

ベジタリアン対応メニュー提供に向けての大学生協との連携事業 ～宗教や信条の多様性への配慮～

国際教育交流センターアドバイジング部門

小川美登利

名古屋大学には、宗教や信条により、または健康上の理由で、野菜中心の食事をする学生たちが多くいる。これまでの留学生相談の中で、学内の食堂では自分に合った食べものが少なく困っていたり、栄養が偏って健康を損ねたりするベジタリアンの学生たちが少なからず見られた。自炊などで工夫はしているものの、大学で多くの時間を費やす学生たちにとっては弁当作り・持参も限度があり、学内でベジタリアン対応食が提供されることが望まれていた。食の多様性への対応は学生全体にとっても、多文化理解を深めることに繋がると考え、名古屋大学生協との連携事業として、本事業を行なった。

学生たちの食の多様性については、国際教育交流センターの前身である留学生センターの時代から、アドバイジング部門と学生たちが大学生協と協力して取り組んでおり、2005年からはムスリム学生たちとの協力により、生協食堂の一部でハラールメニューが提供されている。しかしベジタリアン食については、数年前にベジタリアンから聞き取り調査をした後、継続的に進めることができないでいたため、本事業を企画した。名古屋大学生協と、国際教育交流センター教育交流部門、アドバイジング部門教職員が事業を担当し、G30プログラムの教員などの協力も得ながら実施した。

本事業では、ベジタリアン事情について文献による情報収集を行なうとともに、ベジタリアン学生と共に学習会を行ない、また国内先進大学に直接問い合わせたり学会出張を利用して食堂視察を行なったりすることによって、学内および国内大学の現状について情報収集を行なった。さらに、外国で大学教育を受けた教職員から情報を得たり、インターネット上に掲載されている海外大学におけるベジタリアン対応方針やメニューの種類についても学んだ。その後、すでにベジタリアン食の提供を始めている東京大学生協から講師

を招聘し、提供に至る経緯や現在の課題を学び、検討した。ベジタリアンといっても必要性は多様であること、原材料入手方法など生協独自の課題があること、また生協と学生・教職員の協力体制が重要であることなどが明らかになった。

上記をふまえて生協でメニューを試作し、学生や教職員の協力を得て試食会を行ない、アンケートや意見交換によって改善案を出し、改善メニューを作った。また試食会を行なう、という過程を繰り返し、提供メニューがほぼ定まった。来年度春からはそれらのメニューの提供を始める予定である。ハラール食についても来年度4月からより多くの食堂において、新たなメニューも加えて提供されることになった。

平成28年度は名古屋大学にとって、文化多様性の中で「食の多様性」への対応が大きな前進を見る画期的な一年になる。

- 事業担当者：今井昭弘（名古屋大学生協）、小川美登利（国際教育交流センターアドバイジング部門）、城所佑委（同センター教育交流部門）、坂野尚美（同センターアドバイジング部門）、田中京子（同センターアドバイジング部門）、渡部留美（同センター教育交流部門）
- 事業協力者：伊藤ゆり（国際教育交流センターアドバイジング部門）、バシレラ・マリア（理学研究科）、リム・クリスティーナ（環境学研究科）、学生：URBINA SANCHEZ Gerardo Augusto, NAHMIAS NAVARRO, Natalia Karina, BHAGAVATULA Sirilalitya, PUREV Enkhee, MARDIANSYAH Mardis, KHATUN Rahela



学習会の様子



試食会の様子