地域人材の育成と地元就業を支援する
かごしまCOC+通信
KAGOSHIMA COC+ NEWSLETTER
NO.12
平成30年12月
かごしま学卒者
地元定着促進協議会

COC+公開講座2018
「食と観光で鹿児島の魅力アップを考える」開催

9月14日（金）、COC+参画校8大学等が協働して、地域人材育成を目的とした公開講座が、鹿児島大学において開講され、COC+参画校に在籍する学生47名が受講した。また、講師をはじめCOC+参画校の関係者22名も参加し、講義やワークショップについて熱心に参観した。

〇開催趣旨

この講座は、「食と観光」を主要テーマに、地域人材を目指す学生が、COC+参画校における地域活性化の取組を学ぶと共に、グループワークによる課題解決手法の基本であるブレーンストーミングとKJ法のスキルアップを図ることを目的に実施した。

〇実施概要

鹿児島大学教育担当理事の清原貞夫副学長の挨拶の後、講座が開始された。

昨年同様に、講座全体は「食と健康」分科会と「観光とまちづくり」分科会によって構成され、午前は各大学等による地域活性化の取組事例を聴講し、午後はワークショップが行われた。最後に全体発表会でグループワークの結果発表と講師による講評が行われ、参加者全員で成果の共有をおこなった。

＜午前の部：各大学による講義＞

表1「食と健康」分科会の講義

■鹿児島大学 侯徳興 教授
地域食資源を生かした食品イノベーション
■志學館大学 志賀 玲子 准教授
「食」に関するプロジェクト型学習の可能性
■鹿児島県立短期大学 有村 恵美 助教
かつおの魅力～栄養と健康～
■鹿児島女子短期大学 岩切 朋彦 講師
フードツーリズムとしてみる「かごっまふるさと屋台村」

表2「観光とまちづくり」分科会の講義

■鹿屋体育大学 隅野 美砂輝 講師
スポーツの「チカラ」
■鹿児島国際大学 西原 誠司 教授
外国人から見た鹿児島の観光
■第一工業大学 河原 洋子 准教授
薩摩藩武家集落の保存と活用の課題
■鹿児島工業高等専門学校 町 泰樹 講師
観光と伝統文化

写真　午前の講義風景（上：「食と健康」分科会、下：「観光とまちづくり」分科会）

鹿児島の食が有する多様性と可能性、観光による交流人口の拡大策や地域意識の醸成手法などを理

問合せ先：鹿児島大学産学・地域共創センターCOC+グループ　☎099-285-6487　✉plus01@gm.kagoshima-u.ac.jp

解し、鹿児島の地域資源の多様性を再認識する良い機会となった。

＜午後の部：ワークショップ＞

「食と健康」分科会は「鹿児島の豊かな自然や安心・安全な食材で鹿児島のウェルネスを考える」をテーマに、「観光とまちづくり」分科会は「インバウンドの外国人観光客に鹿児島を楽しんでもらう一泊２日の旅行プランを提案する」をテーマに行われた。学生は５～７人の小グループに分かれ、ファシリーテーターを中心にグループワークを実施した。大学の枠を超えたグループワークによって、学生達は鹿児島が有する地域資源の価値について、多角的に理解し課題解決をおこなうという貴重な経験を積んだ。

＜全体発表会＞

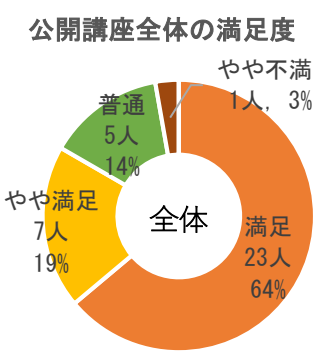
ワークショップ終了後は、全員が一堂に会し、各分科会でのワークショップの成果をグループ毎に発表し、その後、志學館大学の志賀玲子先生と鹿児島女子短期大学大重康雄先生から講評を受け、成果の共有を図った。

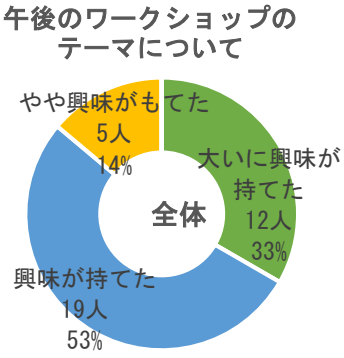
最後に、鹿児島国際大学産学官地域連携センター長の大久保幸夫先生より閉会の挨拶があり無事終了した。

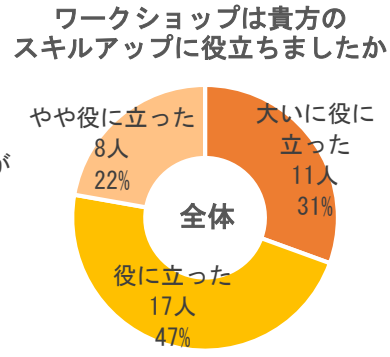
写真　ワークショップの様子（左：「食と健康」分科会、右：「観光とまちづくり」分科会）

〇参加学生のアンケート結果

今後の改善に結びつけるために、参加者に事後アンケートを実施した。結果の一部を以下に紹介する。







参加学生の講座全体に対する評価は、「満足」と「やや満足」を合わせ８割を超えており、概ね講評であったことがわかる。ワークショップで取り上げた「食と観光」に関するテーマについても、86%が「大いに興味が持てた」「興味が持てた」と回答し、スキルアップについても 78%が「大いに役に立った」「役に立った」と回答しており、学生たちがワークショップに積極的に取り組み、一定の成果を得たことがうかがえる。

これらの評価結果は、次年度以降も COC+参画校が大学の枠を超えて協働し、地域人材の育成に取り組んでいく意義を実感させるものであった。

問合せ先：鹿児島大学産学・地域共創センターCOC+グループ　☎099-285-6487　✉plus01@gm.kagoshima-u.ac.jp