

立命館大学APUの食文化

中西司郎さん インタビュー

聞き手 名和又介先生

文科省は留学生 30 万人計画を推進しようとしています。京都では京大、立命館大、同志社大が 30 万人計画受け入れ校としてその準備をすすめているところです。留学生が安心して学び、暮らせる環境作りにチャレンジすることは大学生協のこれからの大きな課題の一つになっています。京都大学生協のハラールフードの常設コーナーの設置もその一つでしょう。今回、留学生の食事提供の為に先駆的な取り組みを進めてきた中西さんに当時の様子や努力などインタビューさせていただきました。



名和 アジア太平洋大学（以下APU）を訪問して中西さんのお話を聞いて驚いたのは、APUの半分は外国人で、インドの菜食主義者の学生さん、あるいはイスラム圏から来た学生さんが、1週間何も食べていない、何を食べていいのかわからず、半ば飢餓状態に陥って大変だった。大学生協の食堂として何とかしようと、地域の学生さんを動員したり、食事を提供できる体制をつくったというお話でした。

中西 APUでは、3月の中頃から各国から学生たちが入寮してきます。最初大騒ぎになったのは、韓国からやってきた学生たちが夕方食堂にやってきて、カフェテリアで陳列しているサンプルを見て、ワーワー騒いでいる。言葉はわかりませんが、金髪に染めている学生が多くて、「これは何だ！」と、びっくりしました。

毎日いろんな国の学生が食堂にやってきます。ある日、スリランカから来た学生の一人が福岡空港で行方不明になったという。京都の食堂に勤務していた頃なら「もう遅いし、食堂閉めようか」と判断したのですが、当時の僕は「まず食事をしたいだろうから、来るまで待ってみよう」と思いました。はじめて自分自身に変化していることを実感しました。その学生は夜遅くにやって来て、その時は食べるものがないということで帰って行きました。翌日「自分はこんなものを食べている、味見してみしてほしい」と缶詰や食品をもってきてくれました。食べてみたところ、すごく辛い。

名和 同じものをつくれということですか。

中西 そうです。当時は、彼らが食べているものを日本風にアレンジするのではなく、そのとおりに作ってやろうと考えていて、どうやって作るのか教えてもらいながら、作っていました。

ある日、RA（サポーター）の学生から「インドの学生が1週間食べられず、熱を出し

て寝込んでいる」と聞いたときは愕然としました。食堂をあずかる人間として、これは大変だと。次の日、来てもらって、「これが日本の野菜のお惣菜。サラダもあるよ」と見せても、「NO!」「NO!」で食べられない。困ったなあと思っていたら、インドの学生が10人ほど食堂に来て、「店長さん、私たちがインド料理を教えるから、つくってください」という話になりました。学生を調理場へ入れるなんて、京都にいたときには考えられないことでした。そうして作ったときは、皆すごい喜びようでしたね、感動でした!

このことが縁で、そのインドの学生は食堂でアルバイトをするようになり、卒業した現在も付き合いがあります。こんなふうに、僕は、APUの1期生の800人全員としゃべり、言葉をかわしました。

名和 関係が密だったということですね。

中西 僕も大学の中の一員!生協でただ食堂を運営しているというのではなく、新しい大学をつくっている一員だという感覚です。学生も、同志という関係でした。

名和 家族的な関係ですね。最初のインドの菜食主義者の学生さんは、結局、何がダメだったのですか。

中西 彼はインドの料理を食べたがっていた。インド料理は野菜が多くて、家族全員が菜食主義だということでした。

名和 食をあずかる担当者として、食をめぐる問題と向き合うことになったのですね。APUにはイスラム圏やアフリカからも来ているでしょう。食というのは、ある種のタブーと裏腹の関係があるように思うのですが。

中西 インド料理のナンも、粉からこねてつくっていました。インドネシアの学生が、「インド料理は出して、インドネシア料理はださないのか」と騒いでいるよ、と聞こえてくるのです。インドネシアの学生と一緒に、別府でインドネシア料理用の食材を扱っているお店へ行って、ハラール料理とは何かを一から教えてもらいました。スパイスのことや道具、トングも別にするとか、油を分けるとか。でも肝心の食材がない。最初、ハラール・チキンが見つからず、インターネットで調べてもわからない。

