地域産業と食育を主題とした映像制作による実践教育プログラム開発

-福岡県、糸島地域の生産者と大学が連携した産学連携プロジェクト-

A planning of the practical knowledge program by the video program, which was centered on the Regional Industries and the dietary education.

- The joint activities of University, county government, farmer of Itoshima -

星野浩司[1)] 井上友子[1)] 佐藤佳代[1)] 青木幹太[1)] 佐藤 慈[1)] 荒巻大樹[1)] 佐野 彰[1)] 栗田 融[1)] 黒岩 俊哉[1)] 満生 慎二[2)]

Hoshino Koshi[1)] Inoue Tomoko[1)] Sato Kayo[1)] Aoki Kanta[1)] Sato Shigeru[1)] Aramaki Daiki[1)] Sano Akira[1)] Kurita Toru[1)] Kuroiwa Toshiya[1)] Mitsuyuki Shinji [2)]

九州産業大学 1)芸術学部 2)工学部

Abstract : We, The Faculty of Arts at Kyushu Sangyo University have carried out the joint research activities aiming for regional industrial revitalization, contribution to the society, trainings for the students since 2008.

In this study, we have carried out the projects named "Kyushu Sangyo University CM workshops" and the project of producing a documentary. Through the production of the CM videos and the documentary, we have promoted the products and the understanding of the industries to the general consumers or public. And we have carried out the career education and the practical professional training for the students.

Keywords: Regional Industrial Revitalization, Workshops, Academic-Industrial Collaboration

1. はじめに

近年、経済の動きは激しさを増す一方であり、先進テクノロジーによる利便性が向上する中、心逸による多忙な日常を強いられる私たちは生活の基礎となる「食」の重要性さえも忘れがちである。また、食品偽装、毒物混入、肥満や生活習慣病の増加、不規則な食事や栄養の偏り、極端な食事制限など新たな問題も生じている。さらに、我々を取り巻く「食」の情報は過度に氾濫し、日々持ち上がる様々な問題をマスコミが煽り立てるなど、これからの「食」のあり方は主体性を持って学ぶことが求められている。また、2000 年 3 月、文部・厚生・農林水産省の 3 省合同で「食生活指針」が作成され、2005 年 7 月には、「食育基本法」が立法化された。若年層における栄養バランスの偏り、食生活の乱れなどが指摘される中で、これらの動きは体育や知育以上に「食」に対し理解を深める「食育」の重要性を我々が今一度見直すべきことを示唆している。

昨今、東日本大震災を契機に若い世代（特に子育て世代）を中心として、QOL を志向し、安全安心を求めた地方への移住指向が高まりつつある。また、食養普及における身土不二に代わり「地産地消」という言葉が広く用いられる背景には、利便性や奢侈性を求めた結果、海外輸入や外部依存を高めたことで「食」と「農」の乖離を深めていった経緯が大きく関係する。今や、都会での奢侈を極めた生活ではない田舎暮らしに魅力を感じる人々は年々増えており、田舎での生活はもとより、地元でこだわりを持って、安全で安心して消費できる食材を自ら生産する若い世代も増えている。

本研究では、福岡県の糸島地域で手作りの食品を生産する若い人々に着目し、地元の素材を使ってこだわりの物づくりに挑戦する若い世代の企業や団体と学生で編成した複数のチームにて、「九州産業大学 CM ワークショップ」プロジェクトとして、チームごとに各企業の商品を広告するコマーシャル映像の制作を行った。さらに、それら企業のこだわりをより深く理解するため、選抜チームによる「ドキュメンタリー番組の制作」を行う産学連携型のキャリア教育・専門教育を目的とした人材育成教育プログラムの開発を行った。特に、本プロジェクトに参加する学生は芸術学部や工学部を中心とした、さまざまな学年・学部・学科に跨るため、コマーシャル映像を制作するための技術的な知識や経験に差異が大きく、これらの不均衡を是正するために業界関係者による勉強会や現場への見学会などを通し、商品や業界の知識と共にそれら技術的課題の解決を行なっている。また、ドキュメンタリー番組の制作においては、糸島市でこだわりを持って「食」に関わるものづくりに取り組む生産者の取材を通し、その精神性を深く探ることで芸術学部の学生がプロとしてのものづくりの心構えを学ぶ切掛けとし、日々の生活で何気なく口にしている「食」の大切さを学ぶ「食育」への関心を促すものである。

