

KEYWORD

地域活性化を担う
人材養成プログラム開発

地域活性化に必要な経営能力・コミュニケーション能力・まちづくりマインドを持つ人材を育成するプログラムを開発する試み。座学で学んだ理論を現場で検証するプロジェクトが企画されている。

経済学部

地域活性化を担う人材 養成プログラム開発

—まちづくりのマインドの醸成を目指して—



地域に関わる生の経験が
学問を鍛える

生きた経済に触れて

「与一くん」

事 件は現場で起きている」というセリフが、かつて流行りましたが、座学と現実の間にも、えてして深い溝があると思われがちです。でも学問は現実と切り離されては存在せず、現実もまた学問の分析なしには発展しません。

今、香川大学では「地域活性化を担う人材養成プログラム開発—まちづくりマインドの醸成を目指して—」が特別教育研究に採択され、地域に密着した教育的観点から直島の「和cafeぐう」をはじめとする様々なプロジェクトが進められています。

そんな中、高松市牟礼町にある「むれ源平 石あかりロード実行委員会」の依頼に依って経済学部の梶脇裕二准教授のゼミが行ったのは、このイベント期間中の店舗出店と商品開発。まとめ役の「ゼミ幹」貴船佳織さんを中心に4年生8人、2年生2人が参加し、プロジェクトはまず牟礼はどういう町なのかという調査からスタートしました。

「庵治石」を産出する牟礼は職人の町として発展した歴史があり、石あかりロードはその技と石で作られた照明で町をライトアップするイベント。石の町という個性とアイス店を出し、2年生が庵治石を使ったワークショップを行うことに。ここから「長いようで実はものすごく短かった」という開店準備が始まります。

メンバーは直島のプロジェクトでメニュー開発や業者からの仕入れ経験があった齋藤達朗さんと浅原裕一郎さんをそれぞれアイス開発の責任者と店長にし、出店までの準備や機材の手配、対応の練習を進めました。

「ゼミの時間だけでは足りず、バイトが終わった夜に打合せでよくファミレスに集まりました。気がつく朝7時だった、なんてことも(笑)」と齋藤さんが言うように、「仕入れ、原価、雰囲気、設営などを考え、その上で黒字を出さなければいけないお店の難しさを実感しました」と貴船さんも出店の難しさを振り返ります。一方商品開発では、牟礼をアピールするキャラクターとして過去に牟礼が公募し採用したキャラクター「与一くん」を発見し、これを活かせる商品を作ることに。キャラの面白さを分かりやすく伝える手段を話し合い、最終的にクリアファイルと与一くんのキャラクターが入った瓦せんべいを発売することにしました。

「資金面の兼ね合いは難しく、コンセプトから考えるほどに『適当なものはないぞ』という思いは大きくなりました」と浅原さん。イベント後に商品やお客さんの層の再分析も行われ、もっと地域の歴史を掘り下げて商品の魅力を高められたのでは？という反省点と次への課題も見つかっていました。

出店は無事終わり、その収支は学生たちが想定した数字にほぼ近いものとなったそう。しかし学問はここで終了ではありません。経済学部の学生としてデータを分析し、次につなげられるよう報告書を地域の人に提出するため、11月まで学生はレポート制作にも頑張っていました。

教室を飛び出して現実の経済に触れる「生きた学問」を経験した学生は、今後就職してそれぞれの立場で経済に関わるようになります。社会の一員として、またいつか起業する未来の社長として、学生自身が学びを活かして地域を元気にする「人材」に育っていく、この連携と循環が、地域に新しい風をもたらします。



清潔な実習室で、緊張感ある作業が行われる。学生は社会人と共に研究することでより幅広い視野をもつことができる。

人材育成を通じ 地域を再生

21世紀源内 ものづくり塾



KEYWORD

【人材育成】

香川大学では、これまでも「微細構造デバイス総合研究開発フォーラム」の設置などにより、地域企業の人材育成を実施。そのノウハウが、「21世紀源内ものづくり塾」に生かされている。

