

資料

和食作りを通じた日米学生の国際交流活動

手嶋 英津子* 塚本 美紀**

<要 旨>

「KAKEHASHI2016（ビジネススクール第6弾）」の一環として、和食作りを通じた米国学生との国際交流を実施した。栄養学科と英語学科が連携し、それぞれの専門性である食と語学を活かしたプログラムを企画した。当日の主な内容は、松花堂弁当作りと昼食交流会である。本取り組みにより、参加した日米の学生の理解を深め友情を育むことができ、また、和食作りを通して日本の文化についての理解を深めることができたと考えられる。さらに、栄養学科と英語学科が連携して取り組むことで、それぞれの専門性を活かすことができただけでなく、より充実したプログラムとなった。また、参加した学生は、相互に影響を与え合うことができ、学科間連携の可能性を見出すことができた。今後も、国際交流の場を積極的に設け、グローバル社会で活躍できる人材の育成に繋げていきたい。

キーワード：国際交流、学科間連携、和食

I. はじめに

「対日理解促進交流プログラム」は、外務省が行う事業で、(財)日本国際協力センター（以下、JICE）が企画・実施している。このプログラムの目的は、(1)海外からの投資や人を呼び込み、グローバルな市場を切り開こうとする地方の中堅・中小企業を含む、我が国企業や農業関係者を後押しし、新たな市場開拓の支援とグローバル・バリューチェーンの構築を図ること、(2) 対外発信力を有する地域指導者、報道関係者、投資家、輸入業者、有力消費団体関係等を招へいし、中小企業や農業の現場、地方と和食（風評被害の払拭を含む）の魅力や強みについて理解を促進させ、日本の多様な魅力を発信することである。このプログラムの中で、KAKEHASHI（かけはし）Project は特に北米地域を対象とした大学院生・大学生・高校生による人的交流事業である。その主要コンテンツの一つとして、学校交流があり、これまでに小・中学校、高等学校、大学において様々な交流が行なわれている。学校交流の目的は、大学等同世代の学校を訪問し、授業や部活動等の体験を通じて、お互いの違いをより身近に実感し、

またその違いを超えて同世代の学生との交流を図りながら友情を育むことである。特に大学交流では、専門分野ごとのディスカッションや発表、各国の現状・問題、共通の課題等について学び、将来の連携を探る内容となっている。

本学では、2016年度「対日理解促進交流プログラム」カケハシ・プロジェクトビジネススクール招へい第6弾プログラム（以下、「KAKEHASHI2016（ビジネススクール第6弾）」）の一環として、JICEからの依頼により学校交流を目的に訪日団を受け入れることとなった。そこで、本学の特色を活かし、より充実したプログラムを実現するために、栄養学科および英語学科が連携し、和食作りを通じた日米学生の学校交流を実施した。本稿では、その取り組みについて報告する。

II. KAKEHASHI2016(ビジネススクール第6弾)の概要

招へい対象は、ワシントン大学、クレムソン大学、ノースウエスタン大学、よりそれぞれ25名、計75名

* 西南女学院大学保健福祉学部栄養学科

** 西南女学院大学人文学部英語学科

である。招へい期間は、2017年3月21日～3月28日の8日間であり、上記の対象校が東京都、関西地方、九州地方の3箇所に分かれて滞在する。

プログラムの目標は、(1)アメリカと日本の人的交流を通して信頼と理解を深め、両国の友情と協力関係を育む。(2)日本の政治、経済、社会、歴史、文化、外交政策、特に日本の産業、地域の特産品についての理解を深める。また、プログラムを通して、親日家、日本専門家を育成し、日米の外交・経済関係促進に貢献する。(3) SNS、ブログ等インターネットツールを利用して、事業への参加経験や日本の魅力に関する情報を発信することである。

Ⅲ. 実施内容

1. プログラムの内容

2017年3月24日に、「KAKEHASHI2016 (ビジネススクール第6弾)」の一環として、本学において学校交流を実施した。プログラムの内容は、和食作り体験、昼食交流会、キャンパスツアーの3つの内容で構成した。本交流は、和食作り体験や昼食交流会を通して自国との違いを知り友情を育むことと、和食を通して日本の魅力を伝えることが目的である。実施内容は表1に示す。

2. 参加者

訪日団はノースウエスタン大学学生23名および引

率者2名の計25名、コーディネーター1名、JICEの事務局2名である。本学からは、栄養学科学生5名、栄養学科教員1名、英語学科学生4名、英語学科教員3名の計13名が参加した。本プログラムでは、栄養学科と英語学科が連携し、それぞれの学科の専門性を活かし、栄養学科は食、英語学科は語学の面を担当した。

