

# ハワイ州との食の分野における青少年交流

## Fukuoka Prefecture and Hawai'i Youth Exchange Program in the field of Food

2023報告書

派遣 2023（令和5）年6月4日～12日

受入 2023（令和5）年7月5日～12日

ハワイ州との食の分野における青少年交流事業実行委員会  
（福岡県企画・地域振興部国際局地域課）



# ハワイ州との食の分野における青少年交流事業 概要

## 1 趣旨・目的

1981年（昭和56年）、福岡県とハワイ州は、両地域にとって初めてとなる姉妹提携を締結し、様々な分野で友好関係を深めています。福岡県とハワイ州の学生を相互に派遣し、食の分野で交流することで、将来世界で活躍する若者を育成するとともに、相互の文化の理解促進と、姉妹提携を結ぶ両地域の更なる交流の発展を図ります。

## 2 概要

### (1) 参加者

福岡県内の大学又は専門学校で食、調理、栄養学等を専攻する学生 6名  
※ハワイ側は、ハワイ大学カピオラニ校（KCC）の学生 6名  
（KCCは全米でトップ20に入る調理学科を有し、世界的に有名なシェフを多数輩出しています。）

### (2) 事業内容

福岡県とハワイ州の食に関する分野を専攻する学生を相互に派遣し、互いの地域の食文化を学ぶとともに、日米学生が共同で地域の食材を活かしたレシピを考案するコンペティションを実施。交流の様子や成果はSNSなどで広く世界に発信します。

#### 事前オリエンテーション

令和5年5月19日（金）

福岡県の参加者を対象に、ハワイと福岡県の関係やハワイの概況等についての講義を実施。

#### ハワイプログラム

令和5年6月4日（日）～11日（日）

ハワイ大学カピオラニ校の協力のもと、大学での授業や企業訪問等を通してハワイの食文化を学んだ上で、地域の食材を活かしたレシピを考案。考案したレシピに基づき調理を行い、コンペティションを実施。

#### 福岡プログラム

令和5年7月5日（水）～12日（水）

中村学園大学の協力のもと、大学での授業や企業訪問等を通して福岡の食文化を学んだ上で、地域の食材を活かしたレシピを考案。考案したレシピに基づき調理を行い、コンペティションを実施。

### (3) 参加資格

- ① 原則として、福岡県内に居住する者。
- ② プログラム中の必要経費を負担できる者。
- ③ 福岡県内の大学・専門学校において、食に関する分野（調理、栄養学等）を学んでいる学生。
- ④ 国際交流に対して関心がある者。
- ⑤ プログラムを通して、英語を用いてハワイの学生や関係者と積極的にコミュニケーションを図る意欲のある者。 など

### (4) 実施主体

ハワイ州との食の分野における青少年交流事業実行委員会

## 参加学生

### 福岡



福岡女子大学  
国際文理学部食・健康学科

なかざと さき  
2年 中里 咲希



中村学園大学  
栄養科学部栄養科学科

こまつ わかな  
2年 小松 若菜



中村調理製菓専門学校  
調理師科2年コース

みやもと あい  
2年 宮本 愛依



日本経済大学  
経営学部経営学科

たなか あきと  
4年 田中 暉人



福岡女子大学  
国際文理学部食・健康学科

おおば ゆき  
3年 大場 由紀



中村学園大学  
栄養科学部栄養科

やまだ  
4年 山田 さくら

### ハワイ



マサコ  
*Masako Abdurrasid*



レーシー  
*Racee-Lee Gomes*



スペンサー  
*Spencer Leung*



キラ  
*Kira Ozaki*



アンジェライン  
*Angeline Stone*



アラン  
*Alan Yoshimoto*



# 事前オリエンテーション

令和5年5月19日（金）9:00～15:00  
よかもんひろば、企画・地域振興部部会議室

## 次第

- 1 主催者挨拶  
福岡県企画・地域振興部国際局地域課長 酒見 勇次
- 2 自己紹介
- 3 福岡県とハワイ州の交流の歴史 9:30～10:00  
福岡県企画・地域振興部国際局地域課 インド・欧米係長 吉田 恵子
- 4 海外勤務経験談～海外への挑戦～ 10:10～11:00 オンライン  
安永麻紀氏（NY現地時間夜21時10分～）
- 5 ハワイの現況について 11:10～11:50 オンライン  
ハワイ州観光局日本支局 齋藤まなみ氏  
  
