

地域と大学が連携した地域づくり～KAGAWA Maker を事例として～

古川 尚幸（香川大学経済学部）

Keyword：地域づくり、大学生、学生主体、地域資源、地域経済、伝統工芸

【問題・目的・背景】

地域経済の衰退が叫ばれて久しい。少子高齢化や人口減少という構造変化のもと、地域の地場産業や伝統産業の衰退、それに伴う後継者不足など、これから日本が解決すべき大きな課題のひとつとして、地域経済の再生と活性化をあげることができる。また、地域の特徴や独自性を色濃く示している伝統や文化の継承についても、早急に取り組まなければならない問題である。これらの課題解決に向けた取り組みは、必ずやこれからの日本の各地域が取り組む地域活性化策の先行事例となり得る。

一方、大学を取り巻く社会環境に目を向けると、ここでも大きな変化がみられる。

まずは、経済産業省の社会人基礎力に関する研究会が中間とりまとめとして示した「社会人基礎力」（2006年1月）では、大学教育に対して、「より多様な若者が参加するようになってきており、大学における社会人基礎力の育成について、改めて意識的な取組が必要となってきた」と指摘している。

また、文部科学省が示した「国立大学経営力戦略」（2015年6月）では、大学に対する評価として、従来の「研究」ならびに「教育」に加え、「地域貢献」が明記された。具体的には、全国86国立大学が、①世界最高水準の教育研究の拠点となりうる大学、②特定の分野で世界的な教育研究の拠点となりうる大学、③地域活性化の中核拠点となりうる大学、の3つに分類されることになり、大学、特に地方大学では、その新たな役割として、地域活性化や地域づくりを担う人材の養成が強く求められることとなった。

以上に示したように、これまでの地方大学は、地域経済を担う人材養成機関としての機能を社会から求められてきたが、さらに近年では、地域活性化の中核拠点としての機能が強く求められているようになっている。

これらの社会環境の変化や大学を取り巻く環境の変化のもと、当研究室では、「研究」ならびに「教育」、「地域貢献」の側面から、地域と連携した地域づくりに取り組んできた。その成果として、香川大学経済学部が展開する地域と大学が連携した地域づくりの草分け的な学生プロジェクトである香川大学直島地域活性化プロジェクト（以下、直島プロジェクトと略する）や、香川大学 Bonsai☆Girls Project

（以下、BGP と略する）、香川大学小豆島 SAKATE プロジェクト（以下、坂手プロジェクトと略する）の活動をすでに報告してきたところである。

本報告では、これまでの学生プロジェクトにおいて得た知見やノウハウをもとに、新たな題材として地域で製造されているスイーツを取り上げ、学生が主体となった地域資源を活用した商品開発や、地域の特産品である「和三盆糖」や伝統工芸品である「菓子木型」の認知度向上をテーマとした、香川大学 KAGAWA Maker（以下、KAGAWA Maker と略する）について、そのプロジェクト活動から得られた知見を報告する。

【研究方法・研究内容】

1 和三盆糖について

山中（1972）によると、四国における和製砂糖の生産は高松藩と阿波藩によって占められてきた。特に高松藩においては、砂糖は塩や綿とともに「讃岐三白」とよばれ、幕末まで同藩の主要な産物であった。讃岐においては、向山周慶により薩摩から製糖法が伝授され、栽培に適した砂質土壌である香川県東かがわ市引田地区で、さとうきびが栽培された。現在の和三盆糖のほとんどは阿波和三盆であるが、多く量産されていない讃岐和三盆は貴重な和三盆糖として珍重されている（写真1）。



写真1 讃岐和三盆（写真提供：上原あゆみ氏）

2 菓子木型について

深井（2005）によると、日本における型を使った菓子

は、平安時代の源氏物語に見える粉熟（ふずく）が最初のようなものである。粉熟は、米、麦、大豆、小豆、胡麻などの粉に甘葛（あまずら）を加えてこねたものを茹で、餅のようになったところで、竹筒に入れて固めたものである。現在のような菓子木型は、落雁が江戸時代の日常および冠婚葬祭の菓子として重要な位置を占めるようになり、その普及とともに発展したものである。

