

を知ることで、福島の復興につなげたいという思いがあった。また、海外での短期研修・実習・インターンシップから帰国後、2017年12月16日に、各国料理の試食や食に関するクイズも盛り込んだスタンプラリーなどを行う「ワールドキッチンin Fukudai」というイベントを開催し、成果報告会を行った。本稿は、これらの2017年度の取り組みを紹介し考察するものである。

本稿では、2章で、2017年度に実施された6カ国での短期研修・実習・インターンシップの実施状況および「食」に関するアンケートについて興味深い点等を紹介する。そして、3章で「ワールドキッチンin Fukudai」の概要とその成果を報告する。最後に4章

で本稿のまとめと今後の課題を示す。

2. 「食」を通じたグローバル人材育成の事例報告

2.1. 韓国

2.1.1. 中央大学校サマープログラムの概要

福島大学では2015年度から協定校である韓国の中央大学校（在ソウル）で実施されているサマープログラムに本学の学生を派遣している。同プログラムは約3週間の日程で韓国語学習と韓国文化体験からなる短期研修(スケジュールは表2参照)

表1 プログラム「多文化体験による国際人育成プログラムの創出～食を通して～」の実施概要（2017年度）

国名	引率教員	海外研修プログラム	渡航先での滞在期間
韓国	伊藤俊介准教授	中央大学校サマープログラム（語学研修）	2017年8月3～19日
アメリカ	マッカーズランド フィリップ教授	特別演習（Work Experience Abroad）・ヒューストン市でのインターンシップ	2017年8月6日～9月27日
ロシア	クズネツォワ マリーナ准教授	特別演習（実践ロシア語演習）	2017年8月13～20日
中国	朱永浩准教授	朱ゼミ海外研修	2017年9月6～14日
ベトナム	佐野孝治教授	佐野ゼミ海外研修・特別演習（海外調査 アジア）	2017年9月20～30日
ドイツ	グンスケフォンケルン マルティーナ教授	特別演習（実践ドイツ語演習）	2018年2月25日～3月30日

（出所）朱永浩作成。

表2 中央大学校サマープログラム内容（2017年度）

年月日	滞在地	行程
2017年8月4日(金)	福島→東京→ソウル	羽田空港 発 仁川空港 着 中央大学校に移動、入寮手続き
8月5日(土)	ソウル	「食」文化をめぐるフィールドワーク 景福宮→国立民俗博物館→通仁市場→ミュージアムキムチ間→アルムダウン茶博物館→広蔵市場
8月6日(日)	ソウル	授業なし（自由行動）
8月7日(月)	ソウル	【午前】韓国語授業 【午後】東アジアの国際関係
8月8日(火)	ソウル	【午前】韓国語授業 【午後】プロ野球観戦
8月9日(水)	ソウル	【午前】韓国語授業 【午後】テコンドー体験 アンケート調査（1回目）
8月10日(木)	ソウル	【午前】韓国語授業 【午後】特別講義
8月11日(金)	ソウル	【午前】韓国語授業 【午後】K-Popダンス体験 アンケート調査（2回目）
8月12日(土)	ソウル	【午前】韓国語授業 【午後】NANTA鑑賞
8月13日(日)	ソウル	授業なし（自由行動）
8月14日(月)	ソウル	【午前】韓国語授業 【午後】ハンゲル博物館見学
8月15日(火)	ソウル	【午前】韓国語授業 【午後】オブショナルツアー（ロッテワールド）
8月16日(水)	ソウル	【午前】韓国語授業 【午後】仁川ツアー
8月17日(木)	ソウル	【午前】韓国語授業 【午後】特別講義
8月18日(金)	ソウル	【午前】修了式 【午後】修了パーティー
8月19日(土)	ソウル→東京→福島	仁川空港 発 羽田空港 着

（出所）伊藤俊介作成。

であり、毎年世界中から多くの学生が参加している。

2017年度はグローバル人材育成企画とタイアップするかたちで8名の学生（経済経営学類：1年生1名・2年生1名、人間発達文化学類：2年生2名、行政政策学類：2年生1名・3年生1名、共生システム理工学類：2年生1名、現代教養コース：1年生1名）が参加した。そのため、学生が調査・発表するまでのフォローを授業外で行う必要があった。そこで伊藤俊介を引率者とする研修参加者（以下「韓国グループ」）は、出発前の事前研修として安全教育、アンケート調査実施指導などを数回にわたって行い、同企画の概要説明と役割分担、現地での調査の進め方を指導した。1年生から3年生までが含まれるため帰国後のアンケート集計と発表準備も細やかな指導を必要とした。現地では短期研修プログラムに加えて独自に韓国の「食」文化をめぐるフィールドワークを行うとともに、中央大学校のキャンパスにおいてアンケート調査を実施した。以下、その概要を報告する。

2.1.2. 「食」文化をめぐるフィールドワーク

8月4日に韓国入りした韓国グループは、翌5日に「食」文化をめぐるフィールドワークを実施した。これはグローバル人材育成企画の独自プログラムとして伊藤が企画したもので、ソウルにある「食」文化にまつわる博物館や商業施設をめぐるながら韓国人の「食」に対する理解を深めることが目的であった。

8月5日午前に集合した韓国グループは、まず朝鮮王朝の正殿景福宮の敷地内にある国立民俗博物館を見学した（写真1）。同博物館では朝鮮半島の歴史の中で培われた韓国人の伝統的な生活と文化を学ぶことができた。中でも「韓国人の日常」と題する展示室では韓国の衣食住をコンセプトとした展示が組まれており、韓国グループは韓国の食文化についてこれから調査する際の基礎知識をここで身に付けた。

次に景福宮に程近い西村にある「通仁市場」という在来市場に移動した。ここは2011年からソウル市の支援のもと市場の活性化に向けて「トシラク（お弁当）カフェ」という市場内の店舗から自由に惣菜を買って食べることができる企画が行われており、近年では地元の人々だけでなく観光客

にも人気が高い。韓国グループは昼食を兼ねてこの「トシラクカフェ」に参加し、市場を散策しながら惣菜を買って食してみることで、現在の韓国の一般的な家庭で食べられている食事に接することができた。

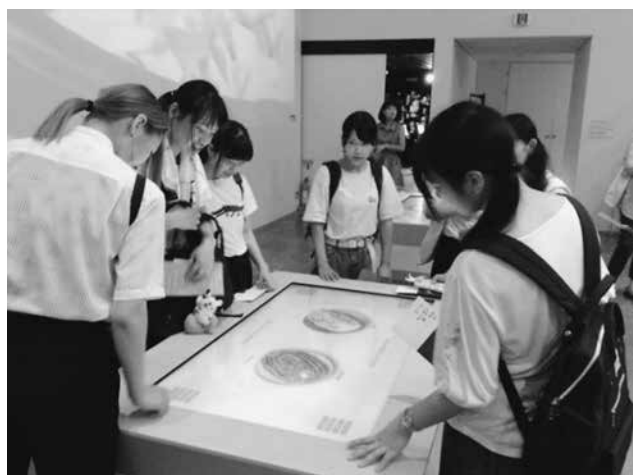
昼食後は仁寺洞に移動して「ミュージアムキムチ間」を訪れた（写真2）。ここは韓国の大手食品会社が経営するキムチ専門の博物館で、韓国を代表する食品であるキムチの歴史をはじめ、種類や栄養素、ユネスコ無形文化遺産にも登録されたキムジャン（冬に備えてキムチを漬ける行事）などについて学ぶことができる。タッチパネルでキムチを漬ける工程を学ぶ展示もあり、韓国グループのメンバーは楽しみながらキムチへの理解を深めた。

写真1 民俗博物館で説明を受けるメンバー



（出所）伊藤俊介撮影。

写真2 タッチパネルでキムチの漬け方を学ぶメンバー



（出所）伊藤俊介撮影。

仁寺洞で休憩も兼ねて「アルムダウン茶博物館」というお茶の博物館で韓国の伝統茶を体験した後、フィールドワークの最後の目的地である広蔵市場を見学した。先述の通仁市場がソウル西側のオフィス街に形成された市場であるのに対して、ソウルの東側に位置する広蔵市場は100年以上の歴史を持つ韓国でもっとも古い常設市場で、ソウル市民の食文化を支えてきた中心的な施設である。巨大な敷地内には乾物や生鮮食料品、屋台などが並び、常に多くの買い物客で賑わっている。韓国グループのメンバーはここで1時間の自由散策時間を設け、市場で売られている商品の種類や価格について調査をした。

