

特集 大学生協の変遷と新たな可能性

04

国際化する大学への生協の対応を考える

『京都大学生協の事例から』

中島達弥 (京都大学生生活協同組合専務理事)



中島達弥氏

1. 大学の国際化

経済社会のグローバル化と日本国内の急激な少子高齢化という社会構造の変化の中で、国公立の別を問わず「大学」のあり方、そしてその将来像は大きな変革をせまられている。

「留学生 30 万人化計画」(平成 20 年)、「日本再興戦略－JAPAN is BACK」(平成 25 年)、「日本再興戦略改定 2014－未来への挑戦－」(平成 26 年)などの国の政策に後押しされ、受入留学生数¹⁾は 2005 年の 12 万 1,812 名から、2014 年には 18 万 4,155 名に伸長しており、確実に「大学の国際化」は進んでいる²⁾。その背景には、加速するグローバル化の中で、優秀な留学生をいかに獲得するかという世界規模での大学間の競争が存在し、日本国内においては 18 歳人口の減少の中で、「教育」「研究」の質をいかに維持し学生数を確保するかという大学自体の存続にかかわる競争が存在する。

京都大学においても、2013 年に国際戦略「2 x by 2020」³⁾が策定された。「2 x by 2020」は、「教育」「研究」「国際貢献」の三つの柱で構成されている。「研究」では世界をリードする学術研究を推進し、世界レベルの研究競争を勝ち抜く力を培うために大学間連携や国際共同研究の促進、若手人材の海外派遣や外国人研究者の採用等による人材の国際化、研究成果の情報発信による国際的評価の向上を目指している。「教育」では異文化理解力、交渉力、専門力を併せ持った国際力豊かな人材を輩出するため、学生の海外派遣や留学生の受け入れを促進し、世界を牽引するリーダーに必要な「国際性」の涵養を目指している。そして「国際貢献」では地球規模の課題である人口、食糧、環境、資源・エネルギー、医療等の問題に対して京都大学の持つ総合力を駆使して一層の貢献を果たすことを目指している。それぞれの柱に、2020 年までの目標と具体的施策が定められており、主な数値目標として外国人研究者・教員数を 3,190 名から 6,500 名に、受入留学生数を 2,082 名から

4,300名に、日本からの海外留学生を779名から1,600名に、英語講義の実施率5.1%から30%を目指すものである（いずれも2013年比）。英語講義実施率を除いては、おおむね2倍に引き上げる計画を掲げている。

2014年に開始された「スーパーグローバル大学創成支援」は、国が10年間の予算措置を講じることで、37大学（トップ型13大学／グローバル化牽引型24大学）の「大学の国際化」をより一層強力に推進する契機になっており、採択校それぞれが大学の個性特徴に基づく施策を打ち出している。京都大学は「京都大学ジャパンゲートウェイ構想」を提出しトップ型の一つとして採択されている。この構想は、国際戦略「2xby2020」を基礎とし、全学的な国際化のための費用と体制面の基盤整備をより一層進め教育改革を推進する内容となっている⁴⁾。

言うまでもなく、多くの学生・教員は在籍期間の大半をキャンパスの中で過ごすことになる。留学生や外国人研究者も例外ではなく、大学は「研究・教育の場」であると同時に「生活の場」でもある⁵⁾。しかし、「大学の国際化」にあたって「生活の場としての大学キャンパス」の基盤をどのように整備していくか、という視点でこれらの戦略・構想を読み直すとき、必ずしも十分なケアが具体化されているとは言えない。

日本の大学の多くは、国公私立の別を問わず、福利厚生事業について大学本体ではなく生活協同組合や民間企業に委託する形式が一般的となっている。京都大学の場合、京都大学生生活協同組合（以下、京大生協）が大学と福利厚生業務委託契約を交わし、福利厚生事業を担当している。したがって、京大生協は「大学の国際化」に対応し、留学生や外国人教員・研究者の「生活の場としての大学」＝「福利厚生の基盤」をいか