香川県が作成したパンフレット「香川県伝統的工芸品讃岐の手しごと」によると、香川県では1890年代終わりごろから菓子木型が作られており、その技術が現在に伝えられている（写真2）。



写真2 菓子木型（写真提供：上原あゆみ氏）

現在、四国における菓子木型職人は、高松市内に工房を構える市原吉博氏のみであり、全国的に見ても菓子木型職人は数名という状況である。

香川県では、1985年から「香川県伝統的工芸品」の認定指定を行って伝統的な技法や技術を後世に残す取り組みを行っている。その伝統的工芸品の認定条件としては、

- (1) 日常生活で使われる
- (2) 主要部分が手作りである
- (3) 伝統的な技術や技法によって作られる
- (4) 昔から使われてきた材料で作られる

というものである。

これらの条件のもと、四季の自然や動植物を芸術的に表現する和菓子のための「菓子木型」は、1999年に香川県伝統的工芸品の指定を受け、あわせて菓子木型職人である市原吉博氏は、香川県伝統工芸士に認定されている。

3 香川大学 KAGAWA Maker について

地域には、それぞれの歴史や文化、風土が生み出した銘菓と言われる菓子が、いまでも数多く存在している。

また、様々なアイデアや新たな技術、地域資源が融合して、その地域を代表する新たな銘菓が数多く生み出されている。これらの菓子の裏側に存在する歴史を知り、銘菓として育てていくことは、地域経済の側面からも、地域の歴史や文化の側面からも、地域活性化に向けた重要な切り口のひとつである。

KAGAWA Maker は、2016年に香川大学生が主体となり、高松商工会議所などの協力を得ながら、地域資源を活用したスイーツの商品開発を目的としてスタートした。

3-1 プロジェクト設立のキッカケ

2016年9月に、内閣府地域創生先行型交付金を活用し事業で、高松商工会議所が事務局を担当した「農・食・健」連携型「健康・長寿の産業化・地域ブランド化」推進事業」に、当研究室として参加する機会を得た。この事業のなかで、「かがわ地域ブランド化推進協議会」（会長：古川尚幸）を設立し、この協議会の下部組織として、当研究室の学生たちが中心となった「かがわ地域ブランド化推進協議会ワーキンググループ」を組織して、香川県の地域資源を活用したスイーツの開発を目指し、活動を開始した。

このワーキンググループでは、「香川の銘菓（メイカ）を“つくる”、香川の地域ブランドを“つくる”、香川の未来を“つくる”」をコンセプトに、KAGAWA Maker として活動を開始した。この KAGAWA Maker は、後述するように、香川県内の菓子店と連携した商品開発を行い、試作品が完成したところで、当初の予定どおり、補助事業の終了とともに、2017年3月末で一旦解散することとなった。

この KAGAWA Maker が母体となり、2017年4月に新たに、学部や学年を問わず学生有志が集まり、学生が主体となった新生 KAGAWA Maker の活動がスタートするに至った。

3-2 プロジェクトの目的

すでに報告した直島プロジェクトやBGP、坂手プロジェクトと同様に、KAGAWA Maker においても、プロジェクトの目的として、以下の3点を達成するために活動をすすめてきた。

(1) 実践的な経営体験

プロジェクト運営を通じて、座学では得ることのできない実学を身につける

(2) 社会人基礎力の向上

プロジェクト運営や地域活動を通じて社会人基礎力を身につける

(3) 地域活性化への貢献

事業者・自治体と協力し、地域産業活性化や地域活

性化に貢献する

KAGAWA Maker は、当初、地域の菓子店と連携して、地域資源を活用したスイーツの商品開発に向けた取り組みを行うべくスタートしたプロジェクトであり、そこで得られた自主財源を活用して、次の商品開発に繋げることを目的としていた。しかし、現在では、地域資源を活用した商品開発のみならず、活動範囲を拡げて、「和三盆糖」や「菓子木型」など地域に残る伝統や文化の素晴らしさを広く社会に知っていただく活動にも取り組んでいる。