2.1.3. ソウルでの「食」に関するアンケート調査

韓国グループでは8月9日と11日の両日に中央大学校での研修プログラム終了後、同校のキャンパスにおいて大学生を対象に「食」に関するアンケート調査を実施した(写真3)。日本から来た我々に関心を持ってもらいより多くの人に調査に協力してもらおうと、当日は浴衣を着たり手書きの看板を作成したりするなどの工夫をして臨むメンバーもあり、穏やかな雰囲気の中で調査を行うことができた。福島の「食」をめぐるアンケートの集計については、沼田ほか(2018)²に委ねることとし、ここでは韓国人大学生の日本食に対するイメージに関する集計について見てみたい。

まず、日本料理のイメージに対する集計結果(表3)を見ると、「美味しい」「おしゃれ・格好いい・豪華」「綺麗」という肯定的な評価が多数を占め

写真3 アンケート調査中のメンバー



(出所) 伊藤俊介撮影

表3 韓国の学生が有する日本料理についてのイメージ(複数回答)

順位	選 択 肢	件数	男性	女性
1	美味しい	59	35	24
2	おしゃれ・格好いい・豪華	43	19	24
3	綺麗(見た目)	36	15	21
4	量が少ない	34	12	22
5	健康的	25	9	16
6	値段が高い	22	12	10
7	安全	6	1	5
8	イメージがわからない	2	0	2
9	口に合わない	0	0	0

(注) 便宜上、選択肢は解答数の多い順に並べ替え、「その他」は省略した。

(出所) 伊藤俊介作成。

る一方、「イメージがわからない」「口に合わない」といった否定的な評価はほとんど見られず、日本料理が韓国に一定程度認知されていることがわかる。男女差が顕著なのは「健康的」という設問である。韓国料理に比べて味付けが淡白で油を多く使わない日本料理に韓国の女性はこのような印象を持ったのであろう。また「量が少ない」という設問が4位に位置しているが、多人数で大皿の料理を食べる韓国人には個別に盛られてくることの多い日本料理を少ないと感じたものと思われ、「食」文化の違いも見てとれる。

次に、日本の味覚に関する集計結果を見よう(表4)。日本の隣国である韓国では「味噌」「しょうゆ」「みりん」などの調味料は日本と同じように使われているため、それらを「日本の味」とした回答は4位以下という結果であった。一方「わさび」「照り焼き」「カツオ節」は韓国料理で使われることがないため「日本の味」と認識している人

表4 韓国の学生が知っている日本の味(複数回答)

順位	選 択 肢	件数	男性	女性
1	わさび味	90	40	50
2	照り焼き味	77	31	46
3	カツオ節味	73	30	43
4	味噌味	70	28	41
5	しょうゆ味	57	23	33
6	梅干し味	34	13	21
7	みりん味	16	9	7

(注) 便宜上、選択肢は解答数の多い順に並べ替え、「その他」は省略した。

(出所) 伊藤俊介作成。

が多かったと考えられる。似ていながら違いもある、非常に韓国らしい結果と感じた。

2.1.4. 韓国研修を終えて

韓国グループはゼミ研修とは異なるかたちで本企画に参加したため、事前ガイダンスや現地での調査、帰国後のデータ集計と発表準備などを限られた時間内で進める必要があり、学生も指導側も負担が大きかった。しかしながら一連の研修を終えて、参加メンバーは「食」というテーマを通して韓国、さらには異文化に接することの意味と重要さに対する理解をかなり深めることができた実感している。各メンバーは企画終了後も積極的に海外に目を向け、文化の多様性について日々認識を新たにしている。本企画での取り組みで彼ら自身が大きく成長したことは確かである。

韓国グループの引率者として参加した伊藤にとって今後の課題は、継続して行われる本企画への参加体制の工夫や事前研修のさらなる徹底、現地での独自プログラムの充実化などが挙げられよう。改善すべき点は少なくはないが、よりよい研修プログラムの構築に向けて努力していきたい。

2.2. アメリカ

2.2.1. ヒューストン市におけるインターンシップ・プログラムの概要

本節では、アメリカ・テキサス州・ヒューストン市におけるインターンシップ・プログラムと、アメリカの大学生に対して実施した「食」に関する調査について論じる。なお、いずれについても、経済経営学類グローバル人材育成委員会の委員長補佐（海外インターンシップ関係）を務めている沼田大輔准教授などが随時適宜サポートしている。

アメリカ・テキサス州・ヒューストン市におけるインターンシップは、学生に、ヒューストン市役所での8週間のインターンシップの機会を提供するものであり、学生に、ビジネスやオフィスの文脈で英語を使う経験、すなわち、リアルな英語、リアルなビジネス、リアルなコミュニケーションをさせることを目的としている。そして、この経験的な学びを通じて、学生が、英語の自信をつけながら、アメリカの文化やビジネス・オフィスでの慣行など実践的な知識を得ることができるようになることを狙いとしている。

このインターンシップには、2010年度から2017年度までに36名の学生が参加した。2014年度以降のインターンシップ先はヒューストン市役所であり、各学生の希望分野と、ヒューストン市役所が提供しうる部署を調整した上で、基本的に各学生はそれぞれ異なる部署に割り当てられる（これまでに割り当てられた部署は、Department of Neighborhoods, Department of Public Works, Office of International Communities, Office of International Protocol, Permitting Centerなどである）。そして、2016年度以降、学生の滞在先は、各自別々のホームステイ先であり、朝食・夕食をホストファミリーとともに摂るなどして、アメリカの家庭を体験することによっても、英語のブラッシュアップを図る。

2014年度から、このインターンシップは、ヒューストン市にあるセントトーマス大学と協力関係にある。2016年には、インターンシップ期間中に、在ヒューストン日本国総領事館の協力のもと、セントトーマス大学で、インターンシップ中の福島大学生が福島の震災復興について発表することと合わせた昼食会を行った。2017年度と2018年度には、セントトーマス大学が福島大学に「対日理解促進交流プログラム TOMODACHI KAKEHASHI INOUE プロジェクト」の機会を提起し、両大学からそれぞれ23名の学生と2名の教職員を派遣しあい³、交流を深めた。2017年の秋には、福島大学はセントトーマス大学 School of Arts and Sciences の間で学術交流協定を結び、2018年夏の Fukushima Ambassador Program⁴ に、セントトーマス大学から5名の学生が参加する予定である。

2016年度から、このインターンシップは、経済経営学類の専門科目 Work Experience Abroad I と、Work Experience Abroad II の授業と連動している。Work Experience Abroad I では、海外でのインターンシップで身に付けておくべき文化・技術などを英語で学ぶ。Work Experience Abroad II は、海外でのインターンシップを行った学生が、自身が行ったインターンシップについて学内外で発表したり報告書にまとめたりする。Work Experience Abroad II を履修するには、何らかの海外インターンシップを行ってきたことを要件としており、学生は海外でのインターンシップ先を自由に選ぶことができる。一方で、上述の

ヒューストン市役所でのインターンシップは、経済経営学類が推奨するインターンシップに位置付けられており、インターンシップ先とのマッチング、経済的なサポート等を、経済経営学類や福島大学国際交流センターの教職員が提供する⁵。

2.2.2. アメリカでのプログラムの行程

表5は、2017年度に実施したプログラムの行程をまとめたものである。2017年度は、5名の学生が、基本的に8月8日から9月26日まで、ヒューストン市役所でインターンシップを行った。なお、2017年度は、途中、ヒューストン市をハリケーン・ハーベイが襲い、約2週間インターンシップの中断を余儀なくされた。このため、8月末から9月初旬にかけて、学生はハーベイからの復旧のボランティアに携わった⁶。

表5 ヒューストンインターンシッププログラム内容 (2017年度)

日付	行程
2017年8月6日	日本発。ヒューストン着。ホームステイ開始
2017年8月8-25日	平日はヒューストン市役所でインターンシップ
2017年8月25-30日	ハリケーン・ハーベイ発生。緊急対策
2017年8月31日-9月4日	ヒューストン市各地でボランティア活動
2017年9月5-26日	ヒューストン市役所でインターンシップ再開
2017年9月14日	セントトーマス大学で食に関する調査
2017年9月15日	ライス大学で食に関する調査
2017年9月27-28日	ヒューストン発。帰国

