

☆☆☆ がんばるタブマネ応援事業 取材レポート ☆☆☆

取材元:多文化共生サポート Adagio 高木祐子(タブマネ 24 期)

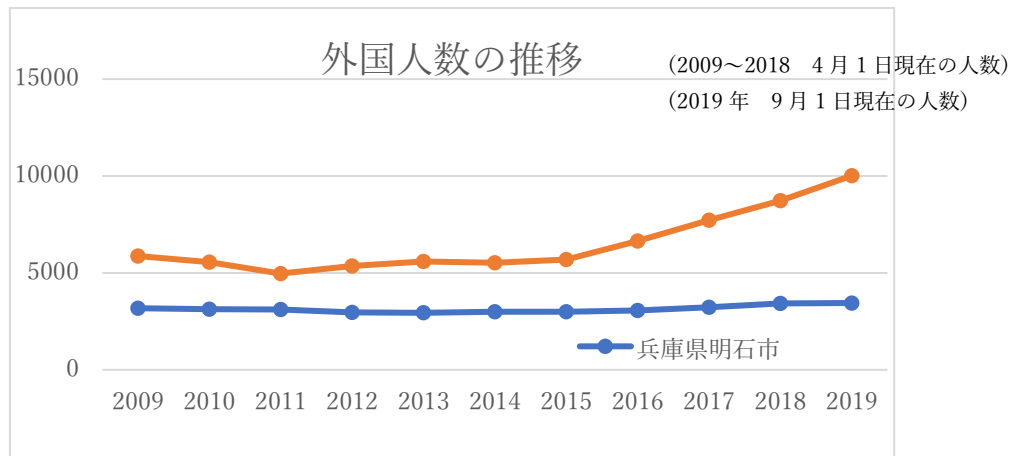
取材先: まんまるあかし

久保美和(タブマネ 13 期)

*****統計データから見えること*****

西尾市では、リーマンショック後に一時的に外国人住民数が減少したが、その後徐々に増加している。直近の3年では年間 1,000 人ずつ増加しており、9月1日現在で1万人を超えた。愛知県西三河地方においては製造業の景気状況によって外国人数も大きく変化するため、今後の動向に注視が必要である。一方、明石市はリーマンショックによる大幅な変化はなく、この3年ほどは微増している状況である。

両市の外国人数、外国人比率に差はあるものの、明石市内の多文化共生・異文化交流における取組は西尾市が進めようとしている取組と類似している点があり、今後の西尾市の取組の参考になる部分が多くあると考え、取材を行うことにした。



	兵庫県明石市	愛知県西尾市
総人口	299,110 人	172,435 人
外国人数	3,447 人	10,015 人
外国人比率	1.15%	5.80%
総面積	49.42km ²	161.22km ²
主な国籍(上位5ヶ国)	① 韓国 ② 中国 ③ ベトナム ④ フィリピン ⑤ ブラジル	① ブラジル ② ベトナム ③ フィリピン ④ 中国 ⑤ インドネシア

*****取材から見えてきたこと*****

1、外国人講師による料理教室

まんまるあかしでは多国籍料理教室を毎月開催している。講師は在住外国人。お店の経営者による本格的な料理であったり主婦による家庭料理だったりと内容はバリエーション豊富。お店の紹介をすること、家庭の主婦が講師をすることで日本人と外国人の自然体での交流の場が増えることになる。また、日本で活躍の場が少ない外国人住民にとって良い機会となっている。さらに、試食中に講師による出身国の紹介を入れることで日本人にとっても海外の文化を知る良い機会となっている。継続的な料理教室を開催していくことが、人の参加機会や交流の輪を広げていく重要な要因であると思われた。

2、明石文化国際創生財団(旧 明石市国際交流協会)との住み分け

明石文化国際創生財団でも多国籍料理教室を開催しているが、金額設定に差を設けている。まんまるあかしの教室は明石文化国際創生財団の料理教室のおよそ倍の金額。それでも毎回定員に達するほどの申し込みがある。もともと明石文化国際創生財団の教室は大人向け、まんまるあかしは親子料理教室として住み分けをしていたが、大人向けの料理教室の要望が多かったため開催することとなった経緯がある。今年度は隔月で親子教室と大人向け教室を開催し、2か月連続で同じ講師に依頼している。

*****今後取り組みたいこと*****

1、通年事業としての取り組み

今年度、西尾市では年2回の多国籍料理教室を開催する予定としている。これは、昨年度の外国籍住民会議での話し合いの結果から外国人住民と日本人住民の交流の場を作る目的で開催される。しかし、試験的に開催するだけで終わらせることは、交流の場を作るとの結論を導き出した会議自体が意味のないものになってしまう。そこで、視察の結果も踏まえ、西尾市でも通年事業として多国籍料理教室の開催ができる方法を模索していきたい。

2、外国人人材の活用

西尾市には約1万人の外国籍住民が暮らしている。飲食店を経営している外国籍住民も多い。また、主婦の中には自国の料理を振舞いたいと思っている人もいる。このような人材を活用することで外国籍住民も市の取り組みに参加してくれるようになるのではないかと考えられる。親子教室や大人向けなど、参加形態のチャンネルについても西尾市の実情に合わせた形を検討してみたい。

3、参加者の選定

参加者の中に外国人と日本人を一緒に入れることで、料理教室の中でも交流ができ、両者のコミュニケーションが図れるようにしたいと思う。

*****お国自慢*****

●明石 魚の棚商店街

海の幸が豊富な商店街「うおんな」は古くから賑わう町自慢のスポットだ。昔、魚の商人が軒先に大きな板を並べ、魚の鮮度を保つために水を流していた様子から愛称が付けられたという。明石で水揚げされた魚が店頭には並ぶのは正午過ぎなので「昼網(ひるあみ)」とも呼ばれている。アーケードには、新鮮な海の幸や塩干物、練り製品などの100軒余の店が建ち並ぶ。そして、明石といえばタコ。激しい流れの中で育ったタコは身がしっかりしている。鮮魚以外にも名物の明石焼き(玉子焼き)の店や食堂、居酒屋もあり、観光客や地元客で賑わっている。



●西尾市 一色さかな広場

一色港で水揚げされる鮮度の高い魚介類を販売している人気の海鮮マーケット。また一色町のグルメ食材が大集合していますので、地元のみならず観光客にも人気のスポットになっている。毎朝水揚げされるメバルやカレイが並ぶ朝市の一角には特産品のうなぎのかば焼きや干物も並んでいる。潮干狩りシーズンには梶島や佐久島でとれたあさりも多く並んでいる。土日には名古屋からのお客さんも多く訪れる。

