

体験グローバル 「株式会社中島商店」の講演を行いました

2017年5月30日7時間目に4年生を対象に、株式会社中島商店より中島基晴さんを講師として本校にお招きし、講演をしていただきました。

講演は、「特産品で地域を元気に!～Bingo Spirits!～」をテーマに話をさせていただきました。話の中では、人口減少社会の中で、地方創生や地域の活性化をめざして、福山市を核とした8市町からなる備後圏域の連携による取り組みが行われていること、その中で、地域の特産品の活用の在り方について様々な機関と連携して取り組まれていることを話させていただきました。特に、特産品を生産する第1次産業を維持すると同時に、それを加工・流通につなげる第2次産業・第3次産業までが一体となった「第6次産業」を形づくるために苦勞されていること、特産品の販路を拡大するために、付加価値となるストーリーを掘り起こしたり、産官学で協力して商品開発に取り組まれたりしている工夫などを具体的に説明させていただきました。



講演の最後には「今取り組んでいることは、将来の地域につながり、それが将来の日本にもつながる」という信念をもって取り組まれていること、そして、「将来どこに住んでいても、どんな仕事に就いていても、何らかの形で地域のことを考えたり・携わったり・貢献したりすることのできる人材になってほしい」という言葉を生徒に送っていただきました。

講演後の生徒のアンケートをまとめると以下のようになりました。

質問項目

1. 今日の講演は興味・関心をもって聞くことができましたか。
2. 今日の講演は新しい考え方や視点が学べるものでしたか。



自由記述 今回の講演から学んだこと、考えたことを具体的に記述してください。

○6次産業を目指す取り組み(1次, 2次, 3次産業の)の間を取り持って広域連携を目指し、備後全体の発展を目標としていた。「それぞれの責任と役割を理解し、分担、連携して協働のモノづくりを目指す」というのが大切だと思った。

○地域を活性化させるためのサイクルにとっても納得した。また、地域の活性化の難しさも分かったと思う。自分たちの住んでいる地域には色々な良い所があり、それを最大限に活用することが一番大切であり、地域の活性化への近道なのではないかと思った。



○昨年の総合的な学習で学んだ地域創生、活性化のことについて詳しく知ることができた。特産品の定義から定めていく所が、とても正確であると思ったし、さらにその特性を利用したり組み合わせたりしていきあたりがうまく利用されているのだと考えた。バラから酵母をとってパンを作るなどというような発想は自分にはまったく無く、面白いと思った。

○“地域を活性化させる”という言葉でいうのは簡単でも、実際は、難しい問題に対して、実際に特産品を使った商品を開発し、販

売っていくサイクルにすることで活性化を可能にしようとしているのはすごいと思った。その原材料になるものも歴史や文化を踏襲したり、本来廃棄になる製品を活用したりしていくスタイルなどがあるから、関わった人全員が幸せになれる取り組みを成立させられているのだと分かった。



○とても歴史のある保命酒を福山から全国に広め、備後の活性化を通じた活動をしていました。本日の企業を含め、多くの企業が福山をより活性化しようと活動をし、備後の発展に尽くしていることを知りました。

自分も将来東京や大阪などの大都市に出ていくことになるかもしれないけれど、その先福山に戻ってきて少しでも地域活性化に関わることができればいいと思います。

○福山にこんなにたくさんの特産物があることを知り、とても驚いた。普通は、ある特産物をアピールするときは、その商品そのものを育てている場所や工場を開放して、地域の人に見学してもらうイメージだったが、加工して実際に買ってもらうことで広めていこうという動きだったので「なるほど」と感じた。地域の財源を増やすためにも、「地元で作ったものを地元で加工し、地元で買ってもらう」という策は大切だと思った。

○「備後では地域で連携して様々な取り組みをしている」という新たな発見があった。特産品をただ作るというだけでなく、そのままでは売ることのできなくなった農作物を加工して販売することで資源を無駄にすることなく、広めやすい形にしていく、という方法を学べた。地域内で生産、加工、販売、PRまですることで効率的にまわしていき、利益も市に還元できる上手いやり方だと思った。もっと色々な取り組みを見ていけたらなと思った。



○保命酒やくわいなど、福山の特産物の良さを最大限に活用するべく尽力されているのだと感じました。1つ何かをするのにも、課題が多くあり、その中でも地域の人たちのためになることを考えていかなければならないのだと気づきました。バラの酵母でパンを作ることができるということには、とても驚きました。

○素材のよさを知ってもらうためには、加工し、加工品の価値を知ってもらうことから始められるのだと思った。福山市民ながら、保命酒という酒の名前を知らなかった。今日、中島先生の講義を通して、福山市だけでなく、

他の地域と連携することの大切さや、地域を活性化するための国との関わり方を学ぶことができた。

○特産品は、単にその地域で有名なだけでなく、シェアや売り上げなど、様々な条件を満たす必要があることに驚いた。「特産品で町おこし」するのはそんなに簡単ではないことが分かった。ほんの少し、小さな発見をしてさらに少し工夫をするだけで、自分の住んでいる地域も魅力的になることが分かった。

○食品を売ることと、地域を活性化させることとの直接的な関わりなんてあるのかと不思議に思っていたが、今回の講演を聴いて、地域が自信を持って全国区に売り出せると思う生産物を工夫して売り出すことで、ただ売り上げが増えるだけでなく、畜産農家の資源となったり、消費者の生産地への理解や興味関心がまわりまわって特産物の新たな可能性を広げたりすることになるのだと分かった。将来人口が減少するとか、「少子高齢化社会になる」とか「都会に人々が流出する」とかという不安を口にするだけでなく、それを食い止めるために「魅力あるまちをつくっていこう」という姿勢が素敵だなと思う。

○単独では困難でも、連携して地域を活性化していく取り組みに興味を持てた。そのままでは売ることのできなくなった農作物でも、視点をかえて活用できるアイデアを生み出していることがすごいと思った。くわいとあんずをはじめ、保命酒など特産品を活用し、地域全体が得できるようなビジネスモデルはとても理想的だし、実際それで働いておられるので備後が活性化していけばいいと思う。また、思うだけではなく自分でも何ができるか考えていきたい。

