

## 山梨県若者海外留学体験人材育成事業（大学生等コース）留学結果報告書

## 1. はじめに

今月をもって私のオーストラリア生活が一旦終わったことを報告する。別の国、地域に長期滞在することが初めての私にとってこの1年弱の経験というものは非常に刺激のあるものだった。私の場合語学留学というよりも経験留学という言葉がふさわしい。オーストラリアでの様々な経験や学んだこと、活動を報告する。

## 2. 学校について

## 2-1. 語学学校について

コミュニケーションをとるにあたって欠かすことのできないツールの一つに言語があると私は考える。言語が分からなくても、気持ちで、ボディランゲージで意志を伝えることが最も重要と考える人もいる。もちろんその考えも理解できる。しかし自分の言葉で相手に伝えることのほうがより重要だと考える。日本で英語学習は私を含め試験・資格や受験のために行っているといっても良いだろう。しかし実際に現地での生活の日数が経つにつれて英語は授業科目の一つではなく生活をよりスムーズに行うためのツールの一つではないだろうかと考えはじめた。バリスタコースはもちろん、一般英語の授業も全て英語で行われる。現地に到着し、初めの数カ月はバリスタコースに入るための英語レベルに達するため一般英語で語学に力を入れた。文法・単語などすべての授業が英語で行われるため、日本語にはない英語独自の視点・解釈から理解できる。

多くの日本人にとって最も大きな壁は“話すこと”である。多くの試験では筆記が重要視されていたため話す機会は今までほとんど無く、初めの数カ月は非常に苦しいものだった。大学の講義では多くの学生がパソコンを開き講義に参加している。ここでは少人数授業ということもあり、パソコンに触る暇もないほど一人ひとりの発言の時間が非常に多いのが印象的だった。他国の学生がためらいなく発言していくのを目にし、初期の数日間は押され気味でその雰囲気になんか飲まれてしまっていたと思う。しかし自分から行動しなければ何も変わらないと感じ、積極的に授業に参加していった。授業の中では会話の練習時間も十分に取られていたこと・少人数だったこともあり間違えることを重ねながらも徐々に恥ずかしさやためらいも無く声に出すことができた。最終的にはそれぞれのレベルの中で最も授業に貢献した学生に贈られる super student という賞をいただくことができた。まだまだ今の自分には多くの課題があるため学習を怠らず、多くの人とより親密になれるような英語力をこれからも身に付けていきたい。



## 2-2. バリスタコースについて

語学学校に通った後、テストにてコースに通うことが無事許可された。ここでは本クラスについて報告する。本クラスは1度に授業を受けることのできる生徒数が決まっており、私のクラスは12人だった。そのため集中して一人ひとりの時間を取ることが可能で非常に環境が整っていた。バリスタコースという名前だが、コーヒーだけでなく他の分野も学べ

## 山梨県若者海外留学体験人材育成事業(大学生等コース) 留学結果報告書

たことが非常に興味深かった。

## 1. Hygiene(衛生)

本題に入る前に食品を扱うにあたり衛生について学んだ。数日間オンラインで学んだ後、最終テストでは全員が必ず80%以上取らなければならない。専門的な用語が非常に多く、一つひとつ調べながら内容を理解し設問に回答することに苦戦した。しかしクラスの皆と教えあい勉強した成果が報われテストでは満点を取ることができた。

## 2. History of coffee

誰がコーヒーを発見したのか見つけたのか、なぜ飲み始めたかなどのコーヒーに関する歴史を文章・映像をとおして学習した。またコーヒーが実っている状態からどのような過程で私達顧客まで運ばれているのかも学んだ。ここでは、労働者の苦勞とフェアトレードに努める方々など通常目にしないようなコーヒー業界を知ることができた。

## 3. vocab about coffee tasting and flavor

コーヒーは苦い・酸味があるといった表現で知られているが、その他にも様々な表現で楽しまれている。ナッツ・チョコレート・花・ワイン・ベリーなど80種を超える様々な言葉で表現される。それらについて表を用いて学んだ。



## 4. Espresso machine&amp; grinder, Café equipment

コーヒーを抽出するにあたって欠かせないマシンの名前、使用方法を学んだ。普段何気なく目にするマシンも実際に学ぶと非常に興味深かった。

## 5. Dip/cheese tasting

現地のスーパーマーケットや市場には様々なブランド・味が多く広く並び、日本よりもより近い存在である。市場で買ったディップを試食しながら、原材料は何か、この味はどのような言葉で表現するのかと新たな語彙とともに学んだ。特にチーズは日本ではあまり知られていないものも現地では親しまれており今後知識を深めていきたい分野の一つとしてのきっかけとなった。



## 6. wine tasting

山梨県の特産物の一つともいえるワイン。全世界で楽しまれており、オーストラリアも数ある生産地の一つである。オーストラリアでは多くの飲食店でB. Y. O(Bring Your Own)と呼ばれるシステムが導入されており、一つの飲食文化として根付いている。これは酒類の取扱が制限されているお店がこのシステムを取り入れており、いくらかのチャージを支払えばワインを顧客が自由に持ち込むことのできるというものである。ワイン大国、そしてこのシステムも後押しもあってか国民とワインの距離が非常に近い。授業では自分の興味のある品種について調べプレゼンテーションを行



## 山梨県若者海外留学体験人材育成事業(大学生等コース) 留学結果報告書

った。自身でワインや生産国・品種について知り、その情報を元に試飲することでより深くワインの印象が刻まれ、より身近なものになったように思う。ワインの風味もコーヒーと同じように多くの表現ができそれと共に飲むことも一つの楽しみ方だ。

