

調理を通した国際交流の試み

松岡知津子¹⁾・林 未和子²⁾

本稿は、三重大学に在籍している留学生と本学の教育学研究科に在籍する大学院生および教育学部生による調理を通した国際交流の実践について報告するものである。調理を通した国際交流は、2011年12月～2012年2月と2012年5月～7月において行った。それぞれの交流の実践と参加した学生からのフィードバック等を考察し、今後の調理を通した国際交流の可能性について考えていきたい。

キーワード：交流、調理、留学生、日本人学生、多文化

1. はじめに

三重大学に在籍する留学生には、学部や研究科等で日本人学生と同様に教育を受ける者もいれば、特別聴講生のように、留学生のために開かれる日本語授業を中心に受講する学生もいる。また、留学生の日本語レベルは様々で、日本人とのコミュニケーションに大きな問題を持たない学生もいれば、なかなかうまくコミュニケーションが取れない学生もいる。

一方、日本人学生の中には、外国旅行の経験がある者や、外国の文化に興味を持つ者はいるが、外国人に自分から話しかけ、積極的にコミュニケーションをとろうとする学生は少ないようである。

そこで、三重大学に在籍している留学生と本学の教育学研究科に在籍する大学院生および教育学部生による調理を通した国際交流を試み、参加した学生からのコメントや感想などのフィードバック等を分析することとした。

本実践報告では、主に本学に半年から1年程度在籍する特別聴講生と日本人学生が、調理を通していかにコミュニケーションを取り、いかに交流を深めていったのか、そして、その交流の過程において、どのような学びと課題が見られたかを考察し、調理を通した国際交流の可能性について述べる。

2. 調理を通した国際交流の意義

国際交流には、各地方自治体や民間の団体、NGOやNPOなどによる産業・芸術・文化に関わる様々な取り組みがある。中でも、食は、全ての人にとって生きることの根幹をなすものであり、共に食を楽しむという共通の体験によって、文化の多様性を理解し、相互交流を図ることができる¹⁾。

とりわけ、調理を通した国際交流では、一緒に作って

食べるという五感を使った一連の作業を通して、コミュニケーションもとりやすく、お互いの文化を理解し、相互尊重の良い機会になり得ると考える。

田中が2011年度に行った学部生アンケートによると、調理を通した国際交流の感想として、次のような意見が見られた²⁾。

- ・初めての外国料理の調理は、ゲストティーチャーからの一方的な指示伝達ではなく、お互いにコミュニケーションをとりながら作るという点において、気軽に仲良くなれるきっかけを与えてくれる。
- ・調理という作業は、食材を目で見て、触り、においを感じ、味わうなどといった五感を駆使した活動が含まれ、具体的な感覚や感情を伴った体験として印象に残りやすい。
- ・食に関心を持つ人は多く、一緒に作って食べるという楽しい経験によって、お互いに心を開くことが容易になり、難しいテーマについて話すにしても、自然と会話が広がっていく。

このような調理を通した国際交流の意義を踏まえ、本実践では、不特定多数を対象にした単発的なイベントではなく、対象と人数を限定し、複数回にわたる体験の場を設定することによって、個々人のコミュニケーションを促すことを意図した。

3. 2011年度の実践（第一セッション）

(1) 実践の概要

2011年の実践は、以下の日程と手順で合計4回行った。選んだ料理は、留学生が日本人学生と一緒に作りたいと思う自国の代表的な料理、郷土料理、家庭料理、スイーツなどである。

