

レイシズムとはなにか

人種差別ということばがある。これは、レイシズムの訳語である。「〇〇は人種差別だ」というとき、人種差別というよりも民族差別なのではないかと感じられることもある。はたして、人種や民族とはどのような意味なのだろうか。ここで「人種」や「民族」という概念について文化人類学の立場から解説した本をみてみよう。スチュアート・ヘンリはつぎのようにのべている。

…民族にしても人種にしても、その時々状況に即して創られ、再生産される、操作可能な社会観念である、ということです。本質的なものではなくて、一つの現象といってもいい。しかしながら同時に、その時代の政治、経済、文化などに影響を及ぼす、厳然とした現実——社会的な実在——でもあるということです。いいかえれば、民族も人種もフィクションであるにすぎないのに、逃れようのない現実であるということです。集団殺害（ジェノサイド）や民族浄化などといった恐ろしい出来事が幻想のうえに成り立っているとしたら、救われません（スチュアート2002:18）。

人種も民族も、ある視点によって「見いだされたもの」であり、本質的な実体があるわけではない。そのため、まなざしが増えれば、人種像や民族像も変化することになる。ここで問われるのは、人種や民族という概念をどのように使用するのか、あるいは、使用しないのかということである。ただたんに、民族は幻想なんだとしまえば、その社会の多数派にとって都合のよい社会を維持することになる。なぜなら、意図してなにをしなくても、多数派の文化は「あたりまえ」のように社会で実践され、再生産されているからである。

いま現在、人種という概念がもっとも使用されているのは、人種差別について論じる文脈だといえるだろう。人種差別とは、一体どのようなことをさすのか。レイシズム（人種差別）といったときに、そこで問題にされるのは、どのようなことなのか。竹沢泰子（たけざわ・やすこ）はつぎのように指摘している。

日本で人種や人種差別について語ることは、常に一定の困難さを伴う。人種と言え、コーカソイド人種（白色人種）、モンゴロイド人種（黄色人種）といった、古典的で誤りに満ちた理解が教科書や事典などをおして広く浸透しているがために、人種差別という言葉で一般に想起されるのは、アメリカ合衆国の黒人差別か南アフリカ共和国のアパルトヘイトか、さもなければ日本人が海外で受ける人種差別といった類のものに限られがちである。民族は人種の下位概念、文化的概念であり、人種は生物学的概念であるという理解によって、日本社会における在日コリアンや華僑・華人などに対する差別は「民族差別」、被差別部落に対する差別は「部落差別」というそれぞれ個別の差別形態として認識されることになり、問題を矮小化してきた。それによって、これらの差別に通底する人種主義の側面については、むしろ覆い隠されてきたと言っても過言ではない。また学術界においては、国内におけるこのような問題を海外における人種主義の事例と紡ぎあわせて、それらの共通性や特異性を検証するといった営みは、きわめて立ち後れていると言わなければならない（たけざわ2009:1）。

竹沢は、「英語の“racism”には、日本語の人種主義と人種差別の両方の意味が含まれている」と説明している（たけざわ2005:18）。竹沢はレイシズム（人種主義・人種差別）を、「人々の認識において「人種」が異なるがゆえにおこなわれる差別行為や人種間に優劣をつけるイデオロギー」と定義している（18-19ページ）。つまり、レイシズムとは、「人間を人種という概念で区別・分類することができる」という発想と、「人種には優劣がある」という発想という、ふたつのイデオロギーのことである。

人間を分類し、自分たちを上位に位置づけ、他者をおとしめ、排除するということは、人間の社会のなかで何度もくりかえされてきたことである。そうした分類と差別という問題は、社会を構成する人間にとって、おかしてしまいやすい過ちであるからこそ、レイシズムについて意識し、議論する必要がある。

日本においては、部落差別についてとりあげることも、レイシズムの問題にむきあううえで必要なことである。部落差別は、まさに一方的な価値観や力によって人間を区別し差別するものだからである。

肉食・皮革と差別

現在では部落差別はほとんど解決したと主張する人たちがいる。一方で、そもそも部落差別がどのような差別であるのか、まったく理解していない人もたくさんいる。ここでは肉食と部落差別という視点から、歴史をふりかえっておきたい。黒川みどり（くろかわ・みどり）は『近代部落史』でつぎのように説明している。

明治後期になって肉食はしだいに普及していったが、それに対する民衆の根強い偏見は完全に払拭されたわけではなく、また肉食を採り入れたからといって、屠場労働や精肉作業に対する偏見の解消には直結せず、そうしたことが屠場の仕事に関わる被差別部落民衆に対する差別・偏見につながっていった。さらには屠場のイメージが肥大化し、屠場の仕事には関わりをもたない被差別部落の人びとまでをも一緒くたにして、屠殺に纏（まつ）わる忌避感が被差別部落全体を覆っていった（くろかわ2011:77）。

これはジョージ・バーナード・ショアの『人と超人』にある一節とよくにている。

ごうまんなアメリカ国民は…中略…、黒人にブーツをみがかせ、黒人の精神的・肉体的劣等性を証明する。彼がクツみがきであるという事実によって（... the haughty American nation ... makes the negro clean its boots and then proves the moral and physical inferiority of the negro by the fact that he is a shoeblack）。

http://ebooks.adelaide.edu.au/s/shaw/george_bernard/man_and_superman/complete.html

自分ではしたくないが、自分たちが必要としている作業をだれかにさせることで、自分たちの「純粹さ」を確保し、同時にその作業と従事者をおとしめる。そして、就職差別をすることで、自分たちの「同僚」にはしないという排除をおこなってきた。また結婚差別によって、自分たちの「家族」にはさせないという他者化をおこなってきた。ご都合主義によって「われわれとは、ちがう」という意識を再生産してきたといえるだろう。

これは肉食だけでなく、革製品についてもおなじことがいえる。革の利用は近代以前からずっとつづいてきた。ながい歴史がある。たとえば、太鼓（たいこ）の皮は動物の皮である。三味線（しゃみせん）の皮はネコやイヌの皮を使用している。太鼓や三味線などの楽器は、音楽文化というだけでなく、皮革文化の産物である。

「皮をなめす」のもコツがある。ひとつの技術である。しかし、そういった熟練のわざに注目することはほとんどない。ただ、製品化された商品としてだけ皮革に接している。作業工程をしらないのは、どのような商品でもおなじことかもしれない。しかし、ほとんどの場合、その作業工程がタブー視されることはない。しかし食肉と皮革に関しては、テレビで放送されることはほとんどないといっている。部落差別をうけてきた人たちが主に従事してきた歴史があり、また、いまでも職業差別がのこっているからである。たとえば、前回紹介した品川の「東京都中央卸売市場食肉市場」にも、大量の「差別はがき」がおくられたことがある。その差別はがきは、「お肉の情報館」に展示されている。

メディアと差別表現

これまで、差別表現（差別語）をめぐる、さまざまな議論がされてきた。差別語を規制しようとする主張に対して、「ことば狩り」と名前をつけ、反対する場合もあった。差別表現として問題にされてきたのは、部落差別に関するものをはじめとして、性差別、障害者差別、アイヌ民族などの少数民族、在日朝鮮人をはじめとする「外国人」、性的マイノリティに関するものである。こうした差別の問題、また、マスメディアの表現の問題もまた、多文化主義の課題であるといえる。たとえば『アメリカの差別問題—PC（政治的正義）論争をふまえて』をみると、アメリカで展開されてきた「適切な言語表現」のありかたについての論争を確認することができる。日本でも、現在「ヘイトスピーチ（マイノリティに対する差別／憎悪表現）」が社会問題になっている。

ここで、1997年に出版された『多文化社会と表現の自由—すすむガイドライン作り』という本に注目してみたい。副題にあるように、表現の「ガイドライン」が国内外で作成されていた時代である。編者の湯浅は「まえがき」で、ガイドラインのあるべき位置づけについて、つぎのように説明している。

差別是正のためのガイドラインの策定は、表現の自由を立法によって規制するのではなく、社会的少数者の自由と権利を保障するために、表現の自由をいかに拡大するかという観点が含まれている。つまり、民主的なプロ

セスを重視しながら、市民的な調整原理を具体化していく、もっとも今日的なテーマのひとつなのである（ゆあさ／たけだ編1997:4）。

つまり、湯浅は法律による規制というトップダウン式のガイドラインではなく、民主的に調整するようなボトムアップ式のガイドラインが必要であるという立場をとっている。

湯浅は、「多文化主義の視点から」「メディアの役割とガイドライン作成の意義」について、つぎのように論じている。

「かつては自由に書けたのに今は差別問題がうるさい」といったとらえ方ではなく、これまでエスニック・マイノリティや社会的少数者の立場を考えずに表現し、均質な読者像を想定していたことが問われているのである。また、表現の機会は決してすべての人々に開かれているわけではなく、とりわけ社会的少数者の表現へのアクセスが十分でないことが問題となっているのである。つまり、表現の自由のそのものの価値である多様性を保障する共同の場を作り出していくためにもメディアのもつダイナミズムが今ほど必要とされている時代はないと言えるだろう。

表現のガイドラインをメディアが作成することは、そのようなメディアのダイナミズムを促進する契機と位置づけなければならないだろう。禁句集や言い換え集といった危機管理的な意味でのマニュアルではなく、世界史的な視点からメディアの表現に新しい息吹を呼び込むものにしなければ意味がない（ゆあさ1997:268-269）。

湯浅が「禁句集や言い換え集といった危機管理的な意味でのマニュアル」と表現しているように、「こういう表現をつかわなければ問題にならない」というような視点にたつ「対策」がとられてきたのも事実である。一方で、差別がどのような問題であり、どのようにむきあっていくのかという根本的な問いをなげかける議論も展開されてきた（ましこ2014、さとう2018）。

たとえば、「あれ」ということばがある。「あれ」は差別語とは認知されていない。しかし、「あれ」ということばに差別的なニュアンスをこめることはできる。差別表現は単に語彙（単語）の問題ではなく、その文脈によっても規定されるものである（たなか1993）。「あれ」ということばでさえ差別表現として利用できるのは、この社会に、すでに定着した差別の実態があるからである（差別語を使用しなくても、現実にある差別を参照する（ほのめかす）だけで差別的な文脈をつくることができる）。だからこそ、マニュアルは「表面的な対策」にしかならないのだといえる。

現在、マイノリティに対する差別や攻撃的な言動について、法律で規制し、刑罰の対象にすることを主張する議論もある。それに対して、慎重論もだされている。師岡康子（もろおか・やすこ）が『ヘイト・スピーチとは何か』で紹介しているように、「法規制を選んだ社会」（第3章）の事例をふまえて、「法規制慎重論」（第4章）の内容を確認したうえで、差別やマイノリティ迫害の問題に対して、社会として、今後どのようにとりにくんでいくのかを議論していく必要がある。

差別扇動としてのヘイトスピーチ

ヘイトスピーチとは、直訳すれば「憎悪表現」という意味である。しかし、ヘイトスピーチの問題は特定の集団に対する憎しみ（憎悪／嫌悪）をあおることにある。マイノリティに対する憎悪を呼びかけ、攻撃の対象にしようとする行為である。そのため「差別扇動」や「憎悪扇動」と表現する場合もある。