にして支えていくかを考え、取り組んでいく立場にあるといえよう。

本稿では、京大生協における「大学の国際化」に対応した取り組み、とりわけ「生活の場」としての大学キャンパスにおいて重要な要素である「食生活」についての実践事例を紹介する。いずれも、現在進行形の取り組みであることから、現場で実際に直面している様々な困難や課題についても言及したい。

2. ハラルメニューの取り組みについて

京大生協のハラルメニュー提供の取り組みの端緒は1997年に遡る。当時、2名のインドネシア人留学生から「イスラーム教徒の留学生が安心して学生食堂を利用できるよう、どんな食材が使われているのか表示してほしい」との声が寄せられた。京大生協では2名のインドネシア人留学生とその友人の留学生に声をかけ、生協職員も含んだ検討チームをつくりムスリムの学生が安心して利用できるようメニューや表記づくりを試みた。

しかし、大量調理を基本とする生協食堂の厨房施設は、ハラルでは禁止されている豚肉、豚肉由来成分を含む食材、酒や調味料のアルコール成分（酒精も含む）が、調理過程で交錯・混入する可能性があるため、メニュー提供を実現することはできなかった。とりわけ検討チームを悩ませたのは、「ハラルメニューであるかどうか」を客観的に示せる基準だった。ハラルであるか否かについては、豚肉やアルコールを禁忌とするという原則はあるものの、個人の信仰や国によって必ずしも完全に一致したものがなく、検討チームにかかわる留学生にとって問題がなくとも、その他のムスリ

ムの留学生にとっても同じように問題がないとは言いきれないという悩ましが存在した。生協が提供するハラル食の基準が、利用するムスリム学生の基準と異なった場合、それは信仰にかかわる問題であるため非常に深刻な問題に発展しかねない危険を持っていた。それゆえ、1997 年の取り組みは頓挫することになった。

一度は頓挫したハラルメニュー提供の取り組みだったが、2006 年に組合員から寄せられた「イスラーム教徒の留学生の友人が安心して食事をとることができないので何とかしてほしい」という一言カードがきっかけとなり、ハラルメニュー提供のための取り組みは再びスタートすることになった。京大生協では、2003 年に京都大学正門横に従来の学生食堂とは異なる業態のフルサービスレストラン「カフェレストラン カンフォーラ」(以下、カンフォーラ)がオープンしており、大量調理を行わないレストランであれば、食材の交錯・混入を回避してハラルメニューを提供することができるのではないか、という可能性から、カンフォーラでのハラル食提供に向けた取り組みがスタートした。この取り組みでは、1997 年の教訓を生かし、信頼され安心できる基準をいかに実現するかにこだわった。基準作りについては、京都大学国際交流センター(当時)、大学院アジア・アフリカ研究センター(当時)など、関連する大学部局・研究室の協力を仰ぎ、イスラーム文化に詳しい教員に相談し、その具体化の方法を検討した。相談を進める中で、NPO 法人 イスラーム文化センター(以下、センター)⁶⁾を紹介いただいた。センターは世界宗教であるイスラームの教えや文明、あるいはイスラーム世界の文化や生活について、あるべき相互理解や交流を促進することを目的としていた。とりわけ

センターは、京都市左京区に事務所があり、京都大学の留学生や外国人研究者等が長年にわたって寄付・募金を集めるなどして礼拝施設を備えた現在の事務所を作り上げた経緯から、京都大学に在籍するムスリムの方にとって礼拝やハラル食材の調達、日本での生活相談の拠点となっている施設だった。

センター代表(当時)とともに、カンフォーラでハラルメニューをどのように提供したらよいか相談を進めた。センター代表(当時)に実際に厨房に入ってもらい、使用食材、調理器具、調理工程を点検してもらった。懸案であった基準については監修方式をとり、「センターによる監修」を受けたことを表記し、基準について不明な点はセンターに直接問い合わせていただくことで乗り越えることができた。