（お昼休憩） ※よかもん弁当
- 6 福岡県の農林水産物について 13:00～13:15  
福岡県農林水産部園芸振興課 主事 麻生 佐織
- 7 プログラム詳細説明、渡航の事前準備等について 13:15～15:00  
福岡県企画・地域振興部国際局地域課 主任主事 福重 翠



講師 安永麻紀氏



ハワイ州観光局キャラクター SHAKAちゃん

ハワイ州観光局日本支局作成パンフレット



地域課吉田インド・欧米係長による講義の様子



園芸振興課麻生主事による講義の様子

# ハワイプログラム

## 日程

2023（令和5）年6月4日（日）～11日（日）

|          |   |
|----------|---|
| 6月 4日（日） | 福岡発、同日ホノルル着 現地スーパー（フードランド、ニジャ、ダウトゥアース）を視察                         |
| 6月 5日（月） | KCC 講義、ハワイ伝統料理調理実習、ポイ作り体験、ティリープレイ作り                               |
| 6月 6日（火） | 企業訪問 ロイズ ハワイ カイ / 講師 ロイ・ヤマグチシェフ                                   |
|          | 企業訪問 デーン アンド デルーカ / 講師 高橋陽平Dean and Deluca HAWAII社長、ジェイソン・ヤマグチシェフ |
| 6月 7日（水） | 産地訪問 ワイアルア エステート コーヒー & チョコレート（コーヒー・カカオ農園）                        |
| 6月 8日（木） | KCC レシピ考案、プレゼンテーション準備   |
| 6月 9日（金） | KCC 最終コンペティション  |
| 6月10日（土） | ホノルル発   |



調理実習の様子



イトミツ学科長の香りの講義



ポイ作り体験の様子



ロイ・ヤマグチシェフとの記念撮影



Dean and Delucaでのレクチャーの様子



カカオ農園視察



# ハワイコンペティション

## Hawaii Inspired and Sustainable Cuisine Mystery Basket Competition

- ・2023（令和5）年6月9日（金）KCC
- ・審査員（アラン・ウォンシェフ、高橋陽平Dean and Deluca HAWAII社長、牧野雄太在ホノルル総領事館シェフ）
- ・福岡の学生2名、KCCの学生2名の4名1チーム
- ・ハワイにインスピレーションを受け、サステナブルをテーマに料理を作る
- ・各チームは2日前に指定された4つの食材のうち、少なくとも3つを活用



チーム1 レシー、中里さん、山田さん、キラ

- \* 指定食材 \*
- カロ（タロイモ）、チョイスム（菜心）、パパイヤ、タイバジル



ハワイ風チキン南蛮プレート

- ハワイ風チキン南蛮、パパイヤサラダ、豆腐とチョイスム、カロの和風煮つけ、なめたけとふりかけのおむすび



チーム2 マサコ、小松さん、宮本さん、スペンサー

- \* 指定食材 \*
- ウル（ブレッドフルーツ）、ササゲ、パイナップル、レモングラス



レインボープレート

- レモングラス風味の白身魚、デビルド・エッグ、レッドキャベツのパイナップルサラダ、ウベペースト、チキンロングライスのキュウリ巻き、パタフライピーで色付けしたブルーライス 等



チーム3 大場さん、田中さん、アカリ（アンジェラインのフォロー）、アラン

- \* 指定食材 \*
- スイートポテト、クレソン、バナナ、こぶみかん



スイートポテト ハウピアソース添え

## 福岡プログラム

日程 2023（令和5）年7月5日（水）～12日（水）

|          |  |
|----------|--|
| 7月5日（水）  | 福岡着                                    |
| 7月6日（木）  | 中村学園大学 調理実習（福岡伝統料理、水炊き）／講師 松隈美紀教授      |
|          | レストランGohGan 創作料理体験及びシェフの特別講義／講師 福山剛シェフ |
| 7月7日（金）  | 食材視察 伊都菜彩（糸島市）                         |
|          | 中村学園大学 講義（多国籍料理）／講師 水元 芳教授             |
| 7月8日（土）  | 産地訪問「茶の文化館」（八女市） 石臼抹茶ひき、ほうじ茶づくり体験、しずく茶 |
|          | 産地訪問「高橋商店」（柳川市） 板海苔づくり体験、ゆず胡椒づくり体験     |
| 7月9日（日）  | レシピ考案                                  |
|          | 特別講義 海外展開 ／講師 二〇加屋長介 玉置康雄氏             |
| 7月10日（月） | 中村学園大学 コンペティション準備                      |
| 7月11日（火） | 中村学園大学 最終コンペティション                      |
| 7月12日（水） | 文化体験（博多祇園山笠見学）、福岡発                     |