(出所) マッカーズランド フィリップ作成。

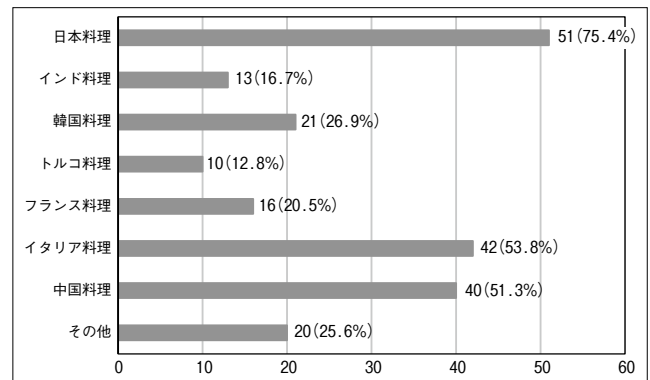
「食」に関する調査については、2017年度は、Work Experience Abroad Iの授業で、学生は、食に関するアンケートを日本語から英語に翻訳しつつ検討を重ねた。そして、9月14日にセントトーマス大学の2つの授業、および本プログラムをセントトーマス大学で支援くださっている教員が兼務しているライス大学の1つの授業で9月16日に食に関するアンケートを実施した(なお、いずれの授業も、Intercultural communicationがテーマである)。両大学での食に関するアンケートの実施には、関係教員等との会議、調査目的・方法、調査を後援する機関など12ページに及ぶ申請書の記入が求められ、調査を行う福島大学生全員のサインも提出した。学生は授業で、簡単な自己紹介

を行い、授業のディスカッションに参加し、最後に食に関するアンケートを配付して記入を依頼し、回収した。なお、帰国後、全体の回答数が予想よりも少ないことに気づいたため、オンラインで他の大学にも回答を依頼し、合計で6大学の78人から回答を得た。このうち、79.5%が外国への渡航経験があり、12.8%が留学生であった。

2.2.3. アメリカでの「食」に関するアンケート調査

図1は、好きな外国料理のジャンルを3つまで選択してもらった回答をまとめたものである。これによると、日本料理が全回答者の75.4%、イタリア料理が同53.8%、中国料理が同51.3%であり、日本料理に好意的な傾向が伺われる。好きな日本食は、ラーメン・寿司の回答が最も多かった。知っている日本食の味付けは、しょうゆ・照り焼きが最も多く、次に、わさび、みそが続いた。日本食は、88.5%の回答者が食べたことがあるとのことであった。

図1 アメリカの学生が好きな外国料理のジャンル (複数回答)

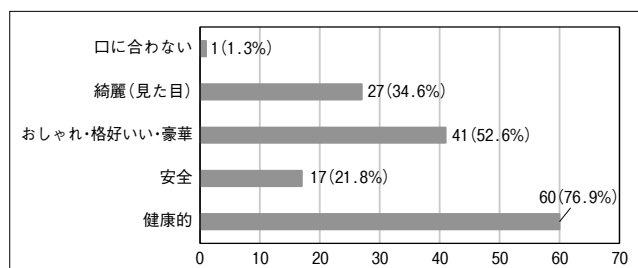


(出所) マッカーズランド フィリップ作成。

図2は、日本食のイメージについて3つまで選択してもらった回答をまとめたものである。これによると、健康的という回答が全回答者の76.9%、おしゃれ・かっこいい・豪華が同52.6%、見た目がきれいが同34.6%であった。

日本の食材を購入したことがある回答者は75.6%であり、ヒューストンにおいても、日本食の購入が可能であることが伺われる。そして、日本料理を作ってみようとしたことの有無についても独自に尋ね、作ってみようとしたことがある回

図2 アメリカの学生が持つ日本料理のイメージ
(複数回答)



(出所) マッカーズブランド フィリップ作成。

答者は51.3%だった。このように、日本食は広く受け入れられていることが伺われる。ただし、Intercultural communicationの授業で、福島大学生がアンケートをとったため、日本料理に好意的な回答が多くなっている可能性がある点に注意されたい。

また、自炊するか否かについて、ほぼ毎日が同19.2%、週に3～4回が同26.9%、1カ月に数回が同37.2%、全くしないのは同16.7%であり、4割以上の回答者が週に3回以上自炊していることが伺われる。食事の際に気を付けているマナー・習慣について、29.5%の回答者が食前に祈ると回答した。食前の祈りはキリスト教の伝統的な行為で、テキサス州ではこの伝統が多く見られる。

2.2.4. 学生が様々な形で垣間見たアメリカの食

2017年度のプログラムに参加した学生はアメリカの食文化に様々な角度から触れる機会を得た。平日は、一般的なアメリカの食事を、ホストファミリー、他国からの学生と共にし、料理の準備、後片付けも行った。平日の昼食は、ヒューストン市役所近くの地下にあるオフィスワーカーが手にするファストフードなどであった。週末は、アメリカで新しくできた友達と外食に出かけ、タコス、チリコンカンなどのテキサス料理などを試すなどした。ある学生はメキシコ系アメリカ人の友人の誕生日に伝統的なメキシコ料理を経験した(写真4)。一方、ライス大学の日本語・日本文化の授業に参加して、アメリカの学生に恵方巻の作り方を教えた学生もいた。そして、ハリケーン・ハーベイの発生により甚大な被害を受けたヒューストン市で、学生は、被災された方・避難されてきた方に食事を提供するボランティアも行き(写真5)、被災・避難された方に提供された朝食を

目にする経験も得た。これらの経験を通じて、学生は、アメリカの料理は多くの国の影響を受けており、アメリカ料理を定義することの難しさ、アメリカにある食べ物の多くは、国外から伝えられ、独自の発展を遂げて今に至っていることなどを学んだ。

写真4 誕生日のパーティーで現地学生と手作りの本場メキシコ料理を楽しむ風景



(出所) 渡辺彩撮影。

写真5 ハリケーンハーベイの被災者に食事を用意する学生



(出所) 反保祐希撮影。

2.3. ロシア

2.3.1. ロシア研修の概要

実践ロシア語演習(教員1名と学生4名、以下「ロシアグループ」)は、海外研修のため2017年8月にロシア・ハバロフスク地方(ハバロフスク市、コムソモリスク・ナ・アムール市、シカチ・アリヤン村)に行き、極東国立交通大学での語学・ロシ

ア文化研修, ハバロフスク市内における日本系企業訪問, コムソモリスク・ナ・アムーレ市の航空機企業視察等, 地元民(ロシア人, 原住民のナナイ人など)や, 現地で働いている日本人との交流を含む活動を実施した。また, 経済経営学類グローバル人材育成事業の一環として, ロシアの食文化とハバロフスク地方の食, 原住民の料理, 地元の和食事情を調査し, 「食」に関するアンケート調査と日本および福島県の「食」を紹介するという活動も行った。

本研修は2017年8月13日から8月20日まで実施され, 主な滞在先はハバロフスク市内に拠点を持つ「極東国立交通大学」である。表6は, 今回の海外研修のスケジュールと概要を示したものである。

2.3.2. ロシア研修の内容

ロシアグループの学生は, 研修の目標と狙いを明確に定め, 海外研修の事前準備に取り組む中, 研修先のハバロフスク地方について自ら調べたり, 「食」に関するアンケート調査表の露訳作業に携わったりした。また, 日本および福島県の「食」

をハバロフスクの地元民に紹介する計画を立て, 自作の和菓子を現地で提供することにし, そのため, ロシアに出発する前に和菓子作りを練習した。研修先では, ハバロフスク住民の口にあうと思って選んだ3種類(落雁, きざと, 琥珀糖)の和菓子を福島から持ち込んだ食材を使って用意した。8月17日の極東国立交通大学主催の文化交流イベントで, 大学関係者や一般市民の参加者に自作の和菓子を提供する試食会を開催することができた(写真6, 7)。

食に関する現地での研修として, 次に示す様々な機会を提供した: 8月14日の午前中に, 極東国立交通大学がハバロフスク市内のレストランで実施したロシア食文化の体験型授業に参加し, ロシア人の食事とテーブルマナー, ハバロフスク地方の食べ物等について料理を試食しながら勉強; 8月15日の午前中に, 新鮮な野菜の供給が季節によって少ない時期のあるハバロフスクにある社会経済発展推進区(TOSER)で日ロ共同スタッフが野菜温室栽培を行う日系企業を視察; 8月16日の午後, 原住民であるナナイ人が暮らすシカチ・

表6 ロシア・ハバロフスク地方短期海外研修プログラム内容(2017年度)

