

琉球大学学術リポジトリ

観光における産学官連携政策調査覚書： 北海道との連携に向けて

メタデータ	言語: 出版者: 琉球大学法文学部 公開日: 2015-09-03 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 大角, 玉樹, Osumi, Tamaki メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.24564/0002007998

観光における産学官連携政策調査覚書 ～北海道との連携に向けて～

大 角 玉 樹

(要旨)

観光産業科学部では、早期キャリア教育の一環としての東京派遣プログラム、かりゆし人財育成基金を活用したハワイ研修、シンガポール研修、および国内研修等、数多くの充実した研修プログラムを実施している。しかしながら、就労しながら学んでいる社会人学生にとっては、研修期間が長すぎるものがネックとなっており、比較的短期間で設計された社会人学生向けの研修プログラムの開催を望む声が多く出されていた。

産業経営学科は夜間主コースを提供しており、社会人学生も多く学んでいることから、これまで社会人特別経費を活用して、IT やサービス分野の第一線で活躍する講師陣を招聘した産学官連携講座や特別セミナーを実施してきた。しかしながら、夜間の時間帯や土曜日を利用した講義運営が難しいことと、県外ないしは海外での特別研修を希望する声が強いことを受け、本年度は試行として、北海道での研修を実施することとなった。

北海道も沖縄同様、観光に力を入れており、産業振興のための産学官連携も数多くみられ、社会人学生が政策の調査、比較検討を行う場として適した環境にある。周知のとおり、沖縄県民は北の地の雪に憧れ、北海道民は冬に南国沖縄の暖かさを夢見ると言われている。いわばお互いが憧れの地の一つでもある。また、北海道は、「食と観光」に関連する政策にも力を入れており、沖縄との連携による新製品開発、販路拡大や物流経路の拡大などの可能性も広がっている。観光と経営を学んでいる学生にとっては、今後の政策を身近に考える格好の教材ともいえるロケーションである。

本稿では、今回の研修の目的、内容、及び現地での活動と参加者のアンケートを整理し、政策課題でもある交流産業創出と産学連携によるイノベーションを促進するための社会人学生研修プログラム・デザインに向けた課題と方向性を議論している。

I. はじめに

観光産業科学部では、早期キャリア教育の一環としての東京派遣プログラム、かりゆし人財育成基金を活用したハワイ研修、シンガポール研修、および国内研修等、数多くの充実した研修プログラムを実施している。しかしながら、就労しながら学んでいる社会人学生にとっては、研修期間が長すぎるものがネックとなっており、比較的短期間で設計された社会人学生向けの研修プログラムの開催を望む声が多く出されていた。

産業経営学科は夜間主コースを提供しており、社会人学生も多く学んでいることから、これまで社会人特別経費を活用して、ITやサービス分野の第一線で活躍する講師陣を招聘した産学官連携講座や特別セミナーを実施してきた。平成25年度も、日本マイクロソフト社、セールスフォース・ドットコム社、プラスアルファ・コンサルティング社、ガートナー・ジャパン社等から講師を招聘し、沖縄産業振興の一環として期待されているIT・サービス・観光に関連した特別講座を提供した。しかしながら、夜間の時間帯や土曜日を利用した講義運営が難しいことと、前述した県外ないしは海外での特別研修を希望する声が強いことを受け、本年度は試行として、北海道での研修を実施することとなった。

北海道も沖縄同様、観光に力を入れており、産業振興のための産学官連携も数多くみられ、社会人学生が政策の調査、比較検討を行う場として適した環境にある。周知のとおり、沖縄県民は北の地の雪に憧れ、北海道民は冬に南国沖縄の暖かさを夢見ると言われている。いわばお互いが憧れの地の一つでもある。また、北海道は、「食と観光」に関連する政策にも力を入れており、沖縄との連携による新製品開発、販路拡大や物流経路の拡大などの可能性も広がっている。観光と経営を学んでいる学生にとっては、今後の政策を身近に考える格好の教材ともいえるロケーションである。

以下では、今回の研修の目的、内容、及び現地での活動と参加者のアンケートを整理し、政策課題でもある交流産業創出と産学連携によるイノベーションを促進するための社会人学生研修プログラム・デザインに向けた課題と方向性を探っていきたい。

II. 研修概要

単なる調査にとどまらず、帰沖後、①「食と観光」に関する政策提言をとりまとめること、②沖縄産業まつりや花と食のフェスティバルの視察を行い、北海道と連携したビジネスプランを作成の上、沖縄学生ビジネスプラン・コンテストで発表し、可能な限り実際のビジネス展開に結実するための継続的な努力を行うことを条件に、参加者の募集を行った。社会人学生が対象なので、現地訪問予定機関とのアポイントメントをとることも課題に含め、5回の事前研修を経て出発した。その概要と経緯は次のとおりである。

①募集方法

次のような募集要項を作成し、学科教員を通じて周知したほか、WebClassに掲載し、広報を行った。

- 目的：
 - ① 産学（官）連携によるイノベーション創出（起業含む）・地域振興政策の調査とO I S Tとの連携施策の検討
 - ② 食と観光（健康含む）関連政策関係機関の視察及び南北コラボによる商品開発と政策提言。
- 実施期間：平成 26 年 9 月 7 日～12 日（但し、日程調整ができない場合は、平成 27 年 2 月に順延）
- 応募対象：産業経営学科に所属する社会人学生・夜間主学生
- 応募条件：研修後、成果発表会を開催するとともに、沖縄産業まつり、花と食のフェスティバルの調査及び北海道と比較した提言書を作成すること。また、沖縄学生ビジネスプラン・コンテストに参加すること。
- 費用：現地の交通費及び食費のみ自己負担
- 定員：6～8 名
- 申込み期間：平成 26 年 7 月 18 日～7 月 24 日正午
- 申込み方法：WebClass の「産業経営学科で学ぶ」に設けた申請欄から、必要事項を記入して送信すること。
- 定員を超える場合、直近の G P A スコアと英語の実力（TOEFL、TOEIC、gtcc、英検等の客観的なスコア）、面接で決定
- 面接：7 月 24 日 7 時間目（場所：文系総合研究棟 407）

結果として、10 名の応募があったが、一名は仕事の都合で辞退、一名を欠員が出た場合の予備メンバーとし、8 名を合格とした。なお、食と観光に関する調査を行うので、面接の際に、通常の食事よりも高額になる点は念押ししておいた。