中村学園大学での調理実習の様子



福山剛シェフとの記念撮影



茶の文化館での石臼抹茶ひき



高橋商店での板海苔づくり体験



## 福岡コンペティション

### Create dishes that showcase Fukuoka's culinary charms to the world

- ・2023（令和5）年7月11日（火）中村学園大学
- ・審査員（森脇 千夏 中村学園大学短期大学部教授、前嶋 了二 中村学園大学准教授、渡辺福岡県国際局長）
- ・「福岡の食の魅力を世界に発信する」をテーマに料理を作る
- ・3つの食材グループ、それぞれのグループから少なくとも1つを上手に活用
  - （1）肉・魚（はかた地どり、はかた一番どり、マダイ）
  - （2）野菜（博多ぶなしめじ、博多えのき、博多万能ねぎ）
  - （3）特産（福岡有明のり、八女茶、博多とよみつひめ）



#### <チーム1>

- ① おむすびポケ  
明太子焼きおにぎりの上に、アボカド、ハワイのアヒポケ（まぐろの漬け）をトッピング
- ② はかた一番どりのパロティーヌ  
鶏肉でokra、黄色パプリカ、博多ブナシメジを巻き、ゆでた後にオーブンで焼いた料理。玉ねぎと白みそのソース添え。
- ③ とよみつひめのガレット・デ・ロワ〜塩バニラアイスクリーム添え〜  
パイ生地とアーモンドクリームのフランスの伝統菓子を、白あんクリームと福岡県産のブランドいちじく「とよみつひめ」でアレンジ。

#### <チーム2>

「博多祇園山笠」の7つの「流れ」を表現

- ① 博多地鶏のかしわめしおにぎり  
途中でバラ干しの福岡有明のりをトッピングし、お茶漬けに変身。
- ② 真鯛のけんちん焼き  
具を福岡有明のりと蒸した真鯛で包んだ料理。
- ③ ゆず大根
- ④ えのきの明太子和え
- ⑤ 八女茶の茶葉の佃煮
- ⑥ 博多万能ねぎ入りのだし巻き卵
- ⑦ とよみつひめの天ぷら バニラアイスクリーム添え



#### <チーム3>

- ① はかた一番どりの焼き鳥  
鶏皮と鶏もも焼き鳥。お好みでいちじくソースやゆず胡椒を付けて。
- ② きのご飯
- ③ 焼き海苔の味噌汁
- ④ とよみつひめのタルト  
もち粉を使ったフランジパン（アーモンドクリームとカスタードクリームを合わせたクリーム）と、いちじくジャムを包んだタルト。
- ⑤ 八女茶のシュー



### 福岡女子大学 国際文理学部食・健康学科

なかざと さき  
2年 中里 咲希



私は将来、世界を舞台にした食の分野で働きたいという夢がある。このプログラムに応募したのは、その夢の第一歩になるのではないかと思ったからだ。参加する前は、実際世界を舞台にするってどんな感じなんだろうという軽い疑問をもった心構えだった。また、これまで学んだ栄養学や英語力はどのくらい身につけているのだろうと、その実践の場になるのではないかと期待していた。