年月日	滞在地	行程
2017年8月13日(日)	福島→東京→ハバロフスク	成田空港 発 ハバロフスク市ノヴィー空港 着
8月14日(月)	ハバロフスク	【午前】 極東国立交通大学(①ロシア語・ロシア文化学習, ②ロシア食文化の体験型講義) 【午後】 ハバロフスク市内視察, 現地学生との交流
8月15日(火)	ハバロフスク	【午前】 極東国立交通大学(ロシアの民族学・民話学学習) 日系企業視察(JGC Evergreen〔日揮〕) 【午後】 グロデコフ郷土誌博物館見学 和菓子作り(極東国立交通大学主催の文化交流イベントの準備)
8月16日(水)	ハバロフスク →シカチ・アリヤン→ハバロフスク	【午前】 極東国立交通大学(①ロシア語の音楽的学習, ②ロシア民族衣装の講義) 【午後】 ナナイ少数民族シカチ・アリヤン村視察 (ナナイ人の食文化体験学習)
8月17日(木)	ハバロフスク	【午前】 極東国立交通大学(ロシア文化学習) 日本国政府設置のハバロフスク日本センター訪問(現地の和食事情の聞き取り調査) 【午後】 極東国立交通大学主催の文化交流イベント実演(和菓子の紹介)
8月18日(金)	ハバロフスク→コムソモリスク・ナ・アムーレ コムソモリスク・ナ・アムーレ→	【午前】 ハバロフスクバスターミナル 発 コムソモリスク・ナ・アムーレ 着 ガガーリン名称航空機工場(KNAAZ)のスホーイ広報・資料センター視察 【午後】 コムソモリスク・ナ・アムーレ国立工科大学テクノパーク視察 コムソモリスク・ナ・アムーレ駅 発
8月19日(土)	→ハバロフスク	【午前】 ハバロフスク駅 着 アムール橋の歴史博物館見学 ハバロフスク市内の食料品売り場(自由市場, スーパーマーケットなど)視察 【午後】 現地学生との交流
8月20日(日)	ハバロフスク→東京→福島	【午前】 ハバロフスク市ノヴィー空港 発 【午後】 成田空港 着

(出所) クズネツォーフ マリーナ作成。

写真6 和菓子作りを練習する学生の様子
(クズネツォーフ研究室にて)



(出所) クズネツォーフ マリーナ撮影。

写真7 和菓子試食会の様子
(左：和菓子は地元の人々に大人気！)
(右：現地のテレビ局が取材に駆けつける場面)



(出所) クズネツォーフ マリーナ撮影。

アリヤン村を訪れ、アムール川の魚に依存する生活・食文化について学んだ。8月17日の午前中に、日本国政府設置のハバロフスク日本センターを訪問し、現地の和食事情について聞き取り調査；8月19日には、ハバロフスク市内の食料品売り場、自由市場などを視察；研修期間中に、ロシア料理を提供するレストラン、ロシアの食堂、ファストフード店、日本食の店を訪問。これらを通して、ロシア・ハバロフスクの「食」について多面的に知識を得ることができた。

この他にも次に示す様々な研修を行った：ロシア語・ロシア文化学習（8月14日・17日の午前中にそれぞれ1.5時間）、ハバロフスクの歴史・文化を代表するグロデコフ郷土誌博物館見学（8月15日）、コムソモリスク・ナ・アムール市のスホー

イ戦闘機を製造するガガーリン名称航空機工場（KNAAZ）の広報・資料センター視察（8月18日）、コムソモリスク・ナ・アムール国立工科大学テクノパーク視察（8月18日）、アムール橋の歴史博物館見学（8月19日）。

2.3.3. ハバロフスクでの「食」に関するアンケート調査

日本および福島県の「食」のアンケート調査は、極東国立交通大学の一年生を対象に行われた。回答の集計結果を見ると、回答者の9割以上は20歳未満で、約3分の2は家族と離れて寮などで暮らし（表7）、ちょうど半分はほぼ毎日自炊している。このことから、回答者の多くは、田舎や別の地域などからハバロフスク市に最近移り住み、外国料理との接触のチャンスが比較的多い大都會での生活経験が浅いと推測できる。それにもかかわらず、「日本食を食べたことがある」と答えた人は79.8%で、日本食を食べたことが「ない」と答えながら、「寿司」などの日本食が好きと答えた人は11.4%もいた。

表7 ハバロフスク学生の住まい

(1) 大学などの寮	52.6%
(2) アパートなどに1人暮らし	8.8%
(3) 知り合いなどとともにルームシェア	5.3%
両親などと別に住んでいる人 (1)+(2)+(3)	66.7%

(出所) クズネツォーフ マリーナ作成。

その理由の一つとしては、現地の和食以外のレストランなどで「寿司」のメニューが提供されているケースが少なくないことがあげられる。そのため、「寿司」は好きだが、それが日本食であることに気がつかない回答者もいると推定できる。

他にも集計結果からは、「寿司」、「天ぷら」、「ラーメン」を食べたことのある人の7割以上がその料理が好きと答えたことに対し、「日本酒」を飲ん

表8 ハバロフスクの学生について、日本の各種の食べ物・料理を知っている人のうち、その食べ物・料理が好きと答えた人の割合

寿司	82.9%	そば	50.0%	おにぎり	66.7%
刺身	41.9%	日本酒	35.8%	ラーメン	72.7%
天ぷら	70.0%	日本茶	64.8%	和菓子	61.1%

(出所) クズネツォーフ マリーナ作成。

だことのある人の約3分の1しか日本酒を好まないといった傾向が見られる。全体的には、寿司を始め日本食の人気が高いと言えるが、日本食の「日本性」をもっとアピールすべきという課題があると思われる。

2.3.4. ロシア研修のまとめ

ロシアグループは一週間という短い研修期間でハバロフスク地方の2つの都市と1つの村を訪れ、多忙なスケジュールのなか、隣国ロシアの「食」事情について積極的に調査を行ってきたこと、ハバロフスクの人々に自作の和菓子を提供するなどの活動を通して日本および福島の「食」を紹介してきた。

また、ハバロフスクの大学生を対象にした「食」に関するアンケート調査の集計結果からは日本食の人気が高いと判明した。一方、日本の食材や食文化の普及をさらに推進することが課題としても伺われた。

2.4. 中国

2.4.1. 中国研修の概要

朱永浩ゼミナール（教員1名と学生9名。以下、朱ゼミ）は、海外研修のため2017年9月に中

国広東省（広州市、湛江市）に行き、広東海洋大学寸金学院との学生研究交流、湛江市での現地企業訪問、ボランティア活動を実施した。また、経済経営学類グローバル人材育成事業の一環として「食」に関するアンケート調査、日本および福島県の「食」と「まつり」を伝えるという活動も兼ねていた。

本研修は2017年9月6日から9月14日まで、主な滞在先を湛江市内に立地する「広東海洋大学寸金学院」⁷（以下、寸金学院）として実施した。表9は今回の海外研修のスケジュールと主な内容を示したものである。以下では、その概要について紹介していきたい。

2.4.2. 中国研修の事前準備と研修内容

海外研修における自分の役割を理解しながら主体的に取り組むために、参加学生は2017年6月～8月の毎週1回（1.5時間）、海外研修先の中国広東省（湛江市、広州市）について自ら調べたり打ち合わせしたりする事前準備を行った。海外フィールドワークの基本的な技能を習得した上で、多様な価値観を尊重する態度や資質を養うことが海外研修の事前準備の狙いである。具体的には、海外研修の目標を明確にするために、テーマ

表9 朱ゼミの海外研修内容（2017年度）

年月日	滞在地	行程
2017年9月6日(水)	福島→東京→広州→湛江	羽田空港 発 広州白雲空港 着 【午後】広州市商業施設視察（上下九路） 広州白雲空港 発 湛江空港 着
9月7日(木)	湛江	【午前】広東海洋大学寸金学院国際交流センター訪問 寸金学院旧校舎見学 【午後】寸金学院経済学部生との合同発表会 （食に関するアンケート調査実施）
9月8日(金)	湛江	【午前】寸金学院新校舎見学 【午後】寸金学院日本語学科生との文化交流会 （食に関するアンケート調査実施）
9月9日(土)	湛江	【午前】寸金学院日本語学科生との学生交流 【午後】湛江市内視察（自由行動）
9月10日(日)	湛江→特呈島→湛江	【終日】ボランティア活動（マングローブ保護活動）
9月11日(月)	湛江	【午前】アリババ（湛江）訪問 【午後】湛江市内商業施設見学（自由行動）
9月12日(火)	湛江	【午前】国泰君安証券（湛江）訪問 広州百貨店（湛江）視察 【午後】寸金学院・陳教授による特別講義
9月13日(水)	湛江→広州	【午前】寸金学院日本語学科生との学生交流 湛江空港 発 広州白雲空港 着
9月14日(木)	広州→東京→福島	【午前】広州市内視察（自由行動） 広州白雲空港 発 羽田空港 着

（出所）朱永浩作成。

別に3つのグループに分け、グループごとに現地交流の企画立案からテーマ設定・プレゼン資料作成までの準備をすべて学生が行った。

9月7日の午前中に朱ゼミは寸金学院の国際交流センター訪問・旧校舎見学を経て、午後には寸金学院経済学部3、4年生との合同研究発表会に参加し、研究発表とディスカッションを行った(写真8)。朱ゼミは二班に分かれ、第1班は「日中食料品貿易関係および日本の郷土料理の特徴」、第2班は「日本東北6県の祭り(東北六魂祭)」について発表を行った。一方、寸金学院経済学部の学生は「東アジア地域における自由貿易協定の推進」、「東アジア経済統合と中日協力」、「北部湾地域経済の発展」についての研究発表を行った。双方の学生は、合同発表会を通じて日中間の経済的結びつきの重要性を認識することができた。

