

本学における平成26年度留学生との交流事業の成果と課題

昆 正 子・滝 川 由香里・古 賀 克 彦
福 井 謙一郎・荒 木 正 平

Achievements and Issues of the exchange program of the 2014 fiscal year foreign students
in Nagasaki women's junior college

Masako Kon・Yukari Takigawa・Katsuhiko Koga・ken'ichiro Fukui・Shohei Araki

キーワード：留学生、交流事業、グローバル人材、共修、協働

1. はじめに

平成13年に開設された大学コンソーシアム長崎は、NICE キャンパスと呼ばれ、県内10大学の単位互換を中心に共同教育を展開してきた。これを大きく発展させた「留学生との共修・協働による長崎発グローバル人材基盤形成事業」には、各大学から選抜された日本人学生と留学生の共修・協働教育を強化することにより、相互啓発力と課題解決力を高め、社会人基礎力を身につけた世界を舞台に活躍できる国際人を育成することをねらいとしている。

そうした能力が効果的に育成されるためには、企画・運営側の教職員の支援のあり方について丁寧な省察が必要である。

本論は平成26年度本学での取り組みについて成果と課題を考察し、今後のよりよい共修・協働プログラムの構築に役立てるものとする。

2. 実施事例

2.1. 「大中尾棚田火祭りボランティア」

大中尾地区を中心とする棚田地域は、長崎市外海町の中心部を流れる神浦川の上流にあり、石積等の貴重な農村景観を残す地域である。地区が例年開催している火祭りに大会スタッフボランティアとして平成26年11月1日（土）、長崎大学学生1名と留学生27名（中国、韓国）、長崎女子短期

大学9名（栄養士コース7名、幼児教育学科2名）がボランティアに参加し、現地スタッフの方々の指導のもと、主に竹灯籠の設置作業に従事した。当日のタイムスケジュールは図1のとおりである。

現地スタッフの入念な準備により、作業はスムーズに進行した（写真1）。その他、昼夜炊き出しの支援を頂き、地元でとれた新米や野菜、猪肉をご馳走になり、学生らも元気づけられた。バーベキューや餅つき、地元小学生の合唱、抽選会なども開かれ、地域住民のほか県内外からも観光客が訪れ賑わった。当日はあいにくの雨天にもかかわらず、約6500個の竹灯籠で火文字を作り上げ、訪れた客を感動させた（写真2）。また食物栄養専攻学生による「たこ焼き」の店には、多くの客が列を作り、好評を得ていた。

灯籠の灯りが幻想的で美しく、アーティストによる二胡等の生演奏も交えて心地よい時間を味わうことができ、学生、留学生ともに楽しめたようである。

図1 「大中尾棚田火祭りボランティア」
当日タイムスケジュール

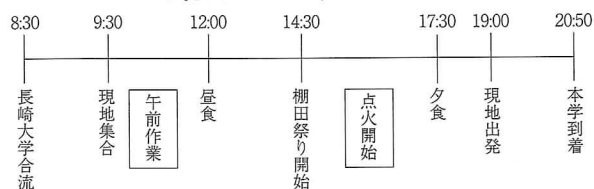


写真1 竹灯籠の設置



写真2 日没後の景色



2.2. 「世界の朝ごはんを作って食べよう！」

平成26年度12月13日（土）、長崎大学留学生7名（中国4名、韓国3名）、長崎総合科学大学留学生2名（ベトナム）と本学食物栄養専攻学生14名、教職員（高井、緒里、荒木、滝川、福井、鈴木、原田、太田、昆）9名の合計32名が参加し、本学調理室にてそれぞれ自国の朝ごはんの調理・試食を行い、共修・協働体験を行った（当日の詳細な進行は表1に記載）。留学生と学生が自身の健康管理への意識や海外の食文化理解を高めることをねらいとした。

充実した交流活動のために、留学生と学生の割合と国籍のバランスを考慮しつつ、精力的に募集活動を行った。募集に際しては、大学間連携事業「GLNET」にて10大学対象に募集をかけるほか、（1）の事業に参加した留学生を対象にメールにて連絡、長崎大学の国際交流会館在住留学生を対象にポスター掲示を行った。併せて他大学事務局や地域の子育て支援関連施設へ訪問を行った。参加希望者には、開催1週間前までに朝ごはんのレシピを本学に提出するよう依頼した。その後届いたレシピの内容に合わせ、使用する食材の調達と