## 7. Dessert tasting

それぞれの国にはそれぞれの伝統的なスイーツがある。また、コーヒー・カフェにとってスイーツは欠かせない食べ物の一つである。クラス内に実際にメルボルン内の有名なスイーツショップに行き店内の雰囲気と共に楽しんだ。

## 8. Cafe visit

メルボルン内のカフェに少人数グループ、クラス全員と数日間に渡って訪問した。そこではカフェの雰囲気・デコレーション・スタッフの対応・メニューなど、直接コーヒーに関係するわけではないがそれを取り巻く環境について調査しそれぞれプレゼンテーションを行った。さらに、同じ豆でもコーヒーの淹れ方、地域によって味が変化することの面白さも体験した。訪問したうちのカフェの一つに日本人のラテアート世界チャンピオンが働いているカフェがあった。その方にも実際にお会いし、お話を伺うことができた。



## 9. Roaster

メルボルン内にある有名な焙煎所の一つである Axil Roasters に訪問した。メルボルンのいくつかのカフェがこの豆を使っているということもあり、焙煎所、豆倉庫は想像以上に大きいものだった。ここでは生豆から焙煎させるまでどのような過程で行われているかを学んだ。またコーヒーテイastingも体験した。豆の洗浄方法、焙煎時間により味が明らかに変わる体験や、表を用いて点数をつけ、甘み・酸味・口への広がり・風味など細かく見ていくことで豆の価値が決まっていくのは非常に興味深いものだった。



## 10. special requests

オーストラリアを始めとしたコーヒーに親しみのある国はコーヒーの種類が多いのが特徴の一つだといえる。カフェラテやカプチーノといった代表的なものに加え、ピッコロラテ・フラットホワイト・ロングマキアートといった日本において聞き慣れないものも現地では広く親しまれている。日本のコーヒーショップで多くの人がカフェラテ、カプチーノ、モカなどコーヒーの種類を単体で注文する。現地ではコーヒーに対するこだわりが強く顧客一人一人のオーダーが異なることは珍しいことではない。カフェラテを例にとってみる。ある顧客はCL(カフェラテ)、SK(低脂肪牛乳)、3/4(ミルクをグラスの4分の3まで)、+2(砂糖をティースプーン2杯分)、warm(暖かめ)というオーダーをする。ここではコーヒーの種類に加え、ミルクの種類・量、砂糖の有無、温度など様々なオプションがあり、顧客は各々のこだわりを持ち店側はニーズに応える。

## 山梨県若者海外留学体験人材育成事業（大学生等コース）留学結果報告書

## 11. training

実際にマシンを用いてコーヒーを入れる練習、プレッシャーテストと呼ばれるテストを繰り返し行い経験を積んでいった。

## 12. Work experience/working

最終的には学校内のカフェでのバリスタ業務、地元の専門学校内に併設されるカフェ、チャリティ団体でのバリスタボランティア、地元のカフェでのインターンシップの後、後半はカフェでオールラウンダーをしながらバリスタ業務にも携われるカフェで働いた。インターンシップでのカフェはテイクアウトメイン、オフィスのグランドフロアに併設されたカフェということもあり多くのサラリーマンがひっきりなしに店を訪れた。特にこのカフェは時間勝負だったため、早朝からお昼時まではほぼ手を止めること無く、毎日何十リットルものミルクを温め手首に痛みを覚えるほどだった。メルボルンはそれだけ多くのコーヒーが毎日街に出ていること実感した。コーヒーは私達の想像を超えるほど日常のなかで重要な立ち位置にあるのだと気付かされた。このカフェは顧客の殆どが常連客のためカフェのオーナーはどの顧客がどの注文か全て記憶している。初めは驚いたが、常連を多く抱えているカフェでこのようなことは珍しくない。ミルクの種類、砂糖の量・種類、温度、さらには来店する時間まで事細かに覚え対応していた。どれだけ効率よく回せるかが重要視されていたため私の理想とする環境ではなかったが、実際に働く前に良い経験と練習になった。その後のカフェではスタッフの人数が少ないカフェだったため食事サーブや顧客案内と同時にコーヒーを作っていた。メルボルンの中でもやや郊外のカフェだったためスタッフと顧客の距離が近く、常連客とも親しくなることができた。日が経つにつれ徐々に顧客の注文を自然と覚えられるようになってきた。一つのカフェをとおして人と人との繋がりができることの喜びを感じた。多くのカフェを訪れることも、お気に入りのカフェに通うこともそれぞれ違う良さがあることに気がついた。



## 3. 今後について

この1年間で多くの経験をし、それと同時に多くの人に出会った。ただ単に英語の学習のため渡豪した人。大学・高校を卒業しすぐには働きたくなかったり、やりたいことが見つからなかったりしたため渡豪した人。自国で何年も同じ仕事をしてきたが新しいことに挑戦したかった人。結婚しているが自分の自由なことに再び挑戦したかった人。多くの理由とともに様々な年齢の人に出会った。面白いことに、私の出会った人の9割は私よりも年上の方だったということだ。何か挑戦したい気持ちに年齢など全く関係ないと実感した。友人の一人は私が迷っている時によく、“人生一度きり、したいと感じたら挑戦、できないことはない”と励ましてくれたのを覚えている。その言葉も後押し、挑戦したいという気持ちがあったら失敗してもとりあえ



## 山梨県若者海外留学体験人材育成事業（大学生等コース）留学結果報告書

ず実行するようこの一年心がけた。海外に行きたいが迷っている、そのような学生のきっかけの一つになればと思う。多くの人に出会い様々な経験をすることで人生がより豊かになるということ、カフェ文化の根付く街の良さの発信に努めたい。

