

「全カリ」の味？

庄司 洋子

立教大学の教員すべてがいずれかの学部の所属となり、かつ全カリの科目担当や運営責任を分担することになった現在の状況を考えるとき、なぜか私は（旧いと笑われるに違いないが）あの「一粒で二度おいしい」というキャッチコピーを思い出す。では、学部と全カリへの二重帰属という現実を、いま果たしてどのくらいの教員が「おいしい」と感じているだろうかといえば、それはもちろん???である。だから私には、なぜか思い出す、としかいえない。

ともあれ、この1年、全カリはいつそう多くの方々の力を得て、さらなる前進を遂げたと思う。そして、いわゆる完成年度の学年末を迎え、この春いよいよ全カリ課程の最初の卒業生を送り出す。もちろん、学生はそれぞれに所属学部の卒業生だから、全カリ卒業生といっても、別に、新学部や新学科から卒業生が生まれるように、卒業式に晴れがましい何かが見えるわけではない。しかし、だからといって、それは全カリに深くかかわってきた人を感慨に浸らせてくれるための出来事ではないのだ。全カリの運営にとっては毎年が試練であり挑戦だけれど、なかでもこの学年末にはまさに全カリらしさをシンボリックに体现する数々の場面があった。会議では、全カリ科目の単位認定等をめぐってのシリアスなやりとりがあり、それは「おいしい」どころではなく「にがい」というほうが正直だろう。しかし、独特のこだわりと緊張に満ちみちた議論の末に、学部を超えた到達点を探ろうとする全カリの味は、そう単純であるわけもない。全カリの味は、複雑な「面白い」味なのだ。そして、その味のレシピにまで分け入っているのが全カリ運営センターの担い手たちである。

世の中においしい話がそれほどあるわけもないけれど、「二度おいしい」が単純なギャグではないところに、全カリの本当の面白さがあるのだと思う。この2月には、全カリの生成過程にかかわった教職員の総力が注ぎ込まれた『全カリのすべて』（東信堂）が出版された。これを通じて、学内・学外を問わず多くの方々に、全カリのレシピの秘密を知っていただくことができると思うと大変うれしい。深く味わえば「おいしい」全カリの真の面白さを、この書物のなかに発見していただきたいと願っている。

(しょうじ ようこ 全カリ運営センター部長)