近年の日本社会では、街頭で特定の集団に対する攻撃を呼びかける集会在たびたび開かれている。差別の扇動を目的としたデモも何度も開かれてきた。デモのコースを在日朝鮮人の集住地区を通過するように設定し、恐怖感をうえつけるようにしたデモも各地で開かれてきた。カウンターとして、ヘイトスピーチに反対し批判する地道な活動もある。その結果、いわゆるヘイトスピーチ解消法が制定された。

毎週のようにどこかの街頭で、敵対心をあおる発言や憎悪を呼びかける発言が拡声器をつかって発信されている。それと同時に、ウェブ上でも、攻撃的な発言があふれている。たとえば、おかしいことをおかしいと発言する外国人女性に対して、中傷と人格攻撃が集まることがある。だれが中傷されるかは、その属性によって変動する傾向がある。

インターネットが普及する以前は、ヘイトスピーチは手紙や電話、あるいは落書きによって発信されてきた。マスメディアが差別表現をする場合もある。政治家によるヘイトスピーチがメディアで流されることもある。ヘイトスピーチの問題は、古くて新しい問題である。関西圏では「差別落書きをなくそう」という看板が自治体によって設置されてきた。それは多くの場合、部落差別に関する差別落書きのことをさしている。

現代社会には、メディアの多様化によって差別や憎悪を発信する手段が増えたという側面と、ウェブ上のやりとりによって攻撃的な行動が可視化され、さらに接点を増やし、ネットワーク化されていくという側面がある。たとえ事実無根のデマであっても、すぐさま拡散され、いわれのない中傷と攻撃がはじまってしまうこともある。そのような社会において、差別は、もはや娯楽のようなものになってしまっている。ひじょうに危険な状態だといえる。

アウトティングはなぜ問題かープライバシーの侵害による差別扇動

事実無根のデマの流通も問題であるが、同時に、アウトティングによる差別の扇動という問題もある。アウトティングとは、おもに性的少数者に関連して使用される用語である。

田亀源五郎（たがめ・げんごろう）による『弟の夫』というマンガの3巻では、アウトティングという用語についてつぎのように説明している。

同性愛者であることを公表することをカミングアウトといいますが、本人が公表していないのに他人が勝手にばらすことをアウトティングといいます。…中略…

アウトティングは人を傷つけ、時として大きな悲劇を呼びます。2010年、アメリカで18歳の大学生がルームメイトにアウトティングされて、橋から飛び降り自殺した事件は、大きな社会問題になりました。日本でも2015年に、やはり大学生がアウトティングによって亡くなっています（たがめ2016:「マイクのゲイカルチャー講座8【アウトティング】」）。

アウトティングが問題であるのは、すでにこの社会において性的少数者が攻撃の対象になっている現実があるからであり、事実であるうと、なかるうと、他者が勝手にそのことを他言することは、生存にかかわる攻撃になるのである。

差別が「あたりまえ」の風景になっている社会では、自由に行動することが困難になってしまう。たとえば書店や図書館で、性的少数者に関する本を手にするにも勇気が必要になる。映画をレンタルすることも同様だといえるだろう。最近では、月額500円から2000円ほどで映画やドラマが見放題できるサービスがある（クラウド型配信サービス）。インターネット回線さえあれば、人目を気にせず好きな作品を視聴できる。あとは、個人の端末と個人の部屋があればよいというわけだ。

ヘイトスピーチのさきにあるもの

ヘイトスピーチの問題に話題をもどそう。ヘイトスピーチはヘイトクライムを呼びおこす可能性があるため、余計に悪質であるといえる。ヘイトクライムとは、特定の集団に対する嫌悪を根拠とした暴力行為である。ヘイトクライムによる暴力、殺人、虐殺は、残念ながら過去にたくさんの例がある。そして現在進行形の問題である。

日本社会においては、ヘイトクライムは野宿者襲撃として、くりかえし殺害や殺人未遂事件がおきている。投石、放火、暴行などの暴力がくりかえされてきた。

また世界各国で、性的少数者に対する迫害の問題がある。からかい、暴行にとどまらず、殺人事件もおきている。マイノリティにとって、安全な場所はどこにもないというような状態だといえる。

日本では2016年7月26日に、おぞましいヘイトクライムがおきてしまった。神奈川県にある障害者の入所施設でおきた障害者殺傷事件である。19人もの人が殺害され、職員3人をふくめ27人が重軽傷を負った。

ひとりひとり個性のある個人が、当初は「意思の疎通ができない人」と表現されて報道された。「意思の疎通」とは、コミュニケーションをとることを放棄し、個人の尊厳を無視するからこそ「できない」と判断できてしまうのである。自分自身のコミュニケーション能力を度外視して、他者の「能力」だけを問題視していたのである。

だれにも等しく尊厳がある。あたりまえのことだ。顔のない数字や、記号化されたカテゴリーでもなく、具体的な個人個人と向きあうことがなければ、おなじような事件をくりかえしてしまう。

人は弱い。人をねたむこともあれば、うとましいと思うこともある。しかし、だれかを他者化し、おとしめ、敵意をむけている自分に気がついたとき、たちどまり、ふみとどまること、そして、ふりかえてみる必要がある。

わたしたちは、このかぎりある社会のなかで、わかちあって生きているからだ。それが社会であるからだ。

ヘイトスピーチの被害者は、国外出身者だけなのか

最後に、ヘイトスピーチ解消法の問題点について論じておきたい。ヘイトスピーチ解消法は、「本邦外出身者に対する不当な差別的言動の解消に向けた取組の推進に関する法律」というものである。法律名として、その対象を「本邦外出身者」に限定していることに注目したい。論点は、おもに2つある。ひとつは、たとえば民族的マイノリティは国内にもいるということである。アイヌ民族に対する誹謗中傷は、いまだになくなっていない。いわゆる「外国人」だけがヘイトスピーチの被害にあっているのではない。性的少数者、障害者、野宿者など、さまざまな人たちがその被害にあっている。もうひとつは、法律の文章のなかで「適法に居住する」という文言があることである。これは、適法に居住しているにもかかわらず「でていけ」といわれるのは不当な差別であるとの趣旨によるものとされている（外国人権法連絡会編2016:22-23）。しかし、この文言が在留資格のない人のことを度外視した表現であることにはかわりない。法律名や法律の文言に、修正の必要があるといえる。2016年には障害者差別解消法、ヘイトスピーチ解消法、部落差別解消法という3つの法律が施行された。それぞれ、社会の認知度は高いとはいえない。さらなる普及がもとめられる。

参考文献

- 生田武志（いくた・たけし）2005 『〈野宿者襲撃〉論』人文書院
外国人権法連絡会編 2016 『Q&Aヘイトスピーチ解消法』現代人文社
加藤直樹（かとう・なおき）2014 『九月、東京の路上で—1923年関東大震災ジェノサイドの残響』ころから
上田誠二（かみた・せいじ）2018 『「混血児」の戦後史』青弓社
川元祥一（かわもと・よしかず）2003 「と場の労働と食肉文化」『部落解放』3月号、108-116
黒川みどり（くろかわ・みどり）2010 『近代部落史—明治から現代まで』平凡社新書
黒川みどり 2016 『創られた「人種」—部落差別と人種主義（レイシズム）』有志舎
駒井洋（こまい・ひろし）監修／小林真生（こばやし・まさお）編 2013 『移民・ディアスポラ研究 3 レイシズムと外国人嫌悪』明石書店
佐藤裕（さとう・ゆたか）2018 『新版 差別論—偏見理論批判』明石書店（初版は2005年）
下地ローレンス吉孝（しもじろーれんす よしたか）2018 『「混血」と「日本人」—ハーフ・ダブル・ミックスの社会史』青土社
スチュアート、ヘンリ 2002 『民族幻想論—あいまいな民族 つくられた人種』解放出版社
田亀源五郎（たがめ・げんごろう）2016 『弟の夫』3巻（全4巻）
竹沢泰子（たけざわ・やすこ）2005 「総論—人種概念の包括的理解に向けて」竹沢編『人種概念の普遍性を問う』人文書院、9-109
竹沢泰子 2009 「総論 表象から人種の社会的リアリティを考える」竹沢編『人種の表象と社会的リアリティ』岩波書店、1-26
中川洋典（なかがわ・ひろのり）2016 『焼き肉を食べる前に。絵本作家がお肉の職人たちを訪ねた』解放出版社
中村一成（なかむら・いるそん）2014 『ルポ 京都朝鮮学校襲撃事件—〈ヘイトクライム〉に抗して』岩波書店
部落解放人権研究所編 2019 『ネットと差別扇動—フェイク／ヘイト／部落差別』解放出版社
保坂展人（ほさか・のぶと）2016 『相模原事件とヘイトクライム』岩波ブックレット
ましこ・ひでのり 2014 『新装版 ことばの政治社会学』三元社（初版は2002年）
師岡康子（もろおか・やすこ）2013 『ヘイト・スピーチとは何か』岩波新書
湯浅俊彦（ゆあさ・としひこ）1997 「多文化主義と表現のガイドライン」ゆあさ／たけだ編『多文化社会と表現の自由』明石書店、245-272
湯浅俊彦／武田春子（たけだ・はるこ）編 1997 『多文化社会と表現の自由』明石書店
脇浜義明（わきはま・よしあき）編訳 1995 『アメリカの差別問題—PC（政治的正義）論争をふまえて』明石書店

テストの練習（2）：再提出されたもの、おくれて提出されたもの

質問「明治時代、アメリカ人宣教師が日本で果たした役割について知りたい。」

URL：https://crd.ndl.go.jp/reference/detail?page=ref_view&id=1000150985

質問：自動車運転の「聴覚障害者標識」について、マークにこめられた意味を知りたい。

https://crd.ndl.go.jp/reference/detail?page=ref_view&id=1000139480

コメントの紹介

妹が卵・牛乳アレルギーです。小さい頃はまだ原材料名の漢字を読むことができなかったのですが、お菓子を買うときに自分一人で新しい（食べたことのない）ものを選べず毎回誰かに確認してがっかりしていたのがかわいそうで、わかりやすいピクトグラムがすべての商品についていたら好きに選べたのにと感じてしまいました。外食もいちいち材料を聞くのが面倒なのでほとんど行きませんでした。小学校の給食は前もって配られているメニュー表を親がチェックして、食べられないものがある場合は前もって申請すれば卵を入れる前の状態のものをもらえたり（ただし給食の時間にみんなとは別に自分で取りに行かなくてはならない）、そういった配慮ができないもの（牛乳やアイスなど）は家で代替りのものを用意して持って行っていました。中学校はランチボックスというもので二種類のメニューから選ぶことができ、アレルギーに配慮したメニューを作ってくれることは無くなってしまいました。選択肢が増えたので全く食べられるものがないという事態にはあまりなりません。しかし人気メニューは大抵卵・牛乳を使っているため選ぶことができず、もう一種類のメニューを選ばざるを得ない状況になってしまいがちで、しかもそのもう一方のメニューは人気メニューに対してかなり質素なもの（という用語弊があるかもしれませんが）で本人はとても残念そうでした。また、給食で毎日配られる飲み物は牛乳、野外学習でハイキング後に配られる飲み物も必ず牛乳、栄養があるのはわかりますが牛乳が苦手な子ども、飲むことのできない子どもがいるにもかかわらず、たとえ和食であっても牛乳を合わせる文化はおかしいのではないかと思います。