日程：第1回 2011年12月15日 トルクメニスタン

牛肉のピラフ

第2回 2011年12月22日 ドイツ りんごのパ

ンケーキ

1) 三重大学国際交流センター

2) 三重大学教育学部家政教育講座

第3回 2012年1月25日 スウェーデン リンゴンベリー（コケモモ）ジャム添えミートボール、欧州風パンケーキ

第4回 2012年2月1日 フランス チョコレートケーキ、チョコレートムース

手順：①大学教員が留学生に直接会い、事前に打ち合わせをする。相談しながら何を作るかを決め、材料・分量・作り方などをおおまかに聞いておく。②レシピなど参考資料があれば、情報提供してもらい、材料・分量・作り方の不明な点について、大学教員がメール等でやりとりした後、食材を発注する。③本番では、ゲストティーチャーである留学生1人から日本人の大学院生2人と学部生1人が教わる。留学生が調理方法を日本語で説明し、日本人学生とともに調理する。④調理をしながら、または試食をしながら、留学生の国紹介を行う。本番で作った料理や食文化だけでなく、生活文化、教育事情などについても話してもらう。さらに、留学生本人に対する質問（来日の経緯、自国で学んできたこと、日本での暮らしについて、帰国後の進路など）にも可能な範囲で答えてもらう。⑤試食後、後片付け。

2011年度の実践で調理と試食の様子を示したものが写真1～3である。



写真1 2011年度の実践 トルクメニスタン（自国の料理の作り方を披露）



写真2 2011年度の実践 スウェーデン（食べながら質問に答える留学生）



写真3 2011年度の実践 ドイツ（各班に分かれ、パンケーキの調理）

長い調理の待ち時間にパワーポイントで自国の紹介をしてくれた留学生は、以前にも、日本人学生の前で発表する機会があったということで、クイズを採り入れたり、実際に自国の帽子を持参（実物提示）するなど、発表の仕方は上手であった。

調理は得意であるが、日本語があまり話せない留学生は、英語でコミュニケーションをとり、時に身振り手振りも交えながら、日本人学生に調理方法を教えていた。日本語を流暢に話すことができ、しかも難しい漢字をたくさん知っている留学生は、日本人学生でもわからないような漢字を書いたり読んだりして、日本人学生から一目置かれていた。

基本的には、ゲストティーチャーである留学生1人に日本人学生3人という少人数であったが、ドイツ人留学生が6人参加した回は、班編成の関係で日本人学生の数も増やし、留学生と日本人の混合班（3～4人）を4班つくった。各班でりんごのパンケーキの作り方が違い、出来上がりにも特徴が見られた。それぞれの家庭の味を再現していたことは、日本人学生にも興味深く受け止められていた。

(2) 留学生からのコメントおよび考察

第一セッションに参加した留学生からのコメントは、概ね、肯定的な意見であった。日本語がそれほど得意でなくとも、調理という共通の過程・目的を共有することで、五感を使った交流が行われ大変印象に残っているということであった。このセッション終了後に帰国した1名を除いては、「次回も是非参加したい」という強い要望が寄せられ、実際、下記で述べる第二セッションにも積極的に参加していた。

残念に思う点としては、以下の2点が挙げられた。

- 1.（留学生にとっては）1回だけの交流ということもあり、その交流以降一度も連絡を取っていないことを残念に思っている。
2. 日本と自国の食材に対する意識の相違から誤解が生じ、本来とは異なる食材の用いられ方をした。

1. に関しては、第二セッションにおいて同じ留学生が何度も参加できるように改善することにした。2. に関しては、留学生の日本語能力は高く、コミュニケーションに問題がなかったにも関わらず、食習慣などの背景が読み取れない日本人側の一方的な思い込みによって誤解が生じてしまった。そのため、今後は当然だと考えられることでも詳細に打ち合わせが必要であることが分かった。

(3) 日本人学生のコメントおよび考察

参加した日本人学生は教育学研究科の大学院生2人と教育学部の学生1人の3人であった。そのうち、大学院生の2人には、実践後に、復習の意味で、自分なりにレシピをまとめ、気付き・感想をレポートの形で書いてもらった。その記述の概要は以下の通りである。