2006 年に監修方式で提供することになった「ハラルチキンのエスニックステーキ」は、ムスリムの学生が「安心して食べることのできるハラルメニュー」として、留学生の間で口コミ情報として急速に広がり、留学生のみならず日本人学生にも支持され同店の定番メニューになり、以降 2012 年まで継続して監修方式のもとハラルメニューとして提供された。

3. ハラルメニュー展開の広がり (ケバブコーナーの開設)

カンフォーラでのハラルメニュー提供が好評となる一方で、一店舗で 1 品だけの提供では食を楽しむことが十分にできない、というムスリムの学生たちの声が寄せられるようになった。京大生協では、センターと連携しさらに食の国際化を進めることができないか検討を開始した。カンフォーラの経験をもとに、ハラルの基準を

守りながら、より本格的にクオリティの高いメニューを提供するにはどうしたらよいかを検討した結果、京大生協カフェテリアルネ（西部会館2階）の一角に、過去にピザを提供していたが今は使用されていないコーナーがあり、そのコーナーをハラル専用として改修する案が浮上した。提供するメニューは、日々の利用に耐えうるようバラエティを担保できるものを検討し、トルコを代表するファストフードであるケバブ（Kebab）に決定した。

ケバブは味付けした肉（鶏肉、牛肉、羊肉）を串にさし、回転させながら炙り焼き、焼けたところをそぎ切りにする。この肉とサラダをパンに挟んだり、ライスに添えるなどして様々なソースで喫食するため、豊富な組み合わせが可能である。提供にあたってはセンターの紹介で、オーストラリアのケバブチェーンの調理指導を受け2009年にケバブコーナーはオープンした。オープン以降、留学生か日本人学生かを問わず多くの方に利用され、一日の利用が200食近くある（利用者の10%程度が利用する）名物コーナーになった。

その後、2012年に西部会館は耐震改修工事が行われたが、工事後もこのコーナーはさらに独立性を強め、使用食器や洗浄を区分し、京都ムスリム評議会のハラル認証を取得したコーナーとして今も運営している。

ケバブコーナーの存在価値は、必ずしも日本ではマジョリティではないマイノリティ（ムスリムの方）のためだけにあるのではなく、このコーナーの利用を通して、京都大学構成員、すなわち生協の組合員の多文化理解が促進され、多様な食のニーズ・食べる楽しさを支えるところにあった。

京大生協のハラル対応の事例は、食堂施設の一コーナー区画についてハラル認証機関による認証を受け、ハラル食材を使用し

て運営する方式をとっているが、他大学においても、ハラルの調味料や食材を使用して、そのコミュニティのムスリムのメンバーが了解したうえでメニューを提供するなど、様々チャレンジが行われている。将来的には、個別の大学生協ではなく大学生協グループとして適切な認証機関との連携や、認証可能な厨房設備設計のフォーマット化、ハラル食材調達ルート、商品計画を整備していく必要があると考える。

ささやかな京大生協の実践事例の教訓としていえることは、マイノリティへの対応がそのままマジョリティに受容され支持される状態を作り上げていくことの大切さである。



4. ベジタリアンメニューの提供を目指して

ハラル食の提供と同じく、大学の国際化に伴う食の国際化・多様化において「ベジタリアン」への対応は避けて通れない課題となりつつある。

ベジタリアン（Vegetarian）は、肉や魚を食べない人のことをいう。広義では、魚介類は食べるが、肉は食べない人のことを指すこともある。ビーガン（Vegan）は、肉と魚のほか、卵や乳製品も含め動物性食

