

学食の味…星いくつ? よその大学食べある記

ブリア・サバランは、著名な『美味礼賛』のなかで、こんなことを言っている。

「どんなものを食べているか言ってみたまえ。君がどんな人間であるか言いあててみせよう」

学食の、230円のうどん・そば……では、勝手にしてくれと、

美食の大家はサジを放り投げるだろうが。

中大学食もいいけれど、よその大学の学食の味はどうだろう。雰囲気は?

学食、あれこれ食べある記。星いくつ?

学生記者取材班



「学食サイテー」タレコミ情報の行方

早稲田大学「大隈カーデンハウス」

早稲田大学には、いくつものキャンパスがある。なかで最も学生が多い、西早稲田キャンパスの大隈カーデンハウスへ。大隈講堂の裏手、ワセダの食堂のなかでも新しく、生徒にも人気らしい。

場所柄、大学の周辺環境はばつちりであった。コンビニはもちろん、牛丼屋、ファーストフード、格安蕎麦など多くの店が並ぶ。しかも、大學生向けのお店が多く、安く食べられるようだ。

学生のタレコミ情報によれば、「学食おいしくないんだよね」という話。その点、中大は周辺に何もなければ学食が充実しているんだワ、というウレシイような寂しいような気持ちになるのだが、タレコミ通りに、ま、たいしたことはなかとナメて出向

いたのである。

ところが、外観はガラス張り! どこかのオシャレなレストランみたい。やられたナ、という感じ。Xマスシーズンさなか、入り口の前では人間と同じくらいもの大きさがある巨大な風船のサンタクロースが出迎えてくれた。

1階と2階に分かれており、2階食堂に向う。入り口付近にメニューが出ているのだが、メニューが分かれているため少し見にくい。全体のメニュー数はそんなに多くない。入り口にはファミレスや牛丼屋で使われるような、おすすめメニューの横断幕。

それぞれで好きなものを注文し、最後に会計をする、中大にもあるカフェテリア方式。それぞれ食べ物ご



オシャレな総ガラス

とにオーダー場所が違うのはいいと
して、そのひとつひとつの場所が狭
くありませ
ん？ 早大
生が言うに
は、「昼休
みには、あ
りえない人
だかりがで
きる」そっ
レジの近



坦々麺 400円

くには、市販飲料の販売ケースと紙
コップのジュース販売機がある。紙

コップのジュースは、
ファミレスのドリン
クバーのよう自分で
入れる方式だ。し

かし飲み放題ではな
い。
フェアメニューの
チーズメンチカツと
小ライスをおオーダー

水のサービスないの
かな〜と思っ
と、無料の麦茶が！
冷えているし、美

味 ★★★
値段 ★★★★★
雰囲気 ★★★★★
総合評価 ★★★★★

せがお得？ 「イクラム100円バイキング」



東京外国語大学「サポオル」

国際色豊かな学食が食べられるの
ではないか、と期待を抱きつつ向か
う先は東京外国語大学。府中に移転
してからまだ日が浅く、学食のある

建物もピカピカ。ゆるやかな円錐形
1階は円を描くようにぐるりと窓が
あり、明るい。1階にミール、2階
に教職員用レストラン、サポオルの

味しかったし、すてきでした。

お店全体の雰囲気は、外見同様に
オシャレな感じ。ガラス越しに冬の
光がたんまり注ぎ込んで明るく、気
持ちもほかほかしてくる。

肝心のお味は、おいしい。しかし、
揚げ物だったにもかかわらず少々冷
たかったのはやや減点。友人がオー
ダーした坦々麺(400円)をつま

み食いしてみたら、文句なしのおい
しさだった。
(岩倉)

3店が入っている。障害者施設から
来る焼き立てパン「すまいるベーカ
リー」も1階で販売している。1階
の席数600、2階200弱は、学
生数の少なさを考慮しても不十分で、
昼時には混雑して座れない人が少な
くない。

1階「ミール」は、定食メニュー
はなく、全て単品。ラーメン、から
揚げ…と定番のメニューが並ぶな
か、カレーライスはS・M・Lの3
種類(順に220円、252円、3
36円——この端数がわずらわしい
けれど)とサイズが選べるのが魅力
的だ。テスト前や、文化祭等のイベ
ントがある時は、3人前500円と
いう激安カレーも登場するらしい。