私は以上のような文化を通して妹が「アレルギーに配慮したメニューを特別に用意してあげる」とか「食べられないなら自己責任で別のもを用意してきてください」というようなメッセージを受けとったのではないかと心配です。妹はそれなりに感情を出せるタイプではあるのですがアレルギーに関する不満を口に出すことは滅多にありません。当たり前アレルギーに配慮されたメニューがあって、自分はアレルギー持ちですと無意味に主張しなくてよいような、肩身の狭い思いをしないような食文化がもっと広まると良いなと思いました。

私の通っていた中学校では、「残飯0キャンペーン」というものがありました。これは、ある決められた一定期間、毎日給食の残飯が0だったクラスが表彰されるというものです。どのクラスもこのキャンペーンに力が入っていて、実際ほとんどのクラスが表彰されていました。私は、この活動によって給食をつくってくださった方たちや使用された食材に感謝の気持ちを表すことができるため、このキャンペーンはとても良い活動だと感じていました。ですが、今回の授業を受けて再度考えさせられました。私がこのキャンペーンが良いことだと思っていたのは、自分自身は学校給食が大好きで特に食べ物の好き嫌いも無かったということが関係していると思います。ですが残飯0にするために、まだ残っている給食を先生が食べることができそうな人（男子）におしつける場面がありました。さらに、嫌いな食べ物が出たときに残しにくくて無理やり頑張って食べていたという学生もいたのではないかと感じます。一見素晴らしいように見える活動でも、その裏では苦しんでいた人がいたのかもしれないということです。これらのことを考えると、私の中学校が行っていた「残飯0キャンペーン」は学校文化として適切なものではないように感じてしまいました。

「文化相対主義」について資料を読んで、この前飲食店でアルバイトをしていた時に「豚肉を使っていないメニューはありますか、宗教の関係で…」とお客様に聞かれたときのことを思い出しました。そのようなことを聞かれたのは初めてでしたが、店主にあれこれと聞いたところ豚肉そのものを使っていないメニューはかなり多かったのですが、だしなどに入っていたり、一部目に見えないところで使用していたりと、そのお客様が口にできるメニューはほんの少しになってしまいました。その時は、豚肉が食べられないなんてとても大変なのだろうな、おいしいのにもったいないな、と思いました。それは私が豚肉を食べることが一般的であると考えている文化の中で育ったからなのだと理解しました。また、アレルギー性食品についてのエピソードですが、私自身が最近になって小麦アレルギーになってしまい、しばらく小麦を控えることになりました。小麦を普通に食べられる人たちのなかで、それを避けて食事をするのがどれだけ難しいかを知り、もっと簡単に小麦が入っていないことが分かればいいのに、と感じているところです。この前は牛丼なら食べられるだろうと思って調べたら、4つのチェーン店のうち3つは小麦が使っていました。そもそも醤油にも小麦が入っていることが多く衝撃を受けています。外食もかなり難しく、友人と遊びに行くときも気を使わせてしまいます。このような事態に自分が身を置いてやっと、ピクトグラムや成分表示の重要さに気づき、海外から来る方は日本語が読めないのもっと分かりやすい表示が必要なのだと分かりました。

【あべのコメント：たとえば、ゼラチンはさまざまな料理で使用されていますが、多くの場合、豚肉を原料としているのですよね（寒天は植物性、ゼラチンは動物性）。そういう知識がないと、「豚肉を使っていないメニュー」は把握できません。なかなか奥深い課題です。】

アメリカのムスリムの留学生とおかし作りをしたときに、ハラールのマシュマロを買って欲しいと言われ、一般的にゼラチンもムスリムは口にしないということを初めて知り、マシュマロにもハラールのものであるということも知った。ハラールのマシュマロは見つけられず海外通販で買った記憶がある。思い返してみると、マシュマロを使ったレシピを留学生が知っていたということはアメリカではハラールのものが手に入りやすかったのか、という疑問が浮かんだ。

そこで、日本とアメリカの通販サイトでハラールのマシュマロを検索した（日本とアメリカそれぞれのAmazonと、eBayが日本で展開するQoo10とeBayで検索）。結果は、eBayでハラールのマシュマロがヒットし、その他ではヒットしなかった。Google全体のショッピング検索でもヒットしなかった日本より、入手難度はアメリカの方が低いと言えそうではある。参考に100gあたりの価格を挙げると、ハラールのもので2.8ドル、米Amazonの普通のマシュマロが0.4ドルで、価格差は大きい（日本のAmazonだと1.3ドル）。ライブ授業でムスリムインド人の話をしていたので、インドのAmazonでも検索した。ハラールのもので1.7ドル、普通のものが1.2ドルだった。インド、安い。

居住地によって食文化を共有する人が多ければより安く購入できるかもしれないので、こちらも参考までに各国のムスリムの人口と比率を計算した。日本ははっきりとした数字がないものの11万人から18.5万人と推定しても0.0015%を下回り、アメリカでも345万人で1.1%であるが、インドにおけるムスリムの割合は1.8億人で13%であり、少なくともこの3カ国においては、入手の可否と価格に納得いきそうである。（最初の質問に対して通販でははっきりイエスとは答えられないが、ニュージャージー州などのムスリムが集中する特定の都市や州では実店舗でより安く扱っている可能性がある。）最近ではハラール食品についての知識も広まり、アレルギー表示だけでなくハラールの表示も目にするようになったと思っていたが、実態としてはそのような食品を手に入れるハードルは高いことを実感した。（インドのAmazonを見ていたときに、Non-vegetarianという表記があったため、何らかの理由でベジタリアンがマイノリティーではない地域なのだという察しは、こういう場面からできるのかと思った。）…

・参考ページ 7月11日閲覧

（マシュマロの検索結果）

米eBayのハラール: <https://ebay.us/WqEGNc>

米Amazon普通: www.amazon.com/dp/B07HNXDH2V

日Amazon普通: www.amazon.co.jp/dp/B005O868FY

印Amazonハラール: www.amazon.in/dp/B07FXL5HNJ

印Amazon普通: www.amazon.in/dp/B07MZYY47M

（人口算出の参考）

平成22年国勢調査: <https://www.stat.go.jp/data/kokusei/2010/kihon1/pdf/gaiyou1.pdf>

日本のイスラム社会: <http://ja.wikipedia.org/w/index.php?curid=2025971>

New estimates show U.S. Muslim population continues to grow (英文記事): <http://pewrsr.ch/2IP2MKc>

インドにおけるイスラーム: <http://ja.wikipedia.org/w/index.php?curid=2591569>

…クレープ屋でバイトをしている時、イスラム系の外国人の方が「乳化剤は入っていますか？」という質問をされて、アレルギー表の「乳」がはいっている、ということしか知らなかったのではっきりと伝えられませんでした。…

【あべのコメント：乳化剤というのは、牛乳とは関係ないものです。豚由来のものもあるようです。】

…以前、タイへボランティア活動のため渡航した際に、最後のフェアウェルパーティーで、カレーとお好み焼きを作ろうと計画していました。当然その時には、ムスリムの方がいるかもしれない、という考えは残念ながらありませんでした。そして現地へ着いてから、ムスリムの方も参加していると聞いて、豚肉のエキスが含まれているお好み焼きソースと、カレーまで使えないことが分かりました。その時、自分の無知さを痛感しました。後からタイの宗教事情を調べてみたところ、自分が行ったタイの南部では、7割が仏教、3割がイスラム教ということでした。

私の地元では、小学校では学校給食が完備されていましたが、中学校では希望制のデリバリー体制をとっていました。デリバリーとはその名の通り、市内の中学校へ向けて一か所で調理し、それぞれの中学校へ運ぶというものです。入学前にデリバリーの試食会が設けられたのですが、輸送されているためかぬるくて、味もいまいちでした。それもあってか、ほとんどの生徒は家から弁当を持参して昼食をとっており、デリバリーを利用しているのは1,2割だった気がします。私は、両親の意向もあって三年通してデリバリーを利用していました。当時感じたのが、疎外感でした。ほとんどの子たちが家族に作ってもらったお弁当をおいしそうに食べているのに、私は違う。「そのお弁当箱かわいいね」とか「そのからあげおいしそう！」と、各自の持ち寄った弁当の話題で盛り上がっている班員を見て、寂しく感じたのを覚えています。今となっては「よそはよそ、うちのうち」だからそんなこといってもどうしようもないことだとも感じますが、話題に入れられないのは辛かったです。…

…アレルギー食品に関して、私の妹はまだ小さいのですが、乳製品やごま、トマトなど、かなりの品目でアレルギーがあります。そのため、誕生日にはいつもケーキを買ってお祝いするのですが、本人は食べることができず代わりにゼリーを食べていました。しかし、2年ほど前に乳小麦卵不使用のケーキが近くで買えることを知ってから、本人はケーキを食べることができるようになりました。意外と多くの店で取り扱っているそうで驚きました。ケーキは子どもにとって夢の食べ物だと思うので、アレルギー反応が起こりやすい小さい子も安心して食べられるものが身近に変える機会が増えるといいと思います。…

僕は生まれた時から「卵アレルギー」を持っています。今まで僕自身も多く苦しみました、それよりも多くの人に迷惑をかけてしまった経験があるので心苦しいです。それこそ給食での経験は多くあります。例えば、混ぜご飯やマヨネーズを使用するサラダ等は、配膳する前に別々に分けられていて、その後に入れますが、僕は担任の先生に事情を説明し、先に取り分けてもらいました。もちろん他の人からの目線は気になりますし、毎年変わる担任の先生に一から事情を話すのは思春期だったのもあり、とても恥ずかしかったです。でもこれは良かったなと思える出来事もあります。給食で卵なしマヨネーズが導入された時は素直に嬉しかったです。クラスメイトと同じメニューを不安なく食べれたので嬉しかった記憶があります。それから、時々ケーキが出る事があったのですが、もちろんショートケーキにもチョコケーキにも卵が使われており、「食べれません」と話すと他のクラスメイトが僕のケーキをジャンケンで取り合いをしていて、その様子を見る事しかできなかった僕は少し歯痒かったです。でも中学生の頃には、事前にアンケートを取るシステムが出来ていて、そこに卵アレルギーだと記入すると、当日卵を使っていないデザートが用意されていました。確かゼリーでしたが、みんなと同じ喜びを共有できたのは良かったですし、そのシステムを導入したことに感謝しています。…

…私は居酒屋でアルバイトをしていて、お通しの文化は日本独特なので、外国の方が来た時は説明するのに困ったことがあります。この店ではお通しが出ますみたいなことを表すお通しのピクトグラムがあったら便利だなとは思いますが、日本独特なものをピクトグラムに表して、果たしてちゃんと伝わるのだろうかという疑問はあります。