②事前研修

まず、全員が集まる時間帯が定まらないことから、LINE で連絡を行うことを決定し、グループ分けを行った。最近では、電話やメールよりも LINE の方が確実に連絡できることから、グループを作成し、迅速かつ確実に連絡がとれるようにした。また、研修目的を再確認したうえで、今回の調査において試みる、「フォト・エスノグラフィー」という手法の意義や活用例を紹介し、必要に応じて、デジタルカメラを貸し出す旨、説明した。沖縄の学生にとって、北海道は異国と同じなので、少しでも関心を持ったものがあれば可能な限り撮影してもらい、それらを比較検討することによって、初めての訪問者の視線の動きを継時的に分析する予定である。

次に、日本復帰から沖縄の 21 世紀ビジョンに至る沖縄振興関連の政策概要を説明した上で、沖縄県及び北海道の観光政策関連のホームページ・アドレス、全国の代表的な観光関連政策、食を中核とした政策や地域振興事例に関する資料を WebClass で配信した。それらを熟読したうえで、北海道での希望訪問先を考えてもらった。現地訪問予定機関に面会予約を入れる際の文章については、先方に失礼にならないよう、事前研修でモデル文を検討しておいた。ほとんどの機関から受入れ可の返事を頂いたが、一年次のグループは依頼先から回答が得られず、出発日が迫っていたため、あきらめることとした。基本的にアポ取り等、社会的マナーやスキル指導の必要のない社会人学生を念頭に置いていたため、夜間主コースの一年次参加学生に対す

る指導が不十分となってしまったことは反省点の一つでもある。

三番目に、食と観光・健康に関連する研究として、琉球大学医学部の等々力英美准教授が長年にわたって実施しているチャンプルー・スタディー（Ⅲ章で概要を説明する）を取り上げ、筆者が平成20年に作成した報告書をもとに、この分野における産学官連携の重要性と課題を説明した。同研究の成果は海外のジャーナルでも採択され、東京大学医学研究科、ハーバード大学メディカルスクールとの共同研究にもつながっている。しかしながら、参加学生のほとんどはその名前さえ知らず、自分たちが所属している大学で行われている研究にあらためて関心を持ったようである。ちなみに、同研究の名称は、商標として登録された。

最後に、訪問先でのプレゼンテーション資料の作成を行ったが、時間の制約もあり、関連ホームページ掲載資料のコピー程度に終わってしまった。また、行政機関や企業等でフォーマルなプレゼンテーションを行う際には、きちんと印刷した資料を準備することが望ましいが、特に注意しなかったこともあり、この点に思い至った学生はいなかった。さらに、発表前日になってもプレゼンテーション内容と流れが決まっておらず、深夜まで作業をすることとなった。社会人学生といえども、やはり学生なので、最低限事前に準備するものに関しては、きちんと指導、説明しておく必要性を感じた。今回は、念のために筆者が準備しておいた資料を配布することとなった。

次回以降、募集段階から事前研修日程を明示し、出発までには必要な準備がきちんと完成するような調整が不可欠であろう。また、事前研修に参加できない学生の参加は一切認めない方針も明確にしておくことも必要であろう。

参考までに、キャンパス外での研修なので、想定されるトラブルに備え、学生保険に加入していることを参加条件としたが、未加入の学生もいたことから、国内旅行保険の加入でも認めることとした。現在、旅行保険はオンラインですぐに申請ができることもあり、今後研修を企画している教育機関があれば候補に入れておいてもよいかもしれない。また、今回の研修はお酒の試飲も含まれていることから、未成年参加者一名には絶対に飲まないように、また他の参加者にも該当学生には絶対に勧めないように注意しておいた。

③訪問先

上述した事前研修を経て、平成26年9月7日から12日まで5泊6日の研修を行った。往復ともに直行便を利用した関係で、初日と最終日は移動のみの行程となった。また、9月11日は集中豪雨で特別警報が発令されていたため、フィールドワークを中止し、自由行動に変更した。移動日以外の視察及び訪問先については、次のとおりである。

研修初日となる9月8日は、午前中に北海道大学産学連携本部を訪問し、同大学の産学連携の最新事情と「食と健康」研究会の概要について説明して頂いた。

まず、札幌キャンパス正門からインフォメーションセンター、エルムの森に立ち寄り、充実した北大グッズや快適なガラス張りのカフェなどを見学。琉球大学とは比較にならない施設に、参加学生は羨ましそうな表情であった。その後、学内バスで創成科学研究棟前まで移動し、産学連携本部にお邪魔した。琉球大学のキャンパスも広いが、研究施設の立ち並ぶ北海道大学のキャンパスに学生一同驚きを隠せないようで、「ノーベル賞学者が輩出される理由がなんとなくわかります」と感想を漏らした学生もいた。また、教員個人専用の駐車スペースがあること

にも驚いていたが、逆に教職員専用の駐車スペースが無い琉球大学のほうが例外的ではないだろうか？

さて、産学連携本部では、北海道大学の産学連携活動について詳しい説明を受けた後、食関連の動きとして、①食関連施設、②食科学プラットフォーム、③食と健康研究会、及び④研究開発・事業化プロジェクト例に関する次のような紹介があった。

まず、北海道大学は、文部科学省の国際科学イノベーション拠点整備事業に採択され、食と医療の国際拠点として国から認定されている。それにとまなうハードウェアとして、創生研究機構の近くに、フード&メディカルイノベーション国際拠点のビルが建設され、その隣にはシオノギ創薬イノベーションセンターが並び立つ予定である。目的は、健康な生活を達成するために、拠点を病院ではなく家庭ととらえ、薬に頼るのではなく食によって実現することである。いわば、家庭を健康創造拠点に転換するネットワークを構築する事業でもある。次に、大学力強化北海道本部における「食科学プラットフォーム」の位置づけについては、オープンイノベーション・ステーションの下部構造となっており、地中海食を凌駕する食の研究を蓄積し、世界に発信することを目的としている。米国国立医学図書館の研究論文をチェックしても、地中海食については2,042本の論文があるのに比べて、日本食・和食についてはわずか130論文であり、最近の世界的な和食ブームの中、エビデンスの不足が課題となっている。第三に、食と健康研究会は、食・健康・医療・環境の充足のために、世界をリードする先進的な取組みを展開することによって、わが国の掲げている、ライフイノベーションによる健康大国実現に貢献する産学のオープンプラットフォームとして期待されている。最後に、事業化プロジェクトについては、北大COI-T（ヘルスケアシステム）、すなわち、健康御用聞きシステムによるビジネスモデルが展開されており、企業視点での産学協働体制の再構築が行われている。

説明後の意見交換の中で、今後の大学や産学連携の課題として、研究者が研究に特化できるようサポートすることが重要であり、何よりももっと研究者を優遇するべきであるという指摘があり、思わずうなずいてしまった。