品を食べない人をさす。

昨今、地球環境問題や動物福祉の観点からベジタリアン食を選択する人も世界的に増加している。国連食糧農業機構 (FAO) によると、家畜産業に起因する温室効果ガス排出量は、車・飛行機・フェリー等すべての交通機関から排出の合計値を上回る。牛肉 1 kg の生産には 10kg の穀物が必要であり、穀物 1kg の栽培に必要な 10 倍の淡水が使われ、人類の食糧問題が危惧される中、穀物の多くが家畜の餌になっている。日本を含む先進諸国では、肉や卵、牛乳などの畜産物を工場のような環境で大量生産する「工場畜産」が主流となっている。命ある動物を工場製品のように扱うという意味で倫理的に問題に感じる人が増えているということである。これらの諸問題が、日常の自らの「食生活」と深くかかわっているという認識から、単に健康上の理由のみではなく、地球環境・食糧問題・動物福祉等の多様な理由で「ベジタリアンという選択」をする人々が世界的に増加しているのである。

2013 年に「学食にベジタリアンメニューを置いてほしい」と京大生協本部に「京大 VegeProject」(以下、ベジプロ) の学生たちが訪ねてきた。ベジプロ学生代表は、農学研究科修士課程 2 年 (当時) の女子学生だった⁷⁾。彼女は留学経験があり、ベジタリアンという食の選択について海外で考え、徐々にその実践に入ろうとしているところだった。海外の大学では当然のようにベジタリアンという食の選択が可能であったこと、日本ではまだ十分にベジタリアンは理解されておらず外食ではそのような食事を選択することは困難であること、京大でも留学生は増加しており彼らのニーズを満たすために学食にベジタリアンメニューを置いてほしいこと、そして、ベジタリア

ンという食の選択をする意味を多くの学生に理解してもらいたいことを訴えてきた。

ベジプロが京都大学の学生に対して実施した「ベジタリアン、ビーガンに関する意識調査 / 学食のベジタリアンメニュー導入に関する意識調査」(実施期間: 2013 年 6 月～8 月、サンプル数 525 名、うち外国人回答 38 名)によれば、「ベジタリアンやビーガンのことを知っているか」との問いに対し、「よく知っている / なんとなくわかる」と回答した日本人学生は 47%、外国人学生は 92.5% となった。「聞いたことがある」を合わせると日本人学生は 68.5%、外国人学生は 100% となる。また、「現在ベジタリアンを実践している」と回答した日本人学生は 1.2%、外国人学生は 7.9% となった。ベジタリアンを実践している程度について、「極力肉を食べないようにしている」という回答を合わせると、日本人学生は 2.7%、外国人学生は 10.5% となった。日本人学生が考える「ベジタリアンを選択する理由」(複数回答可)についての質問では、宗教 (34.9%)、動物福祉 (20.9%)、健康 (18.5%)、食糧問題 (5.5%) の順になっており、日本人学生の多くはベジタリアンの選択は宗教的理由によるものだというイメージを強く持っていることがうかがえる。一方、外国人学生は環境・宗教・健康の 3 つがいずれも 15.8%、次いで動物福祉・食糧問題が 13.2% になっておりベジタリアンの選択は宗教的理由というよりも多様な要因によって行われていると理解していることがわかる。また、環境問題への関心があると答えた日本人学生は 63.7%、外国人学生は 97.2% であり、あると答えた学生のうち、環境に配慮した行動を実践していると答えたのは、日本人学生で 14.9%、外国人学生は 45.9% にのぼる。そして、ベジタリアンメニューを学食に導入した場合

「試してみたい」と回答したのは日本人学生 27.5%、外国人学生 68.4% となった。

「学生食堂にベジタリアンメニューを導入してほしい」という熱心な要望と、以上のような地道な調査活動の結果を踏まえ、まずは1週間の企画として提供することにした。企画実施を判断した理由は、食堂の利用を通じて、学生自らの「食の選択」と環境問題や様々な社会問題のつながりを考える契機になる可能性があり、国際化への対応という文脈においても大切な実践と考えたからである。