【あべのコメント：ピクトグラムでは無理でしょうね…。つきだし（お通し）問題は、外国人観光客あるあるです。】

…私は給食が大好きでした。というのも、今までの担任の先生の中で、よく言われる「強制的に食べさせる」「量を減らすこと禁止」という人に一人も当たらなかったからだと思います。私は比較的少食なので、いつもお米の量を減らしてもらっていました。もし減らしちゃダメ、という先生が担任だったら、給食の時間はつらいものになっていたと思います。私は給食を、「食を楽しむきっかけ」となる大切な時間だと思っているので、それを不必要に生徒にとってつらいものにさせてはならないと思います。

…学校の給食で、私はいつも食べるのが遅かったので掃除の時間に入っても一人で食べていました。周りが掃除をしている中で一人で食べるのがすごく嫌でした。…

【あべのコメント：それって、1980年うまれのわたしが経験したことと同じなんですよ。日本の学校文化は本当に保守的。ひどいもんです。】

私は学校の給食で良かったエピソードを紹介したいと思います。私が小学校低学年だった頃、校長先生と一緒に校長室で給食を食べる機会が設けられたことがありました。その時に校長室で食べたのが鯨の竜田揚げでした。校長先生は小さい頃、給食で鯨の竜田揚げが出た経験があるそうで、「当時の給食では鯨の竜田揚げや脱脂粉乳が出ていて、脱脂粉乳がすごく不味かったんだよ。」などという話を聞きながら、給食を食べた思い出があります。脱脂粉乳は用意されていなかったの飲むことが出来ませんでした。実際に鯨の竜田揚げを食べるという経験をする事が出来ました。昔の給食では鯨の竜田揚げが出ていたという話だけを聞いて知識として学ぶのではなく、実際に食べるという体験を通して昔の給食について学ぶことができたのでとても良い経験だったと思います。

…私は食物アレルギーを持っており小麦粉やそば、ナッツ類やフルーツなど食べられないものが多い。それを知っているにも関わらず「パンやお菓子を食べられないなんてかわいそう」「人生損してる」「ケーキめっちゃおいしいよ」と言ってくる人が多々いる。また、「別に少しくらい食べれるでしょ、食べなよ」と軽視してくる人もいます。このような発言は絶対にしてはいけないし非常に腹立たしい。…

私が住む市の給食は牛乳が瓶で出されます。量は200mlです。牛乳は好きですし、背が低く少しでも身長を伸ばしたいと思っていたので、牛乳を飲みたかったのですが、私はお腹を下しやすい体質なので、200mlもの冷たい牛乳を飲んだらこの後の授業でお腹が痛くなってしまわないかと不安に思ってしまい、特に中学2年生から3年生にかけては牛乳を給食でほとんど飲んでいませんでした。私は牛乳の量の多さに不満がありました。もう少し小さい瓶や小さ目の紙パックの牛乳だったらよかったのにと何度も思っていました。…

【あべのコメント：なるほど。牛乳瓶は返却する必要があるので、タイムリミットができる。気づきませんでした。】

…今回、機内食の多文化対応が紹介されていたので、病院食の多文化対応について調べた。下に記載した参照サイトに、二見氏は、イスラム教で禁忌とされる飲食物としては豚やアルコールが有名だが、それらの成分が含まれている醤油などの調味料、ゼラチンやショートニング、コラーゲンやプラセンタなどの化粧品類、カプセルの皮膜に使われている薬も対象になるとして注意を喚起。ただし、国や宗派、個人の考えによって許容範囲は異なることから、「患者に聞きながら対応することが重要」（二見氏）。同センターでは、アルコール消毒の使用可否を患者に確認し、不可の場合はノンアルコールの消毒も使用。豚肉、アルコールを排除した特別食も提供している。

とあり、ただ豚肉やアルコールを与えなければよいというわけではなく、処方する薬などにも細心の注意を払わなければならないことがわかる。断食中の患者への対応については、医療従事者として患者の健康を優先させつつ、患者の宗教観を尊重することが大切になってくると思う。そこで医療従事者が患者との円滑で正確なコミュニケーションをとるためにも、先回の授業で学んだ医療通訳が重要になってくると考える。

参考URL：<https://www.m3.com/open/iryolshin/article/400590/> 「断食中の患者が来たら？外国人対応を学ぶ できる範囲で取り組み、国際医療研究センター」

…私は名古屋市に住んでいます。小学校は給食があり、中学校になるとスクールランチというものがあり、弁当を持参するのもありという形でした。給食でよかったことは、小学生の頃名古屋市の姉妹友好都市ロサンゼルス、トリノ、シドニー、ランス、南京、メキシコの特別献立がそれぞれ年に一回ずつあったことです。私の小学校ではすべて食べ終わった人のみがおかわりに行けるというルールがあったのですが、普段あまりおかわりに行かない女の子たちもおかわりに行って争奪戦でした。今ではとても楽しかった思い出です。普段食べている日本の食事とは違った他国の食文化を楽しむことはとても良かったと考えます。そしてこの地域ではこういうものを食べているのかと小学生のころから給食に特別献立があったことで自然と知ることができたので、食という文化に対して、幼いころから実際に見て、食べて感じることで理解が深まり頭に経験として残り、改めて思い返すと素晴らしかったなと感じています。

私は日本にベジタリアンメニューやビーガン向けのメニューが少ないこと、またそれらが通常のメニューと違った特別なメニューとして扱われていることに疑念を抱きます。この春にイギリスへ渡航した際に、各レストランやパブでベジタリアンの人向けのメニューには通常のメニュー分け隔てなく並んで記載されていることに関心を抱きました。一見するとただのメニュー一覧ですが、料理の名前の横に for vegan, for vegetarian と明記されています。ベジタリアンメニュー自体の数の多さも日本とは段違いでした。イギリスやその他EU圏の人々は特に人の出入りが自由であったり、移民を受け入れていたり、日本と比べると人種は多様です。私たちは日本人で、私たちの周りには日本人がいることが当たり前ですが、彼らの周りには初めから自分と異なる人種が共生しています。そのようなことも影響して、ヨーロッパ諸国ではベジタリアンメニューが当たり前の存在としてあり、私たちの日本では入り込んできた少し異端なものとして扱われているのかなと感じます。県大でも食堂でご飯を食べる際、ベジタリアンメニューを用意するべきだと思います。留学生を多く受け入れているのならなおさら、表記も英語やその他の言語を用いるなどの工夫を施すべきであると思います。食文化は多種多様で、それが自分の国のものと違うと考えるのではなく、「みんな」が利用しやすい、彼らが利用するときには苦勞のない形態をとるべきだと思います。

【あべのコメント：日本でベジタリアン、ビーガンメニューがすくないのは、そうなのですが、観光客の多いところでは対応しています。たとえば、新横浜ラーメン博物館のサイトにある「ベジタブルラーメン」のページを見てください (<https://www.raumen.co.jp/vegi.html>)。】

…パンを食べる文化が日本に定着したのには、多少なるとも日本の文化も関係しているのではと考えました。仕事に行く前の忙しい朝に食べるのに、パンの方が米よりも早く食べることができるからです。

【あべのコメント：旅館などでしっかりした和食の朝食を食べると満足度が高いですが、あれを日常的にやろうとすると、準備が大変ですからね。】

…各々の家庭環境がバラバラな中で皆同じものを食べられたり、給食以外では絶対に食べないような料理を食べて新たな食を知ることが出来る給食は、子供の発達や教育において重要でこれからも必要だと思います。例えば私は愛知県春日井市の小中学校出身で、春日井市の特産品のサボテンが何年かに一度給食に出され、美味しかった記憶がありますが、もし給食で出されなければ、近所の中華料理屋でサボテンラーメンをよく頼むこともなかったと思いますし、もしかするとサボテンが食べられるものだということさえ知らないままだったかもしれません。このように、給食は食の楽しさや豊かさを教えてくれるものであるべきで、食べられないものや量を強制的に食べさせるようなルールは撤廃されるべきだと思います。

高校の時ドイツに留学した際に、ドイツの友人がベジタリアンであり理由を聞くと自分の体にも環境にも優しいからだと言ってくれた。元々は肉を食べていたが、食について学んだことで考えが変わったと言っていた。どのように加工されて自分たちの元にやってくるのかを学び、自分の指針を示すことの重要性を感じた。またベジタリアンや健康に気を遣っている人達が周りに多く、都市部であったためスーパーや飲食店にはベジタリアンやヴィーガンを意識した商品が豊富であった。「Bio」認証マークがついた商品のみが置かれたオーガニック専門のスーパーもあり、気軽に購入できる印象を持った。給食では、地産地消で地元の名物を盛り上げようと給食にサボテンを使った献立が出ていた。小さい頃から地元の食べ物を実際に食べる経験ができて良かったと思う。

【あべのコメント：欧米では一般的な日本人(?)と対比すると、肉食の量が多いのですが、その反動もあって菜食の文化も定着しています。肉食というか畜産は気候変動(地球温暖化)にも悪影響をあたえていることは明白なので、今後、肉食の量をへらすことが全世界的な潮流になってくることは間違いないです。ここ数年の大雨による被害、台風の被害は気候変動と関連していて、その要素のひとつは人類(とくに「先進国」住民)の食習慣にあります。】

①中学2年生の時に自由研究で「捕鯨」について研究したことがある。和歌山県に捕鯨の文化があることを知り、実際に和歌山県太地町の港や市場、居酒屋、博物館へ行った。現地の漁師は、捕鯨の量は減ったが取材時にも捕鯨を行っていると話していた。太地町立くじらの博物館では「クジラは食用だけでなく、油やヒゲを製品加工として利用する」と強調されていた。これはクジラの食文化に対する偏見の証拠だと思う。また、本物のクジラのヒゲや模型が飾ってあり、クジラショーまで楽しめた。初めてクジラを身近に感じた気がした。地元の居酒屋ではクジラの竜田揚げがメニューを見つけた。クジラの硬くてキツイにおいが、私には合わなかった。クジラを本当に食べる文化があるのだと驚いたのを覚えている。しかし、クジラを食べる文化は和歌山県だけでないことも調べてわかった。私の住む岐阜県の魚屋さんにクジラがバックやハムになって売られていたのだ。最近ではアピタ北方店の一角でも発見した。岐阜県でもクジラが食卓に並ぶ家庭があるということだろう。このことから、捕鯨の文化を和歌山県が有名だと自文化中心主義として決めつけるのではなく、案外自分の身の回りにもあるのだと認識することが自分が体験したことのない文化について語るうえで大切なことなのだと考えている。…

私は食べるのが遅い上に少食だったので給食の時間が一番嫌いでした。特に私が給食を苦痛に思うようになったのは、小学校二年生からです。ある日担任の先生が私を含む何人かの名前を呼び、黒板の前に並ばされて、「あなた達はよく給食を残すから、掃除の雑巾がけはあなた達に担当してもらいます」と言われました。それ以来給食を減らしづらくなって無理して食べるようになった上に、何としてでも食べなくてはいけないというプレッシャーを強く感じるようになり、給食の時間が怖くなりました。食べ物を残さないようにする取り組みは大切だと思いますが、人それぞれ食べられる量も速さも違うことに配慮してほしいと感じます。