しかし現実はそのなかに甘くなく、コミュニケーション力が不足しているなど感じたのはもちろんのこと、全ての物事に対する仲間の意欲に圧倒された。仲間を見よう見まねで頑張るうちに、何かを得ようという意識をもって勉強することの素晴らしさをおしえてもらい、これはその後の大学の講義における学びの深さを変えてくれた。今回のプログラムで最も成長できたと感じることはこの点だと私は思う。ハワイ研修では、日本人とハワイ人でのグループ活動において、お互いの価値観や考え方の違いを身に染みて実感した。どちらが良い悪いということではなく、普段触れられない価値観に触れられたことで、自分の視野が広くなり、物事に対する考え方が柔らかくなったように感じる。食に関しては、自分たちの食べるものは、調味料でも何であっても自分たちで一から作れるんだということを学んだ。特に、日本料理であるチキン南蛮のタルタルソースを食べたこともなかったハワイの学生たちが、ソースのマヨネーズの段階から何種類かの試作を作ってくれており、挑戦と失敗を繰り返している様子が非常に印象的だった。市販の調味料に頼らないことで、自分たちなりの味を作り出すことができ、一から作り出すことができるという可能性を教えてもらった。

さらにハワイにいる間、できる限りの食を堪能した。特に、ハワイの伝統料理をハワイで作る等、これから先もなかなか無い経験をさせていただき、ハワイの歴史や文化を肌身で感じたことが強く印象に残っている。

福岡研修で特に印象的だったのは、ハワイの人たちは「自分は自分」と芯をしっかり持っていて、他人にはそんなに興味がないのかなと思っていただけ、本当の意味での「優しさ」を持った人達であったということだ。他の国に来たからこそ、助け合い精神と仲間を思いやる精神がすごく伝わってきて、ハワイ研修の時と印象ががらりと変わったことを今でも覚えている。日本人は周りからの目を気にしがちで、「いい人」を演じがちだと私は思っているが、ハワイの人たちはその優しさを主張しない、見返りを求めない人たちだと尊敬の念を抱いた。食に関しては、普段使っている食材がこんなにも形を変えられるということが印象に残っている。さらに日本の食は形を変え続けていっているけれど、元々はどれも素朴な母の温かみを感じるもので、日本独特のものだなと感じた。私は普段周りに栄養学を学んでいる学生が多く、調理をすることはほとんどないが、今回の参加者には様々な分野のシェフに会い、あらゆる方向から食を学ぶ学生たちとともに学んだことで、より一層食の面白さに気づかされる機会となった。

これまで大学の授業では、知識を入れ込むだけの勉強であり、将来管理栄養士として働くにあたって、実践的でないと役に立たないことを実感した。これからの学習に対する姿勢も変わり、自分の意欲を倍以上に伸ばした2週間だった。今回の研修で、将来世界で働くためにも、どんな人でも受け入れられる心の広さや寛容さ、グローバルな人間性を培う必要があると感じた。これらを培うとともに、今回教えていただいた全ての学びを基に、食の面白さを伝え、世界の食問題解決につながるようなアイデアのヒントにしていきたい。



KCCでのティリーフレイ作り体験



八女市「茶の文化館」でのほうじ茶作り体験

中村学園大学栄養科学部栄養科学科

こまつ わかな  
2年 小松 若菜



私がこのプログラムに応募した理由は、国際交流を通して食を学びたいと思ったからです。以前から海外に興味があり、ただ行くのではなく何か自分にとっていい経験になるようなことがしたいと考えていたので、食文化を実際にその場で学び、ハワイの学生と英語を使ったコミュニケーションを積極的に行いたいと考えていました。

私にとって、ハワイは初海外で初めて見るものばかりでした。シェフの話や農園訪問などをして、伝統的な食や食べ方、日本とは異なる考え方を肌で感じる事ができて、自分の考え方が少し変わりました。ハワイでのプログラムで最も印象的だったのはコンペティションです。レシピを1から作成するのは初めてで、慣れない食材を使い考えることは難しかったです。その中でチームワークや発言することの大切さを実感しました。グループで試作していき、アイデアが料理として形になった時はとても感動しました。活動していく中で英語があまり話せなくても話したいという姿勢を見せることが大切だと気づいたので、そのことを心がけるようにすること、もっと考えを言えるように食のことに詳しくなることが課題となりました。