「香川大学が工学部を設立する際、地元の企業から非常に多くの協力をいただきました。その恩を人材育成、つまりは地域活性という形で返したいですね」

塾を動かす一番の原動力は、三原教授の志。まだ開塾2年目ですが、塾生たちの活躍が早くも待ち遠しいです。

「塾生同士の交流も意義がある」と三原教授は考えています。いずれ企業の中でリーダー的な存在となった時に必要になるのは、異業種間の協力。塾生時代に築いたコネクションが、その時に生きてくるだろうと予想しているのです。塾長と塾生が一緒に昼食をとりながら懇談する時間を設け、将来の人的な財産づくりにも手を貸しています。

「実践的で高レベルな内容だけに、塾生は、中堅もしくは若手のホープであることが多いといえます。だからこそ『塾生同士の交流も意義がある』と三原教授は考えています。いずれ企業の中でリーダー的な存在となった時に必要になるのは、異業種間の協力。塾生時代に築いたコネクションが、その時に生きてくるだろうと予想しているのです。塾長と塾生が一緒に昼食をとりながら懇談する時間を設け、将来の人的な財産づくりにも手を貸しています。」

半年間はみっちり座学(講義)で学び、残りを個人個人の目標に応じた研究にあてるスケジュールです。座学に関しては、社会人に配慮して、月3日間程度。座学が終わった後は、年間学んだことを元に自分で課題を設定し、教授たちの指導を受けながら一人で研究を進めていく実践的な授業になります。研究の場所と時間も自由。この時に自社の製品開発を行ってもよいそうです。最後は研究課題についての発表と審査。一定以上の結果を出せば「源内ものづくりマイスター」という称号が授与されます。

「実践的で高レベルな内容だけに、塾生は、中堅もしくは若手のホープであることが多いといえます。だからこそ『塾生同士の交流も意義がある』と三原教授は考えています。いずれ企業の中でリーダー的な存在となった時に必要になるのは、異業種間の協力。塾生時代に築いたコネクションが、その時に生きてくるだろうと予想しているのです。塾長と塾生が一緒に昼食をとりながら懇談する時間を設け、将来の人的な財産づくりにも手を貸しています。」

三原教授の狙いは、ズバリ地域の活性化。地元産業に力を与える人材を育成し、企業を元気にすることで活性化を図ろうとしています。基礎から積み上げていく時間のかかる方法ですが、継続的な活気を生み出す重要な取り組みです。「残念なのは、大学が持つ最新技術を地域企業に還元しようとする」と、「会社の規模が小さすぎて関係ない」と考える控えめなオーナーがいらっしゃることです。でも、技術と会社の規模は関係ありません。肝心なのは使い方です。今回の塾では、最新の技術だけでなく、その扱い方を身につけることができます。規模を問わずたくさん企業から参加者が集まってほしいですね」

塾では、家庭用ゲーム機や携帯電話に使われている、大きさが数ミリメートルという米粒より小さなセンサー作りを支えるマイクロ・ナノ技術などの先端技術と、それを用いた製品の企画・開発・検証能力を学びます。ポイントは、企業が長年培ってきたコア技術を大事にししながら先端技術を結びつけ、新しい製品やサービスを生み出すことができる人材を育成しようということ。カリキュラムは2年。

香川県は、超大手メーカーの下請け産業が少なく、代わりに自分たちで開発した技術やノウハウを持つオンリーワンの中小企業が多い土地です。しかし、グローバル化が進み、競争が激化している昨今では、それだけでは生き残れないケースが増えているのも事実です。そこで、工学部が保有するマイクロ・ナノ技術など、先端分野のものづくり技術を地域に還元しようと生まれたのが「21世紀源内ものづくり塾」。塾長は工学部の三原教授です。

香

川大学工学部がある林キャンパスでは、社会人として働きながら、先端技術を学び、さらに研究を深めている人がいます。彼らは「21世紀源内ものづくり塾」の塾生。やがて地域活性化のための、中心人物となることを期待されている人材です。