調理器具の確認や、当日配布用レシピ集の作成、会場設営などを本学スタッフが連携して行った。

本学学生については初めての留学生との作業であり、どれ程調理作業に時間を費やすのか不明確であったため、今回参加者を食物の取り扱いや調理に関する基礎を習得している栄養士コースの学生に限定した。

調理は国籍別に留学生2、3名+本学学生2、3名の班分けを行い、1班につき調理台1台を割り当て、「中華料理」2班、「韓国料理」1班、「ベトナム料理」1班、「日本料理」1班の合計5班（5台）とした。日本料理以外の各国料理は、留学生が調理の中心を担い、本学学生が留学生の調理のサポートにあたった。また料理研究家の脇山順子氏（本学食物栄養専攻元教授）を招聘し、「日本料理」の班にて伝統的な和食の調理を依頼した。

当日は調理時間の関係で程よい緊張感がありつつも、和気あいあいとした雰囲気の中で自然と交流が生まれていた。基本的な調理については日頃調理実習を行っている学生も、珍しい食材や調理方法を前に、留学生に積極的に相談したり、話合って各自の役割を決めて効率よく作業を進めようとしたりする姿が各班頻繁に見られた（写真3）。

調理終了後は調理室に併設された試食室で試食会を開催した（写真4）。まず留学生による自国料理の紹介があり（写真5）、和やかな雰囲気の中、各国の料理に舌鼓を打ち親睦を深めた（写真6）。食後の講話では伝統的な和食について説明がなされ（写真7）、参加者は熱心に耳を傾けており、食の多様性や日本食へ興味を持っていた様子であった。

アンケート記入後、参加者全員で記念写真撮影を行い（写真8）、解散前にアンケート用紙の回収を行った。後日参加者には写真を送付した。

写真3 調理風景



写真4 試食風景



写真5 各国のメニュー（一部）



写真6 留学生による料理紹介



写真7 脇山氏による講話



写真8 記念撮影



表1 「世界の朝ごはんを作って食べよう」 当日の流れ

平成26年12月13日(土)

9時00分	長崎大学文教キャンパス内 中部講堂前に集合
9時10分	送迎バス出発〔→長崎女子短期大学〕
9時50分	到着
10時00分	開会の挨拶 ・事業の説明、スタッフ紹介 ・グループ分け
10時20分	調理開始
11時40分	調理・配膳終了 ～ 休憩 ～ 試食会場へ移動
11時50分	試食会 各国の朝ごはんを試食、試食後アンケート記入
12時30分	講話 テーマ「和食について」(料理研究家・長崎女子短期大学元教授 脇山 順子)
12時50分	閉会の挨拶 ・講師挨拶 ・参加者の感想発表、記念写真撮影
13時00分	終了 アンケート用紙回収
13時20分	送迎バス出発〔→長崎大学中部講堂前〕
14時00分	到着後、現地解散

3. 成果と課題

円滑な交流事業をすすめるにあたり、教職員側に必要となる援助・留意点についてまとめる。

3.1. 「大中尾棚田火祭りボランティア」

3.1.1. 時間配分を調整する

活動の流れについてやや間延びした印象を受けた。早朝から夜までの活動であり、日本人学生および留学生の疲れが見られ、「帰りたい」といった旨の言葉を留学生から聞く場合もあった。その理由としては、現地に到着して1時間30分程で竹灯籠の設置作業がほぼ終了してしまったことがあげられる。午前11時過ぎに昼食を食べた後は2時間強何もしない時間が生まれた。また当日は肌寒く、昼頃から降雨があったことや、腰を落として休憩する部屋やスペースがなく、疲れが溜まっていたものと思われる。

現地スタッフの方の心情を考慮しても、仕事量に応じた時間配分が望ましいと考える。

3.1.2. 業務内容と人員配置について十分な協議を行う

引率教員が業務内容を事前に把握できていなかった点を反省したい。名簿順で班が構成されていた為、留学生、学生、教員がそれぞれまとまる形で班分けが行われており、班によっては地元スタッフとの作業が時折困難であったと後に知らされた。今回主となった中国人留学生の多くは日本語が理解できてはいたものの、方言や詳しいところまで理解が及ばず、まだ熱い鉄板を扱う際に軍手ではなく布巾で作業をさせられ、留学生が気分を害したとの報告も聞かれた。現地スタッフの、祭りに来ている観光客をもてなしたいという必死の思いから、ボランティア要員である留学生に対する言葉や態度がきつく感じられることも考えられる。結果として留学生が戸惑う場面が生まれたのかもしれない。そのため留学生の間に日本人学生と教員が適度に交じりバランスのとれた人員配置を行う等、交流活動が順調に進むようサポートする態勢を主催者側と十分に協議し、整える必要があるように思う。

