

第47号 | 2022年5月号

# WISH TIMES

“Youは何しにWISHへ？”

インタビュー記事  
Youは何しにWISHへ？

---

秘伝のレシピを伝授！  
タイ料理入門講座

---

RAが語る  
WISHの内情

# YOUは 何しに WISHへ？

~Jodieとのキッチンでの会話~

Writer: Selina

Translator: Rin

早稲田大学に合格した時、私はどこに住もうかなんて全く考えていなかった。最初は絶対に一人暮らしをしようと思っていたけれど、早稲田大学が提供する寮を探しているうちに気が変わった。

WISHのことを初めて知った時、二つのことが特に魅力的に感じられた。それぞれ違う背景を持つ学生が集まるという多様性と、WISHならではのSIプログラムだ。これら二つを知った時点でWISHに申し込むことを決めたとってもいいだろう。一人で外国に住むのは初めてだったので、すぐにたくさんの人と出会うことができ、長く付き合える友情を育むことのできる寮に入ることが私にとって最善だと思った。WISHで生活するという事は、お互いを愛し助け合う、固い絆で結ばれた家族の一員になることに近い。また、WISHで行われるSIプログラムを通して、自分の理想に近づくような努力をするようになった。

私がWISHに住み始めてからまだ数週間ほどしか経っていないが、WISHに入ったのは大正解だったと自信を持って言うことができる。なぜなら、Judieに出会えたからだ。彼女は素晴らしい人間性を備えており、私がどうしてここにいるのかを再確認させてくれる存在だ。

Jodieとはコミュニティキッチンで出会った。私たちはキッチンで夜通し語り合ったり、出かけたりして、すぐに親しくなった。彼女は私と同じように留学生で、日本の文化にもっと触れたいと思いスイスから来た。彼女がWISHに入ったのは多くの人と出会い、WISHの機会であるさまざまなイベントに自分自身の成長の場になると感じたからだそうだ。

Jodieがいうには、WISHは「ポトフ」である。「ポトフ」とはいろいろな野菜とお肉が混ざった料理だ。WISHはさまざまな人が集まって知識や経験を共有する場所である。自分自身がこの「ポトフ」の中に飛び込んでみることで、世界中から来た寮生と出会い、自分自身についての新たな発見ができることを楽しみにしている。



# 自力で**自炊**を克服する方法

Writer: Amm / Translator: Reo

料理は難しく、つまらないと思ったことはありませんか？私にとって料理は数学と同じぐらい苦手なもので、今までの私はそう思っていました。小さい頃から母の料理する姿を見てきたけれど、カップ麺を作ることさえ面倒に感じていたので、自ら料理をしようと思ったことはなかったです。しかし、私にとって母の手料理は世界で一番美味しいです。母は自作のレシピ本を参考にしながら、魔法のように料理の品々をテーブルに並べていきます。時々、炒飯などシンプルな料理を出すこともありましたが、私には当然作り方さえ分からなかったです。

私は中学一年の家庭科の課題として、これから真面目に料理を始めようと思いました。最初に作った料理は炒飯でした。簡単な料理のはずなのに、私はそれさえも作れませんでした。「なぜ」って？それは母が材料、分量すら全く教えてくれなかったからです。母が言うには全て「第三の目」である感覚を研ぎ澄ますことだそうです。幸いグループ課題だったため、友人の助けもあってなんとかみんなでやり遂げました。しかし、料理はそれっきりでした。入寮後、母からもっと料理を教われば良かったと後悔することを知らずに…



今では実家のタイを離れて一年半が経ち、母の手料理と母国料理が恋しいです。作れなかった母の料理を再現できるほど「料理ができる」ようにもなりました。ついに「第三の目」が開眼したのかもしれない！料理のコツを掴めたのは、手順を踏んで完成させる作業だと捉え始めてからです。少々の努力も大切だと気付きました。

まだ料理を難しいと考えている人のために、具体的に料理という作業を説明します。机の上に食パンが二枚あると想像してみてください。パンの上にハムを一切れとスライスチーズを一枚のせます。さらに、その上にもう一枚の食パンをのせるとあら不思議、サンドイッチの完成です！料理がそれほど難しくないとみなさんもお気づきだと思います。このように、手順に従えばどんな料理にも挑戦できます。しかし、焦って自分の料理のハードルを上げることは本末転倒です。まずはシンプルな材料で、着実に慣れてきたらステップを追加していきましょう。例えば、卵炒飯を作るのに慣れたら、次はお肉や野菜など材料のレパートリーを増やしていきます。次第に調理時間、食材、調味料の加減なども測らずに「感覚」で覚えるようになります。





