hvordan, at nogle lærere kan have svært ved at håndtere dette. Derfor finder jeg det også paradoksalt, hvorledes der i uddannelse af japanske lærere fokuseres meget kraftigt på faglighed, hvorimod pædagogisk kompetence ikke fylder meget. Som skrevet tidligere her på bloggen, så kan dette betragtes som en konsekvens af at universitetsuddanne lærere. Generelt har de lærere, jeg har mødt, været meget fagligt dygtige (ud fra min vurdering), ligesom deres lektionsplaner også primært har fagligt indhold. Men ikke mange har inddraget pædagogisk didaktisk refleksion over, hvorledes de elever, der ikke udviser motivation for at lære kan inkluderes i undervisningen. Igen finder jeg dette paradoksalt, fordi det er et fænomen, som er opstået i alle de lektioner jeg har observeret, særligt omkring enkelte af drengene. Det kan måske forklares med det traditionelle kønsrollesyn, hvor madlavning ikke er noget for drenge og mænd.

Lignende udfordring i projekt Madkamp

Jeg finder emnet relevant i forhold til projekt Madkamp, hvor der overordnet kan observeres yderst motiverede elever, der udviser mange positive tegn på læring. Men der er naturligvis også elever, som har svært ved at indgå i undervisningen. Måske ikke af samme årsag som de Japanske elever, men udfordringen er grundlæggende den samme: Hvordan inkluderes disse elever? Hvad kendetegner en pædagogisk praksis omkring madlavning, der kan favne dem? Hvordan kan læreren agere hensigtsmæssigt i forhold til denne problematik? Alt sammen spørgsmål jeg ser frem til at arbejde videre med hjemme i Danmark.