福岡でのプログラムでは、ずっと福岡に住んでいるのにまだまだ知らない食材や料理があると実感しました。そして食材の美味しさを再発見できたと思います。レシピ作成は短い時間の中で行い大変でしたが、チームワークがさらに深まり、すごくいい料理が作れたと思います。最も印象的だったのがハワイと福岡の学生の仲の深まり方でした。ハワイの時よりも一緒にいる時間が長く、みんなが言語の違いなど気にせず楽しんでいたのでと思います。福岡を案内したり、食事をしたりと食を学びながら、自然と英語も何を考えているのかも分かるようになってきて、とても有意義な時間を過ごせました。この全プログラムを通して、学校では絶対にできないような貴重な経験ができたし、お互いに教え合うことでよりお互いの国のことなどを知ることができました。また、ハワイの学生のみんなが話しやすく優しくおかげでもあります、自分の中で英語を使ったコミュニケーションのハードルが下がった気がします。また、普段から調理の仕方や食材などを意識して見たり食べたりするようになりました。今より良いアイデアを出せるように食や調理をもっと勉強したいです。

このプログラムでレシピを考えて作る難しさや楽しさを知って、将来は管理栄養士としてただ献立を作成するのではなく、知識をさらにつけて1からレシピを作り、国籍など関係なく様々な人に合ったサポートができる管理栄養士になりたいと思うようになりました。それに、海外の方と一緒に働く機会があるような仕事がしてみたいとも思うようになりました。このプログラムに参加できて本当に良かったです。今回で得た知識や経験を今後の授業や仕事などで活かしていきたいし、他の人にも広めていきたいです。また、このプログラムでできた友達との交流もずっと続けていきたいです。



カカオ農園視察



柳川市「高橋商店」での海苔づくり体験



KCCでの調理実習



### 中村調理製菓専門学校 調理師科2年コース

みやもと あい  
2年 宮本 愛依



#### (1) 応募理由

専門学校で1年間勉強してきた事が実際どれだけ活かせるのか、どれだけ発揮する事が出来るのか確認してみたいと思い応募をしました。

#### (2) ハワイのプログラムを通して学んだ事

初めての海外で聞きなれない言葉の中、『料理』を通してたくさんの経験を味わう事ができました。ハワイのコンテストでは1位を取る事ができました。試作の時から緊張が凄かったのですが、チームのメンバーはハイタッチをしたり、シェフアランとティファニーはたくさん褒めてくれたおかげで自信を持って料理を出す事ができました。ハワイの文化や、風景、シンボルを詰め込んだ一品は専門学生として学んだ事、シェフたちのアドバイスをしっかり活かす事ができ、帰国後、何事にも自分から率先して挑戦したり、失敗を恐れず恥ずかしがらなくなりました。

課題点は言葉の壁でした。元々英語が得意ではなかったため、とても仲良くなるまでに時間がかかってしまいました。ですがKCCの方達は英語をわかりやすく話してくれたりジェスチャーをしたり、ゆっくり話したりしてくれたおかげで少しずつ話せるようになりました。なので、日本のプログラムの時には少しでも話せるようになろうと思い基本の英語を見直しました。

#### (3) 福岡のプログラムを通して学んだ事

KCCの方達とは約1ヶ月ぶりの再会になったのですがハワイの時より仲が深まっていて、英語を見直していたため沢山話す事が出来ました。みんなで浴衣を着たりブリクラを撮ったりほうじ茶を煎ったり、梅雨の時期でもあって予定が変更になったりしましたが、梅雨も日本の四季の特徴的なものなので、それも含めていい思い出が出来ました。改めて福岡（日本）の食材を学ぶと知らない事があったりしましたが、福岡の名産物を使って料理を作る事が出来、福岡でも1位を取る事が出来とても嬉しかったです。

#### (4) 将来に向けて

私は集団給食の産婦人科病院調理への就職を考えています。出産を控えてる期間は少しでも楽しみがあるように料理を作り、出産後もとびきりの料理を用意する事が私の夢です。本事業に参加してみて、私は創作料理に向いていると思ったので、食べてもらう人が料理のストーリー、情景が味わえる一品を作りたいです。



伝統料理ポイ作り体験

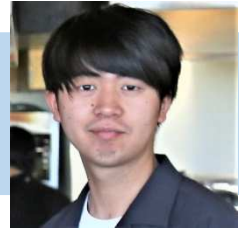


KCCでの調理の様子



天神での浴衣体験

### 日本経済大学 経営学部 経営学科 フードマネジメントコース 4年 田中 暉人



私は海外の料理、食文化について興味があり、現地で学ぶということがとても貴重な体験になると感じ、今回のプログラムに応募させて頂きました。普段学校では経営などについて学ぶことが多かったのですが、両親が調理の仕事をしており、幼い頃から料理をしてきた点や飲食店でアルバイトをしている点、以前通っていた専門学校で子ども食堂の運営に携わり、調理を行っていた点から調理に対しての不安は少なかったと思います。

