

令和7年度 学生チャレンジプロジェクト 成果報告書

事業区分 ①,④

プロジェクト名 Let's Go Global with Cooking 料理を通じて世界へ行こう

代表者 生活科学部 管理栄養学科3年 積木美空
(所属・学年・氏名)

責任教員名 講師 小多沙知
(役職・氏名)

予算総額 35千円

1. プロジェクトメンバー (氏名・学部・学年・役割)

積木美空 (生活科学部管理栄養学科3年) 全体総括
清水杏珠 (生活科学部管理栄養学科3年) 学生調整
服部佳保里 (生活科学部管理栄養学科3年) 学生指示
岡田夢桜 (生活科学部管理栄養学科2年) 企画補助
石津奈々美 (生活科学部管理栄養学科2年) 企画補助
熊倉茉乃 (生活科学部管理栄養学科2年) 企画補助
川合杏美 (生活科学部管理栄養学科1年) 企画補助

2. プロジェクト開始の背景・経緯や目的等

<背景>

2ヶ月間カナダへ短期留学した際、7ヶ国から集まった留学生と日本食を作る機会があった。おにぎりや餃子などの家庭料理を一緒に作りながら食事を共にしたところ、参加した留学生から「料理を通じて日本文化を学ぶのはとても楽しい」という声上がり、言葉が完璧でなくても一緒に料理をすることで自然と会話が生まれることを実感した。この経験から、食には言語や文化の違いを越えて人と人をつなぐ力があると感じた。

帰国後、大学で栄養学を専門的に学ぶ中で、食は人々の健康を支えるだけでなく、日常生活や文化と深く結びついた存在であることを改めて認識した。一方で、本学には留学生が在籍しているものの、学部や学科の違いにより交流の機会が限られているという課題があると感じた。そこで、食という共通のテーマを通して日本人学生と海外留学生が自然に交流できる場を作りたいと考え、大学内で国際交流型の料理イベントを企画・立ち上げることを決意した。



<目的>

本プロジェクトは、管理栄養学科の学生と海外留学生が料理という共同作業を通じて交流することで、多文化コミュニケーション能力を向上させるとともに、食文化を通じた国際交流の重要性を学ぶことを目

的としている。

また、海外留学生が日本の家庭料理や行事食を実際に調理・体験することで、日本の食文化への理解を深めるとともに、互いの文化の違いや共通点を知る機会を創出し、異文化理解の促進を図る。

さらに、参加者が自国の食文化や食習慣について紹介する機会を設けることで、宗教や食事制限など食の多様性への理解を深め、互いの文化を共有し合うことで相互理解の促進を目指す。

3. プロジェクトの成果及び達成状況

本プロジェクトでは、以下の4回にわたり料理を通じた交流会を実施した。

イベント① 日本の基本食を知ろう

本プロジェクトの初回企画として、「日本の食文化を知ろう」というテーマで、日本の家庭料理であるおにぎりと味噌汁を作るイベントを実施した。参加者は大学内の留学生8名と留学生サポーターズ1名、日本人学生を含めた計11名であった。

来日して間もない留学生やアメリカ出身の学生も参加していたことから、日本と食文化が大きく異なる可能性を考慮し、日本の家庭料理の中でも比較的親しみやすく、日本文化を象徴する料理としておにぎりや味噌汁を選択した。また、本企画は初回の取り組みであったため、日本側から日本食文化を紹介することを中心とした内容で実施した。

おにぎりの具材については、事前に留学生へアンケートを実施し、好みに配慮した食材を用意した。これにより、日本食を紹介するだけでなく、留学生がどのような味や食材を好むのかを知る機会にもなった。実際の調理では、参加者同士が協力しながらおにぎりを握り、味噌汁を作る過程で自然と会話が生まれ、日本の食文化について理解を深める交流の場となった。

参加者の中には味噌汁を作った経験がない留学生も多く、「日本の家庭料理を実際に作ることができて良い経験になった」「日本の食文化をより身近に感じることができた」といった声が寄せられた。



イベント② 日本の和菓子を学ぼう

夏の時期には多くの留学生が帰国し、当初参加していた留学生の約9割が帰国する状況となった。そこで活動を継続するため、対象を大学内の留学生だけでなく、海外にルーツを持つ子どもを含む地域の子どもたちへと拡大し、地域との交流を目的としたイベントを実施した。

参加者の募集は主に2つの方法で行った。1つ目は、大学周辺の掲示板に日本語と英語で作成したポスターを掲示する方法である。2つ目は、大学の広報担当者に協力を依頼し、大学ホームページにイベント情報を掲載してもらった方法である。これにより、地域住民にも広く情報を発信することができた。



