

大阪国際大枚方キャンパス（枚方市）の食堂で、日本と中国と韓国の友好を願って学生が発案した「中国・韓国・日本の友好メニュー」が人気だ。売り上げの一部を発展途上国の学校給食に寄付する「テーブル・フォー・ツー（TFT）」運動にも参加し、学生たちの間で「国際問題を身近に感じられる」と話題を集めている。第1弾の「友好どんぶり」は3か月で180食を売り上げ、第2弾を考案中だ。（梶多恵子）

「テーブル・フォー・ツー（TFT）」運動 NPO法人「テーブル・フォー・ツー・インターナショナル」（東京都）が2007年に日本で始め、米国にも広がった。「2人の食卓」を意味し、先進国の人々と発展途上国の子どもたちが、時間と空間を超えて、食事を分かち合うというメッセージが込められている。1食あたり20円の寄付金が、発展途上国の給食費にあてられる仕組み。全国各地の学生食堂や飲食店のほか、コンビニ店で販売される食料品などにも導入されている。

大阪国際大生、3国ちなんだ新メニュー

日中韓友好「食」の懸け橋



「中国・韓国・日本の友好どんぶり」を紹介する野村さん（右）と何さん（枚方市の大阪国際大枚方キャンパスで）

企画したのは、ビジネス学部経済ファイナンス学科3年の野村雄大さん（21）。昨春、尖閣諸島や竹島を巡る中国や韓国との関係悪化を報じるニュースに触れた。「日本人は中華料理や韓国料理をよく食

TFT参加 学食の売上金一部寄付

べるし、旅行にも行く。向こうからもよく遊びに来ているのに、どうしてこんなに話が通じなくなるのか」と疑問に思い、友好をテーマにしたメニューの提供を思いついた。ゼミ生の中国人留学生の何

「三つの国の主食、白いご飯は外せないね」「それぞれの国の人が好きな料理を入れよう」野村さんらは講義の合間や終了後に話し合い、日本料理の定番・丼にし、韓国料理でおなじみの野菜のナムルと、牛肉を甘辛く味付けして焼いたプルコギを載せることに。さらに、中国の家庭でよく食べられる「ワカメスープ」を添え、ゴマとニンニクを加えて味付けした。試食を重ねて完成させ、「中国・韓国・日本の友好どんぶり」と命名。昨年11月に学生食堂で販売を始めた。価格は、1食370円。何さんは日本語のほか、韓国語、英語も学んでおり、留学生にもわかるようにと、校内放送を使って中国語を含めた4か国語でメニューを紹介した。

学生の間では「国際貢献に参加しやすい」「安くておいしい」と好評で、1月末に販売を終了。TFT運動の1食20円の寄付金と、趣旨に賛同した募金を合わせて計2万5000円が集まった。発展途上国の学校給食1200食分以上にあたり、今後、寄付する。

3人は新年度に向けて、新しいメニューを考えているところという。「取り組みで日本の学生とも仲良くなれる。次は、女子学生向けのメニューも考えてみたい」と何さん。野村さんは「1人1人の隣国への意識が変われば、いずれ大きな力になるはず。友好の懸け橋として、これからもメニューの提供を続けていきたい」と意気込んでいる。