3-3 プロジェクトの概要

現在、KAGAWA Maker に在籍する学生は、男子学生2名、女子学生15名の計17名である。このプロジェクトの扱うテーマがスイーツであることから、メンバーはほぼ女子学生である。学年別にみると、1年生9名、2年生5名、3年生3名である。また学部別では、経済学部が一番多く9名、法学部4名、農学部3名、創造工学部1名が在籍している。これら17名の学生たちが、リーダー1名、副リーダー3名のもと活動している。

KAGAWA Maker は、これまでの報告した学生プロジェクトと同様に、授業の一環として実施されているのではないため、参加する学生が活動を通じて単位を得ることはない。また、アルバイトでもないため、プロジェクト活動を通じて得た収入はすべて活動費に充当され、参加する学生の個々の収入になるわけではない。しかし、単なるボランティア活動ではなく、自己研鑽として活動したいと希望する学生たちの有志の活動となっている。

3-4 プロジェクトの活動

KAGAWA Maker の活動を大きく分けると、以下の3点を中心に取り組んでいる。

- (1) 地域の菓子店と地域資源を活用した商品開発
- (2) 地域の菓子店に関する情報発信
- (3) 菓子木型を活用したワークショップ

それぞれの活動項目について、以下で詳細に述べてみたい。

- (1) 地域の菓子店と地域資源を活用した商品開発

プロジェクト活動を開始した2016年度の目標は、地域の菓子店と連携した商品開発であった。具体的には、香川県内の菓子店である西内花月堂（香川県まんのう町）とKAGAWA Maker が連携して、香川県の特産品を活用したスイーツの開発を行った。2016年度末には試作品を完成することができたが、その後、テストマーケティングの結果を受けて、2017年度に完成品として「Cubookie」を開発することができた（写真2）。



写真3 KAGAWA Maker により開発された商品「Cubookie」

地域資源を活用した商品開発については、新聞等のメディアで目にする機会が多いが、商品開発の実際について述べている研究報告はいまのところ数少ない。具体的には、兼本（2015）や後藤（2016）によって報告された商品開発の事例を、さらには吉田ら（2016）によって報告された商品開発とその商品の地域活性化への活用の事例などをあげることができる。

今回のKAGAWA Maker による商品開発では、商品開発を通じて明らかとなった課題について、すでに古川（2019）で報告したところであるため、詳細はそちらに譲りたい。

(2) 地域の菓子店に関する情報発信

プロジェクト活動として商品開発に取り組むことと並行して、KAGAWA Maker では、Twitter や Facebook、Instagram など SNS を活用して、地域の菓子店に関する情報発信も行っている。

プロジェクトメンバーである学生たちが、「スイーツ巡検」と称して、香川県内の菓子店を巡り、実際に、スイーツを食べてみて、学生自ら撮影した写真や、学生自らのスイーツを食べた感想について SNS を通じて積極的に情報発信を行っている。

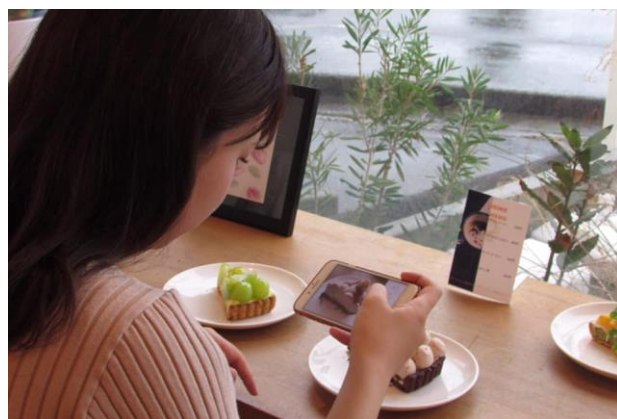


写真4 スイーツ巡検

ここで、「スイーツ巡検」はKAGAWA Maker による造語

であり、地理学や地質学の分野での実地調査や現地調査を意味する「巡検」からヒントを得て作った造語である。

このスイーツ巡検の目的は、単に地域の菓子店の紹介を行うことだけではなく、スイーツ巡検を通じて、菓子店と KAGAWA Maker の関係性を構築するためにも行っている。取材を重ねるなかで培われた関係により、KAGAWA Maker に対する信頼を築き、新たな商品開発のパートナーになっていただくための取り組みでもある。