9月8日の午前中に訪れた寸金学院の新校舎には、スーパーマーケット、ホテルなどの商業施設が入居していた。また新校舎には、若き起業家を育むための「インキュベーター」が入っており、外部企業と協力しながらビジネス経験のない大学生の起業家を後押しする仕組みが整っていることを確認できた。さらに同日午後、朱ゼミと寸金学院日本語学科生との文化交流会が開催され、寸金学院と朱ゼミは日中両国のそれぞれの食文化やその特徴について発表を行った。寸金学院側では、四川料理、広東料理、江蘇料理、山東料理、安徽料理、福建料理、湖南料理、浙江料理といった「中国八大菜系」について詳細に取り上げられ、地域ごとに使う調味料・食材の違いや、飲茶などの食

写真8 寸金学院との合同研究発表会



(出所) 朱永浩撮影。

文化についても紹介された。一方、朱ゼミの発表では、和食の「さしすせそ」や、うま味、酸味、甘味などの味覚に関する日本料理の基礎知識の紹介に加え、醤油や味噌など実際に日本から持っていった調味料を見せながら詳細に説明し、バランスや彩や美しさを追求した「無形文化遺産としての和食」が紹介された。その上で寸金学院の大学生に、福島の商品への理解、特に福島の食品安全性について知ってほしいと呼び掛けた。

この他にも、中国の研修期間中には、Eコマース企業のアリババ(Alibaba=写真9)、証券企業の国泰君安証券、小売業の広州百貨店などの現地の企業訪問、離島(特呈島)でのマングローブ保護活動(ボランティア活動=写真10)、寸金学院の教員による特別講義に参加してきた。

写真9 アリババ(湛江)での記念写真



(出所) 朱永浩撮影。

写真10 離島の小学生にマングローブ保護の重要性を伝える学生



(出所) 朱永浩撮影。

2.4.3. 寸金学院での「食」に関するアンケート調査

前述の合同発表会および文化交流会の際に、寸金学院の在学学生を対象とした、日本および福島の「食」に関するアンケート調査が行われた。アンケートの集計結果を見てみると、中国の大学生の日本料理についての回答は、朱ゼミが「出発前に予想していた通りの回答」「そうでない回答」「想像を超えたもの」など様々な回答が見られた。経済成長に伴い中国人の食生活が多様化し世界各国料理も中国に進出しているなか、表10に示したように、日本料理に対する若者の人気度が非常に高いことが伺える。他方、表11に示したように、中国の大学生は日本料理のイメージについて「美味しい」の評価が最も多く、ボリューム満点の中華料理に比べて「量が少ない」という集計結果が続いている。さらに、中国の大学生にヒアリングしたところ、自分の好きな量だけ食べられるバイキングは好まれることが伺われる。

表10 中国の学生が好きな外国料理のジャンル (複数回答)

	男性	女性
中華料理	23.8%	40.5%
フランス料理	23.8%	31.4%
トルコ料理	14.3%	11.6%
韓国料理	19.0%	45.5%
インド料理	21.4%	11.6%
日本料理	69.0%	68.6%
その他	2.4%	15.7%

(出所) 朱永浩作成。

表11 中国の学生が持つ日本料理のイメージ (複数回答)

	男性	女性
美味しい	54.8%	66.9%
口に合わない	11.9%	5.8%
健康的	26.2%	44.6%
安全	7.1%	24.8%
値段が高い	31.0%	40.5%
おしゃれ・格好いい・豪華	11.9%	9.9%
綺麗 (見た目)	26.2%	41.3%
量が少ない	42.9%	60.3%
イメージがわからない	9.5%	5.8%
その他	2.4%	0.8%

(出所) 朱永浩作成。

さらに福島の「食」に関するアンケートの集計結果から、「どちらとも言えない」の回答が多く見られ、福島の「食」の安全性について理解や認識が進んでいない現状が見受けられた。福島の「食」への理解を進めるためには、解決すべき課題は依然として多いことを実感させられた。

2.4.4. 中国研修のまとめ

朱ゼミ一行は中国のフィールドで学び、日本との類似点や相違点について考察し、理解を深めることができた。そして中国の食文化を体験して、「食」を通じた相互理解の可能性も感じることもできた。また、海外研修終了後も調査報告書を作成し、経済経営学類ゼミナール合同報告会で研究発表を行い、本研修で経験したことや学び得たことについて広く発信することができた。

2.5. ベトナム

2.5.1. ベトナム研修の概要

佐野孝治ゼミナール (以下、佐野ゼミ) では、開発途上国の経済開発と社会開発について研究しており、1997年以来、ほぼ毎年海外フィールドワークを実施し、2017年で19回目を迎えた。これは単なるパックスツアーや事前にお膳立てされたスタディツアーではなく、学生たちがテーマ決定や調査プランを立て、ホテルやチケットの手配、訪問先のアポイントメントなどを主体的に行う実践型のプログラムである。

2017年度は9月20日から9月30日にかけて、教員1名と他のゼミ生2名を加えた学生9名で、ベトナム・フィールドワークを行った。ホーチミン、ダナン、フエ、ホイアン、ハノイと南から北へ縦断しながら、NGO、企業、大学、少数民族村などを視察し、ホアセン大学とハノイ国家大学では、研究発表と食に関するアンケート調査を行った。表12は、今回のスケジュールと主な内容を示したものである。

2.5.2. 主な研修内容

今回のベトナム研修は大きく分けて5つのプログラムからなっている。第一に、大学での研究発表と食についてのアンケート調査である。ホアセン大学 (9月22日、ホーチミン) とハノイ国家大学 (9月28日、ハノイ) で、①日本や福島の文化や食、②東日本大震災と原発事故からの復興状況

表12 佐野特別演習・海外研修内容 (2017年度)

年月日	滞 在 地	行 程
2017年9月20日(水)	成田→ホーチミン	成田国際空港 発 ホーチミン空港 着
9月21日(木)	ホーチミン	【午前】 FFSC事務所にてインタビュー、ストリートチルドレンセンターに移動し子供たちと交流 【午後】 JETROホーチミン事務所訪問 トヨタASTA福島訪問
9月22日(金)	ホーチミン	【午前】 ホアセン大学での合同発表会 【午後】 ホアセン大学での食に関するアンケート調査
9月23日(土)	ホーチミン→ダナン	【午後】 NGO・FIDR 事務所訪問
9月24日(日)	ダナン→クアンナム省→ダナン	【終日】 FIDRプロジェクト・クアンナム省少数民族(カトゥ族)村訪問, SRI農法視察
9月25日(月)	ダナン→フエ→ダナン	【午後】 フエ・フーズ(越の一) 訪問, 世界遺産(王宮など) 見学
9月26日(火)	ダナン→ホイアン→ダナン	ダナン市観光 【夜】 ホイアン 世界遺産見学
9月27日(水)	ダナン→ハノイ	【午後】 市場見学
9月28日(木)	ハノイ	【午前】 ハノイ国家大学での合同発表会, 食に関するアンケート調査 【午後】 イオンモール・ロンビエン訪問, 日系飲食店(ラーメン大山)視察 ボランティアグループ代表二宮氏へのインタビュー
9月29日(金)	ハノイ	【午前】 日系飲食店(MY OSHI 03) 視察 【午後】 ハノイ市観光(タンロン遺跡, ホーチミン廟)
9月30日(土)	ハノイ→東京→福島	ハノイ空港 発 羽田国際空港 着

(出所) 佐野孝治作成。

について、英語で研究発表を行った。直前まで入念にリハーサルを行い、正確な情報発信を行うことを心掛けた。ベトナム人学生たちと活発な意見交換が行われ、大変有意義であった(写真11)。またハノイ国家大学で184名、ホアセン大学で51名に対して食に関するアンケート調査を行った。日本人学生がアンケート用紙を配っていると、手伝ってくれるベトナム人もいて、友好的な雰囲気だった。

第二に、JETROやベトナム・イオンモールでのヒアリング調査や食に関するアンケート調査に加えて、帰国後は福島県庁、JA、梨農家の方々

にインタビューを行い、ベトナムへの福島県農産品の輸出可能性について検証を行った。これについては佐野ほか(2018)⁸を参照されたい。

第三に、国際協力NGOであるFFSC(ストリートチルドレン友の会、9月21日)やFIDR(公益財団法人国際開発救援財団、9月23日、24日)を訪問した。FFSCでは子供たちと日本の歌や遊びで交流した(写真12)。FIDRでは、ドンヤン郡のカトゥ族を訪問し、中部山岳地域における食料生産支援プロジェクトを視察した。これはSRI農