…フードピクトについて調べてみたところ、ガストロノミアというサイトの『「食材ピクトグラム」で誰もが同じテーブルを囲める世の中へ』(<http://www.gastronomia.jp/2017/07/678/>)という記事に、フードピクトの開発プロジェクトの中心として活動されている菊池信孝さんのインタビューが掲載されていました。そのインタビューによると、例えば牛乳のピクトグラムは、最初は牛乳缶をモチーフにしたものだったが酪乳文化がない地域では理解されず、紙パックをモチーフにしたものだとプラスチック容器や瓶で売られているものしか知らない人には伝わらず、改良を重ねた結果現在の瓶に牛のマークになったのだそうです。実際私も牛乳缶をモチーフにしたものを見て、なんとなく牛乳だろうとは思いましたが少し分かりにくい印象を感じました。フードピクトを作る際には、普段の生活や販売されている状態などがその食材に対するイメージに大きく影響しており、理解度が異なる場合があるということに配慮する必要があると感じました。誰が見ても分かるというのは難しいことだと思いますが、避難する必要があるような場合やアレルギーを持つ人にとって、大事な情報が伝わらないというのは命に関わることなので、自分の中のイメージは他の人も同じだろうと考えるのではなく、多くの人の意見を聞きながら何を表しているか理解しやすいピクトグラムを作って様々な場面で活用していくべきだと感じました。

クイズ形式でフードピクトが紹介されていた時に、もっと色がついていたら分かりやすいのになぜ2色で統一されているのか気になりました。株式会社フードピクトのHP (<https://www.foodpict.com/>) に、CUD (カラーユニバーサルデザイン) のガイドラインに準拠していると書かれていたので、さらにCUDについて調べてみると「人間の色覚の多様性に配慮してより多くの人に利用しやすい配色を行う」というものでした。(人にやさしい色づかいをすすめる会「カラーユニバーサルデザイン (CUD) とは」<https://cud.nagoya/cud>) “スカートをはいた女性”が赤ちゃんの世話をする様子を表したマークについて「ジェンダーニュートラルな表現にした方がよかっただろう」というような先生の言葉も踏まえて、越えられるのは食文化や言語の壁だけではないのだと、フードピクトだけでなくピクトグラム全体の可能性を感じました。…

私が住んでいる町の隣の太地町では、捕鯨やイルカ漁が盛んに行われています。なので私の母は子供の頃から日常的に刺身にしたり、すき焼きや煮物に入れたりなどして鯨やイルカを食べていました。太地町には漁協直営スーパーがあり、新鮮な鯨やイルカの肉を購入できます。私自身も鯨やイルカを食べることに全く抵抗はなく、とても美味しいと思います。小学校の遠足では太地町のクジラ館に行ったり、夏には捕鯨に利用されている入江で鯨と一緒に泳いだりしました。しかし、太地町で反捕鯨活動が行われ、町民と活動家の間で諍いや事件が起こっています。歴史的に捕鯨を生業としている漁師の人たちや鯨肉を豚肉や牛肉などと同じように食して暮らしている人たちがいます。母の知り合いの漁師さんは、捕鯨の文化を絶やしてはいけないと話していたそうです。歴史的な文化を一方的な考え方で攻撃したり、終わらせようとするのは間違っていると思います。アメリカ人のジェイさんは太地町に住み、太地町の捕鯨文化を理解してもらえるように活動しています。異なった価値観や文化を知り、尊重し合うことが必要だと思います。

<https://news.yahoo.co.jp/byline/sasakimegumi/20180501-00084618/>

<http://www.cypress.ne.jp/jf-taiji/>

日本では近年、捕鯨はすべきではないという議論がされている。実際に捕鯨に関しては私が高校生のときに授業のディスカッションの題材として使われたこともあった。その際にクラスメイトに聞いてみると、鯨を食べたことがあるという人はクラスの半数以下であったことに非常に驚いたことを覚えている。私自身は、鯨の肉という肉は食べたことがないのだが、ピンク色に着色された「鯨のベーコン」を食べたことがある。それは私がまだ小学校低学年のときだったのだろうか。祖父と共にスーパーマーケットの食品売り場で、祖父が買ってくれたのだ。しかし中学生になった頃、またあの美味しかった鯨のベーコンが食べたいと思い探し回ったことがあるが、なかなか見つからずに諦めたことがある。そして今も、スーパーマーケットではなかなか鯨のベーコンを見つけることはできない。どうやら、15年前と今では、鯨の肉やベーコンの需要も変わっているのか、市場にあまり出回っていないのだ。そのため、高校生のときに行ったディスカッションの際も、クラスの半数以上が鯨を食べたことがないと言ったのだろう。私自身は、たまたま祖父が購入してくれたから鯨を食べる機会があっただけで、もしその機会を逃していたら、一生食べないままだったかもしれない。「鯨を食べたことがある人」の数は、年々減っているのではないかと思う。そのため、一定数いる「鯨を食べる習慣がある人」以外は、今後も捕鯨に否定的であるのだろうと、私は考える。

(ちなみに、小学校低学年のときに食べた鯨のベーコンはとても美味しく、いまだに「また食べたいな」と思うことがありますが、近くのコンビニやスーパーマーケットには売ってなく、通販ではたくさんありますがわざわざ通販してまではなあ・・・とってしまい、いつも買うまでにいたりません。)

【あべのコメント：クジラのベーコン、京都のスーパーでは見かけますよ。】

中学の頃、私たちの学年主任は何かとルールを決めて、全クラスが達成しなければならないという考えの人でした。給食も例外ではなく、授業が終わってから5分以内に配膳を完了させなければならず、もちろん残飯は許されませんでした。そのおかげで、5分以内の配膳の失敗が続けば「いただきます」をする前に担任に怒られ、静まり返った状態で給食を食べることもありました。特にひどいと思っていたのが残飯についてです。とにかく残飯がなければよいという考えで、食べられないものや量は他の人に渡してもよいことになっていました。しかし、ほぼ押し付けられたような形で毎日牛乳を3パック飲んでいて子が、ある日の給食の時間にもう嫌だと言って泣き出してしまったのです。しかし驚くべきことに、担任はその子に対して「なぜ断らないのか、飲めないならもうな」という言葉をかけていて衝撃を受けました。残飯ゼロは、給食という楽しい時間の中で達成出来たらさらに良いねという目標であるべきだと思います。できない人をカバーするために苦しい思いをする人がいようが、5分配膳や残飯ゼロという結果だけを美化して強要していた私たちの学年の文化はまさに暴力的でした。学校側は小食な子、頼まれたら断れない子、体調が悪くて食べられない子など多種多様な生徒がいることを考慮したうえでルールを作るべきだと考えました。

…給食でいやだったことは、アレルギーをただの好き嫌い程度に考えている人がいたことです。小学校では先生が、アレルギーは好き嫌いではなく、命にかかわる大切なことであると注意していましたが、大学生になってもそのように考えている人がいることを知り驚きました。アルコールアレルギーなためお酒を飲めないと言っている人に対して「ノリが悪い」「ほんとなの？一口ぐらい大丈夫でしょ」と飲ませようとしている人を見て怖くなりました。自分が大丈夫だからほかの人も大丈夫だという考え方を押し付けているように見えました。年齢にかかわらずアレルギーに対する正しい知識をつけることが求められると思います。…

【あべのコメント：お酒は少ししか飲めない人もいるなかで、強要するような文化がいまだに残っていますね。病院ではアルコール消毒するまえに看護師さんがかならず確認していますよね。】

私はわりと小食で食べるのが遅い。小食の理由としては、食道が生まれつき細く、飲み込むのが一苦労だからだ。これは今でもそうで、固い肉などは恐怖を覚えるくらいだし、よく喉に詰まらせかける。飲み込むのが大変だからよく噛みたくなり、食べるのが必然的に遅くなる。幼稚園の給食は時間内に食べられなくて残してしまっても、発育の個人差だと許してもらえた。だが小学校に入ってから残すのが許されなかったし、時間内に食べられないと掃除の時間まで残された。好き嫌いもアレルギーもないので何でもおいしく食べられるのが幼心ながら自慢だったのに、自分以外のよく食べる給食当番の子が思いっきりお皿に盛った山盛りご飯を食べるのが本当にいやだった。食べる量なんて人それぞれなんだから本当に勘弁してくれと高学年の頃には思っていたし、今も思う。

蕎麦のピクトグラムは初めて見たのですが何を表しているのかわかりませんでした。食品アレルギーは命に関わる重要な情報なので義務教育内で授業をする必要があると感じました。また国によって異なる表し方がされているのを初めて知りました。国内でさえ表し方が微妙に異なることを知り驚きました。振り返ってみると、日本人が普段当たり前に使っている○と✕も外国では異なる捉え方をしていることをドイツ語の授業で触れていました。ドイツ語の授業で使っている教科書に「正しいものに✕を打ちなさい」という問題がありました。海外では正解はチェックマーク✓間違いには✕をつけるのが一般だということがわかりました。（参考：https://jack8.at.webry.info/201109/article_2.html）今回の授業資料や調べたことからピクトグラムも全国共通というわけではないことを改めて実感しました。また全国共通のものを作ることはできないと考えました。日本人が○を不足がない完璧なものと捉える理屈も海外の人が✓を認識した印として捉える理屈も理解できたからです。どちらも正しい表現の仕方でもどちらかに合わせようとするともどちらかを否定することになってしまいます。ピクトグラムはその地域の文化や考え方に基づいた形でありそれを否定してしまうとその根源である文化を否定してしまうことになると思います。なのでこれから私たちに求められていることは新しい共通ピクトグラムを作るのではなく、自分たちが普段使っているものを基準に他を見てしまうのではなくそれぞれ別物であり一つ一つ単体で認識していくことだと思いました。ピクトグラムは言葉を必要としないとても便利ツールなのでこれからもっと発展していくべきだと思います。その発展の中で現れる問題を多文化を理解する良い機会だと捉えて学び続けたいと思いました。

…授業資料の「配慮の平等」を読んでいる際に思い出したことがあります。それは、第8回の授業「医療通訳について」で紹介されていたYouTubeの「病院に通訳がいたらいいのにな 神戸のベトナム人中学生編」の動画です。その中で、社会福祉士の方が、病院に医療通訳などの配慮をつけると外国人だけ特別に扱っていると取られてしまう、という趣旨の話をしていました。これがまさに、授業資料の中の「『逆差別』だと言って問題視され、攻撃を受ける場合もある」ということだと感じました。このように問題視されることなく、全ての人が暮らしやすい世の中を作っていくためには、やはり、個人一人一人の意識の向上が必要だと感じました。…

給食については、自分の経験上、日本の学校には改善点があると思います。自分が嫌だったことは、給食時間が短いことです。学校給食の目的は、生徒に食育をすることだと思いますが、私の小学校、中学校では、45分、50分ほどの給食時間しか確保されていませんでした。そこには配膳時間、片付け時間も含まれていますので、食べる時間だけで言えば、20分ほどになるかと思われます。本来食というものは焦ってすべきものではありませんし、給食時間は生徒や教師の間でのコミュニケーションのいい機会でもあります。多少下校時間が遅くなっても、もう少し給食時間を確保すべきだと思います。…