100円以下で豊富に小鉢メニュー
があるのも食事のバランスに気を遣
う女の子たちにとってウレシイ。人
気のチキン唐揚げアンドハンバーダ
は、ボリュームもあって252円と
お買い得である。大学名がメニュー
となっていて目を引く「外大丼」は、

豚肉と高菜の丼。

2階「サボオル」はカフェのよう
雰囲気もあって、外国人がいると「サ



マ」になりますねえ。こちらでも昼
にパスタ・ピザなど洋風のメニュー
があるが、お昼時を過ぎるとセルフ

汁気をきって…1円バイキング

サービス形式になる。入ってす
ぐ見える謎の2つの鍋。「15
7円かけうどん」。ケースにあ
るうどんを自分で鍋でゆでるユ
ニークなメニューだからこそ
激安価格。見た目がちょっと寂
しいが、財布の中身が少ない時
には助かるメニューだ。別売り
でかき揚げをつければ、幸福な
気分よ、きつと。

奥に、1グラム1円のバイキ
ング形式のコーナーがある。重
さを少しでも軽くするために、

「汁気をきる！」という知恵者
もいれば、「おなか一杯食べ
るためにカレーをよそった
ら1000円を越えてしまっ
た」と嘆く学生もいた。

マーボー豆腐、唐揚げ、カ
レー、ハンバーグ…さまざま
なバイキングメニューのなか、

「絶品」と太鼓判をおされているメ
ニューは秋から登場した大学芋。記
者もさっそく、と大ぶりの芋を2つ
お皿によそってみると43円だった。

もちろん、飲み物だってバイキン
グ。2種類のスープ(52円)やコー
ヒー各種(100円)などがあつた。
最も種類が多いのは一階にも設置
されているサラダのバイキングで、

ポテトサラダ・かぼちゃ・海草・ポ
テトとたらこのサラダなど10種類以
上が色とりどりに。

女子が7割を占める外語大は、お



量・味より先ず「マナー」を覚える

お茶の水女子大学

お茶の水といえば、昔も今も女子
大の花。なんだか妙にドキドキして
しまう。そんなわけで、道中、最寄
り駅である茗荷谷(みよががに)
が読めないだの、大学が近づいて
くると子供はお茶大の付属に入れた

なか一杯食べた時には割高になっ
てしまうが、量を選べてヘルシーな
食事ができる女の子が喜ぶ学食だと
言えそうだ。「女の子のための学食つ
て感じがする。一人暮らしだから学
食くらいまともに食べなきゃいけな
いんだけど安いからカップラーメン
に流れちゃう」とこぼす男子学生も
チラホラ。
(池内&八並)

味 ★★
値段 ★★
雰囲気 ★★
総合評価 ★★

いだのとはしゃぎながら、ふたりは
正門をくぐったのであるが、そのと
き!!
「どういいうご用件ですか」。思わ
ずギョツとしてしまった。中大では
考えられないことであつたから。「中

中央大学の学生で、学食の取材をさせて

いただいたときに参

りました」と事

情を話して学生

証を提示するこ

とで事なきを得

たのだが、そこ

で自分は「中央

大学の学生」で

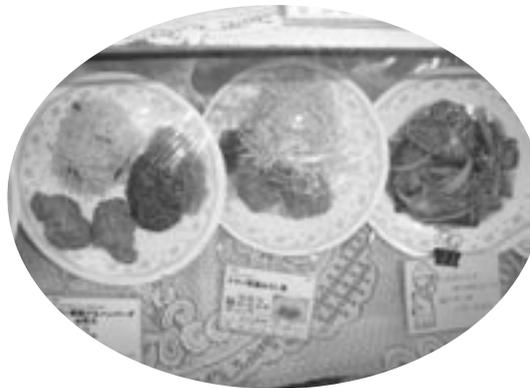
あると改めて自

覚つつ、「わたし

込んだね」とお



マナーを学びたい



メニューはカロリー表示つき

が印象的です。食堂は11時〜14時の昼の部と、17時〜19時の夜の部に分かれ、メニューも異なる。メニューに細かいカロリー表示があるところが、女子大らしい。職員の町田さんに聞くと、夕食は20種類のバイキング形式で、「サラダ・バーも人気」だそう。弁当容器の回収ボックスを見かけた。回収率はいいですか？「だいたい50%くらいですね。」