写真11 ハノイ国家大学での研究発表の様子



(出所) 佐野孝治撮影。

写真12 FFSCで子供たちと



(出所) 佐野孝治撮影。

写真13 カトウ族の皆さんと



(出所) 佐野孝治撮影。

法⁹を小規模農家に普及させ食料不足を軽減とするものである。村民の方からはおいしい民族料理で、歓迎していただいた(写真13)。

第四に、ベトナムでの日本食、日本酒などが普及するかどうかの可能性を探るために、ベトナムで日本酒と焼酎の製造を行うフエ・フーズや日系飲食店(ラーメン大山, MY OSHI 03)で、お話を伺った。いずれも、ベトナム在住の日本人を主なターゲットに、コストを意識することでベトナム人の顧客にも対応した経営を行っているように見受けられた。

最後に、経済成長が著しいベトナムを知るために、福島発の進出企業であるTOYOTA・ASTA・福島でお話を伺った。自動車販売の厳しい競争環境の中でも、着実に実績を上げている印象だった。

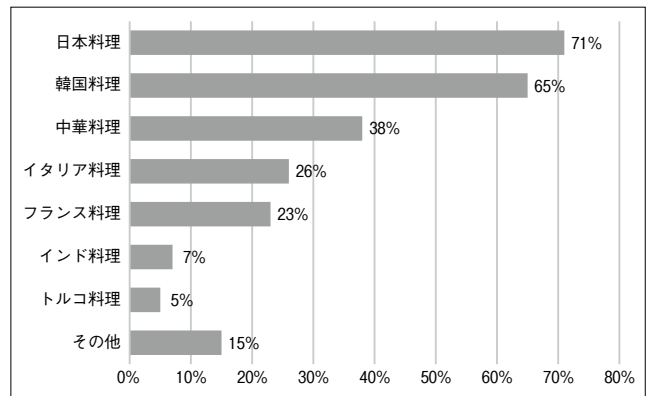
2.5.3. ベトナムでの「食」に関するアンケート調査

ベトナムでは、福島の商品について、他国に比べて肯定的であり、たとえば「福島の商品は安全と思うか」という質問では、46%の大学生が「安全」と回答している。また「福島の商品がスーパーで販売されていたら購入するか」という質問では、52%の大学生が「買う」と回答している。詳しい6カ国の国際比較は、沼田ほか(2018)に委ねることとし、ここではベトナム人大学生の日本食に対するイメージについて簡単に見てみたい。

まず、好きな外国料理については、日本料理が73%と第1位である。現地でもショッピングモールや繁華街で寿司屋など日本料理店をよく見かけ

た。第2位は、韓国料理であり、これはベトナムでも「韓流」ブームが定着していることに加え、ベトナム在住韓国人が日本人の数倍いるため、焼き肉屋なども多いことによると思われる。大学生に聞いても、安くておいしいというイメージで、自宅でもキンパブ(のりまき)などを作ったりするということがあった(図3)。

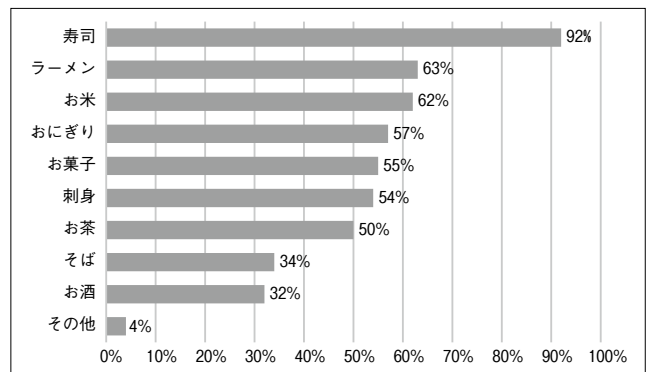
図3 ベトナムの学生が好きな外国料理のジャンル(複数回答)



(出所) 佐野孝治作成。

次に、好きな日本食については、寿司が92%と第1位であった。好きな味1位も89%でわさび味であり、日本食=寿司というイメージが定着しているように思える。ただし、大学生にとっては少し価格が高い印象のようである。第2位のラーメンも人気で、ラーメン店長へのインタビューでも、ベトナム人客が高い割合を占めているとのことであった。フォーという、代表的な麺料理がある中で、健闘している印象である。続いて、3位にお米、4位におにぎりがランクインしていることを見ると、日本の米の品質が高く評価されていることがわかる(図4)。

図4 ベトナムの学生が好きな日本食(複数回答)



(出所) 佐野孝治作成。

2.5.4. ベトナム研修のまとめ

先述したように、佐野ゼミの海外フィールドワークは学生主体のプログラムである。トーナメント方式の行先決めプレゼン、調査テーマの決定、訪問先リストの作成、訪問先とのアポイントメント、研究調査手法の修得、関係著書や論文の輪読、航空券やホテルの手配、現地交通の手配、インタビュー項目や質問紙の設計、翻訳、研究発表の準備、調査メモの作成、合同ゼミ報告会での報告、調査報告書の作成など、ToDoリストが並ぶ。1997年に海外フィールドワークを開始したころは、これらをすべて教員が担っていたが、震災以降、学生に少しずつ任せられるようになった。現在、教員はファシリテーターとして、リスクマネジメントと学生の成長を第一に考えながら、動機付けと方向づけ、専門的・学術的な指導を行う程度で、8割程度は学生の力で企画・実施できるようになってきている。

今回のベトナム研修でも、ToDoリストを着実にクリアすることによって、企画力、プレゼン力、行動力、国際感覚、語学力、論文執筆力など格段にレベルアップしたと評価できる。さらに今回は、他の5カ国への訪問グループと共同で、統一テーマの「食」のアンケート調査を実施するとともに、「ワールドキッチンin Fukudai」のイベントを開催したことにより、より広くかつ深い国際理解ができたと思う。今後も、学生の成長のために、よりよいファシリテートに努めていきたい。

2.6. ドイツ

2.6.1. ドイツ短期留学プログラムの目標、事前準備・事後対応

このドイツ短期留学プログラムは、国内外のグローバル化の流れが急速に進展する中、それに対応し、世界的な視野を持ってチャレンジしていく学生の育成を目的として行うものである。このプログラムは、様々な国から来た参加者のドイツ語講座、現地のドイツ人や他の外国人とのコミュニケーション能力向上のための多文化交流、文化的な知識を得る催し等の見学からなり、それらを通して世界・日本を知り、世界を相手に活躍できる人材の育成をめざす(表13)。

上記のような目標を設定したため、この海外研修旅行ではガイド、すなわち教師が学生にあらゆる情報を提供し指導する等はしない。学生は自分

表13 ドイツ短期留学プログラムの具体的な目標

目標1	1人で海外旅行できる能力を得る
目標2	グローバル人として自信を得る
目標3	自国の文化を理解し、外国人に(ドイツ語や英語で)それを説明できる能力を得る
目標4	ドイツ語圏の文化を理解し、ドイツ語圏でのコミュニケーション能力を得る
目標5	学生は英語と第2外国語ができることが当然だという認識を得る
目標6	ドイツの会社で仕事する為の文化知識と基本的なドイツ語能力を得る(日本に支店があるドイツの企業は英語以外にもドイツ語のできる日本人社員を求めている。)

(出所) グンスケフォンケルン マルティーナ作成。

の役割を理解しながら自主的に研修に取り組むべく、2017年10月から2018年2月の毎週、グンスケフォンケルン(以下、GvK)が担当する「実践ドイツ語演習1」において、海外研修先のドイツおよび州都ノルトライン＝ヴェストファレンに関して自ら調査し、上記の海外研修目標を明確にした。自らの興味や旅の目的について考察した上で、全ての参加者の希望と関心に合わせた見学プログラムや週末旅行について全員で検討した。(海外)旅行を準備する際の留意点について漸進的に理解し、将来的に一人旅が実現できるよう学習した。

学生が自分自身で研修旅行を準備する「実践ドイツ語演習」のほか、ドイツ語コミュニケーション能力を高めるべく、GvKは「中級ドイツ語」で協定大学のハノーファー大学との共同プロジェクトを数年前より毎 Semester 実施している。二大学の学生がスカイプによりタンデム外国語学習を行ない、学習時間を日本語とドイツ語に分け、2カ国語で話す。

また、海外研修後も食に関するアンケートの回答を(1カ月間に週2回1時間)分析し、調査報告書を作成し、共通教育「ドイツ語初級・中級」(7クラス)でドイツ短期語学研修旅行の報告会を開催、発表を行った。さらに福島大学S棟2階廊下に2週間にわたり参加者の体験、学習の達成点、アンケート調査の分析結果等、本研修の成果についてのポスターを展示し、ドイツの研修プログラムや学生の経験等を広く発信した。

