

2019年10月31日
株式会社ジェイ・エス・ビー**【News Letter】東北大学学生寮で外国人留学生に向けた寿司体験イベントを実施
食堂で寿司職人が握りを実演、おいしい食べ方やマナーをレクチャー**

～日本の食文化に触れ、理解を深めるきっかけを創出～

UniLife(ユニライフ)のブランドで全国の学生マンションの企画開発・仲介斡旋・運営管理までをトータルで行う株式会社ジェイ・エス・ビー(本社：京都府京都市、代表取締役社長：田中 剛)は、当社が管理運営を行う東北大学学生寮「ユニバーシティ・ハウス三条」にて、2019年10月12日(土)に入居者向け寿司体験イベントを実施しました。

東北大学学生寮ユニバーシティ・ハウス三条は日本人学生と外国人留学生混住型の学生寄宿舎です。この度の寿司体験イベントは、外国人留学生に日本の食文化をより深く知っていただくことを目的として開催しました。当日は、プロの寿司職人をお招きしてその場で寿司握りを実演し、寿司の美味しい食べ方やマナーを伝授しました。日本人入居者に加え、中国、台湾、ブラジル、フランス、ドイツ、スウェーデン、フィリピン、オーストリアからの留学生を含め23名が参加し、一人ひとりに提供された寿司や出来たての厚焼き卵を楽しみました。



当学生寮では毎年留学生向けにウェルカムパーティや季節のイベント等、日本人学生と外国人留学生との交流を深める様々なイベントを実施しています。今回の寿司体験イベントでは、日本ならではの食体験を通し、日本食文化の理解促進と学生同士のさらなる交流にも繋がりました。

【参加者の様子】

- ・「寿司はひとくちで食べるため小さめに作られており、一口かじってお皿に戻すことはしないように」との説明に感心。
- ・写真撮影をしている参加者も。
- ・箸さばきに慣れていない入居者もいたが、懸命に箸を使っていた。
- ・「ワサビを醤油に溶いてもいい?」「寿司職人になるきっかけは?」等の質問があった。
- ・「実際に握るところを見たことがなかったが、目の前で見ることが出来て良い体験をした」との感想を聞くことができました。

【寿司職人の小原田守（おはらだ まもる）さんコメント】

普段は高齢者向けの施設の食事提供をしているので、学生向けのイベントは初めてでした。今回学生の前で調理するというだけでやる気がみなぎっておりました。学生にも満足して頂いたようで大変うれしく思います。

プロフィール

小原田守（おはらだ まもる）

寿司職人歴 37 年。高校時代、アルバイトをした寿司店で感銘を受け、和食の世界に飛び込む。包丁技術や五味五法を銀座の割烹・懐石料理の店で修業を積み、料理長に就任。現在に至る。

【東北大学学生寮「ユニバーシティ・ハウス三条」】

東北大学は外国人留学生などの増加に対応し、国際化を牽引できる 21 世紀の人材育成にふさわしい学生寄宿舍の整備を目的として、外国人留学生と日本人学生 400 名以上が混在して暮らす学生寮「ユニバーシティ・ハウス三条」の運営を 2007 年 4 月より開始しました。PFI 事業に基づく「学生寮」は東北地区の大学では初の実施となり、当時、各方面からの注目を集めました。寮の開設から 12 年以上に渡り、ジェイ・エス・ビーが運営管理を行っています。

【会社概要】

株式会社ジェイ・エス・ビー

本社所在地：〒600-8415 京都府京都市下京区因幡堂町 655 番地

創業：1976 年 12 月

上場：東証 1 部（証券コード 3480）

代表：代表取締役社長 田中 剛

URL：<https://www.jsb.co.jp/>

全国の学生マンション検索サイト：<https://unilife.co.jp/>

ジェイ・エス・ビーグループは 1976 年の創業以来、全国で学生マンションの運営管理を手掛け、現在では北海道から沖縄まで学生向け賃貸仲介店舗「UniLife（ユニライフ）」78 店舗を展開、2019 年 4 月時点で 66,661 室を管理しています。高齢者住宅事業へは 2011 年より参入し、高齢者向け住居の企画開発、運営及び紹介事業を行っています。