2. 産学連携を通した地場産業への理解と「食」の重要性における理解推進

内閣府が平成18年3月に提唱した「食育推進基本計画」には、「我が国の食をめぐる現状が危機的とも言うべき状況に至った背景には様々な要因があるが、戦後、我が国の社会経済構造等が大きく変化していく中にあって、国民のライフスタイルや価値観・ニーズが高度化・多様化し、これに伴い食生活やこれを取り巻く環境が急激に変わってきたことが大きな要因の一つと考えられる。そして、このような過程において、国民の食に対する意識、食への感謝の念や理解等が薄れ、このままでは健全な食生活の実現は困難とも言える状態にまで至っている。」（内閣府 「食育基本計画 2.これまでの取組と今後の展開」より引用）とある。特に、この中では「食」に関わる様々な点において我が国が「危機的」な切迫した状況にあると明言し、戦後の社会経済構造の変化を背景とした国民生活の多様な変化によって、これまで海外からも評価を得ていた「日本型食生活」の軽視と健全な食生活の乱れに警鐘を鳴らしている。また、その継承として推進された「第2次食育推進基本計画」（平成23年3月）では、「社会経済構造の変化、国民の価値観の多様化等を背景に、かつての米を中心として多様な副食からなるいわゆる「日本型食生活」を基本とした食生活スタイルから個人の好みに合わせた食生活スタイルへと食の多様化がさらに進展した。その結果、脂質の過剰摂取や野菜の摂取不足等の栄養の偏り、朝食の欠食に代表されるような食習慣の乱れに起因する肥満や生活習慣病の増加、過度の痩身等様々な問題が引き起こされている。」（内閣府 「第2次食育推進基本計画 1.食をめぐる現状」より引用）

図-1 現場見学会

図-2 CM 映像

図-3 ドキュメンタリーの取材

図-4 展示上映会

としている。前計画を引き継ぐ本計画の中では、個人の食生活における、より具体的な問題点を示している。特に、本計画では若い世代にとって食生活は健全な心身と人格形成において大変重要な基礎を担っていることから、将来に渡る「食育」の重要性を示唆している。そこで、今回、キャリア教育・専門教育はもとより、多様化する価値観によって失われる「食」に対する意識や感謝の念を想起するプロジェクト型の教育推進にも重きを置いている。

3. 研究手法

3.1 プロジェクトの推移

九州地域の企業や団体の協力のもと、九州産業大学は 2008 年よりこれまで 6 ヵ年に渡って芸術学部が活動主体となり、地場産業の振興を目的とする産学連携活動を行ってきた。この活動を「地域産業プロジェクト」と称し、福岡を中心とする九州の地場産業に関連する地域文化の魅力を大学の視点から捉え、多様な媒体や作品を通して、産業の振興を目的とした情報発信を行っている。この中で、芸術学部の美術学科、デザイン学科、写真映像学科の３学科それぞれの専門性を活かした作品作りを通し、それぞれに所属する学生が主体となって産学が連携する実践教育を目的とした活動を行っている。今年度、写真映像学科は、「九州産業大学 CM ワークショップ」という産学連携プロジェクトを通してキャリア教育・専門教育を目的とした活動を2003年５月～10月までの６ヶ月間に渡り行った(図-1)。さらに、プロジェクトの参加学生の中から選抜チームを組織し、ワークショップの進行と同時に協力クライアントを取材し、2003 年 5 月～翌年 1 月の 9 ヶ月に渡って特定のテーマを設定した「ドキュメンタリー番組の制作」も行っている。特に、今回のプロジェクトでは福岡県の糸島地域で手作りの食品を生産する企業や団体に協力を要請し、近年、若い世代を中心とした食習慣の乱れや極端な痩身志向に代表される偏食など、「食」に対する意識の低下を改善する目的と、若い生産者がそれぞれにこだわりを持って取り組むものづくりの精神を深く理解することで、将来、社会人として専門性を活かした職業人のあるべき姿勢を模索する切掛け作りも目的にある。

