

## 2024年月例会へのお誘い

皆様、お元気でお過ごしでしょうか？12月例会は、下記要領で開催します。是非、ご参加下さい。

NMC(ニュー・マネジメントクラブ)  
理事長小川啓介

### 記

1. 開催日時： 12月4日(水)10:00～(集合は東大赤門前に10:00時間厳守)

※赤門は地下鉄丸の内線、大江戸線の本郷三丁目駅から徒歩7～8分

### 2. 内 容

東大本郷キャンパス

- ① 東大総合研究博物館(入館料:無料、30分)を見学
- ② 正門から安田講堂にかけて美しく紅葉したポプラ並木
- ③ 夏目漱石の小説“坊っちゃん”に出てくる「三四郎池」の見学
- ④ 学園闘争で学生に占拠されたことで記憶にある安田講堂
- ⑤ 学生食堂で早めのランチ(各自支払)

※ただし、14人以上ですと分かれて入るようになることもありますから、準備のためにNMCのHPを通じて参加登録をして下さい。

3. 弥生美術館、竹久夢二美術館などの見学

4. 解散: 15:30頃

中締め解散予定(雨が降った場合、時間を短縮して開催します)

5. 参加費: NMC会員は無料

非会員は1,000円(ただし、会員の紹介あれば500円)

6. 案内人: 東大本郷キャンパス:石村誠人(“街歩きの会”世話人)、東大キャンパス外:小川俊成(“グルメの会”世話人)

(本件に対するお問い合わせ先:小川俊成、石村誠人)

以上

### (補足説明):東京大学本郷キャンパスの学生食堂

キャンパス内でもっとも広い中央食堂(526席)をはじめ、第二食堂(314席)、银杏メトロ食堂(264席)、農学部の食堂(254席)の4つ。ほかにも洋食店・日比谷松本楼の別業態やスターバックス コーヒー ジャパンが入っていたり、昼時にはキッチンカーが来たりと、学生はランチを選び放題であり、毎日熾烈なランチ戦争が繰り広げられている。

今回フォーカスするのは、本郷キャンパスのメイン食堂である「中央食堂」。赤門と並ぶ本郷キャンパスの象徴、「安田講堂」前広場の地下にある食堂だ。オープンは昭和50(1975)年。当時とし

ては類を見ない学生食堂として誕生し、50年近く東大生の胃袋を支え、今では修学旅行のツアールートにまでなっている人気スポットである。

東京ドーム 11 個分もの敷地面積を有する本郷キャンパスは、入り口も複数あるが、中央食堂へ行く際は「正門」から入るとスムーズ。国登録有形文化財に指定されている法文 2 号館などの歴史的建築を横目にまっすぐ進んでいくと、イチョウ並木を抜けた先に「安田講堂」が現れる。

講堂の左脇を進んでいき、「中央食堂」の看板を目印に階段を降りれば到着だ。

中央食堂のメニューは週替わりなので飽きない。小鉢やスイーツなども豊富にそろい、種類の多さにも圧倒される。メニュー数はサラダバーまで入れると約 100 種類にもなるのだそうだ。

私のオススメメニューを紹介しよう。まずはこの「鮭丼」(586 円)。アツアツの白米の上に鮮やかな色のサーモン、味付け海苔も散らしてある。食欲をそそる見た目だ。

大学の学食全般のトレンドとして、2010 年ごろまでは肉や揚げ物がメニューの大半を占めていたが、近年は魚も人気で焼き魚定食などはすぐに売り切れてしまう傾向があるという。そうした魚人気の流れの中でも、学食でナマ物があるのは珍しい。

鮭丼は、最初の口あたりはマイルドで鮭本来の甘さが口の中に広がっていくが、あとになるにつれて、しょっぱさとほんのり辛さも感じられる。お好みでしょうゆをかけても美味しい

「鮭丼」(中央)にサラダ(左、後述する量り売りのもの)と汁物(右)を追加した

例えばサラリーマンの街・新橋でこのメニューを食べるとすれば、これより小さめの丼でも、軽く 900 円～1,000 円はするだろう。しかも、注文してわずか 13 秒で完成し、おぼさんがトレイにできたての丼をのせてくれる。この速さは学食ならではだ。