筆者自身は、2000年前後からTLOをはじめとした産学連携ないし産学官連携の調査研究に関わっており、北海道大学で開催された産学連携学会の創設大会にも参加経験があることから、その経緯や課題などを承知しているものの、文系の学生にとっては、科学技術系の話は難しかったようである。しかしながら、文系出身にも関わらず産学連携に関心を持ち、現在東京大学TLOに勤めているOGもいることから、今後の産学官連携を支える仕事に対する関心を持ってもらう良い機会になったかもしれない。また、食と健康に関する産学連携が進み、キャンパス内に連携企業との研究施設が設置されているが、観光との関連では議論されていないので、観光に関する期待が大きくなっている昨今、研究の広がりが期待される。

予定時間を超過したことから、キャンパス内エルムの森で昼食後、タクシーで、食クラスター協議体事務所のあるビルに移動した。こちらでは、食クラスターの活動や道庁の活動等について説明をうけた。

食クラスター連携協議体の理念は、優位性が高い北海道の農水産資源のブランド力を高める食の総合産業化を行い、雇用創出と自律的な地域社会を実現することである。そのために、生産・加工・流通・販売までの一連の活動を支援する体制を構築し、高付加価値化、販路拡大、道内への投資促進に取り組んでいる。平成25年度の重点プロジェクトは、道産魚醤「雪ひし

お」のブランド化・販売拡大、北海道産サケ節のブランド化・産業化などであり、販売促進活動、展示会・物産展も開催されている。平成26年度は、大手食品メーカー等との連携による新規商流の構築、北海道産小麦の普及拡大、流通バイヤーに至る新たな商流の構築が検討されており、地元への情熱がうかがえる話しぶりであった。途中で、沖縄電力の社内ベンチャーで開発されたラム酒に話題が及び、筆者自身の苦い思い出も披露することもあった。また、ワインに思いの強い担当者の方から、「北海道のワイン&チーズツーリズムガイド2014」という冊子をもとに説明を伺い、力の入れようを感じさせられた。ただ、筆者も北海道の各地のワインを試飲しているが、小樽のナイアガラという白ワインは甘すぎて改善してほしいと思っていたところ、関係者の方から、台湾からの観光客に大人気とのことで、特に課題にはなっていないとうかがった。小樽の赤ワインは比較的ワインらしい味わいなので、個人的には、白ワインも欧米に輸出できるほどの本格的なものを期待したいところである。

その後、学生がプレゼンテーションを行い、質疑応答になった。学生には難しい質問に関しては筆者が回答した。特に、今回の研修後の取り組みを確認されたので、①沖縄の行政に対して、北海道とのコラボレーションの可能性について政策提言をまとめること、および②「沖縄産業まつり」や「花と食のフェスティバル」等の調査も行い、沖縄学生ビジネスプラン・コンテストに応募する案をとりまとめる、という二点を紹介しておいた。地元のワイン作りや食に関する話題は尽きず、意見交換は予想時間を超えて盛り上がり、関係者の食と観光にかける意気込みと沖縄への関心の強さを窺い知ることができた。

意見交換終了後、二つのグループに分かれ、年長者グループは札幌市役所の観光課で意見交換を行い、もう一つのグループは、わしたショップ、旧道庁内観光協会、食と観光情報館（JR札幌駅構内）の視察を行った。札幌市役所では、数多くのイベントを手掛けてこられた鈴木氏から説明を受け、参加学生の中には、将来的に地元の観光政策に携わりたいと表明するメンバーもいた。盛り上がっているイベントや企画の陰には、このようなプロデューサー的かつ情熱的な公務員が存在していることを知る良い機会となった。

別グループは、一通りの調査後、JR札幌駅に隣接するデパ地下とスーパーで食材の視察も行い、沖縄とは比較にならないほどの豊かでおいしそうな食材に心を奪われていたとのことである。ある意味で、食材があまりにも良すぎるために、特に付加価値を高める努力をしないことにつながっている可能性も考えられる。というのは、沖縄観光も同様に、長期にわたり美しい自然に依存し過ぎたという反省があり、現時点では推測の域を出ないが、今後これらの要因を比較検証してみたい。

9月9日は、道都大学、由仁町の古民家再生プロジェクト、及び小林酒造（小林家）を視察し、9月10日は、札幌から平取町へのレンタカープランのモニターを行った。これらについては、後述するIVの参加者アンケートと併せて紹介したい。

Ⅲ. 沖縄の食と健康・観光 ～チャンプルー・スタディー(平成20年度)をもとに～

出発前に実施した事前研修の際に、沖縄の食と健康、観光に関する共同研究、「チャンプルー・

スタディー」を紹介した。この研究は、琉球大学医学研究科との共同研究でもあり、沖縄野菜と健康の関連性を分析したものである。平成20年度に実施した第4回目は、研究の成果（客観的なエビデンス）を健康のみならず、観光政策にも活用するために、アンケートに食と観光に関する項目を付加した。その概要は次の通りであり、NHKで放映された同研究の紹介番組と併せて学生に紹介した。学生が産学連携や産学官連携のプロジェクトに触れることは皆無に近いことから、この研究を一つの参照事例として、北海道訪問までに産学官連携とはどのようなことかを考えてもらった。

①経緯

過去3回にわたって実施されてきたチャンプルー・スタディーによって、沖縄野菜が健康に及ぼす医学的（疫学的）エビデンスは確実に蓄積されつつある。しかしながら、それらの結果は学術的には高く評価されているものの、沖縄を含め、一般社会での認知度が低いのが現状である。研究成果の迅速な社会的還元が強い社会的ニーズになっている昨今、これらのエビデンスを単に研究者のみならず、広く社会に分かりやすく伝達し、産学官医連携、特に文理融合型のスキームにより、様々な分野での利活用方法を探ることが期待されている。

中でも、沖縄の基幹産業である観光分野への利活用は喫緊の課題であり、その手法の一つとして沖縄マルチメディア・アイランド構想以降、集積が促進されてきた情報通信産業ならびにWeb2.0という用語に集約される第2世代のインターネットの活用が有望ではないかと考えられている。このような問題意識のもと、第4回目のチャンプルー・スタディーは、初めて県外で、しかも首都圏（横浜）というPR効果の高い地域で実施されることとなった。

②目的

過去3回のチャンプルー・スタディーは、沖縄県民及び県在住のアメリカ人を対象に実施されており、「沖縄野菜が健康に良い」という学術的結果が得られている。しかしながら、これらの研究は、医学分野の研究者のみによって実施されたため、成果として得られた科学的根拠（エビデンス）の社会的還元や事業化については検討されてこなかった。

