

## 報告 4

# ムスリムとの国際交流からグローバルなイベント出店 「しばたサマーフェスティバル2019」への展開

—モスクとインターナショナルレストランでの  
アクティブ・ラーニング活動を活かして—

長 坂 康 代

## 1. はじめに一多文化理解コースならではの取り組み

多文化理解コースに所属する筆者のゼミは、昨年度から新潟東港近く、新潟市北区にあるイスラームの宗教施設モスク「イスラミックセンター新潟」を訪問し、ラマダン（断食月）の日没後の食事「イフタール」の手伝いをしてきた。それを複合的に結びつけ、東港近くのインターナショナルレストラン、インド・パキスタン料理店「ナイル」（以下、ナイル）の厨房で、インド人シェフからインド風春巻きのサモサやハラルカレーなどの作り方も伝授してもらってきた。

今年度は、「宗教の枠を超える」モスク訪問と「地域で世代を超えて関わる」サマーフェスティバルの出店を連携させた。昨年度の活動を展開し、学生が関心をもつハラル食材と新発田を結びつけ、学生たちはパキスタン人オーナーの理解のもと、シェフと協働でカレーの調理などをおこない、積極的に販売した。そこで、本稿は、学生が作成するゼミの活動記録（ポートフォリオ）も用いた多文化理解に関わる活動報告をする。

## 2. 昨年度の反省を踏まえた準備と学年・民族を超えた協働作業

昨年度の敬和祭では、ナイルでサモサとラッシーの作り方を教えてもらって、学生が手作りして販売した。企画立案、販売に関するノウハウのない学生にとって、敬和祭での活動に余裕はなかった。また、調理室と販売のテントが離れており、運搬の往復だけでも大変な思いをした。活動の展示も教室の一角で行ったが、当日は交代要員がおらず、ほぼ一人の負担になった。そのため、今後に向けた前向きな議論にするはずだった「反省会」では、他の学生を批判する場面もあった。

昨年度、ナイルで学生がマトンや豆などさまざまなハラルカレーを試食して、新発田のイベントで出店するならば、食べやすさを理由に「野菜カレー」の販売と決めていた。新発田の特産アスパラガスのカレーに入れることができないか模索をしたが、流通する時期が合わずに断念した。

こうした昨年度の取り組みを引き継ぎ、今年度はムスリムと本学の所在地・新発田をハラールカレーでつなごうという試みにした。5月から本学の保健師に師事を仰ぎながら、2年生が野菜カレーに入れるジャガイモ作りを始めた（写真1）。出店にかかる経費については、昨年度どおり全員一律1,000円を「出資」することとした。反省を踏まえて、今年度は2、3年生が合同で、より協力して作業にあたることができるように役割分担を明確にした。



写真1 ジャガイモの苗植え

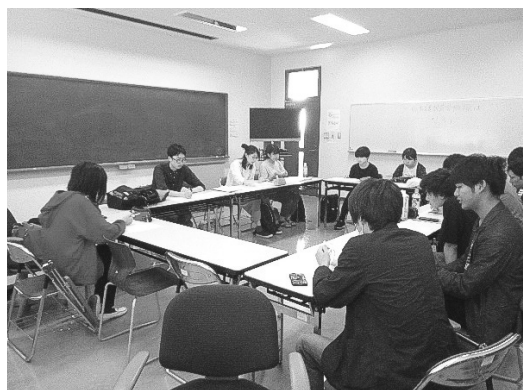


写真2 2、3年合同で企画立案

サマーフェスティバルが近づくと、2、3年生合同で話し合う機会が増えた（写真2）。中古車販売業をしながらモスク運営に積極的なマリクハーン氏にはゼミの時間に来てもらい、販売内容についてアドバイスもいただいた。マリクハーン氏、ナイルのシェフのネギ氏との、ランチを摂りながらの打ち合わせには学生も同席して、食材の買い出しや当日に学生が用意するもの、当日調理する人数を確認した。カレーとともにナンも提供することにしたため、ネギ氏に販売当日ナンを焼いてもらう交渉もした。学内での検便や出店に関する申し合わせについても、ゼミで情報共有できるようにした。こうして、2、3年生が協働で作業する準備を進めた。しかし、カレーの販売数については実績がないため簡単に割り出せず、他の出店者の意見を聞いたり、原価割れしない程度に販売できる数を計算したりして苦労していた。3年生Aにとっては、「学生が商品売り出すということは、簡単そうに見えてとても難しいことだった。その分、終わったあとの達成感とメンバーが打ち解け合った雰囲気は最高だった」ようである。

