

オンラインで、 バズるプレゼンはできる?

津田塾大学小館ゼミ×香川大学八重樫&米谷ゼミ

合同オンラインワークショップ

「小豆島を訪れたある若者が、また訪れたくなる小豆島を実現するツール・サービス、仕掛けづくり」をテーマに開催された合同ワークショップ。本来なら小豆島で行うはずでしたが、オンラインワークショップとして展開されました。

アイデアスケッチ評価&班別ミーティング

合同ワークショップが開催されたのは、幸町キャンパスの情報メディアセンターPCルーム。けれどそこには香川大学の教員だけ。学生たちは特設された「Kadamus(カダムス: Microsoft Teams)」のルームに集まる形でオンラインワークショップが始まりました。まずは香川大学観学長をはじめゲストが学生を激励。続いて行われたのは、「若者が小豆島を再訪したくなるきっかけ」をテーマに、学生が個人で考案したアイデアスケッチの発表です。参加者全員が各自の端末で専用のQRコードを読み取り、提出された130を超えるアイデアを閲覧。「いいね!」と思うアイデアにチェックを入れて評価します。「音楽フェスの開催」「行動力あるオタクを島に集めるイベントの開催」「『なにもしない』をする場づくり」など、獲得票上位の5作品が発表されました。ちなみにこの授業を取材に来ていた、本誌、テレビ、ラジオのクルーも飛び入り参加。オンラインならではの開かれた審査になりました。続いて37人の学生たちが2大学混成の9班に編成され、2週間後の発表会に向けて、各班での本格的な打ち合わせがスタートしました。



審査員は、香川大学産学連携・知的財産センター長永富太さん、津田塾大学副学長小室亮之さん、高松市総務局参事小澤季洋さんの3人が務めました。



ユニークなアイデアが飛び出した発表会。7分の発表と2分の質疑応答時間が設けられましたが、熱がこもって長くなる班も。



最優秀賞を受賞したのは「じゅうどんチーム」の「夢やもり」。同じ趣味嗜好を持つ人たちネット上でマッチングでサークルを結成。小豆島に点在する空き家を開放して、サークルごとに集まれる合宿所のように貸し出すサービスを提案しました。最優秀賞の賞品は、さぬきうどんと小豆島のうめん。

Interview

香川大学創造工学部米谷研究室 修士課程1年／福田裕樹さん

小豆島に行った人が自分しかないので、現地の体験的な情報やざっくりしたアイデアの提示を行い、タイトルとロゴの制作も担当しました。ミーティングでは、学んでいる分野の違いより、「人と人のつながり」をアイデアの起点にするなど、女性ならではの視点に驚かされました。オンラインのミーティングは、現場では気持ちが向きにくい細かな情報を、検索で即座に得られる、というメリットがありました。「夢やもり」の起点となる「同じ趣味の人を集めるための動機付け」の仕組みを、学んでいるシステムの技術で提示できないかと考えています。



情報メディアセンターのPCルームには、大型モニターと個人のPCが数台。オンラインでの授業の始まりです。



観学長もリモート出演。自身のアバター「ゆきのすけ」を披露してくださいました。



スマホでアイデアスケッチをチェック。かがアドの取材スタッフも審査に参加。

6月25日(木)
16:20~19:30

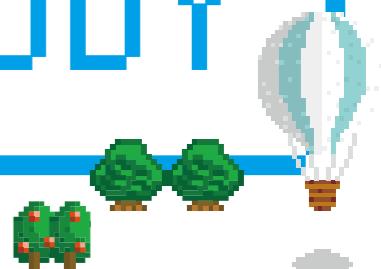
評価発表会

チームを組んで2週間。各班による成果発表が行われました。発表順は、1班ずつ抽選で決めていきます。今回の発表は、「課題を解決する仕組み」を体験できる簡単な試作である「ダーティプロトタイプ」を用いて行うことが必須。各班は、「行き先を告知せず観光客を飲食店に運ぶバス」「現地で使えるポイントが貯まるネット通販」「距離感がつかみやすいよう地図上に行きたい場所が表示されるアプリ」など、オリジナリティあふれるアイデアを、制作期間2週間とは思えない完成度のプレゼンに仕上げていました。全班発表後に最優秀賞1組を選び、審査員による全体の講評。「アイデアは、プラスアップして実現して欲しいものばかり」という意見が聞かれました。「デジタルネイティブである今の大学生たちは、意外に発言がしやすい、打ち合わせの時間がつくりやすいなど、オンラインミーティングのメリットを生かし、期待以上の発表をしてくれました」と、八重樫教授。もちろん課題解決には現地視察も不可欠なため、新型コロナウイルス感染症が収束したら、津田塾大学の学生と本学の学生と一緒に小豆島来訪を予定しています。

香川大学×芝浦工業大学×津田塾大学×東京農業大学

大学生対流 促進事業を 開催しました!