(3) 菓子木型を活用したワークショップ

プロジェクト活動における新たな取り組みとして開催しているのが、香川県伝統的工芸品にも指定されている「菓子木型」を用いて、香川県の特産品である「和三盆糖」の型抜き体験を行うワークショップである。活動を通じて交流を持つようになった上原あゆみ氏（屋号：豆花）から指導を受け、そこで得た知識とスキルを活用して、学生たち自らワークショップを開催している（写真5）。



写真5 菓子木型を用いた型抜きワークショップ

ここで、上原あゆみ氏は、先に述べた香川県伝統工芸士である市原吉博氏のご息女であり、市原氏が作成した菓子木型を使用して、和三盆糖の型抜きワークショップを日本国内のみならず海外でも積極的に開催している。

【研究・調査・分析結果】

すでに直島プロジェクトやBGP、坂手プロジェクトの活動を通じて得られた知見を報告しているが、KAGAWA Maker の活動を通じて同様の知見を得ることができた。学生プロジェクトの成功に向けたポイントについて、以下の3点をあげることができる。

- (1) 学生主体の取り組みであること
- (2) 自主財源を生み出すシステムをもつこと
- (3) 得られた知識を伝承するシステムをもつこと

また、これらの KAGAWA Maker の活動を通じて、以下の3点について、学生が自ら考え行動する機会を創出することができた。

- (1) 地域資源の活用

(2) 地域の伝統や文化の継承

(3) 地域経済の発展

この3点については、これまで報告した学生プロジェクトのみならず、本報告においても、その活動の意義を構成する重要なポイントであり、各地で取り組まれている地域づくりにおいても取り組まなければならない重要なポイントである。

【考察・今後の展開】

これまでに報告してきた学生プロジェクトの活動を通じて得られた知見をもとに、他の地域でもプロジェクト活動を展開している。プロジェクトの詳細については別の機会としたいが、坂出市沙弥島でカフェを拠点として活動する「さかいで沙弥島プロジェクト」でも得られた知見をもとに活動している。これらのプロジェクトの活動を継続するなかで、学生プロジェクトが成功するための新たなポイント、さらには、地域と大学が連携した地域づくりが成功するための新たな知見を、引き続き、見出していきたい。

【引用・参考文献】

- 兼本雅章 (2015) 「産学連携の商品開発に関する一考察」『共愛学園前橋国際大学論集』15号, 29-44頁
- 後藤恵美 (2016) 「大学生が取り組む地域資源活用のための商品開発～福岡のお福わけせんべい」『漁協（くみあい）』158号, 24-27頁
- 深井康子 (2005) 「菓子木型の形と歴史に関する基礎的研究」『富山短期大学紀要』40巻, 51-62頁
- 古川尚幸 (2018) 「地域と大学が連携した地域づくり～香川大学 Bonsai☆Girls Project を事例として～」『地域活性学会第10回研究大会論文集』146-149頁
- 古川尚幸 (2019) 「地域と大学が連携した地域づくり～香川大学直島地域活性化プロジェクトを事例として～」『地域活性研究』10巻, 127-134頁
- 古川尚幸 (2019) 「地域と大学が連携した地域づくり～香川大学小豆島 SAKATE プロジェクトを事例として～」『瀬戸内海』77号, 55-57頁
- 古川尚幸 (2019) 「地域資源を活用した大学生による商品開発～KAGAWA Maker を事例として～」『日本商品学会第70回全国大会要旨集』13-15頁
- 山中啓 (1972) 「四国の和三盆糖」『調理科学』5巻, 3号, 123-130頁
- 吉田美遊、桂信太郎、井形元彦 (2016) 「大学生による高知の日曜市活性化のため商品開発プロセスと創発的戦略」『地域活性学会第8回研究大会論文集』144-147頁