2.6.2. ドイツ短期留学の概要

福島大学におけるドイツ短期留学は20年以上の

歴史を有し、タンデム学習や協定大学との共同プロジェクトを含めたドイツ短期留学プログラムは2010年から実施されている。教員による引率を含む現行プログラムは2015年から行っている。

2017年度の研修では、2018年2月24日から3月31日までの5週間、ドイツに渡航し、福島大学と交流協定のあるルール大学ボーフム（以下、RUB）の学生との国際交流（写真14）、ドイツの文化理解を目的とした様々な見学ツアー、主として語学学習と自立した海外生活の訓練を実施した（表14）。第1週目は、見学などすべての作業を一つのグループで行う。学生は2つのアパートに分宿する。毎日の食事も共同で準備する。上記の目標の一つに「1人で海外旅行できる能力を得る」がある。学生が滞在中この能力を獲得すべく、第2週目からは自由時間を多く設定し、学生はホームステイをし、1人で学校に通い、食事を自分で

用意する。単独行動が不安な学生は小グループで市内を散策し、不安のない学生は週末に2日半を遠隔地（ライプツィヒ、ベルリン、ウィーン）に旅行する。また、今回の研修旅行は経済経営学類グローバル人材育成事業の一環として「食」に関するアンケート調査と日本の食文化を伝え、ドイツの食文化を学ぶという国際交流活動も兼ねていた（写真15）。主な滞在先はルール地方ボーフム市とデュッセルドルフ市である。

2.6.3. ドイツでの「食」に関するアンケート調査

アンケート調査結果から、ドイツの学生の年齢、国籍の多様性、海外渡航経験の豊富さが示され、研修に参加した日本人学生の最も驚くところとなった。日本の料理はよく知られており、食べたことのある学生が多い。そして、好きな外国料理のジャンルについてみると、1～3番目の料理

表14 「実践ドイツ語演習2」短期海外語学研修内容（2017年度）

月日時	滞在地・研修内容
2018年2月24日(土)発 2月25日(日)着	福島発→成田空港→デュッセルドルフ空港 ギリシア料理店のディナー（テーブルマナー教室）
2月25日(日)～3月4日(日)	第1週（ボーフム市、ルール地方）
2月26日(月)	ルール大学キャンパス見学 ルール大学における食に関するアンケート調査 part 1 ルール地方の名物料理「カレーソーセージ」の試食
2月27日(火)	ルール大学における食に関するアンケート調査 part 2 アンケートデータをExcelファイルに入力 国際交流会①：ルール大学ボーフムの学生に日本の食文化を教える会 日本の料理教室・日本の料理を食べる会
2月28日(水)	ボーフム市内見学（ルール地方の鉱業歴史博物館、鉄作りの歴史等）
3月1日(木)	森の幼稚園（教育実習） フンデルトヴァッサーハウス見学（重篤疾患児童の両親の為の無料宿泊所） ドイツ料理の教室・食試食
3月2日(金)	ミュンスター（自転車交通のモデル都市）見学ツアー（歴史：1648年、三十年戦争の講和条約、ウェストファリア条約締結された場所、ギターの伴奏で歌うガイドにより旧市街巡り、野外博物館訪問とヴェストファレンの名物（生ハム、ケーキ等の食事会）
3月3日(土)	Hattingen旧市街巡り ドイツのスーパーの買い物・商品学 国際交流会②：ドイツ料理教室・ドイツ料理を食べる会
3月4日(日)	デュッセルドルフのホームステイ家族への出発
3月4日(日)～3月30日(金)	第2～5週（デュッセルドルフ市） ・ドイツ語授業 ・デュッセルドルフ大学生と「食」アンケート調査 ・デュッセルドルフ大学生とのタンデム外国語学習 （週末は自由行動）
3月10日(土)～3月11日(日)	デュッセルドルフ市内観光（自由） ドイツの白・赤ワインの試飲会（自由）
3月16日(金)～3月18日(日)	ケルン市（ケルン大聖堂、チョコレート博物館等の訪問） デュッセルドルフ市内観光 オーストリア首都ウィーン訪問（ウィーン学友教会演奏）
3月24日(土)～3月25日(日)	デュッセルドルフ市内、Bonn市（ペーターベン博物館等）（自由） ライプツィヒ、首都ベルリン訪問
3月30日(金)～3月31日(土)	ドイツ発、福島着

（出所）グンスケフォンケルン マルティーナ作成。

写真14 ルール大学生とお好み焼き等を作った際の様子



(出所) 渡部友基撮影。

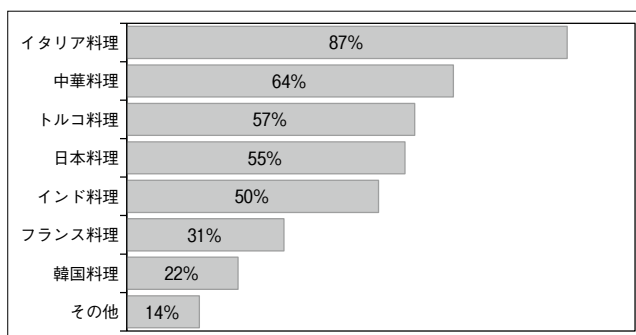
写真15 調査データをチェックする様子



(出所) グンスケフォンケルン マルティーナ撮影。

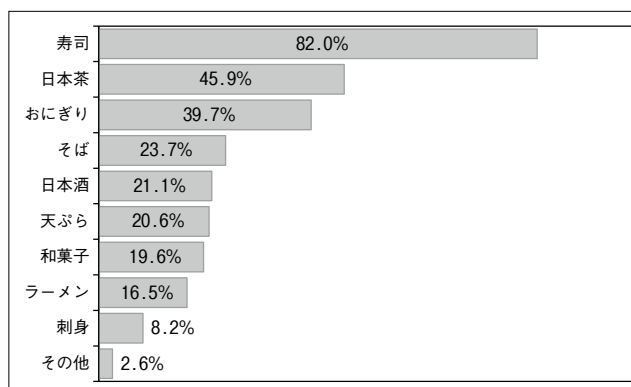
(イタリア、中華、トルコ) がドイツの食文化の中で長い歴史があり、その次に日本料理がランクインしていることは注目に値する(図5)。好きな日本の食べ物・料理については、寿司が82%と最も多い(図6)。

図5 ドイツ学生の好きな外国料理のジャンル



(出所) グンスケフォンケルン マルティーナ作成。

図6 ドイツ学生の好きな日本の食物・料理



(出所) グンスケフォンケルン マルティーナ作成。

3. 「ワールドキッチンin Fukudai」の概要とその成果

3.1. 「ワールドキッチンin Fukudai」の概要

3.1.1. 「ワールドキッチンin Fukudai」事前準備

前章までの各教員およびその担当授業受講生による活動成果を受け、グローバル人材育成企画委員会は2017年9月より、これらの成果を如何に学内外に発表し、得られた知見を社会に還元するかに関する検討を開始した。検討の結果、今回のプロジェクトのテーマが大学生のみならず一般の市民にも大いに関心と呼び得る世界および日本の「食」であること、アンケートの内容が福島の「食」に多く割かれていることを考慮し、成果の発表は(1)福島市内の市民が容易に足を運べる施設において実施する、(2)大学関係者のみならず一般の市民の方々にも楽しんでもらえる、真摯な学習成果の発表にエンターテイメント的要素を加えた内容にすることが決定された。そしてその内容として、以下を実施することになった。

- ① 渡航先別(以下「チーム」と呼称)の現地の食に関する調査結果発表(PPT使用)
- ② チームによる日本、特に福島の「食」に関する調査結果発表(同上)
- ③ 会場にチーム別のブースを設置、上記①②に関するポスター展示
- ④ 上記①②③の内容を基にチーム合同の「食」に関するクイズ用紙を作成、景品付きのクイズに回答するスタンプラリーを実施
- ⑤ 各チームによる現地料理の提供
- ⑥ オープニングおよびエンディングにおける歌と踊りのパフォーマンス実施

なお、ドイツチームは2018年2月に渡航予定であったため、事前学習で調査したドイツの食文化について発表することになった。

グローバル人材育成企画委員会は以上のような大方針を立てた後、各授業の受講生代表との合同会議を6回にわたり開催し、以下の実務的作業を進めた。

- ① 発表日時決定、会場の確保・予約および使用備品の調達
- ② チーム毎のPPTおよびポスター作成、ブースの装飾方法検討
- ③ 各チームによるスタンプラリー用クイズの選定、クイズ用紙作成、景品の選定
- ④ 現地料理の選定および食材の調達
- ⑤ 歌と踊りのパフォーマンスの担当者および内容の決定