そこで、第4回目のチャンプルー・スタディーにおいては、研究計画立案の段階から、学術的成果の迅速かつ効果的な社会的還元を目的として、経済学・経営学分野の研究者が参加した。いわば文理融合型の研究チームである。従来の調査票項目は、健康及び食生活に関する項目のみから構成されていたが、4回目は、①ソーシャル・キャピタル（社会関係資本）という経済学で注目されている概念と、②沖縄への関心度や意識、及び③観光行動と食・健康との関連性を加え、政策的提言や事業化シーズに結びつくよう配慮した。

③観光価値創造戦略～エビデンス・ベースド・マーケティング～

研究計画立案段階において、二つの新しい概念が提起された。一つは、観光価値創造であり、もう一つはエビデンス・ベースド・マーケティングである。特に、根拠の無いテレビ番組やCM、口コミや伝承、デマや単なる流行ではなく、きちんとした科学的根拠に基づくマーケティ

ング手法のあり方を誠実なマーケティングと考えている。

食の安全・安心が大きく揺らぎ、その科学的根拠（エビデンス）に注目が集まっているものの、エビデンスそのものの意義が、一般人には理解しにくい。他方で、現実の社会では、良いもの（エビデンスの確かなもの）が売れるとは限らない。逆に「売れたものが良い」という風潮が強く、一般消費者にとって、エビデンスは単なるお墨付き程度の意義しかもたないのが現状ではないだろうか。

そこで、今回は、「観光価値創造」という観点から、エビデンスの高付加価値化の手法を含めて検討することとした。

④仮説と方法

調査票を主とし、必要に応じてインタビューを行った。

調査票を作成する段階で、「エビデンスは観光価値を創造するか？」という問いかけから仮説の擦りあわせを行った。学術的成果はどれほど優れていたとしても、テレビ番組やマスコミほどの影響力は持たない。また、学術用語や意義は、一般の人が理解するには難解であり、より分かりやすく、かつ効果的なメディアで伝える必要がある。そこで、何を媒体にして価値を創造するか？何をもちて観光価値と考えるかという議論があり、本研究では、観光目的や行き先の決定理由を便宜的に観光価値とした。さらに、調査結果の解析から、健康行動や観光行動の背景にある、さらなる根源的な価値が探れないものかという議論がなされた。

調査票紙面の限界もあり、今回は、従来のチャンプルー・スタディーの質問項目に、ソーシャル・キャピタルと観光行動（特に沖縄と食が中心）に関する項目を付加し、疫学的エビデンスと経済・社会心理的エビデンスの比較検討を行うこととした。このような文理融合的な研究は、過去にほとんど例がなく、学術的にも政策提言においても重要な成果をもたらすもの期待される。

⑤期待される成果

今回は研究対象が健康意識の高いシニア層であり、募集段階で「沖縄野菜」がキーワードになっていることから、最初から沖縄への関心度が高い。また所得層も比較的高いことが予想されており、富裕層向けの効果的な観光マーケティング手法の開発につながる。

また、マーケティングのいわゆる AIDMA の A と I の段階をすでにクリアしており、「健康」「食」「沖縄・観光」の三つの要因を有しているため、これらを融合した観光行動を誘発することが比較的容易であり、また研究を通じて沖縄ファンが増える可能性も高い。

さらに、首都圏のシニア層がチャンプルー・スタディーを通じて、「ロコミ」効果を高め、沖縄野菜・観光への強力なインフルエンサーになる可能性が期待できる。何よりも、チャンプルー・スタディーそのものが「体験型マーケティング」であり、インタラクティブティビティによって、「健康」価値を共創し、そのプロセスにおいて、「感動・共感・共鳴・共動」を生み出し、沖縄の食材への信頼関係をもたらす。この関係を継続することにより、沖縄野菜を中核とした沖縄の健康ブランドを形成することが期待できる。

単にエビデンスを伝えるのではなく、エビデンスを体験・実感することができるため、沖縄

以外での継続的な研究実施そのものが有効な観光マーケティング活動となる。

⑥結果

観光行動と食に関する調査結果の概要は次の通りである。回収数は282名であり、分析は単純集計とクロス集計によって行った。

今回の対象者は、86.2%が過去一年間に国内旅行に出かけており、23.2%が5回以上出かけている。また、69.2%が過去に沖縄を訪問したことがあり、17.4%が5回以上訪れていることから、沖縄に強い関心を持っており、また積極的に観光を楽しんでいる人たちが今回の研究対象者となっている。

観光目的は、第2位が自然や文化・歴史（30.5%）、第2位が家族や知人との親睦（22.1%）、次いで食事（19.3%）であり、観光価値としての食事はやや低いようである。旅行先を決めるにあたって参考にする情報源については、新聞・雑誌（25.1%）、チラシやパンフレット（23.2%）、インターネット（21.2%）が上位三つで、印刷媒体の影響力が大きい。この点は、研究終了後に送付する沖縄情報の媒体として51.5%が郵送（印刷物）を希望していることから判断できる。ただし、最も重視する情報源について訊ねたところ、インターネット（28.6%）、新聞・雑誌（24.6%）、チラシやパンフレット（22.5%）という結果となった。

旅行先を決めるにあたって「食事」を重視するかどうかに関しては、当てはまる34.4%、やや当てはまる46.4%で、80%を超える人たちが食事を重視している。

沖縄の伝統的な食事が健康に良いというイメージがあるかどうかについては、当てはまる62.0%、やや当てはまる33.0%と、圧倒的多数の人たちが、沖縄の伝統食が健康に良いというイメージを抱いている。

食の安全や安心についての関心度は、当てはまる40.6%、やや当てはまる52.2%と非常に高い。なお、食の安全や安心について、専門家の意見や科学的根拠（エビデンス）に関心を持っているかどうかについては、当てはまる41.7%、やや当てはまる47.5%であり、ほぼ9割の人たちが強い関心を示している。

普段、家族や知人との間で、「健康」について話す機会があるかどうかについては、当てはまる47.1%、やや当てはまる43.5%であり、健康が主要な話題の一つになっていることを窺い知ることができる。

観光分野においても、「食」と「健康」を求める新たな観光形態への潜在的なニーズはあると言われている。しかし、そのニーズの的確な把握、および将来的な観光行動を誘発するに足るエビデンスとその効果的なPR手法に関しては、未開拓の分野となっている。大学や研究機関のエビデンスを眠れる原石から、輝ける宝石にするためには、真の文理融合型研究の推進と、産学官医の目的指向型の高度連携が望まれる。

IV. 研修のアンケート結果

今回は、参加学生との連絡手段をLINEで行ったほか、PCでもスマートフォンからも迅

速な回答が得られるよう、無料のアンケートサービス、Creative Survey を活用し、随時アンケートを実施した。視察先でその都度アンケートを行うと、印象も新鮮なので、リアルタイムで効果的なアンケート結果が得られる。また、LINE では長文のやりとりやスケジュールの提示等が不便なので、長文については Evernote の共有機能を活用し、リンクを LINE に掲載する方法をとった。なお、同行した記録係にも回答してもらったアンケートは合計人数が8名ではなく、9名となっている。