世界から
香川大学へ

KAGAWA
University

平成21年度

「アジア人財資金構想」 高度専門留學生 育成事業

KEYWORD

【国際貢献】

「アジア人財資金構想」を通し、アジア等の留學生に対して、大学の持つ知識やノウハウを提供するだけでなく、企業と留學生を結びつける役目も果たす。日本と各国との相互理解を深め、経済連携の促進に貢献する働き。



プロジェクト実施・参加企業

味の素冷凍食品
伊勢丸食品
オープン

加ト吉 (JT)
ニチレイフーズ
日本食研

ハマダフードシステム
ホワイトフーズ

連携

タイ カセサート大学
チェンマイ大学
チュラロンコン大学

中国 浙江工商大学
天津農学院
南京農業大学

協力

政府機関 四国経済産業局
自治体 香川県商工労働部

農

学研究所の「食の安全」コースには、現在在籍留學生として、タイから4名、中国から1名の学生が在籍しています。彼らは将来を期待されている両国の優秀な人材。今、香川大学の食品科学分野は、「アジア人財資金構想」という取り組みを通じて、国境を超えて非常に注目されています。

「アジア人財資金構想」は、日系企業に就職意欲のあるアジア等の留學生を対象として、大学と企業が連携して、最新の学問と技術、そしてビジネス日本語の教育を行うというもの。将来、彼らがビジネスの最前線に立った時に、母国と日本との橋渡し役になることを期待されています。当然、留學生の受け入れ先となる大学の認定には厳しい審査がありますが、食品科学分野の教育実績と冷凍食品の生産高日本一という香川の地域性が評価されて、本年度から採択大学となったのです。その責任者として世界を飛び回っているのが田村教授、食品という分野でこの構想に選ばれたのは香川大学だけ。「企業からもアジア各国からもかなり期待されている」と教授は言います。

日本の食品企業による海外進出が当たり前になっている昨今。進出先で成功するために、食品学に精通し、日本文化にも理解のある優秀な現地スタッフを企業は求めています。また、進出先の国にも、日本の先端技術を吸収し、将来は国の産業を育成している人材を育てたいという思いがあります。この構想は、両者のニーズに応える、国際貢献の意味合いが強い取り組みです。

留學生のカリキュラムは2年間。日本語教育からはじまり、食品学の講義、企業でのインターンシップを経て、就職支援まで含まれています。画期的なのは、「ニチレイ」「味の素」「加ト吉」など、日本を代表する食品メーカー8社も、教育に参加しているという点。一般的な食品学だけでなく「食品包装学論」「冷凍食品学持論」など、実践的な講義を各社から派遣された社員が受け持ちます。

また、経営学の授業があるのも食品学では珍しいことです。留學生は企業の幹部候補生。単なるパイプ役ではなく、経営者の視点を持って国の垣根を越えてもらいたいという理由から盛り込まれています。このように日本での2年間は、徹底的な英才教育の時間となります。

一方で、外国での生活に対するメンタル面の配慮も欠かしません。田村教授は、授業の合間であるべく懇談会の時間をとるようにしています。30分程度、みんなで雑談して、困っていることはないか、悩んでいることはないか話し合っているそうです。「せっかくだから、良い思い出になる2年間にしてほしい」という教授の親心なのです。そして、この取り組みに、田村教授はもうひとつの思いを託しました。大学の活性化です。単位にはなりません。講義自体は香川大學生も受講可能で、すでに受講希望の学生がはじめています。同じ講義を受け、近隣諸国の優秀な学生と触れあうことはとても良い刺激になるはず。その刺激が、今までにない変化を大学にもたらすことを期待しているそうです。最大の悩みは自身の時間が足りないこと。

「食品学という点で、香川大学は日本を代表する大学のひとつと認識されています。私は各国のトップクラスの大学へ行つて説明をしています。おかげで講義の時間が変更になったりして、学生には迷惑をかけているんですよ」

田村教授の時間と引き替えに、「食品学と言えれば香川大学」が世界に広まりつつあります。