トルクメニスタンの牛肉ピラフは具材も味付けもとてもシンプルで驚いたが、美味しかった。スウェーデンの方は、言語の勉強をされているだけあって日本語にとても詳しく、特に漢字に関しては日本人の私たちよりもよく知っていた。パンケーキとミートボールにさまざまなベリーのジャムをつけて食べたのは初めてだったが、とても美味しかった。リンゴンベリー（コケモモ）ジャムをミートボールにつけて食べるというのはとても新鮮だった。漢字やアニメについての会話が弾み、料理も美味しく、とても楽しい時間を過ごすことができた。フランスの留学生の方はお菓子作りが得意で、フランス本場のレシピを教えてもらいながらの調理だった。メレンゲとチョコレートを混ぜるときやケーキの空気を抜くときの手つきが様になっていた。フランスではチーズをかなりの頻度で食べることや、家庭科がなく、家庭科で扱うような内容を他教科で少しずつ補うことなど自分がフランス研修や授業で見聞きしたことを再確認できた。ドイツという国には今まで少し堅いイメージを持っていたが、留学生の方々はとても親しみやすく、ユーモアがあって、楽しい方たちばかりだった。パンケーキは、日本でもよく食べるため、りんごのパンケーキの味は大体想像できたが、作り方が新鮮で、シナモンと砂糖で食べるという食べ方も初めてだったが、とても美味しくできた。同じりんごのパンケーキといっても、各班（各家庭）によって異なる調理法があることなどが分かり、そういう発見も楽しかった。ドイツの食文化やクリスマスの過ごし方などについてもお話を聞くことができた。ただ、時間がなく、食べながらゆっくりとお話する時間が十分にとれなかったことが残念だった。

最初は緊張したが、調理実習で一緒に料理を作ることにより、初対面でも話がしやすくなり、会話も弾んだと思う。

2011年度の実践に参加した日本人学生は、食（調理）にも国際交流にも強い関心を持つ学生だったこともあり、外国の料理そのものに興味をひかれ、食材の組み合わせ、作り方や食べ方にも新鮮な感動や驚きを持って捉えられている様子が伺えた。

外国の食文化や教育事情については、本や資料を読んでいるだけではわからないようなことでも、実際にその国の人と話すことで分かることがいくつかあったという直接体験の大切さについて述べた意見もみられた。また、留学生との会話では、教育制度や文化の違いについて理解できて良かった、とても有意義な時間であったと受け止められていた。

留学生が日本食の味噌汁・ご飯・豆腐などを好きと言ってくれたこと、また日本の食文化の紹介として作った「ぜんざい」を全部食べてもらえたことが嬉しかったという意見のように、日本人学生は、留学生に日本のことを紹介したい、日本に好印象を持って欲しいという気持ちがあることも読み取れた。

ドイツの回は、留学生も日本人学生の人数も多く、和気藹々とした雰囲気を楽しんでいた。他方、ゲストティーチャーが1人で参加学生が少人数のときは、日本の話題も含め、お互いに質問し、答えるなど比較的ゆっくり時間がとれたことで、双方向のコミュニケーションが成立していた。

4. 2012年度の実践（第二セッション）

(1) 実践の概要

2011年度の実践を受けた留学生の感想から、交流を一度だけのものにしないためにも、複数回の調理実習に同じ人ができるだけ参加できるように考えた。そして、その回ごとのメインの国は設定する（ゲストティーチャーは決める）が、参加したい学生の国籍に制限をかけないことにした。

2012年の実践は、以下の日程と手順で合計6回行った。2011年度と同様、選んだ料理は、留学生が日本人学生と一緒に作りたいと思う自国の代表的な料理、郷土料理、家庭料理、スイーツなどである。