3.1.3. 参加者の体調管理の細やかな配慮を心がける

前日から降雨が予想されており、雨に備え本学学生は雨具を用意していたが、留学生はスタジアムジャンパーに薄着がほとんどであり、雨具を持参していなかった。昼頃から強い降雨があり、テントの中にもずぶ濡れになるほどであった。夕方からの冷え込みもあり、留学生の体調が心配であった。準備物に対する事前連絡と、雨具や防寒具の用意等、防雨・身体のコレ対策等細やかな配慮が必要であった。

3.1.4. 事業の趣旨を踏まえた人員募集を行う

地元の方が求めるボランティア像と留学生の意識とで温度差があり、それが時に留学生の不満となつて表出していたのではないかと考える。今回は短期留学生が多く、ボランティア+異文化交流というよりは、異文化交流を楽しむという付加価値に重きをおいた留学生が多くいたように思われる。今後募集の際には留学生が異文化交流をしつつも、ボランティアの役割も担っているという目的意識をもって参加できるよう、事業の趣旨を踏まえ呼びかける必要があると感じた。

そのほか各々の担当業務を明確にし、他大学のスタッフとの協働や参加者に対するサポートをきめ細やかに行えるようメンバーで話し合いを進めていくことや、活動のフィードバックのために活動後の参加者アンケートを実施することなどの改善点があげられた。

3.2. 「世界の朝ごはんを作って食べよう！」

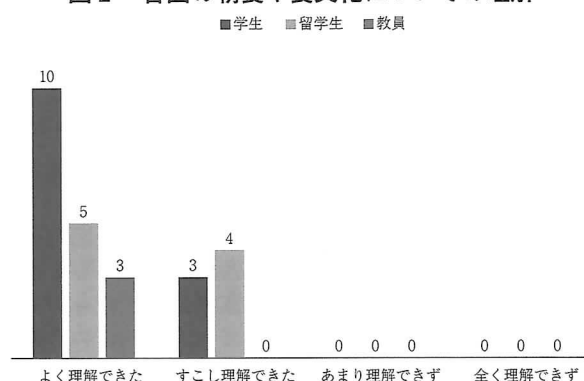
活動後の本学学生・留学生、教職員を対象に行った自記式質問紙調査の結果と、教職員による当日までの流れの振り返りから、本事業の成果と課題、教職員の援助・留意点を考察する。

3.2.1. アンケート結果

まず設問1「このイベントに参加し、各国の朝ごはんや食文化について理解することができましたか」に対し、学生13名（1名無回答）と留学生9名全員が「理解できた」と回答しており、「あ

まり、もしくは全く理解できなかった」と答えた参加者は見られなかったことから、本事業は一定の効果があったと思われる。

図2 各国の朝食や食文化についての理解



設問2「このイベントに参加し、他国の食習慣について、何か気づいたこと・学んだことはありますか？」に対し、自由記述によって回答を求めたところ、ベトナムの朝食事情、キムチに関すること等具体的な気づきに関する記述の他、「各国の違いやよさに気づくことができた」との記述が見られた。参加者が互いに他国の食文化に興味関心を抱き、文化の違いに気づき、新たな発見や学び等があったことがわかり（表3）、調理→留学生による料理紹介→試食までの一連の活動を通して参加学生がそれぞれに主体的に参加し、本イベントの意義を感じていたことが読み取れた。

設問3「このイベントに参加し、日本の食習慣について、何か気づいたことはありますか？」に対する回答は表4の通りであり、日本食が「栄養バランス」が取れている、「栄養豊富」であるとの内容が多かった。これは講話の際に脇山氏が留学生にも分かりやすい平易な言葉で和食について解説されたことで、日本の食習慣についてより理解が深まったためだと思われる。本学学生も改めて和食のよさを見直すこととなった。

設問4「このイベントにおいて、他国の参加者と積極的に交流しましたか？」の回答は、図3のとおりである。「交流できなかった」「あまり交流できなかった」と回答した参加者はおらず、交流については概ね高い満足感が得られてきたということができる。

