

手作り重視 メニューも豊富



崇城大

学内に四つの学食がある
熊本市西区の崇城大。メニューはそれぞれ工夫を凝らし、計約60種類に上る。手作りにこだわり長年、学生たちの胃袋を支えてきた。
4月下旬の正午過ぎ、最大の学食「慶賓館」に、授業を終えた学生が続々と集まり始めた。食券を購入し



学生らでにぎわう崇城大最大の学食「慶賓館」＝4月25日、熊本市西区

て、料理を受け取った学生らで少しずつ席が埋まり、にぎやかな声が響いた。一日平均約3000人が利用しているという。

人気メニューは、おなかをすかせた学生にぴったりのカツカレーや唐揚げ定食など揚げ物。日替わりランチ(450円)も好評で、記者が立ち寄った日は、旨辛チキンと豚肉の炒めものをメインに、ご飯とみそ汁といった献立だった。しっかりとした味のおかずにご飯が合い、あつという間に完食した。

調理を担当する木村圭介さん38は「できるだけ手作りを心がけ、時間をかけて作っている。学生も味の違いは分かっていると思います」。手作りは調理の間も手間もかかるが、譲れないこだわりだ。

同大の学食はもともと、慶賓館と北側の芸術学部、薬学部棟に近い「モンマルト」のみだったが、混雑緩和や利便性向上などのため2018年に「ソーラカフェ」に「21年に「サファイア」が加わった。

4店舗とも慶賓館と同じ会社が運営。提供するメニューはいずれも230～550円と手頃な価格だ。

麺類が豊富なソーラカフェでは、工学部2年の原田蓉大さんと二宮寛都さんが

学内4カ所 工夫の60種類

そばを注文していた。「週に3日くらい利用している。どれもおいしくて安い。短時間で食べられるものが多いのもうれしい」と原田さん。二宮さんも「営業時間が長いので、忙しい学生も利用しやすい」とい。

モンマルトは新型コロナウイルス下で弁当の販売を始め、今では学生より一般客の方が多いという。

崇城大は大学院生を含めて約3700人が通う。学食運営会社の田嶋みずほ代表(40)は「コロナ禍前と比べるとまだ利用客は少ない。学生が食べてみようと思うような、魅力のあるメニューを考えて少しでも元に戻るようにしたい」と話している。(上野史央里)

＝随時掲載



慶賓館の「日替わりランチ」。この日のメインは旨辛チキンと豚肉の炒めもの