〇はヒョウ柄のコート、わたしはといえば、皮ジャン。お茶大には学生食堂は1つしかない。それもこじんまりと、全部で260席。とはいえ、学生の皆さんの落ち着いた食事風景

もつとよくなるよう努力していきたくて思っています……」言われてみれば、わが中大では弁当容器がばんばんゴミ箱に放り込まれているが、あれはなんとかならないものだろうか。清掃のおぼちゃんに掃除はまかせきりだし。日々の自分の生活を振り返り、反省。座席が少ないから、昼時などは混雑しますでしょうか？「そうですね。だいたい2倍ぐらいの学生さんがいらっやいます。でも、皆さん混雑時には食事だけ、

という形で協力していただいています。他大だと、食事後いつまでもだべっている学生さんも多いようですが、うちではそういうことはないですね」うーん、これもまた耳に痛いお言葉である。(植松&大池) 味 ★★★★★(エビ3本エビフライ定食、豚キムチ雑炊) ★★ ★(とん辛ラーメン) ★★(チキン竜田) 雰囲気 ★★★★★ 総合評価 ★★★★★

見はるかさびイタラ気な、ネタンもやや高め
明治大学駿河台キャンパス「スカイラウンジ眺」

御茶ノ水駅に降り立つと、見えま すね。明治大学駿河台キャンパスのシンボル、「リバティータワー」。高さ120メートル、地上23階、ノックナキャンパスビルだ。エレベーターで一気に17階まで上 があると、「これがホントに学食!?」みたいなものである。学生食堂「スカイラウンジ眺」。キレイで落ち着いた雰囲気。窓の外を眺めれば、お台場の観覧車なんかも一望できる。夜にはディズニールランドの花火も見

えるんだって。
それはソレハ、
と言うしかない
わ。

「ハイ、お待ち
ちどうぞ!」。厨
房スタッフと間
違えたくらいだ
けど、店長の玉
樹輝明さんだっ



自慢の「オムレツハヤシ」

うだ。

店長が

「毎日考

えている」

というメ

ニューは、

数は少な

いものの、

学食にし

ては珍し

いものが

多い。「オ

ムレツハヤシ」(380円)は、

以前、テレビの取材でも取

り上げられたほどの、一番

人気メニュー。注文を受け

てから作る本格さで、上の

卵はアツアツでふわふわ。

フーフー言いながらおいし

さ満喫しました。

一番安いメニューは、300円の

「チキンカレー」。「スパイシー」と

書かれているが、大学生向けにして

は、ちょっと甘口。

記者のオススメは、「週替わり定

食」450円。この日のメニュー

は「チーズメンチウインナー」。一

皿に2品のついで、大満足なボ

リユームだ。

全体にネダンは中大より少し高め。

明大生も、そこがやや不満らしい。

女の子にはうれしいことに、デ

ザート類も充実している。つい食べ

ちゃったりするからでしょうね、「食

欲の秋、栄養バランスを考えた食事

を!」というプレートがテーブルの

上にあつた。

明大生の評価も高い学食だが、「周

りに飲食店がたくさんあるから、学

食はあまり利用しない」という声も

なるほどね、かつて中央大学もここ

にデンと存在した、名にし負う駿河

台の学生街である。ちょっと気分は

「ハイマート・ロス」(故郷喪失)

……というのは冗談ですけどね。学

食にしてはゼイタクではないか、と

思わないでもなかった。

(中田&山崎)

味 ★★★★★

値段 ★★

雰囲気 ★★★★★

総合評価 ★★★★★



ぜいたくな借景

ムレツハヤシ(380円)は、以前、テレビの取材でも取り上げられたほどの、一番人気メニュー。注文を受けてから作る本格さで、上の卵はアツアツでふわふわ。フーフー言いながらおいしさ満喫しました。

一番安いメニューは、300円の

「チキンカレー」。「スパイシー」と

書かれているが、大学生向けにして

は、ちょっと甘口。



「表参道」常磐木「青山物語」…名は味を?

青山学院大学

オシャレな渋谷の、そのまた青山

学院大学。学食もオシャレなのか!?