ハワイでのプログラムでは現地の食文化、料理について学び、コーヒー、カカオ農園の見学などを行いました。食文化について一番私が興味深かったと感じたのは主食である「タロ」についてです。ポイ作り体験を行った際、餅つきに近いと感じました。しかし使っている道具は日本の餅つきで使う杵と臼とは逆に器の方が木製、打つ方は石でできている所が面白かったです。ポイ自体も食感などは餅に少し近かったですが餅よりも塩気や渋みを感じ初めての体験でした。

コーヒー、カカオ農園見学では農園を見るだけでなく加工場の方でどのように加工されていくのかも見学させて頂きました。カカオ農園ではフレッシュな状態のカカオをそのまま食べさせて頂き、見た目はアケビに近いように感じました。また、カカオの種類によって味が異なりバナナに近い味のものや柿のような味のもの、かなり渋めのものもあり驚きました。

ハワイでのコンペティションではハワイのフルーツを使ったソースや付け合わせを付けたスイートポテトを作ったのですが、0から料理を創作することの難しさを感じました。現存するレシピからアレンジを行ったり付け足したりすることはよくあるのですがレシピを考案するのが初めての経験だったため、こうすればいいかなと考えが浮かんでも実践できないことなども大変でした。

日本でのプログラムでは抹茶挽き、海苔作り体験などが印象に残っています。抹茶は海外でも有名だと思うのですが、KCCのみんなが楽しそうに取り組んでいる様子をカメラで撮影していて、僕自身もとても楽しかったです。また、茶そばなどを頂いたのですが、何人かは「今日は寝れない。」と言って、日本人は他の国の人と比べて小さい頃からお茶を飲み慣れているのでカフェインに耐性があるのかと考え、そういった文化の違いも面白いと感じました。

日本では古材の森での食事が一番日本食らしい食事になったかと思うのですが、やはりハワイの食事と比べるとあっさりしていてハワイの料理と比べると少し薄いように感じましたが、KCCの学生も気に入ってくれていたようなので安心しました。

日本でのコンペティションでは焼き鳥やイチジクを使ったスイーツを作りましたが、KCCの2人がとても手先が器用でイチジクを小さく飾り切りしていたり、初めて行う鶏皮の串打ちもスムーズに行っていて驚きました。また、イチジクを焼き鳥のソースに使ったり味噌汁に海苔を入れるなど普段しないような組み合わせで料理を作ったのですが、目新しい料理を作れなかったことがやはり課題になったかなとは思っています。

今回のプログラムに参加したことがきっかけで海外の方とも繋がることのできる企業に就職することができました。今回学んだハワイの食文化、料理について私自身の仕事に生かしていくことはもちろんですが、今後子ども食堂を自分でも開催したいと考えているので、そういった場で自分が学んだこと、感じたことを食育として次の世代の子ども達に伝えていければと考えています。



ホノルルへ向かう航空機への搭乗時



「古材の森（旧西原邸）」での昼食



### 福岡女子大学国際文理学部食・健康学科 3年 大場 由紀



#### (1) 応募理由

私は、大学入学前から海外との交流プログラム、留学をしたいと思っていました。私は特に食に興味があるため、異文化交流を通して、食文化を学びたいと思っていました。しかし、新型コロナウイルスの影響で、プログラムが中止になったり、対面ではなくオンラインで開催されたりしていました。そんな時に、このプログラムの募集を見て、対面での交流プログラムに参加したいと思い、応募を決めました。