…給食に関しては豆乳を飲んでいて人がよくからかわれていたなという印象です。

【あべのコメント：牛乳の代替として豆乳が提供される場合もあるようですね。いいことです。無調整豆乳をいつも買っていますが、レンジで温めてもおいしいし、冷たいまま飲んでもおいしい、料理にも使える。最高です。】

小学校の時の友達に卵、小麦粉、牛乳などのアレルギーがある友達がありました。学校の給食は個別にすべての料理がその子の分だけ別で作られていました。小学生の時は友達と遊ぶときにお菓子をみんなで持ち寄りましたが、買い物に行くときに母と一緒にパッケージのピクトグラムを見てアレルギーがある食材が使われていないものを探していました。アレルギー性のある食材に対して宗教上の理由で食べられない食材には意外と気を使わない人も多いように感じます。中学校の時の給食ではイスラム教徒の子は豚肉が入っている料理の時に給食をつける子がお肉だけ入らないようにして盛り付けをするというだけで別に給食を作ってもらったりはしていませんでした。大学生の姉の研究室でもイスラム教徒の子が豚肉のパウダーなどを使ったポテトチップスなどをお菓子だからまあいいやという感じでよく食べていると聞きました。日本に住んでいる期間が長いと宗教上の決まりも何となく意識しなくなってしまうのかなと思います。

「乳」のピクトグラムを作るにあたる過程が書かれているサイトを見つけました。→「例えば「乳」の食材ピクトをつくった時には、当初、牧場でよく目にする「集乳缶」のプロトタイプをつくりました。しかし、いざ調査をしてみると「酪農文化がない国」の人々の理解度は非常に低く、世界中の人に分かりやすいとは言えませんでした。そこで、紙パックのデザインをつくりましたが、調査結果からは「紙パックの牛乳が販売されていない国」があることも分かり、何度もデザイン修正と国際調査を繰り返しながら、最終的には最も分かりやすいと評価が高かった、現在の「乳」のピクトが生まれました。（<https://readyfor.jp/projects/foodpict>）一つの食材についてピクトグラムを作るにしても国における農業形態も然り、販売方法など色々な事に配慮しながら改良を重ねていく必要があると感じました。

災害時の非常食についてアレルギーや宗教上の理由で食べられない、食べない食材がある方へどれくらい配慮がなされているかを調べてみました。（http://www.mmjp.or.jp/TELEPAC/d-food/journal/06_JJDFSVol6No1/j06-1-pp23-29_kinya-matsui-and.pdf）学校や会社などにおける非常食もやはりアレルギーや宗教を配慮した非常食を準備してある機関は少なく、自分で非常食を準備しておかねばならない状況にあることが分かりました。

私の中学校は給食があった。同じ学年の子の中にはアレルギーを持つ子が多かった。ある日の給食で、ご飯以外のものに、その子のアレルギー物質がすべて使われていて、結局その子は白いご飯しか食べられなかったという日があった。私は「給食費は同じ金額なのに平等じゃない」と思った。給食からアレルギー品目をすべて取り除くのは難しいが、主要なアレルギー品目（卵など）を取り除いたものを別に作って提供した方がいいのではないかと思った。私の友達で、あるお菓子を食べていた時に、アレルギー物質が入っていてぜんそくになった子がいる。そのお菓子は個装タイプのもので、外側の袋にはアレルギー品目を表示してあったが、一つ一つには表示されていなくて、気づかずに食べてしまったのだ。こういうタイプのものは多いが、例えば友達から一つ渡されて食べるということは日常的に起こりうることなので、一つ一つに表示しなければいけないのではないかと思っている。

私は少食で食べるスピードも遅いので給食の時間は常に苦痛だった。先生によって給食のルールは様々だったが、時間内に食べきれないので昼休みに教室に残って食べきり一人で配膳室に食器を返しに行ったり、給食を残した回数がチェックされ学級遊びの罰ゲームに使われたりした経験がある。給食中、友達とのおしゃべりや人気のおかずを楽しむ余裕はなく、いつも「なんで私だけ食べられないのだろう」と悩んでいた。もちろん食べ残しは良くないことも給食費や栄養バランスの問題があることも理解している。でも完食を強制されそこに個人の自由が十分でないのでは、食を楽しめない、むしろ苦痛を感じる人もいるという問題はもっと重要視されるべきだと思う。外食においても、食べたいけど量が多そうだから諦めたり、残すのは悪いし周りに批判されそうだから外食自体に抵抗があったりもする。人によっては少食アピールがぶりっこみたいで気に入らないと言ったりする。このように少食だからという理由で食を楽しむづらい人は多くいるのではないかと思う。体質に善悪はないのに、環境や偏見のせいで食事が苦痛になってしまうのは理不尽だ。バイキングや量の指定があるメニューなどの仕組みがもっと普及してほしい。…

【あべのコメント：「その教室」では「私だけ」だったかもしれませんが、これまでの日本でたくさんの方が経験してきたことです。その場では少数なので、力をもちにくいですが、ひとたび社会問題化すれば、すぐに解消されそうなことのようにも思います。つらい経験をした人があまりにもたくさんいるからです。】

食品アレルギー問題に関して思い出したことがある。4月期に放送されていた日本テレビ系列のドラマ「美食探偵明智五郎」にて第五話[1]の放送、小学校で起きる〈給食ハラメント〉をテーマにした回だ。乳製品アレルギーを持つ小学生の女の子：小春ちゃんは乳製品を給食で食べられなかったことから周りの児童から「変なヤツ」とされ、下校中にチーズを背中に入れられるといういじめを受けた。救急搬送された小春ちゃんを背に、親である上遠野は学校に乗り込み担任に「このクラスでいじめがあったのか」と問いただしたところ「一切ない」と断言した。しかし、実際には担任の「アレルギーはただの好き嫌い」という〈給食ハラメント〉発言が発端であったことが判明した、というストーリーだ。… [1] 第5話ストーリー | 美食探偵 明智五郎 | 日本テレビ <https://www.ntv.co.jp/bishoku/story/05.html> …

…私自身、小学生時代、好き嫌いが多かったり、食が今より細かったりもあって、用意された分を食べることができず、量を減らしていましたが、量を減らしたとしても、時間内に食べきれず、休み時間まで伸びてしまうことが多々ありました。たまに「残してもいいか」と先生に聞くと、許可をする返事は来るものの不機嫌であったり、完食をするように促すものだったり給食を残すことは非常識だということに私は数年苦しめられました。最長記録は下校時間ぎりぎりになって食べ終わったというものでした。その時は自分が悪いと感じていましたが、高学年になっていくにつれて、食べ残すことなく完食することができました。しかし、高学年になった際、給食を食べるのが遅いクラスメイトがいたのですが、その子たちは完食せずに、休み時間に食器を片付けるというもので、完食はあまり強要されていない印象でした。当時の私はそのことに少なからず不思議に感じていました。この機会に「給食 完食指導」で検索した所、『「給食を残す=悪」なのか？ 小学校の「完食指導」で登校拒否も』(<https://nikkan-spa.jp/1567577>)という記事を見つけました。読んだ感想としては、食品ロスや食への感謝という観点では給食完食を完食することはとても良いことだと思いますが、強制する必要はない、時代を経て一種の体罰になりつつあるのだなという印象でした。もちろんむやみに残していいと指導すると、我儘な性格に生徒がなる一因になりかねないので、さじ加減が難しいものだなと思いました。…

…食事マナーについても国によって違いがあるということが思いました。日本では麺をすすって食べますが、ほかの国から見れば行儀が悪いように感じるし、韓国の食器を持って食べない文化などは、日本から見れば行儀が悪く感じるといったことです。ほかの国のマナーを不快に感じたとしても注意することが必ず正しいことではないと思いましたが、なぜなら、それは自国の文化を強要し、相手の文化を否定することになるからです。自分のマナーと同じ、似ているから行儀が良い、正しいとするべきではないし、マナーについては、同じ文化を持つ同士で良し悪しを決めることはあっても、文化の違う人との間に求めるべきではないと思いました。…

【あべのコメント：経験しないと想像もできないことですが、韓国の飲食店でご飯などの食器を手を持って食べようとしたら、やけどします。激アツです。無理です。たいがいの食器は金属です。飲食店では白ご飯はステンレスのおわんによそおった状態で保温されていて、ステンレスのフタも激アツだったりします。金属の食器は割れないのがいい。】

…国や地域による食文化の違いに関してですが、以前見たことのある韓国アイドルグループの映像について興味深いシーンがあったことを思い出しました。それは、そのグループは韓国人と日本人の混合グループでした。彼女らが韓国の市場に買い出しに行ったときに、豚の頭が丸々売っているという場面がありました。日本人の私から見たら見慣れない光景でしたのでとても驚きましたが、私と同様に日本人メンバーも驚いていました。ですが不思議なことに一緒にいた韓国人メンバーも驚いていました。この話から、その国の人だからといってその国の文化全てを理解しているわけではないことを学びました。同じ国の人は同じ価値観を共有しているわけではなく、個人一人ひとりに価値観がありそれらをお互いに理解しあうことが大切であると感じました。

【あべのコメント：そういうもんですね。コサという伝統行事で豚の頭を使うようです。参考：『ハングルドットコム』「豚の頭を使う韓国の「コサ」」(<https://study.1hangu.com/korea-kosa/>)。「クリスチャン以外の韓国人ならば、ほとんどが抵抗なく習慣的に行っている慣習」とのことです。ちなみに豚足は日常食です。】

…食文化に共通することですが、「食育」といって、給食・昼食時間の食事に関して、教師が児童生徒を指導する役割を持つ国は、アメリカ、イギリス、中国、シンガポール、フランス、ドイツ、日本、韓国のなかで、日本と韓国の2国のみであると他の授業で学習しました。(国立教育政策研究所『学校組織全体の総合力を高める教職員配置とマネジメントに関する調査研究報告書』2017) 中澤弥子(2019)は論文の中で、スウェーデン、ドイツ、イタリアの3カ国で給食は提供されているが、海外の3国では学校給食を食べさせるかどうかは保護者の希望により選択でき、昼食の持参や自宅に戻って食べることが許されていたと述べています。(中澤弥子(2019)「日本、スウェーデン、イタリアおよびドイツ4カ国の学校給食の比較研究」『日本調理科学会大会研究発表要旨集』)日本では、給食が学校教育の中に組み込まれており、保護者が決める、自宅で食べるという選択肢はありません。日本でもこの制度を取り入れることで、給食費を支払わない家庭があることの問題や、アレルギー児童生徒の誤食がなくなるのではないかと思います。この学校での給食指導の在り方を見直すべきだと思いました。