①由仁町古民家再生プロジェクト・小林酒造に関するアンケート（9月9日）

9月9日は、道都大学にて地域経済に関する説明を受けた後、同大学地域総合研究所所長の鈴木先生が手掛けている由仁町の古民家再生プロジェクトと伝統ある小林酒造の視察を行った。この古民家カフェ事業は、平成25年度創業促進補助金に採択されているとのことである。由仁町では、地元の方のご好意で、幌加内の手打ちそば（地元のそば打ち会のメンバーの方が特別に幌加内の新そばを使って提供）と地元野菜をふんだんに使ったバーベキューでもてなして頂いた。訪問した古民家は、鈴木先生が購入され、地元女性の方が将来的にカフェを経営する予定とのことであった。同先生は、北広島エルフィンクラスター研究会も運営されており、地域活性化にも尽力されている。

由仁町の古民家における食とおもてなし等に関する満足度アンケート結果は次のとおりである。5段階評価で回答してもらい、人数がすくないことから、項目ごとに実数で表している。前述したとおり、関係者の方から詳しいフィードバックを依頼されていたこともあり、かなり細かい点までアンケート項目に含めている。

(a)由仁町古民家に関するアンケート

設問 No	評価（5点満点）	5点	4点	3点	2点	1点
1	幌加内の手打ち新そば	3	5	1	0	0
2	ジンギスカン	3	6	0	0	0
3	生食用トウモロコシ	5	4	0	0	0
4	焼きトウモロコシ	3	5	0	0	0
5	トマト	6	3	0	0	0
6	シイタケ	3	4	1	1	0
7	じゃがいも	2	3	1	1	0
8	ピーマン	2	3	3	1	0
9	おにぎり	6	3	0	0	0
10	焼きナス	5	1	1	1	0
11	えだまめ	6	1	1	1	0
12	かぼちゃ	5	2	2	1	0
13	ししとう	2	2	4	1	0
14	たまねぎ	1	2	4	0	0

15	全体的なおもてなし	7	1	0	0	0
16	お手洗い	1	2	4	1	0
17	庭の雰囲気	2	5	1	1	0
18	総合評価	3	5	1	0	0
19	知人に紹介したいですか？	3	5	1	0	0
20	もう一度来たいですか？	4	4	1	0	0

【自由記述式のアンケート】

問：古民家プロジェクトの全体的な感想と改善点をできるだけ詳しく記入してください。

(回答)

- ・地元の方々の歓迎は素晴らしかった。ただ、今後お客様を迎えるならば、食材や歴史に対する知識を充実させる必要があると感じた。
- ・まだ完成していないということもあり、全体的に整ってない感じが強かった。しかし、今後は楽しみである。古民家に行き、一番感動したのがスタッフをしている方々の声かけでした。とても安心でき、家庭的な感じで落ち着けました。きっと根強いファンがつくことだと思います。沖縄との交流もできれば嬉しいです。コラボ企画などをしてみたいです。期間限定でアグー豚を提供したりと食を通して多くの可能性を感じました。
- ・古民家の雰囲気の中でバーベキューができたのはとても楽しくていい経験になりました。何よりも地元のとうもろこしなどの野菜類がすごく美味しくて感動しました。生でとうもろこしが食べられるのも感動しましたが、さすがにとうもろこしを生で食べるのは、一口二口ぐらいで良かったなと思ったのが率直な意見です。量がすごく多かったので、もう少し少なくて良かったかなと思います。古民家プロジェクトの改善点ですが、冬場は家自体を使用するのが難しいとのことだったので、バーベキュー付きの宿にしたら集客が見込めるのではないかと思いましたが、さらに設備投資が必要だと思いました。
- ・古民家は、まだまだ改装中だということで、改善の余地があると思う。庭も綺麗に手入れをして、テーブルやチェアを置くとより良いと思う。修復中の建物も、綺麗に改装して、カフェ風にすると良いと思う。今はまだ集客も厳しいと思うが、これからこのカフェによって、活性化出来るような気がする。お母さん達の対応はすごく良かった。生でとうきびを食べられたり、皮を剥いたり、枝豆を収穫したり。こういった経験が出来た事はとても良かった。ジャムを食べられた事も良かった。もう少し滞在したい気分でした。
- ・建物が2つあり、1つはカフェにするとお聞きしたので、雰囲気を楽しめるカフェになるのではと楽しみにしています。もう1つの方は民宿などにはいいのではと思いました。
- ・バーベキューの食材はとても美味しかったです。ですがなにか物足りなかったです。私が観光客の立場なら由仁町の独自の郷土料理や独自の食べ方などで食べてみたいと思いました。また、そのままの食材を生かす場合でももう少し一口サイズ程度の大きさにした方が女性のお客様には喜ばれると思います。あと、きちんとしたトイレを確保しておくことは大切だとおもいます。また、庭はとても雰囲気はいいので細かい雑草を抜いてなるべく原型を生かす形にしてほしいと思います。ちなみに、庭にあった寺みたいなものはなんでしょう？

あれがなんらかの特別なものであれば説明などがあると興味をもてると思います。また、由仁町にまつわる何か面白い話などがあればテーブルの上にポップなどにして置いておくと勉強になるので由仁町に興味をもってもらえると思います。

- ・外国人にとって私は普通でした。印象に残っているのは白いもろこしでしたが、それだけで足りないと思います。何か人の心に残られる物などあればいいと思います。バーベキューは、いいアイデアだと思います！新そばも美味しかったです！全部美味しかったです、コーンの量が多かったです。おもてなしは良かったです！（留学生）

(b) 小林酒造・小林家に関するアンケート

小林酒造は、明治11年創業の老舗日本酒メーカーであり、地酒「北の錦」が有名である。今回は、同酒造の酒蔵と隣接する小林家を見学した。

設問 No	評価（5点満点）	5点	4点	3点	2点	1点
1	小林酒造建造物の雰囲気	4	5	0	0	0
2	酒蔵の案内係の対応	7	2	0	0	0
3	酒蔵の中	2	6	1	0	0
4	日本酒の試飲	1	1	1	1	0
5	2階資料室	3	3	2	0	1
6	小林家のおもてなし	6	2	1	0	0
7	小林家の甘酒	2	0	4	2	1
8	小林家の雰囲気	7	2	0	0	0
9	お手洗い（実際に使用する方）	8	1	0	0	0
10	小林家のお土産類	1	3	1	4	0
11	総合的な満足度	3	5	1	0	0
12	知人に紹介したいですか？	5	1	3	0	0
13	もう一度訪問したいですか？	5	1	3	0	0

