

札幌（北海道）

大学生が長期就業体験 企業と協働し課題に取り組む

札幌商工会議所は5月12日、大学生が180日間にわたり地元企業と連携して新事業に取り組む長期インターシブ事業、「PRO JECT180（プロジェクトワン・エイティ）」を開始した。同事業は、学生に地元企業を知ってもらい将来的な人材確保につなげる目的で実施するもので、昨年に続き2回目。今回は、北海学園大学と札幌大学の1〜3年生25人が参加する。受け入れ企業は同所を含め旅客運送、介護・福祉、IT、水産卸売業の5社だ。初日の12日には、札幌市内の会場に学生、企業の担当者らが集まり顔合わせが行われた。

同事業では、企業側が提示した経営課題解決のためのプロジェクトに学生（1企業4〜5人）と企業が協働して取り組む。学生は約3日間の企業研修を受けた後、詳細なプログラムを設計し、6月下旬に発表。夏休み中にプログラムを実行し、9月に成果発表会を行う予定だ。

昨年の事例では、旅客運送企業

の課題「ジャンボハイヤー乗務員の確保」に対し、学生は、就職活動中の大学4年生を対象とした観光ルートのプランニングや実際の運行を通じてジャンボハイヤー乗務員の模擬体験ができるインターシブプランを提案・実行。同プランに参加した就職活動中の学生の就職につながった。今回も、水産加工品の新製品開発から介護施設と地域住民との連携事業の企画まで、内容は多様。同所は、「学生・企業双方の理解が深まるよい機会になる」と期待する。



▲学生と企業が集まり顔合わせを行った

一関（岩手県）

「千厩100人女子会」のプロジェクト トヨタ財団国内助成プログラムに採択

一関商工会議所千厩支所や一関市、千厩まちづくり株式会社、地元商店などの女性有志でつくる「千厩100人女子会」のまちづくりプロジェクト、「せんまや女子×まち魅力創出」が、2017年度トヨタ財団国内助成プログラム「そだてる助成」に採択され、4月13日、東京・新宿で助成金贈呈式が行われた。「そだてる助成」は、地域課題に取り組む仕事の創出と担い手の育成を目指すプロジェクトを支援するもの。17年度は全国から230団体に応募し、10団体が採択された。



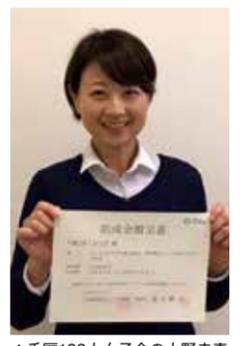
▲助成金贈呈式であいさつする千厩支所の千葉幸男支所長



▲昨年8月に行われた「せんまや100人女子会」。多彩なアイデアが出された

千厩100人女子会のプロジェクトは、空き店舗が増えた千厩駅前にはぎわいを取り戻すため、地域の女性の力を活用しようとした。地域の魅力向上を話し合う「せんまや100人女子会」を初開催。幅広い年齢層の女性が集まりにぎわい創出のアイデアを出し合った。

財団の助成を受け、千厩100人女子会は今後2年間、関係団体と共にまちづくりの推進体制を構築し、担い手の育成、コミュニケーションビジネスの事業化支援などを行っていく。まずは「実現してみたいことがある」「何かやってみたい」というメンバーを募り、事業化研修を開始する。



▲千厩100人女子会の小野寺真澄代表

岐阜（岐阜県）

「鮎菓子たべよー博」開催 食べ比べや製作体験で郷土菓子PR

岐阜商工会議所が事務局を務める鮎菓子たべよー博実行委員会は6月3日、同所で「鮎菓子たべよー博2018」を開催した。鮎菓子は「長良川鵜飼」で知られる岐阜の郷土菓子で、アユの形のカステラ生地以求肥を挟んだもの。同所は鮎菓子の普及を図るべく2016年から同イベントを開催、今回で3回目だ。

当日は、岐阜の菓子店30店の鮎菓子が集合した「スイーツマーケット」、500円で鮎菓子の食べ比べができる「鮎菓子食べ放題カフェ」、和菓子職人の指導で鮎菓子づくりを体験する「鮎菓子づくり体験教



▲大盛況の「スイーツマーケット」コーナー



▲鮎めぐり1296円（税込み）。「いび抹茶味」が新登場

室」などさまざまな催しが行われ、6500人の来場者でにぎわった。同所と菓子店が協同開発した数量限定の鮎菓子も販売。ウイスキー入り鮎菓子やミカン味の鮎菓子、黒糖ジンジャー鮎菓子など斬新な鮎菓子は、どれもすぐに売り切れた。参加者からは「店ごとに異なる味を楽しんだ」と好評。出展者からは「来場者が翌日店に来てくれた」「新商品への反応が良く店舗での販売も検討する」などの声が寄せられた。

なお、鵜飼開催期間中は鮎菓子の詰め合わせ「鮎めぐり」が毎年販売される。今年は参画事業所と岐阜県立岐阜商業高校の生徒が共同開発した「いび抹茶味」が登場。10月15日まで岐阜高島屋、JRR岐阜駅のKioskなどで販売している。

大川（福岡県）

家具職人を育てたい 伝統産業の存続目指し講座開設

大川商工会議所は4月から、家具職人を育てる講座「大川家具職人塾」を開催している。九州産業大学名誉教授の山永耕平氏が講師を務め、基本的な木工機械と手加工による家具製造技術の習得を目指して、のこぎり、カンナ、ノミの手入れや使い方、機械の使い方などを指導するもので、受講生からは「確かな技術を身に付けられる」と評判だ。同講座は、今年度は来年3月まで、毎月第2・第4の土・日曜日に開催する。

大川市は480余年の家具づくりの歴史を持つ「家具のまち」として知られているが、近年、安価な



▲家具の組み立て



▲道具の使い方を学ぶ

輸入家具や機械の発達による大量生産の家具に押され、職人の手による家具づくりを行う企業数は減少している。同事業はこうした状況に歯止めをかけ、職人の手によるものづくりを存続させることを目的に2015年から人材育成事業として毎年開催しているもの。

講座は、技術習得後、大川家具製造に関わる人を対象とし、質の高い指導を行えるよう受講生の人数を5人程度に絞っているが、例年、定員を超える応募があるという。受講生は書類審査と面接で選抜される。同所は、「伝統産業を守り、世界も視野に、付加価値のある製品をつくれる職人を育てたい」と話している。