

アジア友好

学食から

大阪国際大学枚方キャンパス(枚方市杉3丁目)で、学生たちがアジアの友好を願う学食メニューを考案した。そのメニューを食べることで、開発途上国に給食費が送られる仕組みになっている。まもなく、初めての寄付が実現する。

「学生食堂に新しいメニューが登場いたしました」。昼休み、4カ国語で生放送されるアナウンスは、すっかりキャンパスのおなじみとなった。昨年11月から流れている。

声の主は、中国人留学生でビジネス学部経済ファイナンズ学科3年生、何媛媛さん(22)。何さんが勧めるのは、

日本を表す井によそった白飯に、韓国料理でおなじみのブルコギとナムルが盛られ、中華料理の定番・ワカメスープ

が添えられた、日中韓友好メニューだ。これで370円。

うち20円は、NPO法人「テーブル・フォー・ツー・インターナショナル」を通してフリカの給食のために寄付される。府内では5大学などが参加する、TFTと呼ばれるプログラムだ。

友好メニュー考案のきっかけは昨年5月ごろ。3年生の野村雄大さん(21)が「料理で異文化交流ができないか」と考えた。石原慎太郎・東京都

大阪国際大生ら新メニュー



①(前列右から時計回りに)野村雄大さん、何媛媛さん、白川祐輔さん。後方は試食にも協力した外島健嗣准教授。学生が考案した「アジアの友好メニュー」いずれも大阪国際大枚方キャンパス

お勧め 日中韓丼370円うち20円途上国支援に

知事(当時)の尖閣諸島購入発言から間もない時期で、「日本人は、韓国料理も中華料理も大好き。政治家がどうであれ、自分たち一人ひとりが仲良くなれば、連鎖反応のように続いて一つになれるはず」と思った。

この案に、TFTを組み込み、資金援助が受けられる大学の「学生チャレンジ制度」に応募した。同じゼミの何さんと、友人で同学科3年生の白川祐輔さん(21)も呼び込んだ。

何さんは、料理上手な上海の父に教えを請いながらメニューを考え、試作を重ねた。「これからの世界は私たちの思いや考え方で変えられる。一番大切なのは、自分のことだけを考えるのではなく、心から誰かを助けたいと思うこと」とアジアの平和と世界の貧困問題解決の願いを込めて、メニューづくり打ち込んだ。

学食らしい値段に抑えられるよう頭を悩ませながら完成させたメニューは昨年11月、学食に登場した。10食限定でほぼ毎日売り切れる。アンケートをすると、「世界に貢献したいけど、何をしたらいいかわからない」という学生が多く、身近にできることとして友好メニューを選んでいくことがわかったという。

1食当たりの20円と学内の募金箱のお金を合わせ、2万5千円ほどになった。1200食以上の給食の費用として来月、初めてTFTに送る予定だ。(萩原千明)