2013年11月にカフェテリアルネにおいて試験展開したベジタリアンメニューは、大豆ミートを使用した唐揚げや生姜焼井、厚揚げを使用した豆乳シチュー、動物由来の食材を使用しないカレー、湯葉とほうれん草の和え物である。イベントに合わせ、活動の意義を知らせるチラシの配布や、ベジタリアンに関係する書籍フェアを開催するなど、ベジプロの学生が主力となって取り組みを進めた。1週間の利用食数はベジタリアンメニュー合計で4,580食となり、選択率（商品の出食数÷利用客数）が10%を超すメニューもあった。イベント期間中、ベジプロが行った、ベジタリアンメニューの常時提供に賛同する署名は1,007筆集まり、企画終了後もベジタリアンメニューを食堂で提供していく方針を持つにいたった。しかし、ベジタリアンメニューの常設化には、ハラル対応と同じく課題も多く存在した。例えば、厨房施設で加熱調理に多用するフライヤーは、ビーガンにまで対応するには、動物性由来食材との混合使用ができず、多くの通常メニューの調理が困難になってしまうことである。また、多くの学生から動物性由来のメニューが当然のように求められる中で、これをベジタリアンメニューに置き換えることは利用減少を招来

するのではないかという現場危機感もあった。いまだ一般的でないベジタリアンに対応した食材・調味料の調達や厨房設備設計等も課題であり、それらはほぼハラル対応の際の課題と同様であった。これらの困難はありつつも一定の基準を定め、ようやく2016年5月に常時展開をスタートさせた。今後は、実践を進めながら改善を重ねていく予定である。

Vegetarian Menu Start

ベジタリアンメニュー スタート

Vegetarian Series

Fried chicken style of the soybean meat for vegetarians 257円
Curry rice with a cutlet of cabbage and the soybean meat for vegetarians 410円
Ramen in soy sauce-based soup for vegetarians 410円

ほうれん草のお浸し 64円 • ほうれん草と湯葉のお浸し 86円 • 冷奴 43円

取り扱い店舗 ▶ 中央食堂 / 西田食堂 / 北部食堂 / 南部食堂 / 宇治食堂 / カフェテリアルネ / 住せしネ

Vegetarian menu in Kyoto University consumers' cooperative

In order to accommodate for all dietary needs and widen the menu choices, Kyoto University CO-OP has introduced vegan (no animal products used), and vegetarian (no meat or fish used) dishes to the menu. While we do our best to avoid the animal product contamination in the dishes and since there is no dedicated section for cooking those dishes, please acknowledge the following:
Cooking utensils are not dedicated for the cooking of vegetarian dishes. However, they are washed before use to clean animal product contamination.
Vegan noodles do not have egg as an ingredient but they are boiled in the same water as the non-vegan noodles. For items cooked in the oven, the same oven is used for both vegetarian and non-vegetarian dishes. However, the oven tray cooking paper is changed in between the processes.
In the menu card, we have added two labels for the new menu as following:
Label 1: Vegetarian: no fish or meat is used.
Label 2: Vegan: No animal products are used (i.e. eggs and dairy products also excluded).
For other inquiries please contact this email: info@cs-coop.net

京大生協におけるベジタリアンメニューとは

京大生協では食事の多岐にニーズに応じ、幅広い選択性を確保するために、動物性食材を使用していないメニューを提供しています。
例として、調理室は専門調理士ではありません。調理は肉類や魚類と調理する調理室で下ゆきのルーを調理したものです。ご了承ください。
① 調理の際に、動物性食材が使用されている食品に調理器具が接触している可能性があります。
② ラーメンやうどんの麺は肉類を煮込んでいますが、肉類を煮込んだスープの湯と湯を同じ釜で煮ています。
③ オープンキッチン調理は、肉類を加熱調理するのと同時にオープンで調理しています。オープンで使用する天板は洗浄済シングルバーナーを毎日1回に1回洗浄・消毒しています。
④ 該当メニューカードには、ベジタリアンマークを記載しています。
マーク①: 大豆製品と野菜のメニュー
マーク②: 卵・乳・大豆製品と野菜のメニュー
※その際、調理・仕込みは下記までお問い合わせください。
info@cs-coop.net