3. 和食作り体験を通じた交流会

2013年に和食がユネスコの世界文化遺産に登録され、世界でも和食が注目されている。そこで、日本の魅力を発信するために和食作り体験を通じた交流を企画した。和食の4つの特徴は、(1)多様で新鮮な食材と素材の味わいを活用 (2) バランスよく健康的な食生活 (3) 自然の美しさの表現 (4) 年中行事との関わりである¹⁾。その特徴を活かすために、旬の素材を使用した松花堂弁当作りや、季節に合わせた演出を企画した。松花堂弁当の献立は、ちらし寿司、天ぷら、鱈の西京焼き、青菜の和え物、茶碗蒸し、葛餅である。本体験のテーマは、「松花堂弁当の盛り付けに挑戦しよう」と「和菓子作りを体験しよう」である。本体験を実施するにあたり、食物アレルギーや宗教等による食事制限がないか、事前にJICEへ調査を依頼した。配慮が必要な場合は、代替食材の使用や該当食材の除去を行うなど個別に対応した。

和食作り体験はグループ活動により実施し、グループの編成は、訪日団5名、栄養学科学生1名、英語学科学生または教員1名、計7名を1グループとした。

表1 学校交流実施概要

| 時 間 | 内 容 |
|-------|--|
| 前日 | 会場準備 (テーブルセッティング、名前カード作成、調理器具準備) |
| 当日 | |
| 8:00 | 準備 (材料仕分け、下処理、計量等) |
| 10:00 | 調理開始 |
| 11:45 | 訪日団到着、グループ分け |
| 12:00 | 挨拶、大学紹介 スケジュール説明 栄養学科学生自己紹介 和菓子作り示範 |
| 12:20 | 調理室へ移動 松花堂弁当作り開始 |
| 13:30 | 食事交流会 (互いに将来のキャリアプラン等について質問し合う) |
| 14:10 | 英語学科学生によるキャンパスツアー (マロリーホール、図書館、学生食堂) |
| 14:30 | 訪日団の見送り |

栄養学科の学生が、和菓子作りの説明や松花堂弁当の盛り付けについて説明し、英語学科の学生が語学によるサポートを行った。和食作り体験終了後は、英語学科学生と米国学生がそれぞれ作った松花堂弁当を食べながら昼食交流会を実施した。昼食交流会では、自国文化の紹介やお互いのキャリアプラン等について質問する時間となり、自国との違いを知り、また、友情を育む場となった。昼食交流会後は、英語学科学生によるキャンパスツアーを行い、マロリーホール、図書館、学生食堂を案内した。英語学科の学生は、希望者のみ学内での交流会終了後、小倉城見学、お茶体験、庭園体験、八坂神社参拝にも同行し、訪日団との交流を深

めた。プログラム終了後は、各学科のブログやSNSで本事業を発信した。活動の様子は、図1～3に示している。

IV. 訪日団および参加学生の感想

今回の和食作りを通じた国際交流における学びを、プログラム実施後の参加者アンケートより抜粋し、表2に示している。アンケートは、プログラム参加者（訪日団25名、本学学生9名）に対して、プログラム実施後に自由記述式で行った（回収率100%）。



図1 グループでの自己紹介



図2 松花堂弁当盛り付け後のグループ写真



図3 集合写真

表2 訪日団および参加学生の感想（抜粋）

■ 訪日団

- ・ 学生との直接の交流を通して日本文化や日本の学校のシステムについて理解を深めることができた。帰国後も SNS を通じて交流を続けていきたい。
- ・ 学校交流が今回のプログラムのハイライトだと思う。先生方も学生さんもとても暖かく歓迎していただき、細部にまでこだわった芸術的な日本伝統のお弁当づくりを満喫した。
- ・ 同世代の日本の学生との交流は素晴らしかった。日本の学生のライフスタイルや様々な体験談を聞いて、共通点や相違点を発見できた。このような交流が「カケハシ」づくりにつながるのもっとたくさんの交流プログラムを組み入れて欲しかった。
- ・ このプログラムで出会った人々を通して、日本人の優しさ、他人を思いやる心、そして友好的な姿勢に感銘を受けた。

■ 栄養学科学学生

- ・ 言語について心配していたが、実際に接してみるとジェスチャーや英単語のみでも十分に交流ができた。人と人とのつながりを感じ、このような機会に参加でき、うれしく思う。準備は大変だったが、それ以上に楽しかった。この経験を通して、新たな挑戦として、外に出て様々なことを体験したいと思うことができた。
- ・ 英語ができずに不安だったが、いざ始めると言葉は通じなくても全員が楽しみながら料理を作ることができた。また、日本の料理に興味を持って「きれい」と言っていたいただきとても嬉しかった。自分が 3 年間栄養学科で学んできたことを誰かに発信して、喜んでもらえたことが良い経験になった。
- ・ 和食を広めていくという点でも、英語を話すことのできる大切さを学ぶことができた。また、食の専門家として、和食についてさらに知識を蓄えて広めていきたいと思った。非常に楽しかった。
- ・ 日本人ならではのおもてなしとして、折り紙を折った。それを嬉しそうに持って帰っていただいたことがとても嬉しかった。美味しそうに召し上がっていただき、和食の美味しさは、万国共通なのだと実感した。