#### (2) ハワイのプログラムを通して学んだこと

ハワイ学生、シェフとの会話や食事、講演、レシピ考案を通してさらに深く相違点や共通点を見出すことができました。レシピ考案の際に発見した、日本のお菓子である「スイートポテト」は海外では知られておらず、さつまいもとして認識されたことも印象的でした。またポイ作り体験では、調理法だけでなく、ポイを広めると同時に、人とのつながりを伝えたいという彼の信念を聞き出すこともできました。レシピ考案の際には、使用する言葉が専門的になることもあり、自分が考えていること、どのように調理するかを伝えることが困難でしたが、一つのレシピが完成した時には達成感を仲間と味わうことができました。また、実際にスーパーやレストランに行き、日本と売られ方が異なっている点、どのようなものが売られているかを自分の目で見ることができました。ハワイでの活動を終えた後は、より充実した交流を行うための英語のスキルアップ、ハワイ学生に日本・福岡を深く知ってもらうために、日本文化や食文化についての理解を深め、どのようなことをしたらよいかを考えました。

#### (3) 福岡のプログラムを通して学んだこと

特に印象に残ったことは、ハワイ学生（Angeline）と一緒にプレゼン資料を作ったことです。コンペティション準備の日は、材料調達から始まり、試行錯誤しながら試作を行い、最後はスターバックスに行き、資料作成を行いました。スターバックスに売られているものがハワイと日本では異なっているなど、ここでも相違点を見つけることができました。夜はご飯を食べに行ったり、リラックスしたりする中、一緒に協力しながら資料作成をしたことはとてもチャレンジングなことでしたが、やり遂げた後の達成感はとても大きく、コンペティションも無事に終わることができました。チームのメンバーで多様性を理解しながら一つのものを作り上げるという本当に貴重な体験になりました。また、水炊きやのり・ほうじ茶・柚子ごしょう作り体験などを通して、日本の食文化の理解も深めることができました。

#### (4) 将来に向けて

異文化交流では、言語の壁が大きな問題として挙げられ、実際に私もこの問題に多くぶつかりました。しかし、言語の壁を乗り越えた先に得ることができる分かり合えた喜びや新知識のために、最後までやり遂げることができました。英語をどのくらい話せるかではなく、どのくらい相手を理解したいと思っているのか、分かち合いたいと思っているのかという気持ちが重要であることを実感しました。このプログラムを通して、異なる食文化の理解、コミュニケーション力を身につけることができました。これにより、グローバルな視点を持ち、食を通して多くの人を助けたいという夢に一步近づけたと思います。



KCCでの調理実習後の昼食の様子



コンペティションの試作の様子

### 中村学園大学栄養科学部栄養科学科

4年 <sup>やまだ</sup>山田 さくら



応募のきっかけは、教育学部の友人がカンボジアで教育を行った話を聞いて刺激を受けたためです。私は栄養学生であるため、食を通して海外へと思っていた時に募集が始まったため応募しました。また、コロナ禍で挑戦したいことの受け入れ不可の状況が続き、諦めや楽を選ぶ癖がついたように思えます。この状況を一変させるために、大学生活最後に来たこのチャンスを逃したくありませんでした。プログラムには、自分の見える世界が広がることや、初めての海外に何を感じるのかを楽しみに臨みました。

ハワイで印象に残っていることは、初日に伝統料理を皆で一緒に作って食べたことです。やっと会える喜びと、少し不安を抱いて向かいました。共同作業をしていると自然と会話が生まれ、自己紹介時の緊張が嘘のように終始楽しかったです。もっと皆のことを知りたいと、今後は楽しみになりました。別日の調理時には、試してみたいことがあるといつでも「try try」と挑戦させてくれて、教えてもらえたため、多くの経験や学びを得ることができました。

福岡での学びは、言葉についてです。Kiraは私によく「No need to be sorry」と言ってくれます。日本人は謝りすぎであることに気付かされました。日本では、excuse meもsorryの意味を持つためか、謝る場面だけでなくsorryと言ってしまいます。しかし、そのsorryは本当に必要なのかを考えさせられました。極力使わずに過ごす、思いのほか謝る場面以外では必要でないと感じました。加えて、ハワイ学生の「ありがとうすみません」の言い間違えから、依頼する時や感謝の場面にごめんねと言いたい時は、語順をありがとうを先にすると、脱sorryに近づけるのではないかと考えました。