【自由記述式のアンケート】

問：小林酒造・小林家の全体的な感想と印象をできるだけ詳しく記入してください。

(回答)

- ・私は元々古い古民家の雰囲気が大好きなので重々楽しめました。和洋折衷の内装がとてもツボでした。各部屋のストーリーも事細やかに丁寧に説明していただけて、とても楽しく見学することが出来ました。甘酒にお干菓子にお抹茶の組み合わせも美味しかったです。また訪れてみたいとも思っています。個人的意見としましては、最初の待合室での待ち時間が少々退屈でした。10分ですと余裕で待てますが、今後複数団体が見学する際20分や30分待つ事があれば要改善だと思います。また、竜神様が祀られている庭の鳥居ですが、鳥居の使い方がもったいないと思いました。鳥居は人と神の領域の境目なのにあんなに竜神様と隣接しているのはもったいないと思います。それと、最後の火打石によるお清めですが、私はとて

も好きです！ただ少々お芝居がかって見えてしまいましたので、もう少し抑え気味での口上の方がぐっと来ると思います！総合的に見て、ものすごく楽しめて大好きでした！もう一度訪れてみたいです。

- ・案内する人が四代目の奥さんのことわかった時、驚きと悲しい気持ちがありました。頭の中で何があったの疑問がありました。その気持ちでも見ても悲しい気持ちが強かったです。昔だけではなく、現在の状況も知りたいです。最後の甘酒は最高でした。
- ・守り人の方々の自分達の家に対する愛情には惹かれるものがあった。改善点としては、由仁の方々と共通だが、知識不足を感じた。今後様々なお客様を迎えるならば、日本酒の製造過程や味に対する知識を充実させる必要があるかと思う。
- ・名家を見学出来た事が嬉しかった。なかなか沖縄にいるとこのような体験ができない。幸運なことに倉で蛇にも会えたことがプレミアムです。改善点としては、案内等を含めたグラフィックデザインが素人っぽかった。せっかくの名家なので案内等にも力を入れてほしい。今後、ウェディング関係のプランがあると面白いと思う。雰囲気も最高なので、ホテルで挙式をあげるよりも良いかと思う。
- ・長い歴史がある酒蔵を見学できたのはとても興味深かったです。日本酒についてはよく知らないことも多く、勉強になりました。小林家は高級な宿のようで驚きました。案内役の方も丁寧で優しく、また実際に触れたり体験できるものもあって楽しめました。しかし最後の甘酒は口に合わなかったので、他に何か代替りのものがあればと思いました。抹茶はすごく美味しかったです。お土産のレパートリーが少ないと感じました。お酒を使ったまんじゅうなどのお菓子があれば、買って帰りたかったです。
- ・小林酒造さんについてですが、こちらは以前泡盛酒造の見学に行ったときと相違点は少なく可も不可もないといった感想です。パンフレットなどに酒造りの基礎知識、用語解説などを載せ配布するなどをしたらより楽しめるのではないかと思います。麴など、判らない人にとってはちんぷんかんぷんだと思いますので！個人的にはとても楽しめました。
- ・昔の古い建物ということもあり、逆に新鮮だった。沖縄では戦前の建物が殆ど残っていないので、少し複雑な気分もあった。建造物は本当に素晴らしいものたちばかりで、ずっと大切にされていてほしいと思う。映画のセットにも利用出来そうだった。試飲はどうしても運転の面があったので、出来なかったのが残念。移動のシャトルバスがあると良いかも。甘酒は、沖縄では日本酒を飲む習慣がないので、少し口に合わなかった。
- ・小林家の案内は素敵だと思いました。もう少し展示された品々をゆっくり楽しみたかったと感じました。
- ・とても歴史を感じさせるいい建物でした。本当に素晴らしいです。私が気になった点は酒造なのでお酒の匂いがとてもしてお酒の弱いお客様は酔うのではないかと思います。実際、私もある程度覚悟して臨んだのですが、多少頭が痛くなりました。最初の方で注意を促すなどしておいた方がよいかと思います。小林家の方はトイレにまで細かい気配りがされていて本当にタイムスリップしたみたいで面白かったです。また、行って見て別のコースを見学してみたいです。
- ・蔵の中よりも先に、小林家の話を聞きたかったです。そしたらもっとお酒に興味ない人も興味が湧くと思います。

問：北海道では、この時期、作りすぎた野菜類を廃棄処分しています。もちろん、ジャムなど加工品開発にも取り組んでいます。この問題を解決するアイデア考えてください。

(回答)

- ・全国にかけて主婦の料理試合を作ったらいいと思います。観光客も増えるし、原材料として北海道の野菜の認識度も高くなれます
- ・北海道野菜を使ったカフェや農家とお客さんとの直接契約での野菜の宅配サービス。月々¥2,000で～kgの野菜が届くみたいな感じ
- ・真空パック等を含めた保存が出来れば、より新鮮な状態で輸送できるかと思いました。物流システムを構築出来れば、安価で沖縄まで届けられる可能性はあると思う。またあれだけ新鮮な野菜なので家畜のエサにしてみてもどうだろうか？きっと上質な肉が出来ると思う。少し、状態が悪くても、例えばアグーのエサに使用するとどうなるだろうか、といった実験もしてみたい。北海道の畑でとれた野菜で育ったアグーはプレミアム感がでるかと思う。うま味、ブランディングしたら価値はあがるのではないだろうか。
- ・作りすぎた野菜類を廃棄処分にするなんてもったいないと思います。そもそも素材自体が沖縄のものとは比べものにならないくらい美味しいので、捨てる分の野菜類を格安で道外に販売できるルートを作るべきだと思います。私なら『作りすぎた北海道産野菜を破格で売ります。』というネットショップをひらきます。
- ・ネットで個人向けに求めやすい値段で提供する。段ボールひと箱に数種の野菜をつめるなど。それだったら私も欲しいです！
- ・ドライ加工する。干しトマトや干し芋など、乾物にすることによって違う美味しさも味わえて良いと思います。
- ・ネットで安く提供したり、カレーセットとかお鍋セットにして売ってみたらどうだろうか。後は、安く、沖縄の居酒屋に輸送するとか。野菜スープにしたり、個人的には売ってほしい。勿体無いと思う。
- ・観光客向けに北海道の野菜ツアーなどを企画して、その企画の中に野菜詰め込み放題などをやることで廃棄する野菜が削減できるのではと思いました。
- ・普段提携していない飲食店やお土産店、野菜の直売所、スーパーなどに持ち込んで安くで販売してお店の方でこういう食材がありますという試食に使ってもらおう。野菜ジュースにして安く提供する。
- ・道で売るとか！沖縄では無人販売をよく見ます！無人販売をしたら地元の人が集まってくるのではないのでしょうか？あとは学生に手頃な価格の弁当を販売するとかどうですか？