名和 何年前になりますかね、APUのオープンは10年前ですか。全国を見渡してみても、ハラール料理がまだ珍しい時期ですね。

中西 開校は2000年です。誰もハラール料理なんて知らなかったですね。もしこれを作れないと、どうなるか。大学の中の一員の俺がこんなことでいいのか、という思いでした。

名和 大学とも一体感をお持ちだったのですね。



中西 大学の職員さんからも、大学開校時の、ここに至ってきた経緯や苦労話を聞いて感動しました。みなさん、とても志が高かったのです。

名和 教職員とも一体化していたのですね。僕らがAPUを研修で訪ねたときに夕食懇親会で、ベトナム料理などを出していただき、アジアエスニック料

理も作れるし、他地域の料理も出てくると、食堂の力量に驚きました。

中西 一つを解決すると次々とつながっていきました。ひとつ、ひとつ知識がつかえました。開校1年目の5月頃、言語ウィークというイベントがあり、韓国、中国、ベトナム、タイ、インドネシア、スペインの6カ国の文化を紹介し、食堂でも1週間、その料理を出すことになり、これは勉強になりました。月曜の朝に食材が届き、すぐに調理するというので、ドキドキしました。学生は食べにくるというよりも、留学生同士が「これを食べろ」と自慢しあうのです。



名和 調味料は困りませんでしたか。

中西 最初は原料からすりつぶして作っていましたが、インターネットなどで探せば手配できました。困ったのはベトナム料理の青いパパイヤの千切りサラダ。これはどこにも無くて困りました。沖縄の学生が沖縄にあるよと教えてくれましたが、ちょっと高価で使えなかったです。

名和 日本の中でも上手に探せば、揃うのですね。

中西 日本でもイスラム教徒は増えていきますし、ベジタリアン用の調味料は、横浜、神戸の間屋で揃いますね。別府でも、ありました。ベジタリアン料理は難しくて、調味料を入手するのがむづかしかったです。名古屋に特別なハラール専門の調味料を扱う業者があり、わざわざ別府まで来てもらって相談しました。

名和 APUでの生協の食堂事業がおちつくのは1年後ぐらいですか。日本の外国人に料理を提供するノウハウを蓄積された訳ですね。

中西 ハラールは、お薦めの仕方が大事です。きちっと食材を証明できないと信用されません。ただ口で「これハラールです」といっても誰も食べてくれません。説明書が必要なのです。

名和 留学生に上手な説明が必要なのですね。貴重な体験ですね。いま日本は留学生30万人計画ということで、京都地域でも多くの大学が留学生の食問題に直面して、困難を感じ始めているでしょう。はじめて外国人留学生を受け入れるとき、何かアドバイスはありますか。

中西 話をするということですね、どこの国の人とでも。自分で勉強しては限界があるので、できるだけ直接話しをするということが大事です。当時、APUの食堂規模は小さくて、お昼2時から5時までいったん閉店していて、その休み時間には学生たちとしゃべって、交流していました。