■ 英語学科学学生

- ・ 東京や福岡に比べて外国の方と触れることも多くはなく、文化や伝統にも触れずにきた。しかし、このような場だからこそ、自文化を知る良いきっかけとなり、なぜ今ここにおいて、学ぶ意味や外文化の理解の重要性を感じた。少しの間だったが、素晴らしいみなさんと出会い、少しでも日本の文化、歴史、人柄を印象づけられていたら、また日本に来てくれるのではないかと思う。
 - ・ 日本文化を伝えると同時に、自分自身も改めて自国の文化を知るよい機会だった。日本人の私からすると何気ないごく普通のことでもアメリカの学生さんたちが驚く姿が新鮮でうれしかった。また、国の文化など多くの知識をシェアしてもらうことができて充実した時間だった。
 - ・ 入学してから 1 年間学んで来た「英語」の力を試すことができた。まだまだ自分の思ったことや伝えたいことを表現することが困難だったり、先輩方に助けてもらったりしたため、力不足を身にしみて感じた。卒業までの残りの 3 年間、何をしたいか考えることもできた。外国人の方々と知り合うことは、本当に自分の生きていく世界を広げることができる。もっと、交流会に参加したり、その方々の国に足を運んでみたりと、今しかできないことをしていきたいと強く思った。
 - ・ 今回、米国の大学生と一緒に松花堂弁当を作り、小倉城の見学に行き、日本文化について考えたり、自分も知らないことを知れたり、すごく勉強になった。お弁当を一緒に作った 4 人と仲良くなり、SNS を通じて交流を続けている。このように、外国の友達が増えていくことがすごく嬉しい。
-

V. まとめ

社会や経済のグローバル化の進展、国際社会及び我が国を取り巻く環境が大きく変化する中、我が国は今後も健全に成長し魅力ある国であるために、国際交流の充実が重要だと言われている。また、青少年自らが国際社会の一員であることを自覚し、異なる文化や歴史に立脚する人々と共生していくことが課題となっている²⁾。

「KAKEHASHI2016（ビジネススクール第6弾）」の中での本取り組みは、参加した日米の学生の信頼と理解を深め友情を育むことができ、また、和食作りを通して日本の文化についての理解を深めることができた。このことから、本プログラムの目標を実現することができたと考えられる。

今回の取り組みは、栄養学科と英語学科が連携することで、それぞれの専門性を活かすことができただけでなく、より充実したプログラムとなった。また、参加した学生は、相互に影響を与え合うことができ、学科間連携の可能性を見出すことができた。

今後もこのような国際交流の場を積極的に設け、国際的な舞台で活躍できる人材の育成へ繋げていきたい。

謝 辞

本取り組みにご参加いただきました、西南女学院大学英語学科・阿部弘教授、マルコム・ロス・スワンソン教授に深謝申し上げます。

なお、本取り組みの報告は、JICEの許可を得ております。また、本報告の写真は、全て掲載許可を得たものです。

文 献

- 1) 農林水産省:「和食:日本人の伝統的な食文化」の内容,
http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/ich/pdf/naiyo_washoku.pdf (参照 2017-09-19)
- 2) 文部科学省:平成28年度文部科学白書,
http://www.mext.go.jp/b_menu/hakusho/html/hpab201701/1389013_017.pdf (参照 2017-09-19)

International Exchange Program with American University Students on the Subject of Japanese Food

Etsuko Teshima *, Miki Tsukamoto **

<Abstract>

An international exchange program with American university students on the subject of Japanese food took place at Seinan Jo Gakuin University in the 2016 academic year as part of the “KAKEHASHI Project 2016 (6th Business School Cohort).” The Nutrition Department and the Department of English cooperated on this program and made a plan using each department’s expertise in the fields of “food” and “language”. The main events of this program were cooking “*shokado bento*”, a traditional Japanese boxed lunch, and a luncheon meeting. Through this project, the American and Japanese students deepened their mutual understandings and developed friendships. They also furthered their understanding of Japanese culture through cooking Japanese food. Furthermore, the Nutrition and English Departments collaborated fruitfully on this program, making full use of their expertise. The Japanese students who participated in this program stimulated each other, and this showed the significance of cooperation between the departments. More international programs such as this are needed so that we might develop more human resources who can play an important role in our global society.

Keywords: international exchange, cooperation between departments, Japanese food

* Department of Nutritional Sciences, Faculty of Health and Welfare, Seinan Jo Gakuin University

** Department of English, Faculty of Humanities, Seinan Jo Gakuin University