日程：第1回 2012年5月24日 トルクメニスタン

牛肉のピラフ

第2回 2012年5月31日 スウェーデン

リンゴンベリー（コケモモ）ジャム添えミートボールとマッシュポテト

第3回 2012年6月21日 タイ

トムカーガイ（鶏肉入りココナッツミルクスープ） ベトナム揚げ春巻き

第4回 2012年6月28日 フランス

アッシュェ・

パルマンティエ（牛挽肉とマッシュポテトの重ね焼き）、ホワイトチョコレートムースのココアソースがけ

第5回 2012年7月5日 リトアニア りんごのケーキ

第6回 2012年7月12日 日本 親子丼 吉野鶏と三つ葉の吸い物 中国の食材・お菓子の試食 八宝粥、湯圓（タンエン）、山査子（サンザシ）、麻花（マファー）

手順：①日本人大学院生が留学生に直接会うか、メール等で連絡を取り、事前に打ち合わせをする。相談しながら何を作るかを決め、材料・分量・作り方などをおおまかに聞いておく。②レシピなど参考資料があれば、情報提供してもらい、材料・分量・作り方の不明な点について、日本人大学院生または大学教員がメール等でやりとりの後、大学教員が食材を発注する。③本番では、ゲストティーチャーである留学生1人～複数人から日本人の大学院生2人と学部生1人および自主参加した留学生とその友達など大人数が教わる。担当の留学生が調理方法を日本語で説明し、それ以外の留学生および日本人学生がともに調理する。④調理をしながら、または試食をしながら、留学生の国紹介を行う。本番で作った料理や食文化だけでなく、生活文化、教育事情などについても話してもらう。さらに、留学生本人に対する質問（来日の経緯、自国で学んできたこと、日本で暮らしについて、帰国後の進路など）にも可能な範囲で答えてもらう。⑤試食後、後片付け。

2012年度の実践で調理と試食の様子を示したものが写真4～8である。



写真4 2012年度の実践 日本（日本人学生による親子丼の盛り付け）



写真5 2012年度の実践 リトアニア（りんごのケーキの生地）



写真6 2012年度の実践 タイとベトナム（ベトナム料理を作るドイツ人留学生）



写真7 2012年度の実践 タイとベトナム（留学生と会話しながら皆で食事）



写真8 2012年度の実践 中国（中国の食文化について発表する留学生）

2012年度の実践が2011年度の実践と大きく異なる点は、1. 大学教員ではなく、日本人大学院生が留学生と直接コンタクトをとり、打ち合わせをした。2. ゲストティーチャーとして、あるいは参加者として、留学生1人が1回限りではなく、連続して参加することができるようにした。(留学生と一度だけの交流で終わらないようにするための配慮) 3. 毎回、一カ国の1人の留学生ではなく、異なる国の複数の留学生が集まってもよいことにした点である。

その結果、回を重ねる度に、参加者が増えていき、留学生が別の留学生や日本人学生などの友達を誘って来たりして、最終回には、当初の予想をはるかに超えて、かなり参加人数が増えた。

全ての回において、留学生は、自分がゲストティーチャーとなって自国の料理や文化を紹介することを楽しみにしており、参加学生も協力して作業をしながら、会話を楽しんでいた。日本では入手困難な調味料類は担当の留学生に持参してもらったのだが、初めて見る食材や調味料には他国の留学生も日本人学生も好奇心を持って、匂いを嗅いだり、触ったり、味見するなどしていた。足りない食材や代用したものなど、慣れない状況の中で調理方法や分量についても、臨機応変な対応が求められ、工夫もみられた。

パワーポイント発表では、それぞれの留学生によって取り上げる内容や形式は様々であったが、たくさんのカラフルな写真や動画を見せながら、その国の基礎知識や特徴、アピール点など、わかりやすく解説してくれた。人数が多く、発表後の質疑応答の時間も短かったため、近くに座った人との自由な語り合いの場となり、共通の話題で全員がコミュニケーションをとることは難しかった。

(2) 留学生のコメントと考察

自国の料理紹介のみならず、他国の留学生の料理紹介にも参加することができ、留学生からのコメントも第一セッションに比べ、より肯定的な感想が多く見られた。具体的には、以下のようなコメントがあった。