UNIV 京都大学生活協同組合

5. まとめにかえて

本稿では十分に言及できなかったが、「大学の国際化」を巡る京大生協の課題はほかにも存在している。一例をあげるならば、「住まい」であり、日常生活の「リスクマネジメント」である。外国人研究者や留学生にとって日本は海外であり、使用言語の異なる国で安心して大学生活を送るうえで適切な「住まい」を確保すること、日常生

活のケガや事故のリスクに備えることは生活基盤を支える基本中の基本といえる。

国庫補助等で整備された京都大学の宿舍(部屋数)は先に掲げられた国際戦略「2xby2020」の目標数値に未だ到達しない中、生協も含めた民間の住まい斡旋との連携・協力は不可欠である。外国人であること、日本国籍がないことが理由となって入居できないような事態が生じてはいけな。差別や障壁のない状態をつくっていくことは、大学生協だけでなく、大学・行政・地域コミュニティの理解や協力が必須である。

また、京都大学では留学生に対して生協がすすめる「学生賠償責任保険」を原則義務化しているが、その背景には、正課の内外を問わず、留学生の日常生活で発生しがちな自転車事故などの他人への賠償リスクへの備えの必要性があるからである。

以上のように「住まい」「リスクマネジメント」などの面からも総合的な国際化対応が求められているのである。

京大生協は京都大学の中に存在する協同組合であり、京都大学の構成員が組合員である。その使命は、京都大学の学生・教職員の大学生活をより豊かなものにすることにある。したがって、場あるいは組織としての京都大学の発展は、京大生協の使命と必然的に多くの部分で重なり合うことになる。大学の将来像や発展方向を「生活の場」を支える立場から考え、大学に対して積極的・主体的に提案していくことで「より良い大学を創造するパートナー」となり、そうあり続けることが重要なのだと考える。今後一層進む「国際化」の中で、従来以上に大学と生協との総合的な連携協力は不可欠であろう。

最後に、この間の京大生協の「国際化」への対応が常に組合員の声やアクションから起動していることが示す通り、事業の革

新は組合員が出発点であることを付記しておきたい。

- 1) 独立行政法人 日本学生支援機構ホームページ (<http://www.jasso.go.jp/about/statistics/index.html>) を参照。
- 2) これらの「国際化」にかかわる政策文書は、首相官邸ホームページよりダウンロードできる。「留学生 30 万人計画」: <http://www.kantei.go.jp/jp/tyoukanpress/rireki/2008/07/29kossi.pdf>「日本再興戦略 - JAPANisBACK」: http://www.kantei.go.jp/jp/singi/keizaisaisei/pdf/saikou_jpn.pdf「日本再興戦略改定 2014 - 未来への挑戦 -」: <http://www.kantei.go.jp/jp/singi/keizaisaisei/pdf/honbun2JP.pdf>
- 3) 京都大学の国際戦略「2xby2020」: <http://www.kyoto-u.ac.jp/ja/international/plan/>
- 4) 「スーパーグローバル大学創成支援」については、日本学術振興会ホームページ (<http://www.jsps.go.jp/j-sgu/>) を参照されたい。採択大学の構想調書はすべて同ページからダウンロードできる。「京都大学ジャパングートウェイ構想」は http://www.jsps.go.jp/j-sgu/data/shinsa/h26/sgu_chousho_a08.pdf で全文ダウンロードできる。
- 5) 福武直 (1985)『大学生協論』. 東京大学出版会 89 項を参照。
- 6) イスラーム文化センター: <http://www.islamjapan.net/ibc/index.html>
- 7) 当時の「ベジプロ」の学生代表は社会人になって、現在、「Vege Project JAPAN」(<https://www.vegeproject.org/>) という団体を立ち上げ、日本全国を舞台にベジタリアンという選択を広げる取り組みを実践している。