表3 他国の食習慣について何か気づいたこと・学んだこと

留学生	・ベトナムは朝ごはんを外で食べるのが分かりました（2） ・ベトナムでも朝、家族と一緒に食べられたらいいと思います。 ・食習慣には大分違うところも似ているところもあります。同じものでも作り方が違うことによって料理の魅力が感じ（られ）ました。 ・食習慣が違い、（それぞれ）自分の特別な味を持っています。 ・各国の食習慣の違いを感じて、国の文化も違うことが深く感じ（られ）た（2） ・このような交流はとてもいい経験になった ・韓国はキムチをよく使います
学 生	・普段使っている食材の違う食べ方を知れてよかった ・韓国の人は朝からキムチチゲ、中国の人は朝からキムチチゲを食べていたり朝からガッツリ食べているんだとびっくりした ・作り方も食材も全く異なり、各国の料理の良さに気付くことができた（2） ・ベトナムの朝ごはんが外食であることに驚いた（5） ・日本で食べている食事が他国のものであったり、材料の違いに学ぶことができた ・中国ではあまりショウガやニンニクを使った料理をあまり好まないこと ・作ったことがある料理でも、実際に本場の作り方が全く異なっていた（2）
教 員	・味付けや調理法、食材の組み合わせから日本とは異なる文化を感じる事ができた

（数字）は同じ記述内容が複数あった場合の人数

表4 日本の食習慣について何か気づいたこと

留学生	・日本の汁を朝に食べるのが、韓国と同じで面白かった ・ベトナム人は朝ごはんを食べないので、日本の朝食に対してとてもおいしいと思う ・日本の料理は栄養バランスが大切なことが分かり、これからも日本文化をよく理解したい（3）
学 生	・日本食は身体に優しく健康的だと思った（6） ・味噌汁が栄養豊富であるということ（2） ・日本食は他の国より多くの食材が入っていると思った

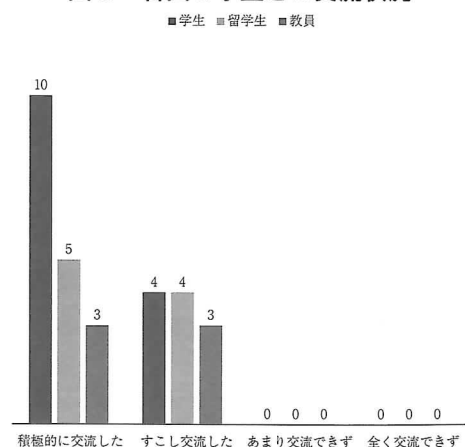
（数字）は同じ記述内容が複数あった場合の人数

設問1の結果と合わせ、ほとんどの参加学生は本事業を通して積極性や食への理解を高められたようである。今回本学学生の参加の動機については詳しく尋ねていないが、日頃学内で留学生との交流の機会がないことや、栄養士コースであるということから、元々食を通じた異文化交流には強い関心があったと推測される。設問7「その他の感想」として自由記述式で書かれた感想・意見(表5)を考察すると、本学学生・留学生がともに高く評価していたのは、「一緒に作って楽しかった」、「たくさんの人と関わることができた」といった「参加者同士の出会いと交流」であった。「レシピがあり、楽だった」、「美味しかった」との声もあり、これは留学生の参加協力はもちろんだが、留学生から事前に届いたレシピの翻訳・補完、食材や器具の準備、当日の調理指導等、食物栄養専攻の教員らによる手厚いサポートの賜物である。