What's Next in
STUDY



香川大学 × 芝浦工業大学 SHIBAURA INSTITUTE OF TECHNOLOGY × 津田塾大学 × 東京農業大学



香川大学の「大学生対流促進事業」とは?

地方と東京圏の大学が連携して、学生の対流を促進する「地方と東京圏の大学生対流促進事業」。2018年、全国5か所でスタートした本事業に、四国で唯一採択されているのが香川大学です。東京圏の学生に地方の特色や魅力を体験してもらい、地方へ新しい人の流れを生むとともに、地域に根差した人材の育成を図り、地方創生の実現につなげることを目指しています。今では交流する東京圏の大学も増え、プロジェクトも徐々に拡大・多様化してきました。



うまげなかがわ感じてみまい!

香川と東京圏の学生が初めて出会い、一緒に学びながらプロジェクトに取り組んだ「うまげなかがわ感じてみまい!うどん県住みます学生プロジェクト」。

小豆島と高松市・善通寺市で、企業や行政と一緒に地域の課題に取り組みました。

小豆島



「また訪れたくなる小豆島」を実現する観光サービス創出
合同ワークショップ

香川大と津田塾大の学生が考える、若者視点での「また訪れたくなる小豆島」とは?フィールド調査を繰り返し、実体験から発想しました。ホームステイ支援アプリ「こまめりゅうぐく」などさまざまなアイデアが出てきました。

まちづくりワークショップ
in 小豆島
国際合同ワークショップ

香川大、芝浦工業大に加えて、タイのチェンマイ大の学生も参加。四海地区の小豆島鯨や会期中だった瀬戸内国際芸術祭など魅力的な場所を調査し、「生活景マップ」と呼ばれる情報地図にまとめました。

うまげなかがわを感じてみまいvol.2
オリーブの島小豆島をデザインする

「小豆島を第2の故郷化せよ」というテーマのもと、各チームで政策提言を行いました。「自分の専門は医学でデザインすることは無理」と思っていた学生から「自分がアイデアをデザインしていくことが実は得意だということを初めて知った」という嬉しい声も。

塩江



うまげな職人技を感じてみまい in しおのえ
ものづくり職人育成塾

高松市塩江地区の職人育成塾で学び、香川の名建築や芸術作品に触れる学生たち。「職人技のすばらしさを再確認し、今後IT化が進んだとしても職人の技術は必要とされ、むしろその価値は高まっていくのではないか」という考え方へ変わった」と話す学生もいました。

善通寺



うまげなかがわを感じてみまい in 善通寺
映像メディアによる地域の魅力発信ワークショップ

善通寺の魅力を発掘し、それを紹介するプロモーションビデオを自分たちで企画・制作。「善通寺市を訪れて魅力を感じたことは、古いものを大切にしようという文化」と話す首都圏の学生もいました。多くの人に見てもらうプロモーションまでトータルに設計しました。

県内各地



かがわの仕事を体験してみまい
うどん県インターンシップ

福武財団、株式会社タダノといった香川を代表する企業や、発酵食品研究所、観音寺市、土庄町、小豆島町という行政機関に、1週間インターンシップで参加。各企業・組織の魅力を、内部からの視点で知る機会になりました。

2019
SUMMER
7月・8月・9月

うどん県で楽しいをシゴトにする!



2020
WINTER
2月16日(日)～21日(金)

香川と東京圏の学生が香川県内の行政や団体、地域企業で働くシゴト体験プログラムを開催。地域の魅力や課題、企業の現状について実体験で学びながら、卒業後の将来をリアルに考え、やりたいことを見つける指針となることを目的としています。



高松市役所にふるさと納税アイデアを提案



醤油とオリーブの両方を、ヤマヒサで学ぶ

「高松市のふるさと納税制度PRを考える」をテーマに、市内の観光地や農園などを訪問し、観光ソワーと組み合わせた返礼品と、課題であるPR方法の提案を行いました。大西市長はじめ市若手職員の皆さんと意見交換会をする貴重な機会も。



小豆島の移住促進を体験



東洋オリーブで広報のお仕事

手摘みで収穫した小豆島産オリーブをメインに、小豆島内の自社工場で加工・販売を行う東洋オリーブでは、広報実習として「オリーブ堆肥プロモーション」と「ハートのオリーブの木プロモーション」の戦略立案を行いました。



ヤマロク醤油で木桶づくり



ホテルクレメント高松で地域貢献を学ぶ

四国最大規模のシティホテルで、観光視点での地域課題や、ホテルの地域貢献を体験。研修や地域の視察、企画会議にも参加しました。「社員同士のチームワークによって運営が成り立っている様子を研修中に何度も目にし、チームでひとつのことを行なう大切さも理解した」と話す学生も。



商品が宇宙日本食に選定された宝食品へ

新商品開発に力を入れる小豆島の佃煮の製造販売会社では、商品開発を体験。「商品開発での、食材や調味料の種類・分量の調整、コスト削減の中で消費者の要望に応える商品を生み出すことの難しさを感じた」と、ふだんは目につくことのない、おいしさの裏側も見ることができました。