名和 食堂ホールが国際的な交流の場所だったのですね。

中西 それが食堂ホールの位置づけでもありました。

名和 一定の数の学生さんが調理場に入って、一緒に作ってくれたのですね。

中西 僕がいたときはずっとやっていました。楽しかったです、すぐに友達になれます。

名和 食べる際のタブーとかはありましたか。

中西 インドや中央アジアは白いご飯にカレーソースを混ぜて食べますので、食器が黄色に染まったのは困りました。



名和 一番印象深いのは。

中西 エチオピア料理も難しかったですね。タロイモ類、キャッサバは日本では高価ですし。

名和 高くなったら、学生さんも敬遠するでしょうね。

中西 最初は度外視していました。調味料が入手できるよになると採算ベースに乗りましたが。まず

食べてもらうことが一番ですから。食べてもらうための価格設定です。

名和 別府といえば九州の南ですが、特産のサツマイモはだめですか？

中西 最初は食べません。慣れてくると大丈夫ですね。

名和 留学生がAPUで初めて食べた日本料理は？

中西 よく売れたのは、チキンの唐揚げです、一番売れました。APU名物はナスのてんぷら。天つゆと大根おろし付き。

名和 ヘー！意外な話ですね。地産地消というか、地元の農家との関係は。

中西 野菜は地元のもので、地元の農協さんからの入荷もチャレンジしましたが、あまりうまくいきませんでした。農家の方から電話かかってきて、「カボスがあるけど、使ってもらえませんか」と。トラック一台分あるということで、使えませんでした。

名和 留学生は魚を食べますか。

中西 魚料理は結構、出していました。北インドからきている学生は食べませんが、南インドは食べますね。欧米系の学生は、エスニック料理は食べますが、日本の学食型のハンバーグやチキンカツはあまり人気ありません。僕たちは洋食と思っていますが、彼らからすれば違うようです。麺類はよく食べていました。

名和 中国でも北と南とで違いますよね。いわゆる粉食系と粒食系と。マントウ、豚マンなどはつくりましたか？

中西 中国ウィークの時は、餃子です。ものすごくおいしかったです。役割が決まっています、中の餡をつくるのは女子学生。粉をこねて皮をつくるのは男子学生。輪になってぺちやくちゃしゃべりながら作っていましたが、楽しい風景でしたね。

名和 世界何十各国の留学生がきているでしょう。アフリカ系はどうですか。

中西 アフリカ大陸出身の学生の食で困ったことはなかったですね。日本の料理を違和感なく食べていました。食堂のバイトに来ていた学生たちは、焼き肉が大好きですね。カラオケも。

名和 カラオケは全世界の人が好き。ご両親などが来日されたら、どうしていましたか。

中西 食堂には必ずやってきます。どこかの国の皇太子が来て、外務省の役人が学食で食

事させろということがありました。粗相はできないので、準備が大変でした。お付きの人はカレーがおいしかったと言ってくれましたが、皇太子は日本のハラールは信用できないと、食べてくれませでした。でもサバの塩焼きを食べてもらいました。こういうことには、結構神経をつかいました。

名和 発展途上国からも、末は大臣というような学生がたくさん来ているでしょうね。さて、京都の立命館生協にお戻りになって、APUの体験はいかされましたか。

中西 新しいお店ができたときは、検証してみました。大学とも留学生の食の問題を検討しようということでしたが、進んでいません。

名和 そういう留学生対策は大学だけではできなくて、大学生協も交えないとできませんね。

中西 宗教的問題をもっている学生に特別な配慮が必要なのは当然ですが、それ以前に日本で快適に過ごしてもらおうという視点が大事です。APUのカセム学長からは、学食の存在が留学生のホームシックを和らげるのに大きな役割をはっきしていると、評価してもらえました。それには、学生の言葉に耳を傾け、問題を確認するということが大事です。またそういうことができる場が大事だと思います。大学生協としても次の一歩が踏み出せるのではないのでしょうか。

名和 留学生の話を聞いてあげることが問題の解決につながるのですね。福利厚生をアウトソーシングする傾向もありますが、それでは、こぼれおちてしまう問題を大学生協が引き受けている。APUという大学そのものが面白い取組みをしていらっしゃるのだけれども、立命館という一私学の経験だと国際化の問題だと認識されていないで、日本全体の問題になっていないのは残念です。

中西 韓国の学生が自宅へ遊びにきたり、結婚式にも呼ばれました。APUの体験は、留学生の交友という関係で生きています。

名和 中西さんは食文化を通して、世界の留学生と結びついたと言えるかもしれませんね。食べることは重要ですね。最後に、APUで一番印象深かったことをあげてください。

中西 1期生の卒業式です。肩の荷がおりたような、寂しいような。僕も呼ばれて挨拶しました。国際学生はドライな印象ですが、感動的でした。同じ釜の飯を食った仲間が母国へ帰るという感概がありました。

名和 長い時間、貴重なお話をいただきありがとうございました。