このことが「貴重な経験ができ」、「有意義であ

る」といった本事業に対する評価や、「また参加したい」という再参加の希望にもつながったのではないと思われる。

図3 各国の学生との交流状況



活動中は本学学生から積極的に交流する姿が見られ、設問5「他国の方とのコミュニケーションを図る上で必要なことは何だと思いますか? (本

表5 その他の感想

留学生	・女子大学に来て幸せな時間を過ごしてすごく楽しかった ・とても楽しかった（2） ・韓国の人だけ集めて料理すると思ったけど、日本人と一緒にして、とても楽しかった。料理のレシピもあって楽に作りました。 ・今後もこのようなイベントに参加したい（2） ・とても有意義なイベントだと思う。 ・私は料理が下手ですけどみんなと一緒に作って楽しかったです
学 生	・どの国の料理もおいしかった ・とても楽しかった（3） ・貴重な経験ができてよかった（2） ・また参加したい（2） ・このような機会をこれからも設けて欲しい（2） ・たくさんの人と関わることができた（2）
教 員	・学生が積極的に交流する姿を嬉しく思った（3） ・学生も初めての経験であり、意義深い活動であったように思う。 ・幼教やビジネス、福祉でも何かできないか（3） ・本学主催のプログラムであり、環境構成や人的援助は本学栄養士コースの協力を得て無事に終了することができた。また脇山先生が存在も大きかった ・企画の早い段階で、関係する教員の協力を依頼するとより企画立案がスムーズに行えると思う ・学生が積極的に交流する姿を嬉しく思った（2） ・運営について、実習においてレシピや材料は重要であるため、早い段階で決められるとよいと思う ・食はコミュニケーションがとりやすいが、予算がでないのがネック。（3） ・留学生を集めるのに苦心したので、これからの課題である ・広報を少し早めに行った方がよい ・今回のような企画でも、栄養士コース以外の学生に参加してもらうのもいいと思う

（数字）は同じ記述内容が複数あった場合の人数

学学生のみに質問）」への回答（図4）にも反映される結果となった。語学力の必要性についてそれ程意識されなかったことについては、留学生が全員日常生活に必要な日本語能力レベルを備えていたことが大きな要因であろう。料理の紹介場面では、彼らの流暢な日本語を聞いて「上手」、「すごい」と漏らす学生の姿が印象的であった。企画当初、留学生へのレシピ依頼文に英訳を添付したり、当日通訳の臨時職員を雇用することについて検討していたが、今回その必要性は感じられなかった。

3.2.1 交流当日の参加者に対する人的サポートを心がける

今後交流事業を行う場合、申し込みの時点で日本語能力のレベルを記入するようにすることで、それをもとに通訳になれる学生・留学生を班に適宜配置することが可能になる。

当日支援する教職員の立場も明確にする必要が

ある。交流は相手があって成立し、互いの意見を交換して協議しながら進めていくものであるが、その中でやはり予期せぬ事態も起こりうる。活動全体を見守り、場面に応じて手助けをすることが、教職員スタッフの基本的姿勢となる。一人ひとりがそのことを把握しサポートにあたりたい。

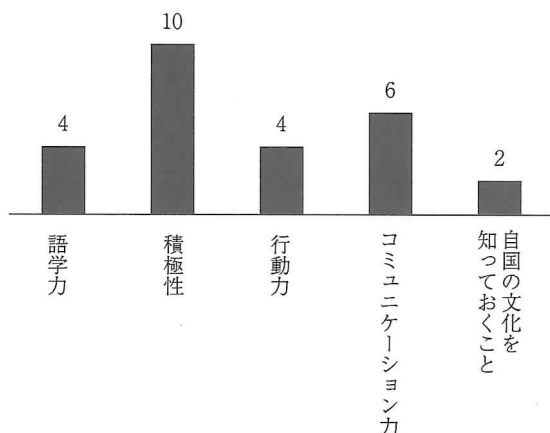
3.2.2 学生の主体性と相互尊重の意識をより高める

今回教職員間の連携に対する意識は高く、とくに環境構成や人的援助については栄養士コースの教員の協力を得られたことが心強かった。運営の効率化と学生の安心・充実した活動のために、今後とも本学の人材や資源を有効に活用した企画立案が図られることを望む。

また、学生の主体性を高める点については、今後さらなる改善の余地がある。学生は「自国の文化を知っておくこと」にそれほど意識を向けていないようであるが（図4）、そもそも国際交流の

スタートは、互いの背景となる文化や伝統を理解しあうことから始まる。今回、留学生による自国の料理と食文化の紹介と、講師による伝統的な和食についての解説がなされたが、現代の日本の食事情について学生目線からの説明も加わると、より学生と留学生が対等の立場で響き合うことができたのではないかと考える。本学学生が補助ボランティアだけではなく、主体的な異文化交流活動を行うという意志のもと参加できるよう、企画の目的と実施内容の整合性を図ることが必要である。また調理や試食の際に学生が素直に発した言動によって留学生が不快になることも大いにありうる。その国の習慣や風習などの違いを理解し楽しめるよう、本学学生が相互尊重の意識を持って臨めるよう準備することが望ましい。それにより、表面的な理解にとどまらない、深い交流が実現すると考える。

