



# ブレーメン経済工科大学 交換留学報告書

静岡県立大学 国際関係学部 国際言語文化学科 4年

去る2月に無事帰国をし、約1年間の交換留学を終えたわけだが、私は帰国する1週間程前から、自分はどのように成長できたか、実りある留学生活にできたかどうか自分自身に問いかけていた。そこで、1つの結果報告としてだけでなく、自分の備忘録としてこのレポートをまとめ上げる。形式的なレポートは諸先輩方、あるいは他大学の学生が既に出しているはずであるため、ありきたりな表現ではあるが、「長いようで短かった」1年間の交換留学で感じた異文化について、経験したこと、得たことをより具体性をもって、2つのパートに分けて触れていこうと思う。

## 1. 学業について

私は今回、大学の交換プログラムとして、ブレーメン経済工科大学国際経営学部へ留学し、学びを得た。実は大学入学前からこのプログラムの存在は知っており、むしろこの制度があるからゆえに県大への入学を決めたとも言える。だからこそ、交換留学生に正式決定した時には、喜びもひとしおであった。話が逸れてしまったが、現地の大学で私が履修した講義の中から特に印象強いものについて紹介する。

私が最も力を入れた講義が、主専攻が経営ではない留学生（ブレーメン経済工科大学には世界各国から留学生が集まっている）のための経営学だ。講義は英語で進められ、テキストに沿って行われる形式だった。テキストをなぞるといふ進行の仕方は日本のものとあまり変わらない印象を受けたが、流れとしては、先生と生徒が対等で、まるでみんなで机を囲んで会話をしているようだった。生徒は日本、韓国、中国、フランス、ルーマニア、エストニア、メキシコなど様々な国籍が入り混じり、20人程度の規模であったが、特にヨーロッパ圏とメキシコの学生が常に発言していて、250人以上の規模の講義でも静けさが保たれている日本では見られない光景だった。ここで学んだことは、紛れもなく「自主性」である。発言せずただ座っているだけかもしれないと思えばできるが、それをするなら学んでいないことと同義になる。自分の意見を発することで、ようやく授業に参加できると言っても過言ではない。

1つ頭に焼き付いている場面がある。就職面接のシュミレーションをするとなった時のことである。いつものようにヨーロッパ圏とメキシコの学生が手を挙げた。10分程度の打ち合わせの後に彼女たちが演じ始め、残りの私たちはそれを評価するという役割についた。私は、国によって面接のタイプは違うのだから難しいのではないかと予想していた。しかしいざシュミレーションが始まると、形式はさほど変わらないことに気づいた。そして何より、面接官役、受験者役がともに1度もつかえることもなく、テンポよく会話を進めていたことに、彼女たちのポテンシャルの高さに驚愕した。志望動機も自己PRも長所や短所も、今の自分が同じ立場に立ったとしても、彼女たちには及ばないだろう。なぜ彼女たちがそれを易々とできるのかを考えたとき、普段の授業態度がそれを可能にしているのだと気が付いた。彼女たちは普段から、パブリックな場所で自分の意見を人に伝えることをしているから、あのような場面でも、自分の言葉で企業への自己アピールができるのだと悟った。私はそれから、羞恥心を捨て、自分への訓練としてできるだけ発言を増やすことを目標とした。ここでの経験から、自主性を養うことができた。

## 2. 食文化について

次に食文化についての印象が非常に強かったため、ここに記す。これを読んでいる皆さんは、ドイツの食（飲み物）と言ったら何を思い浮かべるだろうか。ドイツに留学する前の自分を回顧すると、過去の私はおそらく「ソーセージ！じゃがいも！ビール！」と答えるであろう。ドイツ人自身も自覚があるように、これは間違いではない。しかし、それ以上に豊富な食の資源が多くある。ドイツの食に関する事で一番驚いたのが、野菜、果物の安さである。じゃがいもや人参、玉ねぎなど毎日食べる野菜・果物の殆どがkg単位で売られており、しかも1kg 1ユーロ（=現在の為替で125円ほど）という驚愕の安さである。常に自炊で生活すれば、1か月1万円以内の食費に抑えるのも難くないだろう。さらには肉、乳製品、お酒の豊富さも日本とは桁違いな上に、もちろん破格の値段段である。英語の語学授業で、みんなで材料を持ち寄ってランチを食べることがあり、その時に