と意気込んで取材に行った。食堂

は地下一階。入ってみると、ん?案

外フツ。中大のヒルトップ1階を

もう少し落ち着かせた感じ、かな。

お昼時間を過ぎてても学生たちがたま

り場として利用しているのも同じ。

そこへ紺のスーツ姿の一団が。「ああ、

あの人たちは周りの会社で働いてい



店内はフツーだけど



名前、プレゼンがハデ

るサラリーマンですよ。実は客の2割が一般の方なんです」(青学サービス・水口真人さん)。これが、都心の証である。

さて、学食おすすめメニューは？「表参道」

だそう。チキンカツ、豚肉いため、ハムピラフ、味噌汁のセットでボリューム満点。値段も400円。

セットメニュー

は他に「西郊の

森「常磐木」青

山物語」と、名

前が気取ってい

ます。ほかにも

人気のメニュー

が「ミルフィー

ユかつ丼」。ミ

ルフィーユとい

うとお菓子を想

像してしまうが、

これはうすい豚肉を何重にも重ね

てあげてあるカツ丼。歯ごたえは

……うん、やわらかい！一番安

いのは、やはり定番のきつね、た

ぬぎ、たまごそば・うどんやラー

メン230円ナリ。

さて、記者が選んだ一品は、ソ

フトクリーム。かぼちゃ、黒蜜き

なご、モンブラン、苺大福、杏仁

豆腐、マンゴー……。聞いただけで

思わず試したくなるラインナップだ。

ためしにかぼちゃ味を試食。あれ、

この緑のつぶつぶは……？「かぼ

ちゃの皮ですよ。かぼちゃをそのま

ま使っているのも皮も入ってしまう

んです。最近はみんな健康志向です

からね」。素材の味をたっぷり生か

したソフトクリーム。おススメです。

「日々研究を重ねて、流行は敏感

に取り入れます。季節感も考えて。

プランタン銀座も参考に见に行っ

りしますよ」と、青学らしさを強調

なさるのである。(八並&池内)

味 ★★★

値段 ★★

雰囲気 ★★

総合評価 ★★



2マン流で…2マン隣の生!

明星大学

の声が行き交う。中大とは学生の数

が違う、小ぶりのよさでしょうか。

モノレール駅を出て、左へ向かえ

ば明星大学。近いけど遠い、そんな

向きが多いかもしれない。長いエス

カレーターに運ばれて、高台のキャ

ンパスに初めて出かけた。

明星大学には2つの食堂がある。

今回はその1つ、学生会館地下1階

の食堂へ。利用者は1日ざつと10

「あいのり定食っていうのはね、

いろんなおかずをミックスしてある

の。おかずも1種類じゃ飽きちゃう

からね、いくつか盛り合わせるって

意味で、あいのり」っていうのよ」

メニューを眺めていたら、食堂の

おばちゃんが寄ってきてオススメし

てくれた。「親切だなあ」と好印象

である。食堂内には「おはようござ

います！」「いらつしやいませ！」



小ぢんまり、フレンドリー

00人、とても穏やかな雰囲気です。ラシック音楽が流れている。

食堂の中には、外国の賓客などのための特別食堂もあり、コース料理などが出されるそうだ。食事中の学生もどことなく落ち着いて見えます

ね。

「毎日朝7時から調理を始め、開店の10時からピークのお昼時間までは私が接客に回ります」と言うのは店長の出口伝一さん。明るくて、フレンドリー。池袋三越のレスドラから昨秋来たばかり。

定食を頼めば「はい、お待ちどうぞ」と手渡しのサービスである。

ラーメン300円、カレー280円、うどん・そば200円……定番メニューの価格は中大とあまり変わらない。「一番安いメニューはチャーハンの150円ですね、あとはかけそば・かけうどんも180円」。このかけうどんは量が多くて、180円でもう満腹。また、日替わりパスタ300円もある。この日のパスタはミートソーススパゲッティ。「オーダーを受けてから作っているんですよ」と出来立ての味がウリ。パスタ大好きな記者は、これがいち

ばん気に入った。

店頭のディスプレイには7つもの定食が並べられる。まずは日替わり定食が3種類（この日はイタリアンハンバーグ、牛きんぴら丼、えびカツ）。秋はサンマ、春は菜の花などの季節ものも取り入れて、4〜5週間で変わるという。そして、食堂のおばちゃん