オプションとして汁物(48 円)も注文可能で、豆腐とワカメの味噌汁か豚汁かを選べる。

次に紹介したいのが、ネームリングからそそられる「赤門ラーメン」(514 円)。

餡かけ麺なので、最初からかき混ぜて食べるのが良い。たっぷりの餡かけと麺に加え、モヤシの量も多いので食べ応えがある。激辛ではないため、辛い物が苦手な学生も注文していくのだとか。

オススメのトッピングは「赤門ラーメン」用に作られたこだわりの特製ラー油。また、私は辛い物が得意ではないのでチャレンジしたことはないが、「コリアン唐辛子」をたっぷりと盛って“赤富士”と呼ばれる唐辛子の山を作って食べるスタイルも定番だと聞く。

そのほかニンニクや酢でアレンジするなど、自己流で楽しめるので、“my 赤門ラーメン”の探求を楽しむ学生も多いようだ。

サラダバーは 100g183 円。事前に量りでグラム数を確認しておく、レジで驚かずに済む。

最後に「サラダバー」をご紹介。初めて中央食堂を利用した際、これを見て驚いた。大学の学食にサラダバーがある光景はなかなか珍しい。つい「サラダバーがあるのか！」と気持ちが高ぶってしまった。さらにグラム数で値段が決まる量り売りシステムも、学食で見かけたのは初めてだった。

コーン、トマト、レタス、キュウリ、サラダチキンなど、色とりどりのサラダの具を器に盛り、レジへ。デパ地下のおしゃれな総菜屋のように学食のおばさんが目の前で重さを量ってくれ、値段が表示される。会計が済んだら、数種類そろうドレッシングやマヨネーズなどを自由にかける。

サラダの横には杏仁豆腐とフルーツポンチもあり、こちらもサラダバーと同様の金額で量り売りを楽しめるので見逃せない。

中央食堂は 2018 年に東京大学創設 140 周年記念事業としてリニューアルされたため、内装もきれいだ。それ以上に、“誰にでもオープンな学食”でありながら“学生ファースト”だという点に魅力を感じる。

今回おでかけ情報サイトである「レッツエンジョイ東京」で紹介しているのは、学生や職員以外の一般客も利用可能だからなのだが、「11 時 30 分～13 時 30 分は学生と職員のみ利用可」となっているため、学生の過ごしやすさも守られているのが良い。

また、11～21 時までという学食とは思えない長時間営業なのも学生にとってありがたいだろう。ランチタイムとあわせて 18 時前後も混雑する時間帯で、どうやら大学院生が研究の途中で夜ご飯を食べに来るなど、学内に遅くまで残っている学生や職員が多く利用しているらしい。

取材時に周りを見渡していると、一人の男子学生は、席に座るや否やラーメンをたいらげ、すぐに去っていった。ここ東京大学本郷キャンパスの食堂では、彼のように滞在時間が短い学生もよく見られ、大勢で来て長時間おしゃべり・・・といった“学食あるある”な光景はあまり見られない。一人で来てサッとごはんを食べて帰る、そんな学生が多い。

そのため“回転が速い”と広報担当さんが言っていた。なんだかとても東大生らしい。もちろん数人で来ている学生の姿も見られたので、その過ごし方は自由だ。

オープンという意味では、天井が高い開放的な空間にも「オープンで居心地が良い」と言える。

現役東大生はもちろん、近隣の人々や修学旅行生にも愛される、開かれた学食。まだその魅力を知らない人は、遅めのランチにも夕食にも、ぜひ立ち寄ってみてほしい。

[〒113-0033](#)

[東京都文京区本郷 7-3-1 東京大学 安田講堂前広場 B1F](#)

[※昼のピーク時間帯 11:30～13:30 は学生と職員だけが利用できる時間帯です。それ以外の時間帯でのご利用をお願いいたします](#)