そして、成果発表日時は2017年12月16日11時～15時、会場は福島市内の多目的施設「アオウゼ」の大活動室1-3及び調理実習室、成果発表のイベント名称を「ワールドキッチンin Fukudaiー私たちが見た世界の食文化」とした(写真16)。なお、この準備過程で合同会議は福島民報社の取材を受け、その結果、イベントが2017年12月14日の同紙紙面で大きく紹介された。

3.1.2. 「ワールドキッチンin Fukudai」当日

12月16日午前11時、「アオウゼ」大活動室には100名前後の来場者が集まり、時とともに百数十名まで増加した。イベントは各チームの代表者による現地の言語の挨拶で開会した。この後、イベントは学生の司会により進行され、実施責任者であるクズネットワーク准教授がその趣旨を紹介し、次いで民族衣装に身を包んだロシアチームの歌と踊りのパフォーマンス「アントーシカ」が披露された。

調査結果発表は、まず正午過ぎまでアメリカ、ベトナム、中国の各チームが行なった。現地の食文化に関してはアメリカが主としてメキシコとアメリカを融合した料理「テキサスチリ」を、ベトナムが「フォー、バインセオ、春巻き、バインミー」を、中国が「中国八大菜系」を取り上げた。

3チームの発表終了後、30分の休憩の間に、来場者はアメリカチームが提供するテキサスチリ、ベトナムのフォー、中国の水餃子と胡麻団子を試食した。また、各チームのブースを回って食に関

するクイズスタンプラリーに参加した(写真17)。全問正解者には経済経営学類小山良太教授の厚意により、小山ゼミが土壌整備から店舗陳列まで関わって作った新米が景品として提供された。

午後からは、ロシア、韓国、ドイツの各チームが調査結果発表を行なった。現地の食文化については、ロシアが主としてハンバーガー文化(写真18)を、韓国が食事のマナーを、ドイツがビーガン料理を取り上げた。ドイツチーム発表の最後に、ドイツのクリスマスソングの歌詞が会場に配布され、全員が「きらきら星」のメロディーにのせ斉唱した。

写真16 ワールドキッチン・ポスター



(出所) 国際交流センターとグローバル企画委員会で共同で作成。

写真17 韓国のブースでスタンプラリーを楽しむ



(出所) 吉川宏人撮影。

写真18 ロシアチームの発表



(出所) 吉川宏人撮影。

閉会までの30分の間に、来場者はロシアチームのロシアンティーとロシアのお茶菓子、韓国のトッポギ、ドイツのザウアークラウトを試食した。14時過ぎの閉会にあたっては、学生司会者が来場者に感謝の意を伝え、各チーム代表者が現地の言語で「ありがとう」と挨拶、会の幕を下ろした。

3. 2. 「ワールドキッチンin Fukudai」の成果と課題

「ワールドキッチン」は、グローバルな統一テーマを掲げ、経済経営学類の専門教育の授業と共通領域の授業、演習系の授業と外国語系の授業、教員と学生が協働して実現した、かつて福大ではなかったタイプの企画であった。このような協力体制の下で実施したイベントにはマスコミも注目し、前述の福島民報による事前取材のみならず、当日も福島民報新聞、福島民友新聞、朝日新聞に取材頂き、各紙は翌日以降に紙面を大きく割いてこの模様を紹介した。福島大学経済経営学類におけるグローバル教育の今後のさらなる大きな展開を予告でき、きわめて大きな成果であった。

他方で、この「ワールドキッチン」をも含むプロジェクトは「学生教育支援基金支援事業」に採択された故に実現可能となったものであり、後継プロジェクトにおいても同様の財政支援を獲得すべく、不断の努力を続ける必要がある。ただし、大きなやりがいととも実施した企画は、参加者の少なからぬ負担をも伴った。資金のより一層の有効活用を追求すると同時に、プロジェクト運営の効率化も追求することで、中長期的に継続可能なプロジェクトにしていく作業が必要となろう。

4. おわりに

本稿では、2017年度に韓国、アメリカ、ロシア、中国、ベトナム、ドイツで実施された、福島大学における「食」を通じたグローバル人材育成の事例報告を行った。本学の経済経営学類においては、これまで海外での短期研修・実習・インターンシップ・ゼミ研修がそれぞれ個別に実施されていた。一方、「食」を通じた今回の取り組みにより、各海外研修プログラム担当教員間の積極的な連携が推進された。そして、「食」を通じた国際交流の実践の要素を盛り込んだ海外研修プログラムに関わることで、参加学生は語学力の上達だけではなく、グローバル人材育成に欠かせない「異文化理解」「コミュニケーション力」の向上も見られた。その意味で今回の取り組みは一定の成果が示されたと評価できる。

また、被災地としての福島および福島の食材に関するアンケートを実施することで、世界から震災・原発事故後の福島に向けられる眼差し、およびその地域間の差異を認識できた。さらに、福島の食品安全検査をはじめとして福島県および日本が実施している震災・原発事故被害からの脱却、復興への取り組みが海外ではまだまだ認識されていないこと、地域間で認識の差が激しいことが判明した。福島の現状に関する情報発信の必要性と、いかなる手段・媒体により情報を発信すべきか、などについて学生間で議論を深めることができた。

2018年度は、「多文化体験による国際人育成プログラムの創出～観光を通して～」というテーマで、韓国、アメリカ、ロシア、中国、タイ、ドイツでの海外研修と、アンケート調査を実施する予定である。東日本大震災・原発事故以降、福島に観光に来る外国人旅行者数は激減した。現在はようやく震災前の状況に回復したとはいえ、全国の伸びに比べると低調である。観光を通して、福島の復興にもつなげていきたい。

さらに、経済経営学類では2019年から、グローバル・エキスパート・プログラムを設け、グローバル人材育成を一層進めていく計画である。これは、異なる文化的背景を持つ人々の中で他者に共感しつつ、自らの周りの諸課題を地球規模で考える人材育成を目的とするプログラムであり、英語だけではなく、欧州評議会が提案している複言語主義に基づき、三言語の運用能力の向上を目指していく。そして身につけた外国語運用能力を武器に、留学、海外調査、海外インターンシッ

ブなど様々な異文化体験を積む内容となっている。今後も、教員間の連携を取りながら、グローバル人材育成に取り組んでいきたい。

「原稿受付（2018年7月31日）、査読なし」

-
- 1 福島大学のホームページ (<http://kokusai.adb.fukushima-u.ac.jp/global/index.html>, 2018年6月30日アクセス)
 - 2 分析結果の詳細については、沼田大輔ほか(2018)「福島県の食についての海外の大学生の認識比較——中国・韓国・ベトナム・ロシア・ドイツ・アメリカでのアンケート調査をもとに」、『福島大学地域創造』Vol.30 No.1を参照されたい。
 - 3 TOMODACHI KAKEHASHI INOUE プロジェクトの引率教員は、グローバル人材育成委員会から、2017年度はマッカーズランド フィリップ教授、2018年度は沼田大輔准教授・吉川教授が務めた。
 - 4 Fukushima Ambassador Programについては、福島大学の国際交流のホームページのFukushima Ambassador Programの欄 (<http://kokusai.adb.fukushima-u.ac.jp/program.html>, 2018年6月30日アクセス)を参照されたい。
 - 5 Work Experience Abroad Iから始まる一連のプログラムの詳細等については、「福島大、ヒューストン市役所で51日間の就業体験」『文教速報』第8353号、2016年11月4日付、p.16を参照されたい。
 - 6 ハーベイからの復旧のボランティアの詳細は、『福島民報新聞』2017年9月6日付（社会面）「震災支援の恩返しを ～米で研修の福大生5人 ハリケーン被害復旧活動「福島の代表として」」、『福島民友新聞』2017年10月6日付（社会面）「「避難所運営、日米に違い」福大生・ボランティア」を参照されたい。
 - 7 広東海洋大学寸金学院は、1999年に設立された、学生数約2万人、教職員数約500名を有する私立の総合大学である（2017年9月時点）。
 - 8 佐野孝治ほか(2018)「ベトナムへの福島県産農産物の輸出可能性——海外フィールドワーク実習報告——」、『福島大学地域創造』Vol.30 No.1を参照されたい。
 - 9 SRIは、System of Rice Intensificationと呼ばれる稲作法であり、①出芽後1週間程度の乳苗を、②30cm程度の広い間隔で、③1本植えし、④栄養成長期に連続湛水せず間断灌漑を行うというものである。山路永司・井上果子(2017)「ベトナムにおけるSRIの農法」『ARDEC』57号。