プログラムを通しての成長は、自分の意見を伝えられたことです。長年、意見せず聞かばかりなのが私の課題でしたが、今回はコンペティションのテーマや、調理時の意見交換などの場面で考えを伝えることができました。ソースの味見をしていた時のことです。KCCの学生が苦手と言った味が私は好きでした。今までであれば相手の意見に賛同していましたが、自分の考えを伝えて意見しました。その結果、その味は日本人が好む味であることが分かり、意見を伝えると発見が得られることを知りました。Sorryの言葉が少なく、tryの言葉が多い環境が私を変えてくれたと感じています。

将来は、管理栄養士として栄養指導・栄養相談をしたいと考えています。会話を通して皆のことを知っていったように、対象者との日々のコミュニケーションを大切に一人ひとりに適した指導空間を作れるようになりたいです。また、KCCの先生方やシェフの皆様から見聞きして吸収したことを基に、ニーズを捉えて自分の業務にベストを尽くし、人を助け、人に助けられる人になりたいと思います。最後に、今までの人見知りや遠慮しがちな性格は勿体ないことに気付くことができました。穏やかな性格を活かしながら、積極的な発言と言動でチャンスを自ら掴んでいきたいと思っています。



KCCでの調理実習の様子



コンペティションの試作の様子



## 講評

ハワイ州との食の分野における青少年交流は、令和5年度新規事業で、コロナウイルスによる制限が緩和されたタイミングで実施することとなった。海外への関心はあるが、機会を逸していた学生が意欲を持って応募しており、参加学生の大半が初めての海外で、ハワイは全員が初めての訪問であった。5月に事前オリエンテーションを実施後、6月にハワイで、7月に福岡でプログラムを実施した。

ハワイでのプログラムでは、ハワイ大学カピオラニ校の協力のもと、世界的に有名なシェフに携わっていただき、貴重な学びの機会を得た。福岡の学生は、後半のプログラムに向けて、語学の向上や日本文化について知る必要性を感じ、自分たちに何ができるのかを自主的に集まって話し合っていた。福岡でのプログラムでは、特産である八女茶や有明のりに係る体験をし、福岡の学生にとっても初めての経験で、地元食材の魅力を発見する機会となった。ハワイの学生は、日本食材に馴染みはあるものの、産地で触れる質の高い福岡の食材に感動している様子であった。相互の文化の理解促進という点では、交流相手の文化を学ぶことはもちろんのこと、自国の文化についても理解を深める機会となった。

両地域で実施したコンペティションでは、日米混合チームで地元食材を使ったオリジナルレシピの開発に挑戦。学生たちの料理はとてもクオリティが高く、審査員が驚く仕上がりだった。1つのものを作り上げる過程で、食文化や感じ方が異なることを実感しながら、限られた時間の中で集中して取り組んでいた。福岡の学生にとっては、英語を使って自分の意見やアイデアを伝えることの難しさがああり、その分伝わったときの喜びがあった様子。最後に形になったときには大きな達成感を得られていた。

プログラムに応募する時点で、海外への関心が高い学生たちであったが、さらに将来海外と関わっていきたいという思いを強くする結果となった。一方で、ハワイ側の参加学生のなかには、交流事業に参加した結果、日本への留学を希望する学生が出ているとのこと。本事業を通して、相互理解を促進し、異なる文化を尊重しながら他者と協働する力を育むことで、将来世界で活躍する若者を育成するとともに、姉妹提携を結ぶ両地域の交流の発展を図ることができたものと考えている。

併せて、ハワイと福岡の地元ニュースや新聞、ラジオでも今回の交流事業が紹介され、またSNSも活用しながら世界中に両地域の食の魅力を発信することができた。

最後に、プログラムの実施にあたっては、ハワイ大学カピオラニ校と中村学園大学をはじめとする多くの方々に御協力をいただいた。心より感謝申し上げます。

### プログラムでお世話になった皆様

#### ハワイ

##### ★ハワイ大学カピオラニ校

ロイズ ハワイ カイ、Dean and Deluca Hawaii、ワイアルア エステート コーヒー & チョコレート、アラン・ウォンシェフ、在ホノルル日本国総領事館、大田千栄美氏（通訳）

#### 福岡県

##### ★中村学園大学

安永麻紀氏、ハワイ州観光局日本支局、GohGan、茶の文化館、高橋商店、二〇加屋長介、福岡有明海漁業協同組合連合会、池田愛美氏（通訳）



福岡コンペティション後の集合写真





## Fukuoka prefecture and State of Hawaii