②平取町についてのアンケート（9月10日）

9月10日は、現地のコーディネーターの方が企画している札幌から平取町へのレンタカー1日帰りプランのモニターを行った。平取町は札幌から約100キロ離れた日高振興局管内にある町で、二風谷アイヌ文化博物館、萱野茂二風谷アイヌ資料館など、アイヌ文化にまつわる施設や観光スポットがあり、トマト、平取牛が有名である。今回は実際にレンタカーで現地に向かい、木彫り体験後、博物館、資料館を訪問し、昼食に平取牛ステーキ丼を頂いた。学生の感想は次の通りである。

(a) 木彫り体験について

設問 No	評価（5点満点）	5点	4点	3点	2点	1点
1	場所の雰囲気	2	0	3	4	0
2	説明やアドバイスの仕方	0	4	3	2	0
3	体験時間の長さ	1	3	3	1	1
4	お手洗い	0	2	3	1	0
5	スマホ等のつながり具合	1	0	4	2	1
6	作品の出来栄	0	3	3	2	1
7	総合評価	0	4	3	2	0
8	知人に紹介したいですか？	1	1	3	4	0
9	もう一度体験したいですか？	1	1	3	2	2

(b) アイヌ文化博物館について

設問 No	評価（5点満点）	5点	4点	3点	2点	1点
1	建物の雰囲気	3	2	4	0	0
2	案内役の方の説明等	1	5	1	2	0
3	展示物の量	3	2	3	1	0
4	展示方法	4	2	2	1	0
5	見学時間の長さ	1	3	4	0	1
6	お手洗い	0	0	1	0	0
7	総合評価	3	1	3	2	0
8	知人に紹介したいですか	1	4	2	1	1
9	もう一度行きたいですか？	1	3	3	1	1

(c) アイヌ資料館について

設問 No	評価（5点満点）	5点	4点	3点	2点	1点
1	建物の雰囲気	1	2	4	2	0
2	案内役の方の説明等	2	3	1	2	1
3	展示物の量	2	3	2	2	0
4	展示方法	0	4	2	3	0
5	見学時間の長さ	1	1	5	2	0
6	お手洗い	0	0	1	0	1
7	総合評価	2	1	2	3	1
8	知人に紹介したいですか	0	2	1	4	1
9	もう一度行きたいですか？	1	2	1	4	1

(d) 平取牛のステーキ丼について

設問 No	評価（5点満点）	5点	4点	3点	2点	1点
1	味	5	2	2	0	0
2	量	8	0	0	0	1
3	盛り付け方	3	3	2	1	0

【自由記述式のアンケート】

問：アイヌ博物館・資料館の良かった点・改善点を教えてください

(回答)

- ・展示物がたくさんあり、見たことないものばかりで面白かったです。アイヌの言葉が音声で聴けるのは良かったです。しかし、動物を獲る畏があったのですが、説明がわかりにくく、利用してもあまりスッキリしませんでした。もう少し説明を足した方がいいと思います。
- ・博物館に展示されていた獲物の仕掛けるものを再現されたおもちゃの説明文が難しかったです。個人的に、説明文の改善が必要だと思いました。
- ・言葉を勉強出来た事は良かった。木彫りのものは、邪道かもしれないが、色付けが出来たら面白かったと思う。
- ・音声でアイヌの言葉が聞けたのがよかったです！実際の狩のやり方とかあって、実践できて面白いと思います！もっと、実践するのを増やしてみるのもいいかもしれないと思いました。改善点は、もっと、資料とか置いて欲しかったかな？と思います！
- ・綺麗に並べてわかりやすかった。内容的少なかったです。
- ・どちらも案内人を配置しないなら道具や文化の説明をもっと詳しく、どのような用途や場面で使われていたものなのか。などを詳しく表記したほうが良いかと思う。
- ・アイヌの歴史を知れたことは良かった。しかし怖さを感じた。平和記念資料館に行ったような気分になった。多くある観光コースの中から再度選べと言われたら、選ばない。もっとアイヌの方と交流や現状を知れば少し安心できる。差別は昔のことであり、現在はいい共存関係を築いてる、築こうとしている姿を見せると安心して再度訪れたい。
- ・最初に行った博物館は、展示方法が工夫を凝らしていて、映像資料や音声、写真などがあつたので、アイヌの生活をより知ることができ、とても勉強になりました。総合的に満足しています。しかし、展示だけでなく、イベントなどがあると盛り上がると思います。
- ・博物館・資料館共に実際に使われていた物を展示しているのが良かったと思います。また、模様つきの布地が天井に飾られていたり、アイヌ文様を書いてみる体験や仕掛け弓など実際に体験できるものがあつたところも良かったと思います。個人的には博物館にあつた1年間を通して食する穀物のディスプレイが興味深かったです。改善点としましては、資料館で地方よっての着物を縦のガラス引出に展示していたブースがあげられます。引き出し式だったため片方を引き出すともう片方が見られず比較がしにくかったです。ガラス引出はガラス引出で身近に感じられたのですが、比べてもみたいので、博物館の着物のようなディスプレイ方法だと見やすいと思います。また、一階のクマのはく製？が無造作に遠めなところに置いてあつたので、もう少し綺麗に展示すると良いと思います。時間が足りなくて全部まわっていなかったので私の感想は以上です。

問：木彫り体験の良かった点、改善点を教えてください

(回答)

- ・木彫りは結構力が必要で女性のお客様は大変かと思われます。ですが、終わったあとは達成感もあつたのでしてよかったと思いました。あと、始めの説明の時点でどの順で掘っていくという説明があつた方がいいと思います。

- ・実際にやり方を見てくさせて下さったので、分かりやすかったです。
- ・あまり体験できない木彫りを体験できたので楽しかったです。良い点は、丁寧におしえてくれたり、完成品を持ち帰りできたことです！改善点は、ウロコ、難し過ぎます。もっとわかりやすく教えて欲しかったです。
- ・自分で作られるのは良かったですが出来上がった物は満足できませんでした。色など作られたらもっといいと思います。
- ・受講者の器用度に合わせて何種類か絵柄や作品を選べるようにしたら良いかと思う。そもそもだが、特に木彫り体験に魅力を感じるとは思えない。それならば、彫刻が施された食器や器などを購入できるようにした方が良い。
- ・非常に退屈な時間でした。個人的にあのスタイルのワークショップは好きじゃないからかもしれない。雰囲気も暗いし、あまり有意義な時間だったとは思えない。理由は感動体験を作れないからだと思う。感動するまでのプロセスがなく、いきなり案内されていつのまにか始めた感じがした。
- ・貴重な体験が出来て満足していますが、コースターは使いづらいので、キーホルダーなどがよかったです。
- ・模様の意味を説明しながら体験できたところが良かったと思います。改善点としましては、見本通りに作るには丸刀が必要らしいのにそれが準備されていなかったもので、それをそろえて、最後まで体験できれば良いなと思います。鱗彫りも残り2か所ありましたし！