さて、ここからは私が日本に来てから学んだ簡単なレシピを教えたいと思います。

必要な材料は醤油、老干媽ラー油と豚肉または牛肉です。お肉に関しては既にスライスされた物がオススメです。

最初に中火で大匙一杯のラー油で肉（200～300g）を炒めます。焼き色が付いたら醤油を少しずつ追加して味付けします。醤油は小さじ一杯から始めてください。肉をしっかり炒めたら、どんな炭水化物（ご飯、パン、麺）にも合う味付け肉の完成です。もちろん材料を変えてアレンジも可能です。

私のオススメの調味料は、マヨネーズと辛ラーメンのスープ粉末を3:1の割合で混ぜるとピリ辛のクリームソースを作れます。このソースはチップス類のディップに使えるのはもちろん、パンに塗ってチーズを振りかけトーストすればピリ旨のピザトーストができます。ぜひ試してみてください。（辛ラーメンのスープ粉末が余るのは前述した味付け肉のラーメンを作ったからです。）

## まめちしき

タイ料理の一つである「クラパオ」は料理名でありながら、ハーブの名前であることをご存知ですか？「クラパオ」を英語で直訳すると「神聖なバジル」という意味があり、実際使われている食材はカミメボウキと言います。クラパオはこのカミメボウキと一緒に炒めた肉や魚料理のことを指しています。また、臭みを消すため本来はネギを入れないのが一般的です。



私の母国のタイ料理を楽しみたい人に、簡単なマッサマンカレーのレシピを紹介します。このレシピは全て一から作るものではないけれど、タイ料理を食べてみたい人にはおすすめです。中野駅付近のマルビル内にKALDIがあるので、そこで購入できるRoi・Thaiのマッサマンカレーのルーを使います。その他の材料は鶏モモ肉、ジャガイモ、玉ねぎです。調理手順は、まず玉ねぎ半玉分を半月切りにし、ジャガイモ二個を一口サイズに切ります。次に、鍋にマッサマンカレーのルーを注ぎ、中火で温めたら、鶏モモ肉を加え、蓋を閉じて十分ほど煮込みます。その後、ジャガイモと玉ねぎを加えます。少し混ぜながら追加で十五分煮込めば完成です。ルーは二人前なので作り置きもできます。

追記：節約家必見。ネギの根は捨てないで！水の入ったコップにネギの根を挿して日光に当てれば成長し続けるので長持ちします！

これを読んで今後の自炊が楽しく、前向きなものになってくれたら嬉しいです。

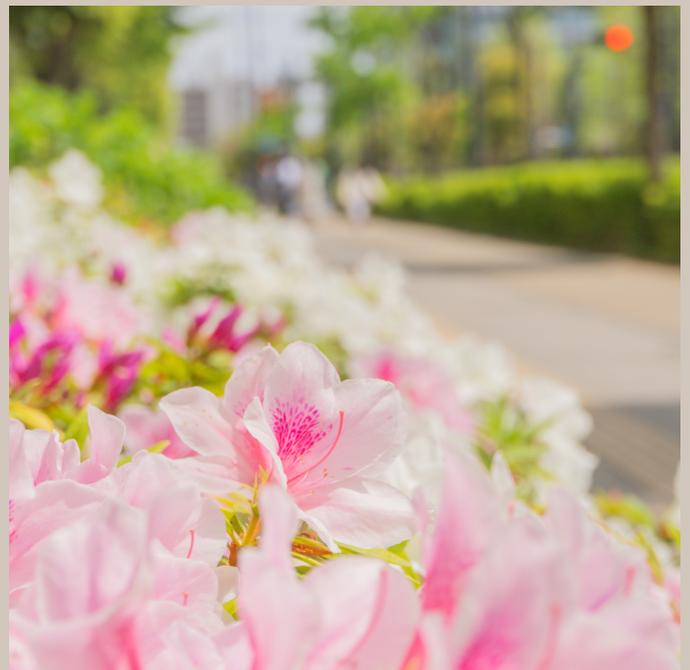
# WISHのイメージと 入寮後のギャップ

“Waseda International Student House”、頭文字を取った通称はWISH。広島からはるばる東京へやってきた私にできた、実家以外の初めての住処。人々がごった返す改札にも、星が見えないほど電灯で明るい夜の空にも、季節が一周巡ってやっと慣れた。どんな思いを胸にWISHに入ったか、実際に入寮してどうだったか。目を閉じて、去年の桜を思い出してみる…。(よく映画の回想シーンはこう始まる。)