本イベントでは、和菓子作りを中心とした企画を行い、国際的な理解を深めることを目的としたクイズも取り入れた。クイズでは、「あんこは英語でどのように表現されるのか」や「水まんじゅうの発祥地はどこか」といった、日本の食文化と国際的な視点を組み合わせた内容を出題した。

地域の方4名、留学生1名の小規模での実施であったため、参加者同士がじっくり会話をしながら交流を深めることができた。韓国出身の留学生からは水まんじゅうと似た韓国のお菓子について紹介してもらうなど、食文化を通じた自然な交流が生まれた。調理の時間だけでなく、クイズや食育かるたなどの活動を通して、参加者が楽しみながら食文化について学ぶことができ、「食について楽しく知ることができた」という感想も多く寄せられた。



イベント③ 食文化クリスマスパーティー

3回目のイベントでは、留学生サポーターズと連携し、クリスマスパーティーの企画の中に食文化交流の内容を取り入れた。参加者は留学生9名と日本人学生を含め、合計20名であった。

本イベントでは手巻き寿司体験を中心とした企画を実施した。参加者は自分で具材を選びながら手巻き寿司を作り、食事をしながら自由に会話を楽しむ時間を設けた。また、食後には行事や食文化に関するゲームを実施し、楽しみながら文化理解を深める機会を提供した。

手巻き寿司の具材については、一般的に使用されるきゅうりや卵、海鮮などに加え、韓国のプルコギやタイのガパオなど、留学生の出身国の料理も取り入れた。これにより、日本の料理と各国の料理を組み合わせた国際色豊かな食文化体験を実現した。

その結果、参加者同士で「本場ではどのように料理されているのか」「日本で食べる料理との違いは何か」といった会話が生まれ、料理をきっかけに相互理解を深めることができた。



イベント④ 現地の人から学ぶ食文化交流

4回目のイベントでは、外国語学部・国際コミュニケーション学部の学生団体「ワンダーフルジャーニー」と連携し、日本語学校の留学生と地域の小学生を対象とした交流イベントを実施した。参加者は約50名にのぼり、これまでの活動の中で最も規模の大きいイベントとなった。

内容はこれまでと同様に料理を通じた交流を目的としたものであるが、今回は留学生が中心となり、自国の料理を参加者に教える形式で実施した。小学生や日本人学生は、留学生から調理方法を教わりながら料理を作り、食文化の違いを体験的に学んだ。調理の際には、調味料の使い方や料理の作り方、食べ方などについて留学生が説明を行い、参加者はそれを聞きながら実際に調理を体験した。また食事の後には、留学生による自国紹介や、その国に関するクイズも実施し、料理だけでなく文化についても学ぶ機会を設けた。



参加した子どもたちからは「外国の料理を食べることができて楽しかった」といった声が寄せられ、留学生からも「子どもたちが楽しそうに料理を食べている姿を見て嬉しかった」という感想があった。また保護者からも「このような国際交流の機会があればまた参加したい」といった評価をいただいた。

さらに参加者の中には「将来、椋山女学園大学の生活科学部に進学したい」という目標を持つ子どもも現れ、本イベントが大学の魅力発信にもつながる結果となった。

なお、本場の料理を再現するため包丁や火を使用する場面もあったが、運営スタッフの人数を増やし見守り役を配置するなど、役割分担を明確にすることで安全面に配慮しながら実施した。また留学生の料理だけでなく、日本の料理も比較できるようにおにぎり作りも同時に行い、食文化の違いと共通点を体験的に学ぶ機会を提供した。

4. 大学や地域・社会へ与えた影響

本活動は、当初大学内の留学生を対象として開始したが、活動を継続する中で対象を日本語学校の留学生や地域の小学生へと拡大した。これにより、大学という枠にとどまらず、世代や国籍を超えた交流の場を創出することができた。また、地域の子どもや保護者が参加したことで、地域住民同士の交流のきっかけにもなり、地域社会における国際交流の機会を提供することができたと考えている。

また、料理という共同作業を通じて参加者同士が自然に会話を交わし、食文化や生活習慣の違いについて学び合う場面が多く見られた。さらに、本イベントに参加した留学生の中には、本学の雰囲気や学生同士の交流に魅力を感じ、本学への入学を決めた学生もおり、本活動が大学の魅力発信や国際交流の促進に

も一定の貢献を果たしたと考えている。

5. 今後の課題

本活動では宗教や文化による食事制限を持つ参加者はいなかったが、今後はハラール対応やベジタリアンなど、宗教的・文化的背景の異なる参加者にも配慮したメニュー設計や運営体制の整備が必要であると考えている。

また、これまでの活動では日本側が日本食文化を紹介する企画が中心であったため、今後は留学生が自国の料理や食文化を紹介する機会を増やし、より双方向的な交流を促進していきたい。これにより、参加者が互いの文化をより深く理解できる交流の場を継続的に創出していくことを目指す。