3.2 各取組みの詳細

・九州産業大学 CM ワークショップ

「九州産業大学 CM ワークショップ」プロジェクトは、糸島市で「食」に関わる生産者５団体からなる若手の経営者やリーダー格の人物の支援により、チームごとに各生産者の商品の広告映像を制作する（図-2）。また、近年のデジタル放送によるさまざまなデバイスや、メディアの多様化による映像の持つ説得力に着目し、広報的意味合いからも CM 映像の制作というプロセスを用いることによる商品の理解促進と外部への情報発信という手法を用いている。以下に、参加学生と参加企業の詳細を示す。

【参加学生】5チーム：各チーム8～9名

芸術学部：32名、工学部：6名、商学部：2名、経営学部：1名　(合計)41名

【協賛企業】5団体

有限会社白糸酒造、新三郎商店株式会社、有限会社ミツル醤油醸造元、百笑屋、おき農園

・「食」に関わる若手生産者のドキュメンタリー番組

「九州産業大学CMワークショップ」の参加者41名より選抜チームを編成し、ワークショップの立ち上げと同時に翌年の１月までの9ヶ月に渡る長期の取材を行ない、それぞれの生産者のこだわりを深く取材し、番組化している（図-3）。

取材を行った生産者は、ワークショップに協賛する若手生産者において特に関連性の高い団体に絞り込んだ。

協賛５団体の中で生醤油の生産を行っているミツル醤油は、跡継ぎが大学時代、東京農業大学醸造学科で学びながら、長期の休みの度に全国の醤油蔵に出向き、泊まり込みで醤油づくりの手伝いをしながら醸造の技術を学び、実家の醤油屋に戻り40年ぶりに醸造業を復活させている。特に、跡継ぎである城 慶典氏は、かつて高校時代に醤油屋を名乗りながら実家が自ら醤油を醸造していない事実を知り、愕然とした経験がある。さらに、世間のアミノ酸液や添加物に対する批判的な風潮に対し、地元で作られる安心して口に出来る素材を使い、自ら醤油を醸造し商品を作り上げることで醤油屋としての誇りを取り戻そうとした決意が背景にある。そこで、今回、ミツル醤油をはじめ醸造に用いる地元の素材を提供する新三郎商店株式会社（商品：塩）と百笑屋（商品：米・豆）にそれぞれ取材協力を要請した。番組では、糸島でものづくりに励む生産者の「食」に対する思いや情熱に重きを置いて取材しており、取材を通して学生が理解したことは、全ての生産者に一貫した「自分が食べたいと思える物を、お客様に提供する」という信念である。番組は「糸島の若き挑戦者たち～食に関わるこだわりの物づくり～」と題した12分19秒の簡潔な内容ながら、学生の目を通した一般消費者にも分かり易い内容で、生産者の思いが伝わるような質の高い構成を目指している。

【参加学生】芸術学部：5名

【協賛企業】4団体

新三郎商店株式会社、有限会社ミツル醤油醸造元、百笑屋

糸島　くらし×ここのき（古くから糸島の生産物を取扱う店舗）

3.3 プロジェクト成果の展示（図-4）

本プロジェクトは以下の内容で一般展示を行っている。

・「九州産業大学　CMワークショップ」プロジェクト

2013年10月26日（土）・27日（日）10：00～21：00

JR博多シティアミュプラザ博多　10階エレベーター前広場

（一般来場者）26日（土）128名・27日（日）180名　合計：308名

・「ドキュメンタリー番組の制作」

2014年2月20日（木）～3月1日（土）10：00～20：00