皆の関心をもつ料理を中心として、とても楽しく作って、食べて、話しをしました。材料から、切り方、炊飯のやり方、味までいろいろな違いを感じました。この国際的な感覚はとてもすばらしいと思います。いろいろな料理を食べることはとてもよかったです。料理を食べるだけでなく、その料理の国についても、色々なことを勉強できました。皆が実際にその国の料理を作るチャンスがあるということはよかったです。とても勉強になりました！色々な国の料理を作ってみるのを体験できました。さらに、これらの料理を食べられただけでなく、発表から知識を得ました。

(3) 日本人学生のコメントと考察

参加した日本人学生は、教育学研究科の大学院生2人と教育学部の学生1人の3人であった。そのうち、大学院生の2人には、実践後に、復習の意味で、自分なりにレシピをまとめ、気付き・感想をレポートの形で書いてもらった。その記述の概要は以下の通りである。

トルクメニスタンの回は、初回ということもあり、比較的少人数でスムーズに実習を行うことができた。人参の切り方でさえも日本とは違い、国の違いを感じた。トルクメニスタンという国を今回初めて知り、知識が増えた。留学生は日本語も上手く、打ち合わせもメッセージでやり取りできた。スウェーデンの回は、1回目よりも多くの人が訪れた。宗教上の理由で豚肉を食べてはいけない留学生が含まれていたため、急遽、予定を変更して、牛肉100%のミートボールを作った。タイとベトナムの回になると、人が人を呼んで大所帯になってきた。この日のメニューも宗教上の理由で豚肉から牛肉に変更した。連絡が取り辛く、連絡方法の問題性を感じた。日本人にとっては好き嫌いのある味だと感じたが、他の留学生は美味しいと言って食べていた。フランスの回は、日本語があまり得意でない留学生に教えてもらった。1人のゲストティーチャーが2品教えないといけなかったので、時間が大変かかった。発注も意思疎通ができず、うまくいかなかった。参加者も多く、作る分量も多かったので時間がかかってしまった。リトアニアの回は、調理実習当日までの連絡が難しく、なかなか返信が来ず、不安を感じた。開始時刻がうまく伝わらず、ゲストティーチャーが遅れてきた。参加者の人数が多い分話も盛り上がり、時間もかかった。しかし、珍しい国のことを知ることができて良かった。最終回の日本と中国の回は、留学生からのリクエストもあり、日本の料理紹介とともに、中国の食材の試食も行った。今までの経験から、留学生にどのように「教える」とよいかを考え、デモンストレーションをすることにした。だしの取り方やなぜこのような調理方法をとらないといけいかなどを日本語でジェスチャーを交えながら行った。4班に分かれ調理実習の形式で行ったことで、今まで以上にスムーズに実習ができた。しかし、中国の食材やお菓子の試食、食文化の紹介もあり、思いの外、時間がかかってしまった。

2012年度の実践では、全体を通して、留学生の参加を促したため、複数回にわたり継続的に参加する人が増え、大人数になってしまったことで、調理や後片付けに相当時間がかかってしまったことが最大の反省点として挙げられる。また、留学生も日本人大学院生も忙しく、スケジュールが合わないこともあり、事前の打ち合わせが煩雑になってしまった。加えて、打ち合わせにおいて

は、特に、メールなど文面でのやりとりが苦手な留学生にとっては、言語の問題でニュアンスも伝わりにくく、意思疎通が困難であった。一応、参加申込みの期限を決めていたものの、当日になって人数が増えたり減ったりすることも多々あり、予め分量を見積もることが難しかった。食材の発注に手間取ったこと、当日の実習でも予想外のハプニングが起きるなど、調理作業自体、スムーズに進めにくかったことも反省点である。

しかし、2012年度の実践では、宗教の違いによる食の制限について実感的に知ることができた。イスラム教では豚肉は禁止されているが、牛肉と鶏肉は食べられる。何を作るかを考える際に、参加学生のアレルギーの有無といった健康上の理由はもちろん、宗教上のタブーについても特別に配慮すべき優先事項であり、その人自身の食べ物に対する嗜好性だけでなく、ライフスタイルや思想的背景まで気を配る必要があることを体感することができたようである。