現地人おすすめの肉とその食べ方について教わった。それは、「Hackepeter」というものである。見ての通り、基本は半分に切ったパンの上に生の豚挽き肉とみじん切りの玉ねぎをのせて食べる。生の挽肉を食べるなんてどうかしてる——と今では日本人として正常な判断ができるが、その時の私は全くそんなことなど考えもせず、美味しく完食した。その後日本の友達と電話でそのことを話すと、ひどく驚かれたため、これはドイツと日本の食文化のギャップだと気づくことができた。調べてみると、ドイツでの肉の管理基準は日本よりもハードルが高く、厳しい審査を通り抜けた肉だからこそ、生肉が可能なようである。肉食の歴史が深い分、安全性への取り決めも厳密に決められているのだそうだ。

このように、ドイツの食の資材は豊富で安くおいしいものばかりであるが、現地の彼らはそれを（日本的な感覚からすると）無駄にする食べ方もしばしば編み出している。有名なもので言うと、Milchreis（直訳：牛乳ご飯）だ。私たち日本人の共通認識として、「ご飯は甘く食べるものではない」があると思う。しかし、ドイツで広く知られている Milchreis は、デザートとしてその名を馳せている。私も怖いもの見たさで試食してみたことはあるが、ご飯は食事として食べるべきという思いが一層強くなっただけであった。それゆえ、タンデムパートナーが Kakaomilchreis を目の前で食べ始めたときは、ついに



ページ 2

写真を撮ってしまうほどだった。彼女はもちろん、これを美味しいと言って食べていたため、国によっての食育の違いに対しても、改めて考えさせられた。

ドイツ以外のヨーロッパ全体にも言えることだが、ドイツでもベジタリアン、ヴィーガンの波は大きい。出かけた際に色々なカフェやレストランで食事をしたが、ほとどの店でもヴィーガンやベジタリアン用の料理、ドリンクがメニューにあった。私のタンデムパートナーの1人もヴィーガン寄りのベジタリアンで、肉や魚は食わず、卵や牛乳とも距離を置いていた。ドイツに留学して乳製品の多さにショックを受け、手あたり次第美味しそうな乳製品を食していた私にとってはもったいないことのように思われたが、話を聞いてみると、命を奪われる生物たちを思う彼女の考え方も理解できた。頭ごなしに否定するのではなく、その行動の理由を聞くと、案外奥深いものが多いことを学んだ。

こうして現地で多くの人と交流し、意見交換することで、自主性や多角的なものの見方を身につけることができた。自分は日本の小さな田舎出身で、周りの大人は皆その地域で生まれ育ち老いていく人生を歩む人がほとんどだった。そんな中で、もっと視野を広げたい、周りを見た上で自分で判断したいと主張した私を応援してくれた家族には感謝しかない。そして、心配しながらもドイツへ送り出してくれたファイファー先生や学生室の先生方にも、この場を借りて感謝申し上げたい。

冒頭でこの留学での成果を不安視していたがことを述べたが、国際言語文化学科に在籍する1学生として、ただ2つの分野の1部分だけでもこれだけの文化比較、異文化理解ができたのは、大きな成果であると思う。今後は、留学で培った自主性と広い視野を生かせるような仕事で活躍したい。そして後輩に伝えたいことは、とにかく柔軟な考えをもつべきということだ。なぜなら、素直であることが成長の鍵だと思うからである。自分が今少しでもそこに引け目を感じるのであれば、ぜひその解決策に、ドイツ留学を選択肢として考えてみてほしいと思う。