さんが説明してくれた、4種類の「あいのり定食」が1番人気メニューだ

とか。とくにあいのり「C」が大人気。生姜焼きと唐揚げの盛り合わせのこのセット、380円でボリューム満点。大きな唐揚げを、通常2つのところ「はい、サービス！」と4

つもくれた。お腹はもう限界。

当の明星の学生の食べ心地は？

「こぢんまりしていいけれど、メニューの種類は少ないよね。中大と比べちゃうと」（女子）、「値段の割に量が多くてうれしい、でも店内が狭い。もっと広ければいいんだけど……」（男子）。「ときには中大の食堂を利用している」という声もありましたよ。（山崎&中田）

味 ★★

（あいのり定食は★★★★★！）

値段 ★★

雰囲気 ★★

総合評価 ★★



あまいかしよっぱいかな...やや晴かった

東京大学「中央食堂」

赤門のあたりで、外国人が記念写真撮っている。東京大学・本郷キャンパス――。

東大の味は、あまいかしよっぱい

か？ 中央食堂、第二食堂、農学部食堂の3つがあるが、ほぼ3割、1500人が利用するという中央食堂へ。

サークルでワイワイというよりは
気の合う仲間どうし、あるいは先生
たちが静かに食事を楽しむ雰囲気。
「Hakumonちゅうおう」学生
記者」の腕章がやや浮いている感じ
もするわけである。

中央食堂の一番人気は定食の「赤
門」、オススメ
は新メニューの
『Chao』だそう。

『Chao』はホイ
コーローのような
ものなのだが、豚
肉の代わりに魚や
野菜を入れること



隅の豊席がお好き？



これ、380円はおトク

もできる。味付けも塩、味噌、韓国風、
甘口と4種の中から選べ、「これか
ら中に入れる野菜も選べるように
していきます」と食堂の菊池さん。

で、私たちは韓国風の「野菜
Chao」(360円)を注文した……
のだが、渡された食券は「豚肉

Chao」だっ
た。交換す
るのも面倒
だから、そ
のまま食す。
韓国風と
いっても激
辛ではなく、
ピリ辛程度
なので食べ
やすい。お
いしかった。

他に一番

安いカレーと角煮ラーメン、そして
タラちり鍋に挑んだ。けっこうな量
ですよ、女記者ふたりのお腹には。

「カレー」は……ちよつとね、で

した。カレー自体はこの学食でも
あるような辛さ、味付けのだが、
具がない！ 正確に言うとうろけてい
るんですね。煮込みすぎなのか、も
はや何が入っているのか分からない
状態である。1カケラ、肉の存在を
確認したけれど。

「角煮ラーメン」。角煮がこつて
りしている分、スープはあっさりめ。
肉の脂身が柔らかいのはいいが、赤
身の部分がすこし固かったかな。肉
の味付けはよく、お腹に貯まる一品。
そして、「タラちり鍋」。これは肩

すかし、水炊きでした。鍋というか
らには、少しばかりの味付けがある
のかと思いきや、ポン酢をつけない
と味はない!? 白身魚だからよけい
に味気なかった。これも、「本郷は
教職員や院生が多いので、客の3
4割は年輩の方」と聞けば、好みは
分かれよう。かなりの量の野菜が小
さい鍋に投入されているのはよかつ
たし。

つい辛口になってしまったけれど、

100円ケーキと250円の本格
ケーキの両方もいただき、大量の食
器をもって返却口でうろろろしてい
たら、オタク(失礼!)っぽい男子
学生が、「これはココ、それはアチラ」
と教えてくれた。ああ心優しい東大
生!!

店内はやや薄暗い。地下学食の、
時代の名残の雰囲気も東大には似
合うのだが、「△東大下暗し▽より、
やっぱり中大の食堂がいいね」と、
珍しく愛校心の萌えを覚えたりした
のだった。
(大池&植松)

味 ★★★★★(タラちり、ケーキ)

値段 ★★★★★

雰囲気 ★★

総合評価 ★★★★★

【学生記者取材班】

△3年▽植松歩美(総合政策学部)

▽大池夏末(同)

△2年▽岩倉彩(商学部)▽池内真

由(法学部)▽中田綾美(同)▽山

崎綾香(同)▽八並恵理子(同)