寮生になる前に、私がWISHに抱いていたイメージはいくつかあるけれど、一つ目は「真面目」かもしれない。成人していても寮内で飲酒が見つかったら退寮とか、外部の人を連れ込めないとか。今なら寮生の健康と安全を第一に考えているからこそそのルールだとわかるけれど、当時の私には衝撃的だった。WISHの寮生は全早稲田生の鑑となるような品行方正な大学生になるための教育でもされているのだろうか、とか思ったりもした。

あとは4人でリビングをシェアすることにもドキドキだった。先輩が一緒に部屋とか緊張するなあ、というのが第一印象。そして一人っ子の私はマイペースにユニットを使うことで、ルームメイトたちに迷惑をかけてしまわないだろうか、など起きてもないことを心配していた。共同生活ならではの「人疲れしないかなあ」とか考えていた時期もあったなあ。

それではここから、私の入寮前の不安を全部まとめて倒していこう。結論からいうと、私のWISHへの第一印象は勘違いだらけでした。まず、WISHに門限はないし、住んでみるとかなり自由。多分、他の早稲田生と大して変わらないのでは。しかも一人暮らしであったとしたら絶対に得られなかったような設備が何よりも嬉しい。フィットネスルームに音楽室、そして大浴場。Quality of Life 上がりまくりではないか！(大学生はQOLと略したが、要は生活の質のこと。日本語にすると、途端に説教臭く感じるのはなぜなのか。)



入寮前には心配だった先輩方との生活も、初めこそ遠慮しながらだったが、「タメ口にしよう！」と彼女たちが言ってくれたおかげで、ユニットで上下関係を意識することはなくなった。それどころか、フロア内でも「仲がいいユニット」として認知されるほどにまでなっていた。学期末とか誕生日に、みんなで一緒にご飯を食べたの、楽しかったなあ。

共同生活に関しても、一人でぼーっとしたいときは個人部屋に入れば周りが気になることはなく、プライバシーはしっかり守られている。どちらかというと、いつも誰かが周りにいてくれるという安心感を覚えることの方が多かった。

WISHに入って驚いたことといえば、意外と学部に関りがあることが多い。私の周りには指定校入試で入学した寮生が多く、私自身も自己推薦で入ったので、一般入試組に出会うと「お、珍しい」と思うと共に、「2月までの長い戦を乗り越えたんだな、すごいな」という気持ちにさせられる。

学部でいうと、政経と国教が多い気がする。逆にレア枠は所沢キャンパス民だろうか。あとは理系も若干少ない気がする。うちのフロアには少なくとも、片手で数えられるくらいしか西早稲田民の人たちはいない。

また、「インターナショナル」と名前につくだけあって、WISHには留学生だけでなく、帰国子女が本当に多い。一つのユニットの中でも、日本語で話している横で、英語の会話が始まり、耳が混乱することもし

ばしば。最近私が話した新入寮生も、キッチンの主要言語が英語で戸惑った、と話していた。あの日以降、彼は怖気付かずにキッチンを訪られているのだろうか。

話は打って変わって、WISH入寮前に話を聞いて想像がつかないものの一つがSIプログラムだろう。色々な系統のお話を聞くことができるが、その中でも卒業生の方々が現在のキャリアについて紹介して下さる回は好きで、よく参加する。自分の人生は一度しかない、一生のうちに経験できる仕事には限りがある。だから、この類のSIに行くとか誰かの人生を体験している感じ、覗き込んでいる感じがして面白い。SIを通して、実現させたい世界の実現に向けて奔走する社会人ってかっこいい、と改めて思われた。あなたの憧れの社会人像も、SIを通して見つけられますように！

キッチンから見える富士山も、1階と2階で言ってもらえる「行ってらっしゃい」や「おかえりなさい」もない生活なんて、今では考えられない。1年経った今振り返って、改めて「ここにいられてよかった」としみじみ思う。

WISH生活2年目に突入する私は、何を目標にここでの時間を過ごそうか。Jr.RAIになった今だからこそ、みんなにさらに愛されるWISHを作り上げていきたい。来年の桜をどんな気持ちで私は見上げているのだろうか。少しでもステップアップした自分に会えますように。

# Contributions

## Writers



Selina



Amm



Kokone

## Translators



Rin



Reo



Rinto

## Designer

## RA Supporters



Moeka



Miho



Chrisanne



Ren



Yui