5. おわりに

最後に、実施形態の異なる2011年度の実践（第一セッション）と2012年度の実践（第二セッション）をまとめて考察し、学生にとっての学びと今後の課題について述べたい。

三重大学における身分、所属、留学期間が異なる留学生は、それぞれの日本語能力に差があっても、また高度な調理技術を持っていなくても、自分の国のことを日本人学生に知ってもらいたいという気持ちを持って、自国の食文化を紹介することは可能であり、郷土料理・家庭料理と一緒に作ることによって、自分の国や自分自身に誇りと自信を持つことができる。また、一緒に作って食べるという楽しい経験を共有することで、食文化のみならず、留学生同士も各々の国に対して興味を持ち、お互いの文化を尊重しようとする態度が育まれたのではないと思われる。

日本人学生にとっては、「初めて聞く国について知り、その国の留学生と接することができて良かった。また、知っていると思っていたつもりでも、知らないことが分かった。」という意見のように、未知の国について知ったり、これまで当たり前と思っていたことの中に誤解や偏見があったことに気付き、その国のことを調べようと思ったり、その人自身のことを知りたいと思うようになり、多文化理解への足がかりができたと思われる。

国紹介については、2011年度の実践では自然な会話の中で質問の時間をとるようにしたが、2012年度の実践では、各回に、パワーポイント発表の時間を設け、留学生に自国の料理や食文化を含めた生活文化、教育事情などの背景について語ってもらった。そして、留学生か

らの要望に応じて、最終回に日本の料理と生活文化、教育事情の紹介も採り入れた点は、好評であった。留学生にとっては、日本について、教科書的に学ぶだけではなく、実際に体験しつつ学べた点が良かったとのことであった。日本人学生にとっても、諸外国について、文献や資料を読んだだけではわからないことが実体験でき、その国やその人自身への関心や理解が深まったという意見がみられた。

留学生にとっても、日本人学生にとっても、他国の人と触れ合うことで自分たちが今まで当然と思っていたこととは異なる考え方、感じ方、価値観に気づき、そのことが視野を広げ、自分たち自身、自分の国や文化を捉え直す契機になったと考えられる。

調理をきっかけとして、お互いの国、文化、生活習慣、考え方、教育制度などを知ることから、国籍や人種、民族、宗教を越えた相互尊重の精神へ発展するならば、多文化共生意識の芽生えと見なすことができよう。

今後の課題として、国際交流の観点からみれば、調理作業だけに焦点を当てるのではなく、調理実習に至るまでの全てのプロセス（企画・準備・実施・反省）から多くの学びが得られるものと考えられる。事前の準備にもう少し時間をかけ、打ち合わせを丁寧にすれば、その段階からお互いの習慣の違いやコミュニケーション方法の違いについても感じ取ることができたかもしれない。特に、留学生と事前に打ち合わせをしっかりとするためには、直接会って話をする時間を作る必要がある。日本語があまりできない留学生に対してのコミュニケーションには、ジェスチャーを使ったり、非言語的なボディランゲージも役立つと思われるが、その国の習慣や風習などの違いを理解し、互いを尊重しようとする姿勢を持つことは大事である。

調理を通じた国際交流は、未知の世界に参入し、多文化理解への第一歩として意味ある活動であるが、表層的なコミュニケーションにとどまらず、個々人の主体的なコミュニケーションを促し、本音でぶつかり合える真の交流へと深めるためには、相互尊重を前提とし、お互いにとって意味ある活動とは何かを問い続けながら、その目的と成果を検討していくことが重要である。

参考文献

- 1) 田中早紀「食を通しての異文化交流」（三重大学教育学部消費生活科学コース 卒業論文）2012.
- 2) 山住勝広「学びあう食育」（関西大学人間活動理論研究センター編著）中央公論新社 2009 p. 13.