【あべのコメント：給食は貧困家庭の子どもにとっては貴重な栄養源になっている現状がありますが、一方で過剰に「教育の手段」とされてしまっていますね。】

…中国人の食べ物、食材が様々で、世界の人は、中国人は何でも食べるとのイメージを持たれているかもしれない。例えば、犬を食べるし、カエルも食べる、蛇も、動物の内臓、燕の巣など様々。中国人自身も「広東省の人は何でも食べる」というようなイメージを持っている。変なメディアで流した「広東人は福建人までも食べる」などもありました。もちろん、誇張もある。私はそれは差別だと思います。そして本当のことでもない。例えば、中国人は犬を食べる文化があります、しかし犬を食べない人がけっこう多い。蛇とかカイクとかも本当に食べる人がわずかしかないです。

私の場合は、食べない食べ物が心理的に食べれないです。例えば私は犬を食べない、食卓にお肉の料理があって、美味しそうに見えて、食べようとしたとき、友達にそれは犬肉ですよと言われたら、絶対に吐き気が出る、見ても、匂いでもダメ。犬の肉と知っていたら、それは人間の肉と同じとのイメージが頭から勝手にそう思うので、絶対にむり。だから、私は普段食べる肉と違うお肉なら、絶対に口に入れない。また、私も馬の肉も食べない、受けた文化によると、馬は人の友達、戦友だから、心理的に食べれない。

【あべのコメント：カエル、ヘビ、ネズミ、犬、馬は食べたことがあります、食べてみると、なんともないですね。韓国で院生仲間と犬を食べたときに女性陣がすごく嫌がっていたのを思い出しました。なお、そういうわたしは現在、なるべくベジタリアンです。いろんな豆、麩（ふ）、ピーナツ、ごまペーストなどで料理してます。肉を食べないこと、豚肉は食べないことなどについて、ひき算的にとらえることが多いですが、かわりにナッツ類をたくさん食べているとか、羊肉を食べているとか、ちがったものをたし算していることがよくあるので、一面的なとらえかただと感じます。】

「学生への質問」についてです。小学校四年生の時、私のクラスだけにおかしなルールがありました。クラスの席順によって4人ほどの班に分かれていて、その4人がそれぞれ、班長、副班長、掃除長、給食長と役割がありました。給食長は班のみんなが食べ終わったお皿をチェックして、ご飯粒など残さずお皿が綺麗ならOKを出す役目でした。OKが出たら食器を片付けてもいいと決められていたのですが、何度か、ケチャップがべっとりついたままだったりして、その責任者として全班の給食長が呼ばれて、じゃんけんで負けた給食長がケチャップや醤油ならティッシュで拭き取る、『固形物なら食べる』となっていました。まず、このルール自体、給食ハラスメントのようなものだと感じるのですが、当時はそんなに重く考えていませんでした。さらに、それまで、食べ残しを食べなければならなくなったことはなかったのですが、私が給食長になり、ジャンに負けた時は固形物が皿に残っていました。私は今まで誰も食べてないから拭き取るだけでいいと思っていましたが、先生に食べさせられました。吐きそうになりながら、号泣しながら食べた記憶があります。その先生がまだ先生を続けているかわかりませんが、今思うと、大きな問題になりかねないものだったと思います。私は、犠牲祭に立ち会ったことがあるので、イスラーム教徒の人たちが牛を捌くところを間近でみたことがあります。日本での食肉加工がどのように行われているかは見たことがないですが、犠牲祭での捌き方は、牛になるべく負担をかけない方法のように感じました。また、血抜きの間、多くの方がお祈りをしていました。日本に帰国してもう2年以上経つので、思い出すことも減ってしまいましたが、その経験から、食事についてだけが原因ではないと思うけど「日本にとっても行きたいけど難しい」というホストファミリーの気持ちが分かった気がします。

【あべのコメント：衛生観念のない人が給食にかかわるのは非常に危険ですね。人権侵害はもちろんそうですが。】

ほかの社会集団の慣習には沈黙するべきだと主張もあるということが印象に残った。私は最近一部の国にFGMという、女性器の切除・損傷を意味する慣習があることを知った。しかし近年は、FGMを禁止する法律ができて減少しているという。しかしFGMは長く続く伝統的慣習であり、それを受けなければ一人前の女性と認められないという考え方が定着しているため、その意識改革は難しいそうだ。

この文化のない地域で生きる人は、これを受け入れられるだろうか。私は受け入れたくないと思った。これは、人として傷つくことだと思うからだ。これは沈黙してはいけない文化だと思う。

・参考…GNV「女性器切除の激減(FGM) その背景には」<https://globalnewsview.org/archives/9407>
アレルギー対応について、バイキング式のレストランでバイトしていたとき、アレルギー成分の表示もなく、トングはよく別のおかずのと入れ替わっているなど、アレルギーのある人はバイキングを利用するのは難しいのではないかと思います。

…中学生の時、スクールランチと呼ばれるものがありました。これは毎日A～D（A、Bは食堂限定、C、Dは教室用の弁当）までメニューがあり、あらかじめメニュー表を見て月初めに好きなメニューの食券を買うというシステムでした。

（お弁当を持参しても良い。）私が通っていた学校は生徒全員が毎日食堂を使ったのでAかBを選びました。しかし、毎日どちらかのメニューに人気がありました。その日の人気ではないほうのメニューを選んだときは「そっちにしたの？」と聞かれて食べにくかったことを思い出しました。食べるものの選択権があっても、周りとは違うものを食べるのは落ち着かないものだなと思いました。

…昆虫食について考えました。私は実際にそういったものは食べたことはありませんが、テレビなどで取り上げられているとつい気になって見てしまうし、Youtubeなどでも昆虫食を食べる動画が上げられていたり、無印良品でもコオロギを使ったおせんべいの発売が始まったりして、食べたことのない人でも昆虫食について知る機会は多くなったのかなと思います。バグズファームという昆虫食を取り扱っているサイトを見てみたところ、何種類かの虫のピクトグラムや昆虫の状態のピクトグラムが載っているのを見つけました。コオロギとバッタが同じ絵だったり、ワーム系が同じ絵でまとめられていたりしていましたが、かなり伝わりやすいのではないかと感じました。また、昆虫食はいま食糧危機の対策の一つとして注目されていますが、昆虫には甲殻類と似た成分が含まれているので、甲殻類アレルギーを持つ人は食べることに危険が伴います。食糧危機の解決法として昆虫食だけに頼るのでは、それを食べられない人が疎外されてしまう可能性があるのかなと思います。甲殻類に限らず、食品ピクトグラムのようにアレルギーを持つ人が不安なく食事を選べるような仕組みは大切だなと思いました。バグズファームのURL: <http://bugsfarm.jp/> …

・私は小学生の時、給食の時間が一番嫌いでした。私は体が小さくみんなと同じように注がれた量を食べ切ることができなかったからです。減らすことはできましたが、全員に配膳が終わり、みんなが席についてから先生が「じゃあ、減らしたい人来て」といい、みんなの注目を浴びながら、しかも先生の配分でしか減らせませんでした。毎回、「決められた量を食べるのが正しいことであり、本来減らすべきではないのにあなたは減らすのだよ」と言われているような気分になりました。アレルギーの子供への配慮（なるべく見た目を他のこのものと揃えるなど）もちろん必要ですが、基準量が食べられない子供への配慮もなされるべきだと思います。無理をして食べさせるのではなく、子供が自分にとっての適量を楽しく食べられるようにするべきです。…

…私は幼稚園から中学生までずっと給食だった。年度の最初なのかわからないが、親に食物アレルギーについてのアンケートをして、アレルギーのものが含まれるメニューが出る場合には、その人用にその食材を使わないで作られたものが用意されていた。これは給食だけでなく、修学旅行での全員での食事の時もこの配慮がされていた。学校の対応はとてもいいと思ったが、それを見た周りの人が、これが食べれないの可哀想という発言があったことが気になった。食べられる自分は幸せで自分と同じものが食べれない子が可哀想というのはあまりにも自分中心に考えすぎだと思った。小学生くらいの子ならそう考えてしまうのも仕方ないかもしれないが、きっとその子にも他の人は食べられるけど自分は苦手な食べられないものがあると思うので、それと同じ感覚だと思ってもらえればいいのかと考えた。

…ライブ配信で、「そば」のピクトグラムが数種類示されていたんですが、「そばの実」のイラストよりも「ざる蕎麦」のイラストの方が個人的には分かりやすく、チャットを見ても、「そばの実」のイラストで「そば」と分かった人は1人しかいなかったの、「ざる蕎麦」のイラストの方が分かりやすいのかなと思います。「そばの実」の画を思い描ける人はそこまで多くないのかなと思うので、「そばの実」のイラストから「そば」と伝えるのは少し無理があるのではないかと思います。

【あべのコメント：そば粉の料理＝めん料理ではないので。フランスのブルターニュ地方のガレット、韓国のメミルジョンなどが典型例ですね。】

YouTubeで見せていたピクトグラムの桃は、日本独特の桃だとおっしゃっていたが、確かにiPhoneのemojiの桃はピクトグラムの桃を上下逆にしたものだった。また、「peach picture」とグーグルで検索したら、日本でよく描かれている葉が下になっている桃のイラストは見られなかった。このように誰でもわかるように表している絵が文化差を生み出している。…

ムスリム向けの自治体の動きとして、高山市のことを思い出した。近年ハラルフードを取り扱うようになったと聞いていたからだ。調べてみると、高山市のホームページにムスリム向けの観光パンフレットの案内があった。(<https://www.city.takayama.lg.jp/s/shisei/1005322/1007493.html>) 高山の場合、祈りの場所を提供している施設もあるようだ。こういった食文化に始まる他文化への対応は、相手に疎外感を感じさせず快適に過ごしてもらう上で重要なことだと思う。正直食文化を受け入れるだけでは相手を受け入れるという点で不十分だと思っていた私にとって、相手の文化への配慮が食文化以外でも現れている高山市のようなケースがもっと増えると良いのではないかと考える。日本に住む人、そして海外から訪れる人全てが安心して自らの文化を大切にしつつ生活するためにも。…

【あべのコメント：日本の観光地を歩いていると、ハラル対応のレストランがたくさんあることに気づきます。祈祷室の設置もだんだん進んできていますね。】

授業資料で「食肉加工の工程を知ればハラールの考え方を理解しやすいかもしれない」とあったが、まさにその通りだと思いました。一般的であるかどうかは分かりませんが、私の家の近所の精肉店では皮を剥がされ、カットされる前の牛が丸々一頭天井から吊されています。初めて見たときは驚きました。それと同時にお肉を食べるために生き物の命を犠牲にしていることを実感しました。だから私はハラールを重視する人々が多くいることに納得できます。馴染みがない文化を理解するためには学習したり経験したりして、よく知ることが大切だと思いました。…

