

キャンパスを歩き、街を訪ねる。

全国最古の大学生協食堂 東京大学生協農学部店にその歴史を聞き、
明治から続く古本の老舗井上書店で本の目利きに会う。

全国で一番古い生協食堂

東京大学生協農学部店食堂部

農 学部3号館の正面入口。その右手にある目立たない階段。それさえ見つければ、あとは簡単だ。お昼時ならば人の波が案内してくれる。

ここは東京大学生協農学部店食堂部、通称農学部食堂。「全国で一番古い生協食堂です」と中込博英店長は胸をはる。営業開始は昭和21(1946)年。3号館が建て6年目のことだった。以来、改築や増築があり、この食堂も建物とともに歴史を刻んできた。「それゆえの苦勞もあります」と中込店長は苦笑する。エアコンがない時代の設計のため、空調の配管ひとつにしても手間がかかる。これもいわば歴史ある食堂の宿命だ。

現在のメニューは120種類ほど。ダイエット志向が高まるなか、カロリーにも気を使う。「イスラム教のハラールにもできるだけ対応しています」と中込店長。見回せば、頭にサリーを巻いた女生の一団も。イスラム教では豚肉とアルコールが禁じられている。戒律に触れるものは「ハラム」、触れないものを「ハラール」といい、モスリムの人々は「ハラール」以外の食物は口にしない。したがってメニューにはその区別を表示するのが親切だ。



農学部食堂の歴史を受け継ぐ中込博英店長。

「昔は先生の研究室で夕方まで飲んだこともあります」というのは塩崎潔さん。勤続25年で、最古参(勤続37年)に次ぐ古株。現在の担当は麺類だ。



勤続25年のベテラン、塩崎潔さん。

海外研修のお土産を届けてくれる学生もいるという。「イギリスのチョコレートだとか、カンボジアのビールだとか」。そういつて塩崎さんは微笑む。「そういう学生さんが卒業すると、やっぱり寂しくなりますね」

老後の楽しみは、と訊くと「働かざる者食うべからず、ですよ」とたしなめられた。「田舎では、じいさん、ばあさんが、手足の動くかぎり働いている。そういうふうにならなうでよかったらいいですね」

農学部食堂のスタッフは現在37名。朝の9時半から夜の8時45分まで、忙しい研究生生活を送る学生や教授たちに栄養満点の食事を提供している。



カロリーや宗教的戒律にも配慮したメニューの数は120種類。