問：平取町を全国、海外にアピールするためのアイデアを考えてください。

(回答)

- ・平取町は食に大変恵まれていると思います。平取牛のステーキ丼は本当に脂がのってて美味しかったです。なので、食をアピールして行くべきだと思います。北海道に観光にくる方は食べることに重点を置かれているので、何かオリジナルメニューなどを考えてそれをアピールしていくのいいかと思います。例えば、平取町の食材のみを使用した定食など。また、平取町の野菜直売所などで野菜を練りこんだパンやベジタブルチップスにするとお土産として販売しやすいかと思います。海外のお客様向けには、温泉と平取町の食材を使った料理をアピール。あと、私は個人的に平取町独自の食べ方などがあればそういった郷土料理などを紹介していくのも面白いかと思います。
- ・もっとアイヌ民族の歴史や伝統に触れられる体験があってもいいと思いました。
- ・やはり、アイヌのまちでアピールした方が良くと思う。衣装体験出来たり、キャンプ体験出来たり。その当時の生活を体験出来たら良いと思う。
- ・アイヌ民族の写真をみたのが今回初めてだったので、もっとアピールしてもいいと思いました。ロケ地とかにならないですかね？海外メディアとかに使ってもら方がいいのかと思います。海外の前に日本にあまり知られてないので、そこからではないでしょうか？
- ・アイヌ民族の家で泊まれば良いと思います。
- ・世界でここでしか体験できないアイヌ式の野外生活体験などを提供してみてもどうか？
- ・大自然を利用したクロスカントリーのスポーツイベントをしてみてもどうだろうか？そこに食をプラスすることによって、よりその地でしか味わえない食材を頂けることがプレミアムになると思う。そのためには一つのイベントを成功させるためにしっかりと基盤を作ればよい

と思う。クロスカントリーには様々な種類がある。物流、宿泊、食事、コミュニケーション、Wifi環境も含めたトータルプロデュースが出来れば、海外の方々は反応するのではないだろうか？

- ・道外にアピールするにはやはり伝統的な踊りなどを中心としたイベントなどで盛り上げる必要があると思いました。木彫り体験と博物館だけでは観光資源として弱いので、もう少しアクティビティを増やした方がいいと思います。アイヌの民族衣装を着て写真撮影が出来たり、自然が多い場所なので、川下りやトレッキングなど上手くアイヌ文化とコラボすると面白いと思います。
- ・海外でしたら平取牛のジャーキーや燻製とサッポロビールをセットにして海外販売してみる。パッケージに民族文様が入っていると面白いかもしれません。今回の木彫り体験ステーキ井博物館観光をセット+温泉で海外の方向けのプランを組んでみる。

V. 結びにかえて～南北連携による交流産業創出を目指して～

今回は初めての北海道研修ということもあり、事前準備の不足、とりわけプレゼンテーション資料作成に十分な時間がとれなかったこと、また、夜間生の学生であることから、全員のスケジュール調整が難しかったことが課題として残されている。結果として、貴重な時間を割いて受け入れて頂いた機関の方々に、沖縄観光の最新事情や課題などを明確にお伝えすることができなかった。特に、現在沖縄で進展中の物流ハブ構想や政策課題でもある交流産業の創出、イノベーション創出に向けた産学官連携政策に関する学生の知識・理解が乏しかったことが悔やまれる。事前研修を密に行い、現地の政策担当者や実務家の方々と対等に議論できるまでに知識とコミュニケーションスキルを高めておく必要性を痛感した研修でもあった。本文中でも指摘したが、次回の実施の際には、募集段階から事前研修の日程を明確にし、十分な準備をした上で出発できるよう企画する必要があるだろう。

とはいえ、漠然として全体像が把握しにくい国や地方公共団体の政策に関して、「食と観光」という切り口からアプローチすることによって、学生は政策をより身近に感じるようになったようである。通常の講義ではほとんど取り上げられることの無い産学連携や産学官連携についても、実際に携わっている方々から生の情報を得られたことから、市役所勤務の参加学生が観光による地域振興に強い関心を持つようになったほか、将来の職業としては全く考えていなかった分野にも目を向けるようになる等、キャリア形成といった観点からも非常に重要な機会になったと言える。

産業経営学科は、観光産業科学部の一学科とはいえ、観光に特化したマネジメント、産学連携によるイノベーション創出、ないし政策実施のマネジメントに関する講義が提供されている訳ではない。また、学部としても、これらの科目群や政策側から期待されている交流産業の創出に結びつく実践的な教育研究が行われている訳でもない。それを補う一つの方法として、自然や生活、文化が大きく異なる地域との交流や連携を通じて、ビジネス創出や地域課題の解決方法を考える研修というのは非常に有意義であるように思われる。とりわけ、直接観光関連政策に関わっている方々、観光による地域振興に尽力している方々、公務員のイメージを覆すような政策担当者等と交流し、率直な意見交換ができる場を提供することは、学生の学習意欲を高めるだけでなく、今後のキャリアについても真剣に考える良いチャンスになるだろう。

今回の研修も、単に北海道の観光を調査研究するだけではなく、現地の方々との交流を通じて、地域課題や社会課題の解決、イノベーションにつながるような新たなビジネスの創出、および異なる視点による新たな観光資源の探求・発見などを目的としており、政策提言のとりまとめや沖縄学生ビジネスプラン・コンテストにも参加を予定している。講義こそ提供されていないものの、短期的な研修を中長期的なコンテストや起業イベントと結びつけることによって、交流ビジネス・産業を連鎖的に創出していく PBL ないしはアクティブ・ラーニングになりうると考えられる。あえて新しい講座を設けなくとも、研修等直接的な交流と体験を通じ、既存の講義内容を学生の自由な発想とアイデアで組み合わせることによって、イノベーションに結実させていく。そのような学習スタイルも十分検討に値するのではないだろうか？適切な課題をデザインすることにより、研修と座学の組み合わせに大きな相乗効果をもたらすと言えるだろう。

今回はトライアルだったこともあり、これらの要因を企画の中に織り込むことができなかったが、次回以降の研修に向けて、関わる者すべてが成長し、観光教育のイノベーションにつながるような研修企画案をデザインしていきたい。

最後になるが、今回の研修にあたり、現地で受け入れて頂いた方々にあらためて御礼申し上げたい。