図4 異文化コミュニケーションにおいて大切な事



3.2.3 組織・人員計画と事業スケジュール等の検討

次に、事業を行う上での組織体制や事業を進めるなかで必要となっていく人員とその募集方法、当日までの準備スケジュールについて省察する。

参加留学生の募集については、当初調理台等の設備と人員バランスを考慮し、12名程度とした。十分な応募があるか不安もあったため教職員での募集の呼びかけに尽力した。その結果、最終的に3か国9名の留学生に参加してもらうことができ、国籍で見ても大きな偏りはなかったと考える（平

成25年5月1日現在の長崎県内の国・地域別留学生受け入れ状況¹⁾は、1位中国、2位韓国、3位ベトナムの順となっており、国籍については妥当なバランスであったといえる）。

今回の反省点として以下のことがあげられる。まずは準備スケジュールの遅れにより終盤のスケジュールにしわ寄せが生じてしまった点である。チラシの掲示・配布を開催日約2か月前に行ったが、留学生は日頃学業やアルバイト等で非常に多忙であり、中には予定が合わずに参加を断念したり、締め切り日（開催日1週間前）を過ぎてからの申し込みもあった。またレシピの提出を催促するもののメールや電話ではすぐに連絡がとれず、結果的に開催日前日に食材の調達をする事態となった。参加確定後の諸連絡がスムーズでなかった原因には、学内の役割分担の明確化に甘い部分があった可能性も否めない。

次年度以降は、事業達成までのタスクを明確にし各自が意識することのほか、早めに他大学へ開催について打診し、開催時期の検討と準備、募集の呼びかけを行うことで、人員的にも日程的にもバランスのとれた企画運営ができると考える。

その他レシピ集作成にあたり、留学生には所定の用紙に4人前程度の分量で材料の記入を依頼した。その際、レシピに記入してもらう分量と当日調理してもらう量は異なる旨の説明がうまく伝わらず、当日複雑な表情を浮かべる留学生もいた。文字の大きさや文章量など、こちらが意図した内容がより留学生に伝わるような工夫も必要であった。

また予算申請上食材費が捻出できず、学内の経費から処理することとなった点も考えなければならぬ。参加者の感想からみても事業の費用対効果は十分であったといえる。今後事業を継続・発展させるためにも、実施に係る費用の確保についての問題をクリアする必要がある。

4. まとめ

教育のグローバル化にもかかわらず、学生の内向き志向についての指摘は多い。それが不況による「地元志向」ではなく、「面倒を遠ざける」といった意味合いであるとすれば、それは問題であ

る。大学とは多様な人間が集まり、自身の人間的成長が促される場にもなる。「留学生との共修・協働による長崎発グローバル人材基盤形成事業」で学生が獲得すべき能力・態度には、①高い多文化理解能力②他国の言語を使った高いコミュニケーション能力③課題を見極め、解決するための企画力④主体的な行動力⑤社会貢献に対する高い意欲の5項目がある。平成26年度現在、留学生受け入れのない本学の学生にとっては、本事業の参加は留学生との貴重な交流の場となり、主体的行動力と多文化理解力の育成の意味合いが強いものとなる。その第一歩として今回の2つの事例は意義深い活動であった。

今後本事業の恩恵を全学学生が受けられるよう、他学科・コースの特性を生かしたユニークな交流プログラムを検討することが考えられる。そのためには、本学の人材や設備等の資源を有効に活用した特色ある事業計画、さらに学科・専門を超えて教職員スタッフが積極的に連携を図ろうとする姿勢が重要である。また、学生にとって、就職後にどのような場面において前述5項目が活用できるかを明確化することも、呼びかける前に必要と考える。

今回得た知見を踏まえ、参加者一人ひとりの充実した学び合いに向けスタッフ一丸となって努力を重ねる所存である。

5. 謝 辞

事業実施にあたり多大なご支援を頂いた長崎大学地域教育連携・支援センターのスタッフの方々、大中尾棚田保全組合の皆様、県内各大学の教職員、すべての関係者の方々に感謝申し上げます。

注

- 1) 国際教育リエゾン機構 地域留学生交流推進会議平成25年度統計資料
閲覧日 平成26年12月13日 (<http://www.nagasaki-u.ac.jp/ryugaku/j/suishinkaigi/index.html>)

参考

- ・「留学生との共修・協働による長崎発グローバル人材基盤形成事業」

文部科学省『大学間連携ポータル』
(<http://daigakukan-renkei.jp/a015/>)
閲覧日 平成26年12月30日