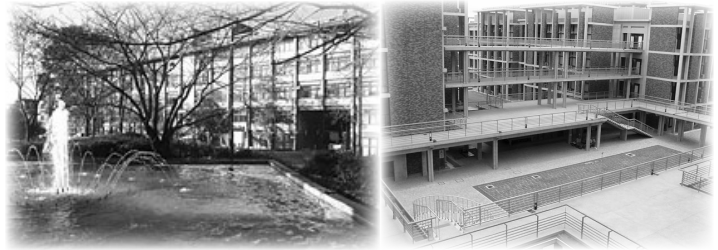


京都はひとつの キャンパス



学食探訪

私たちの身近にはたくさんの大学がありますが、その実態となるとほとんど知らないという方も多いのではないのでしょうか。大学構内は一般にも開放されているので、一度訪れてみるとおもしろいかもしれません。そしてそのときは食堂やカフェで一服してみてもいいでしょうか。

今回のテーマは、学食です。

(浅霧)

「学生の街京都」と言われるように、京都には実に45校の大学、短大があります。そのほとんどが私立大学で、独自の建学精神、校風などを持っているのが特徴です。

学食には、それぞれの大学生協が運営しているものと外部からテナントとして入っているものの2種類があります。京大で言えば、前者は北部、吉田などの生協食堂とカンフォーラであり、後者は時計台記念館にあるラ・トゥールです。一般的に、国公立大学では生協食堂の比率

が高く、私立大学では非生協の割合が高いようです。



◀京大のルネ。あまり意識されていないが、日曜も営業している学食は全国的にも珍しい。

また、大学の独自性は学食にも表れていて、特徴的な食堂がたくさんあります。

ここでは、実際に大学の学食を紹介します。立命館・同志社・京都橘の3大学です。

立命館大学

立命館大学には衣笠キャンパスと、びわこ・くさつキャンパス（BKC）があり、経済経営以外の文系学部が衣笠に、経済経営と理系の学部がBKCにあります。

衣笠には食堂は6軒あり、生協が運営しています。



◀諒友館という建物にある食堂。全面ガラス張りの明るい店内で会話も弾む。

基本的に教室などが入っている建物の地下に食堂があるという形になっていて、産業社会学部がある以学館の食堂では主な利用者である産業社会学部の生徒をターゲットにしてメニューに工夫を凝らす、といったことが行われています。



◀以学館にはこんな独自メニューもある。いろいろなお総菜がサラダバー感覚で食べられると好評だ。

また、学生会館には生協運営のカフェ「ゆんげ」があり、飲み物やフロート、カキ氷などがありますが、なんといっても有名なのはパフェです。その種類は

交通アクセス

立命館大学 衣笠キャンパス
市バス12、51系統、市バス15、59系統「立命館大学前」下車

同志社大学 京田辺キャンパス
近鉄「新田辺」下車、バス8分「興戸」下車、徒歩15分

京都橘大学
地下鉄東西線「柳辻駅」下車、徒歩15分
京阪バス3系統「京都橘大学」下車

20を超え、様々なトッピング、様々なサイズを楽しむことができます。



▼メニューの右下に注目すると7000円という文字が。完全予約制だが、我こそはと思う方は挑戦してみてください。

▲デラックスパフェ（1500円）の外観。これでも途方に暮れるようなボリュームだ。

200	ミニパフェ	350
300	ミニパフェ	350
300	チョコクリームパフェ	380
300	チョコクリームパフェ	400
300	チョコクリームパフェ	400
300	チョコクリームパフェ	480
300	チョコクリームパフェ	480
300	チョコクリームパフェ	500
300	チョコクリームパフェ	580
300	チョコクリームパフェ	580
300	チョコクリームパフェ	800
320	チョコクリームパフェ	700

「立命館生協では独自のメニューをたくさん出していて、それが特長です」と店長さんは語ってくれました。

はみだし
すてーじ

10月のぼくの服装、半そで、半パン、サンダル、ムギワラボウシ
⇒ハワイにお住まいの方ですか？

(工・1 三振タイガース)
(11月の編の服装はコートにマフラー)



同志社大学

同志社大学は京田辺キャンパスと今出川キャンパスに分かれていて、主に2回生までは京田辺キャンパスで、3回生からは今出川キャンパスで学びます。今回は京田辺キャンパスの学食を紹介しましょう。

この京田辺キャンパスには全部で7ヶ所の学食があります。紫苑館生協食堂やまるまる食堂といったカフェテリア形式の食堂や、体育地区にあるオリンピアという定食形式の食堂がありますが、その中でも異彩を放つのが「おいしんぼ食堂」と呼ばれる、専門店が並んだ地区です。

ここには6軒のテナント（右写真）が



▲「ナインズ」



▲「グラナダ」



◀通路の左側にずらっとテナントが並んでいる。



▲「周口軒」



▲「安曇野」



▲「ケープホーン」



▲「竹乃里」

入っていて、メニューはラーメン・和麵から丼・カレー・ファストフードそして寿司と多岐に渡っています。学食としては少し高めですが味が定評があり、教職員、学生を問わず毎日かなりの利用者があるそうです。

「平日で1日150人ぐらいの人が来ます。20年前からやっていますが、時代が変わっていてもこの味は広く受け入れられているようです」と寿司屋「竹乃里」の店員さんは語ってくれました。

京都橋大学

京都橋大学は京都市の山科区の小高い丘の上にあります。学生は全部で2000人あまりで、文・文化政策・看護の3学部があります。大学自体が比較的小規模なため、食堂も生協運営の食堂「ル・ビストロ」とカフェ「マンダリン」の2つがあるだけですが、両方ともかなりの特色があるものとなっています。

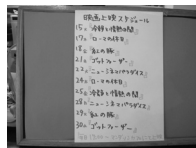
橋大学生協の特徴は、食堂やカフェに学生の意見が反映されているということ



◀「マンダリン」の外観。随所に手書きの紙があり手作り感が醸し出されている。

です。学生委員会とは別にごはん倶楽部やカフェ委員会といった学生の集まりが存在し、15人ほどのメンバーでメニュー

一や店内の装飾について話し合っています。たとえばカフェでは委員会企画のイベントが定期的に行われ、利用者を楽しませています。



◀取材時(11月)に行われていた企画。イタリア映画を日替わりでカフェ内で上映していた。

また、この生協は市民の方との協力も重視しており、「山科市民の方々と協力による山科の活性化と大学のPR」を学生がカフェ計画に参加する目的の1つと位置付けています。その一環として、清水焼団地の窯元などから無償提供された陶器をカフェで使用しています。



◀こういった食器が所狭しとカウンターに並んでいる。

食堂の装飾にも定評があり、特にパートの方が作っている折り紙の作品は全国的に話題になって、日本折り紙協会の会長が来たことがあるそうです。



◀作品は季節ごとに変わる。ちなみにこの作品は折り方から自分で考えて作っているとか。

「学生が自分たちのために作ったのが生協です。小規模ではありますが、学生たちが自分たちで考えて生協をより良く変えていくという、生協の原点がここにはあると思います」と、店長さんは語ってくれました。



◀「ル・ビストロ」の様子。天井の鏡はイタリア人の方にデザインしてもらったそうで趣が感じられる。

はみだし
すてーじ

そちらで後輩がお世話になっております。
⇒おそれいります。

(読者カードで私信をもらったのは初めて；編)