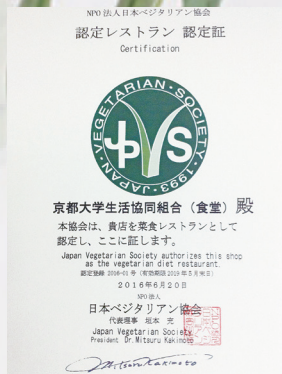


今日は、ベジ気分!

ベジタリアンと大豆は切っても切れない間柄。
少し、ベジな生活をのぞいてみませんか?

「大学の国際化」計画により、今年(2016年)、京都大学の食堂にベジタリアンメニューを本格的に導入された、京都大学生協同組合専務理事の中島達弥さんを、鷲野季代子をご紹介します。



NPO法人日本ベジタリアン協会の
認定レストランに認証されました



左から、キャベツカツカレー・ベジチャーシュー冷麺
各410円、奥が大豆ミートの唐揚げ風257円

今日のベジーさん

なかじま たつや
中島 達弥さん

～京都大学生協同組合
専務理事～



龍谷大学の文学部卒業。大学院は経済学研究科に進むものの、自分が本当にしたい事は、研究ではなく、「現実的に世の中に貢献をしたい」との思いで就職を決意。学生時代から大学生協の学生理事を務めていたことから、京都大学生協同組合に就職されました。

●学生の声聴く仕事●

中島さんが就職してすぐに取り掛かったのは、「学生達は何を食べたいか」を知ることでした。そこで上がってきたのは、“普段会わない総長を身近に感じたい!”という声でした。早速、総長が好きなメニュー、カレーを提供(総長カレー)。現在までの累計は、37万食以上。今も相変わらず人気メニューです。

●「食」の学びを幼い頃から●

中島さんが子供の頃になりたかった職業は、実はお坊さん。^{※1}幼稚園の頃から、禪宗のお坊さんが格好良くみえて、道元を尊敬していました。『典座教訓(てんぞきょうくん)』が大好きでした^{※2}とのこと。中学生の時には修行も経験され、無意識にも幼い頃から「食」との関わりを大切にされてきたのです。学生の要望を汲み取り、心を寄せる様子はまさに、中島さんが子供の頃になりたかったお坊さんと、どこか同じものを感じました

●お祭りがしたい●

中島さんが新しく手掛けて行きたい事のひとつに、“学生たちの感性にひっかかる学食づくり”があります。「ただ食べるだけの学食から、楽しめる学食を仕掛けていきたい」とのこと。本当の「食」の大切さを知っている中島さんが仕掛ける「お祭り」は楽しそうワクワクしますよね☆

※1 永平寺の開祖、道元禅師(どうげんぜんじ)。

※2 道元禅師が「食」に関する金言を示した書。

●国際化と食の多様化●

日本は少子高齢化の時代。今後は「大学の国際化」が必須です。優秀な留学生を獲得するためには、整った受け入れ態勢が必要。大学を生活の場として考えると、最低でも、宿舍・各種表記の多言語化、食事について、早急に対応しなければなりません。^{※1}京都大学生協同組合(以下、京大生協)の中島さんは、多種多様な留学生を受け入れている

●次はベジタリアンメニュー●

アメリカへ視察に行き、日本の大学の態勢が遅れていることを実感されたそうです。特に「食」に関しては国や文化によって多種多様。一番難しい分野でもあります。京大生協は、1997年にまず、^{※2}ハラル食に取り組み、紆余曲折ありながら2006年に食堂に導入を実現させました。ハラル食を導入した経験を活

※1 大学で生活している学生・院生・教職員が出資金を出し、組合員となって、協力し合い、生活の向上を図ることを目的とした事業です。

※2 イスラム教の法律にのっとった食べ物のこと。畜肉の屠殺方法などにも細かな戒律があります。



種類豊富なサラダバー



もちろん豆腐の小鉢も



動物性不使用ですが、まったく普通のカレーです



「学生達に、社会のために
ることを感じてもらうのが大切」
と考える京大生協。ベジタリア
ン食の導入については、「食」の選
択が、環境問題やさまざまな社

●学生の心の成長を願って●

かし、今年5月16日には、京都
大学の中央食堂・吉田食堂など
7カ所の食堂で、大豆ミートの
唐揚げ風、ベジ醤油ラーメンな
ど、ベジタリアンメニューの提
供を開始されました。2013
年の秋、学生から**ベジタリアン**
メニュー常設の熱心な要望があ
り、取り組みがスタート。導入
までには多くの課題がありまし
た。肉食の学生たちが食堂から
離れて行かないかという不安は
大きく、それゆえに、肉料理に
劣らない味を再現するために、
何度も検討を重ねられました。
調理に関しても、食肉調理と調
理器具を分けることや、同じ油で
揚げないなどの**コンタミ問題**を
どう考えるかなど、約2年半の
歳月を要しました。なお、京大
生協はNPO法人日本ベジタリ
アン協会の認定レストランに認
証されることになりました。

※3 コンタミネーションのこと。異物混入、あるいは異物混入があった製品を表す。ベジタリアン食の場合は、動物性食材を避けること。



学生の選択率10%を
超えるメニューも！

メニューは3カ月ごとに更新、
今回は7月中旬です

ベジな大学生協

京都大学生協同組合

〒606-8317

京都市左京区吉田本町 京都大学内

TEL 075-753-7640



地産地消の取り組みの一つ



会問題を考えるきっかけになり、
国際化の対応の実践につながる
と考え、実施しました。ほかにも
京都の農産物を学食で使用する
という試みを7～8年前から行
っています。例えば、限界集落
の京丹後の上山(うへやま)地区
の黒米を使用したメニュー、1
食につき3円の寄付をするとい
うもの。毎年8万食利用があり、
その寄付金のみで上山地区の鳥
獣害の柵を設置出来たそうです。

●新しい取り組み●

京大生協では、「健康と食」を
テーマに、大学内の健康科学セ
ンターと協力し、500kcal以
下で、良く咀嚼できるような
ヘルシー弁当を企画。心身が健康
であれば、勉学にもパワーが注
げます。今後も「美味しく食べて
もらう」を大切に、学生と連携
協力して、より豊かな「生活の
場」を提供していかれます。

大豆・豆腐という食材を通じて、皆様の食を支えていきたいと考えています

「健康」「ヘルシー」といった時代のニーズに合わせ、
大豆・豆腐という食材を主軸に、優れた食材をお届けしています。

取扱商品

豆腐加工品

(豆腐しゅうまい・大豆ハンバーグなど)

業務用食品添加物

(日持ち向上剤・酸化防止剤など)

豆腐関連商品

(にがり・凝固剤・消泡剤・大豆など)

おからコロッケ



豆乳入りミニたいやき
豊栄産業株式会社

東京都千代田区岩本町1丁目1番6号
渡東ビルディング ANNEX II 4階
TEL.03-5687-4311 FAX.03-5687-4400
http://www.hoeisangyou.co.jp

<協会事務局>

〒532-0003
大阪市淀川区
宮原 1-19-23-410
☎06-6868-9860
http://www.jpvs.org



NPO法人日本ベジタリアン協会
鷲野 季代子(執行役員)