ドリンクの提供は、敬和祭でも作ったラッシーのほか、国際文化学科らしさを出しながら他の出店と重ならないように意識して、タイとマレーシアで販売されているハラール紅茶の2種類も追加した。初出店で認知度がなかったため、カレーのイラストやドリンクの写真を撮影して、本学のサマーフェスティバル出店グループのアカウントでSNSに載せることも試みた（写真3）。出店の意義も入れたPOPについても話し合いながら作成していった（写真4）。

2年生Bは「学年や立場をこえ白熱したディスカッションや備品の準備、価格の設定や当日の運営など、とても多くのことを体験し実践の中で学ぶことができた。商品をいくりに設定すれば利益を出せるか。利益を出しつつ廃棄を出さないためにはどうするのか。オリジナリティを出すにはどこに力を入れるべきか。イスラーム圏の文化を知ってもらうには、どう紹介するべきか。様々なことを話し合い、様々な条件の妥協点を見つけながら、無事に当日を迎えることができたと思う」と振り返っている。



写真3 SNSで発信のための準備作業

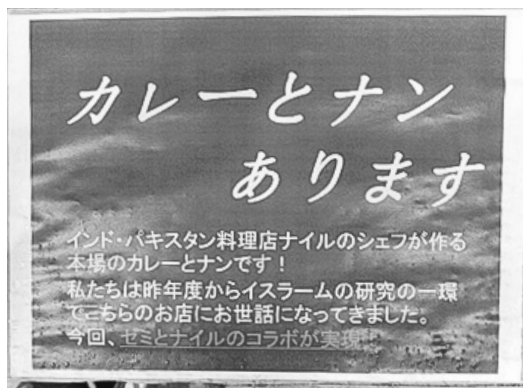


写真4 学びと実践を結ぶPOP

### 3. サマーフェスティバル当日—今回は2, 3年生が中心

今回は2年生10名と3年生8名が準備作業を行い、当日の販売は4年生1名も参加した。出店当日の午前中（ナイル営業時間外）に、テーブルや厨房を借りて作業を行った（写真5、写真6）。2年生が作ったジャガイモを使うだけでなく、保健師が作った玉ねぎも分けてもらうこともできた。

ハラルのカレーのため、調味料はハラルマークのある品を探して学生が購入した。ネギ氏に一枚ずつ丁寧に焼いてもらった200枚近いナンは冷めないようにアルミホイルで包んで、ナイルから新発田商店街の販売場所まで運んだ。



写真5 ナイル厨房でカレー作り



写真6 ラッシー作り

当日、筆者は食材店とナイル、ナイルと会場の荷物運搬を担当したため、販売場所の設営や販売についてはほとんど関与していない。出店会場の設営は、ナイルで調理をしない学生で分担して行った。会場の指定箇所はコンセントが届かないため（実際は学生が柱の上にあるコンセントに気づかなかった）、機転をきかせてブース内で場所を入れ替えた。3年生Cが「POPやチラシを作ったことがなくて苦戦したが、見やすさやデザインを何度も確認しながら作る体験ができてよかった」と言うように、いかにして目立つかということを念頭において工夫もしたようである（写真7）。当日は販売するカレーやナンを入れるカップに絵やメッセージを描くという作業も行っていった。

販売のメインであるカレーの到着が遅れて、開始当初はドリンクだけで販売した。2年生Dが「最初はお客さんがあまり来ず、どうすればお客さんが来るか工夫して接客も変えていった」と言うように、ドリンクに関しては、試飲のためにコップに少量を入れてトレーに載せ、サマーフェスティバルに来た方々に積極的に声をかけた（写真8）。アルバイト先から注文をとり、それをデリバリーすることもした。それぞれの学生が、その場で「臨機応変」に対応した様子が見える。