【あべのコメント：枝肉といいます。そういえば、松坂牛は屠畜した日まで表示していますね。ブランド牛ならでは。】

母が蕎麦アレルギーを持っています。なので家族で蕎麦屋に行ったことはないのですが、うどん屋に行くとたまに蕎麦も売っていることがあります。一見うどんを注文すれば何も問題ないように思えますが、母は必ずお店の人に「そばとうどんは同じ場所で茹でていますか？」と質問します。そば粉がだめなので、同じ場所で茹でていたらうどんにそば粉がついてしまい、アレルギーが出てしまうかもしれないと言っていました。お店のメニュー票には蕎麦の欄にしかアレルギーマークは表示されていないので、注意書きなどで蕎麦とうどんは同じ場所で茹でていますと書かれていないと不十分だなと感じました。また、アレルギーについて考えたとき、ふと疑問に思ったことがあります。蕎麦は日本食であり、外国人が日本に観光に来て蕎麦を食べることは少なくないと思うのですが、初めて食べる外国人は自分が蕎麦アレルギーかもしれないという可能性を考えることはあるのでしょうか。というか蕎麦アレルギーという存在知っているのでしょうか。そもそも外国人は蕎麦アレルギーにはならないのでしょうか。気になって調べてみたところ、とても面白いサイトを見つけました。蕎麦アレルギーがあるかを確認できるタトゥーシールです。<https://feely.jp/42796> 蕎麦を売っている店全部にこのようなものが普及したらとても安全だなと思いました。

【あべのコメント：タトゥー風そばアレルギーチェッカー、発想がおもしろいですよね。】

私が中学生だった時、クラスに海外からの転校生がやってきた。その子はイスラム教を信仰している子だった。その子はラマダンの期間は給食を食べていなかった。その子は食べていないのに私たちは普通に給食を食べているので心苦しい感じがした。中津川野外学習に出掛けた時のこと。そこでの夜ご飯はカレーを自分たちで作るというもので、カレーの具は野菜と豚肉だった。しかしその子は豚肉が食べられないので、その子がいる班だけはチキンカレーになっていた。しかしみんな嫌な顔一つとせず、チキンカレーを食べていた。他の班の人も羨ましいと思うほどだった。

ハラールフードについて調べてみると、ハラールフードを使った「なごやめし」があることを知りました。山本屋大久手店では、ハラールフードの鶏肉や卵を使った味噌煮込みうどん、手羽先、味噌串カツなどがあり、タレにはみりんは使わないと書いてありました。残念なことに名古屋にはそう言ったお店がまだ少ないということも知りました。私たちの生活の中で「食」はとても大きな存在で重要なものだと思っています。そのため「食」が原因で、違う環境などでの生活に支障が出る、食べられるものがない、というのは、とても大きな問題だと思いました。しかしながら私自身、世界中の食文化について知らないことが多く、調べてみました。その時に見つけた食文化についての記事や動画が載っているウェブサイト"food diversity"(<https://fooddiversity.today>)を見てみたら、新たに知ることが多くありとても面白かったです。少しでも様々な人の「食」への不安を少なくするには、まずは知ることが1番大切だと感じました。世界中の人が日本に来ている現代において、日本全国の魅力を知ってもらうためにも、宗教上の関係、アレルギーなど様々な食について知り、山本屋大久手店のようなお店が東京だけではなく、全国に増えていく必要があると思いました。

私は、写真資料を見て、先生の説明がなかったら意味を理解できないものが多いと思いました。しかも、外国と日本で避難場所の絵が違っていると、外国人は、いざ避難しなければならないとなったときに混乱すると思います。世界共通のイラストを利用するべきだと思いました。前にお父さんがベトナムに出張で行ったときにヒヨコになりかけの卵を食べたと言っていました。それを聞いたとき、私は正直言って気持ち悪いなと思いました。日本ではそのようにして卵を食べる習慣はないし（そう思い込んでいるだけですが）、そうやって食べる地域があることを知って驚きました。ベトナムではソウルフードとして食べられているらしいのですが、食べたいとは未だに思いません。外国から見て変わっていると思われる日本の食文化について調べたところ、フグや納豆、生卵などが挙げられていました。（<https://www.fugusakai.com/magazine/learn/4124/>）納豆は確かに珍しいかもしれませんが、フグや生卵を食べることが外国人の人たちにとって珍しいとは思っていませんでした。…

【あべのコメント：海外で生卵を食べてはいけません。日本で流通している卵は、サルモネラ菌の対策をとってあります。生卵を食べる文化をつづけるためのコストをはらっているのです。】

…先日、普段購入するヨーグルトとは異なる、豆乳ヨーグルトを購入した。実際に食べてみると、大豆の味が強く、苦手な匂いであり、どうしても口に合わなかった。初めて食べた時は、これは私には絶対に食べられない、と思った。しかし今回の授業で、乳アレルギーの人にとっては、この豆乳ヨーグルトが強い味方なのだと分かりました。そして、ホテルや旅館で私がよく目にするのは牛乳を使ったヨーグルトだが、乳アレルギーを持つ人も食べられる豆乳ヨーグルトが今後増えて欲しいと思った。…

【あべのコメント：豆乳ヨーグルトに冷凍マンゴーをいれて食べたらおいしかったです。無調整豆乳の味になれてないと、きついでしょね。】

…二年前、私の家に3週間ほど泊まりに来ていた、オーストラリアからの女子留学生がいました。彼女はピーナッツアレルギーを持っており、日本に来る少し前に間違えてピーナッツ入りのお菓子を食べちゃって入院してしまったことから、日本では必ず彼女にピーナッツを食べさせないでほしい、厳重に注意を払ってほしいと家族の方から言われました。家でご飯を食べる際は問題はありませんでしたが、外食をする際にとても苦労しました。まず彼女が日本に来た初日からその苦労を味わいました。日本についてのがお昼だったので、空港近くにあるショッピングモールのフードコートでご飯を食べることにしました。しかし、そのフードコートにはアレルギー表示がなく、定員さんに有無を聞かなくてはなりません。聞いてみたところ、お店側もいまいちゃわかっておらず、料理を決めるだけで時間がとてもかかってしまいました。また、家にあるお菓子をあげようとしても裏に書いてある材料の欄を毎回見ないといけないことも大変でした。私や家族は誰も食べ物アレルギーを持っていないので、今までこのような苦労を知りませんでした。命の危険にもかかわってくるので、アレルギーを持っている人はいつも大変なのだろうと実感しました。…

【あべのコメント：中国料理ではピーナッツを多用するので注意が必要ですが、日本だとお菓子類に使用される場合がほとんどですね。ちなみに、沖縄のジーマーミ豆腐は材料がピーナッツです。やはり、注意喚起されています。】

「地域の食文化」として母方の郷土料理を考えた。それは「鮎寿司」である。鮎寿司は琵琶湖に生息する鮎を使った熟れ鮎であり、独特な臭いがする。そのため好みがわかれる。さらに今回鮎寿司について調べたところ(<https://funazushi.org/about-funazushi>)、なれずし発祥の地は東南アジアと言われているらしい。ここから、地元の郷土料理にも多文化的面があることに気づいた。そしてもっと地元の郷土料理のことを知ろうとすることが多文化社会における多様な食文化を知る大事なポイントだと思った。…

【あべのコメント：鮎寿司って、チーズのにおいがしますね。味もチーズみたい。】

…地元の熊本では馬刺しが有名で普通のスーパーにも馬肉が売ってあるくらい身近です。自分の家庭でもお正月などちょっと特別な日などによく食べていたので、馬肉を食べたことない人には美味しいから是非食べて欲しい！という気持ちにもなり、誰にでも勧めていました。食について宗教やアレルギーや個人の体質も含め、自分の当たり前が他の人にとっては当たり前でないこともあるということを自分自身も理解しなければならないと感じました。…

【あべのコメント：熊本を旅行したとき、「あぶり豚足」が目につきました。からし蓮根は好物になりました。】

私は長野県出身なので、昆虫食も、馬肉やイノシシ肉などのジビエ料理にもなじみがあります。そしてそれらの文化は、海がない土地での貴重なタンパク源として昆虫が食べられたり、畑作を守るための害獣駆除によって捕まえられたイノシシなどを食べたりというような、その地域ならではの理由がちゃんとあります。馬肉も調べてみると、物資の輸送や農耕馬として馬が多く飼われていて、廃馬処分された馬がだんだんと食用になっていったそうです。(<https://www.sakura39-chino.com/history/>) 頻りに食卓に並ぶというわけではないですが、私にとっては当たり前の食文化だったので、授業資料を読んで馬は全国的に食べられているわけではないと知って驚きました。また愛知県に引っ越してきて赤みそ文化を知り、それぞれの地域に根付いた食文化の多様性を体感しました。また出汁が日本の伝統的な食文化のイメージがありますが、関東は濃い味、関西は薄味と言われるように、一つの文化をとっても地域差があると思います。まさに食文化は最も身近な多文化社会の表れの一つだと感じました。

【あべのコメント：長野県の松本市を旅行したとき、わき水があちこちにあるのが印象的でした。きれいな水があるから、ワサビの栽培が盛んで、そばもおいしいわけですね。水と食文化の関係。】

私は去年、フィリピンに10日間滞在したことがあったが、その生活のなかで、食に関しては多くの驚きがあった。

ひとつは、屠殺に関わることや料理がたくさん存在することである。例えば、町中のごく一般的な市場では、豚の丸焼きや切り落とされた豚の頭が並べられていたり、「ディヌグアン」という野菜や肉を豚の血で煮込んだ料理があったり、鳥の頭や首が入った料理が出されることがあった。それらを最初に見たときは、ショックが隠しきれなかったり、かなり引いてしまった。しかし、実際に食べてみると大変美味しかった。また、現地の人に話を聞いてみると、最後の最後まで命を無駄にせず頂くという気持ちから料理が成り立っているからであった。それらを知ってから見てみると、日本は一体どれだけ食料を無駄にしているだろうと思う。私は、最初に軽蔑してしまった自分が大変恥ずかしくなった。ふたつめは、どこで食べても、必ずお米が食卓に上がることだ。町の食堂で食べても、民宿で食べても、山盛りのご飯が登場し、極めつけには、日本でも有名なファストフード店でご飯のメニューが存在するのだ。これも話を聞いてみると、フィリピンでは、田や米が財産だという認識があるほど大切にされていたり、客人をもてなす時には、必ずご飯を炊くということであった。「米」と聞くと「日本」と考える日本人は多いと思うが、現代の日本で毎食米を取り、客に料理を出すときに、米を出す日本人は一体どれくらいいるだろうか。日本の食文化に対する認識は、うちとそこから見るとでは全く異なることを学んだと思う。日本の文化は世界中でも知られていると思うが、日本人はそれをひけらかすだけではなく、一度そとに出て見つめ直すことが大切なのではないかと、フィリピンの滞在を通して考えられるようになった。これからも、「日本ってこうだよ、ここがいいよね」といった風潮に、疑問を投げかけるような意識を持っていきたいと思う。

学生のコメントについての感想

第10回のコメントを見ていて、とてもいいなと感じたのは、配布資料ではJALの機内食をとりあげているから、ではANAはどうだろうかというコメント、外国の航空会社の機内食はどうかというコメント、桃のピクトグラム文化差という話から英語で検索してみたというコメントなど、自分なりにさらにほりさげようとしている内容でした。そのようなコメントは、コメント課題の意味や目的が理解されていると感じます。

あと、給食に関しては「残飯ゼロ」というキーワードがたくさんありました。それだけ同じ体験をしてきているということでしょう。ほかの学生があまり体験していないことを共有することも大事なことですし、日本のほとんどの学校で共有されてきていることを再度ふりかえって検討してみることも大事なことです。