写真7 自主的なPOP宣伝



写真8 試飲による販売

この経験が学生にどのような効果があったのか、学生のポートフォリオの一部から引用して見解を載せたい。

初めて出店した2年生Bは「価値観や宗教に対する考え方などをお互いに話していく上で形態や深さこそ違えど、互いに生活の中に宗教が根付き関わっているということを知ることができた。『互いに学び合い、理解し合うこと』で良き関係になることができるということを改めて学ぶことができたと思う」と、活動全体を通して学んだことを記した。

2年生Eは、協働作業を通じて、「異文化同士のつながりや、協力し合い、何か一つ大きな出来事を達成することの重要性を学んだ。企画段階から一人一人得意なこと、苦手なことが見えてくる。一人ですべてをこなすのは困難で、それをできる完璧な人は少ない。

だからこそ協力し合うことで新しい一面を発見できることを理解した。足りない部分を補っていくのである。ある分野で自分が不得意だと感じたときにそれに執着するのではなく、周りを見ながら自分にある新たな才能を見つけることが重要であるとあらためて理解した」と述べている。

敬和祭での出店を経験した3年生Fは、「カレーのよいにおいに誘われたお客さんがたくさん来てくれて、無事に売り切ることができたのがよかった。学園祭では外部のお客さん以外に知り合いの学生が買ってくれることもある。しかし、このサマーフェスティバルは“本物の祭り”で、自然とお店の前を通る流れがあり、足を止めさせるのはとても大変だったが、メンバーの呼び込み、カレーのにおいもあって買ってくれるお客さんがいたのはとても嬉しかった。学園祭での出店だけでは分からなかったこともたくさん学ぶことができた」と学外での活動の手応えを感じている。

「人と関わるのが苦手で独りよがりであったが、同じゼミの人と仲が深められたことが自分の仲で大きかった」(2年生G) というように、他者との協働に力点を置いた学生もいたし、「計画の甘さが全面に出ていた。現実には反映できるものとできないものを判断する力、実際に取り入れた場合はどう条件分岐するかなどといった相談力など。バイトとは異なり、自らの行動に責任が伴うという意識をそれぞれ持ち、統一化させるべきだった」(2年生H) という謙虚な意見もあった。



写真9 3種類のハラルドリンク販売



写真10 ハラルカレー販売

#### 4. まとめ—アクティブ・ラーニングの成果を実感するために

サマーフェスティバルに出店したのは、国際文化学科の学生としてモスクに出入りしたり、ナイルで作業させてもらったりしたことへの「返礼」であり、東港近くにあるイスラーム文化と新発田を「結びつける」ためであった。身近に自分たちと異なる文化（食文化）をもった人がいる。それを知ってもらうための出店であった。

昨年度の反省を活かして、企画段階から2、3年生が活発に議論した。それでも当初は

経験ある3年が主導していたが、大袋に入った紅茶を分けたり、SNSでの発信作業をしたりと具体的な作業が始まると、学年関係なく意見するようになり、自然と協働するようになっていった。

このような活動ができたのは、時間をかけた小さな積み重ねと、許容範囲を広げるという意識である。昨年度、学生がムスリムと新発田を結びつける「グローカル」を意識したカレー作りを検討したが、思うようにいかなかった。それならば、まずできることとして新発田で食材を作ってカレーに入れようという妥協点を見いだした。今回は、昨年度の下積みと反省が活かされた活動であったといえる。

2年生は自分たちが中心になって活動することを念頭に、今年度の反省を改善点にして、すでに来年度のサマーフェスティバルの計画を立てている。徐々に芽生えている自主性を尊重して、学生の活動を見守っていきたい。

## 参考文献

長坂康代 2019 「イスラームから学ぶ大学生の異文化理解教育—名古屋と新潟でのアクティブ・ラーニングの取り組み—」『敬和学園大学研究紀要』28号、97—108頁。