

【研究ノート】

地域に「あるモノ」を活用した地域活性化と アクティブ・ラーニングの試み

石 川 悟
野 原 克 仁
栗 山 隆
岡 田 直 人
片 岡 徹

研究ノート

地域に「あるモノ」を活用した地域活性化とアクティブ・ラーニングの試み

石川 悟 野原克仁 栗山 隆
Satoru ISHIKAWA Katsuhito NOHARA Takashi KURIYAMA

岡田直人 片岡 徹
Naoto OKADA Toru KATAOKA

目次

- I. はじめに
- II. 研究背景
- III. 研究方法
- IV. 研究結果
 - 1. データ包絡分析法 (DEA) を用いた農業の効率性評価
 - 2. 「あるモノ」の社会資源化に向けたアクティブ・ラーニングを取り入れた学びの実践事例
- V. おわりに
- 参考文献

[Abstract]

Research on Regional Activation and Active-Learning through the Process of Rediscovering Social Resources in Regional Areas

Following the last fiscal year, this interdisciplinary-approached paper attempts to reevaluate networking through the process of rediscovering social resources in regional towns and cities in Hokkaido Prefecture and was conducted by five researchers with different academic research backgrounds. Through this project, we adopted "micro-centered approach" to create narratives for contributing to "regional activation" with the social resources, as well as "macro-centered approach" to reevaluate the strengths within these social resources themselves. As a result, the future research agenda was implied in which we need to think about how to evaluate the effectiveness of active-learning methods, build a stronger network among these relatives of social resources, and produce more attractive narratives by accelerating their interaction.

I. はじめに

本研究は、2016年3月に北星論集(社)第53号に掲載された研究ノート「地方都市に『あるモノ』の社会資源化とネットワーク構築の試み」(岡田ら、2016)の継続研究であり、前回同様、北海道内の地方都市をフィールドとして、以前からその土地に「あるモノ」(ここでは、自然、山の幸、海の幸、地域住民、職人、専門職、学校、寮、施設、役場、交通網、商店街、地場産業など)がもつ価値を再評価して、それらを有益に活用できる資源として取り上げ、人が面白がって集まり、地産

地消のみならず圏外からの集客を見込め経済効果をもたらす仕掛けづくりとそれら地域の社会資源のネットワーク化を模索し、その方法・効果・課題について明らかにすることを研究目的としている。

II. 研究背景

前回の研究において明らかになった課題は、地域貢献に参画する「あるモノ」の初学者の裾野を広げると共に、アクティブ・ラーニングを活用した初学者と熟達者の相互作用や初学者をも巻き込んだ熟達者同士のネットワー

キーワード：社会資源、地域、アクション

Key words: Social Resources, Regional Area, Action

ク構築および初学者が地域貢献の担い手として熟達者に成長していくためのアクションが必要であり、アクションを行ううえでは「あるモノ」を活用したストーリーを生み出していくことが必要であった。

本研究の主なフィールドは余市町である。余市町がもつ強さ（ストレングス）には、前回の研究で「既に有名な土地」「自然の恵み」「ヨソ者の受入」「小規模経営」「自主独立」「不干渉」「札幌に近い」があることが明らかとなった。本研究では、マクロ的アプローチとして、これらの強さを裏付けるため道内の他市町村と比較したデータ分析をおこなった。またミクロ的アプローチとして、「あるモノ」を活用した地域貢献に繋がるストーリーを生み出すことに焦点を当てた活動を、複数の強さを活かして実践している熟達者と初学者が密着しておこなった。

Ⅲ. 研究方法

本研究では、2015年5月から2016年3月の間、5人の研究者が余市町を中心として地方都市へのアウトリーチを繰り返した。各研究者は担当する研究課題について、ヒアリング・参与観察・資料収集等に取り組んだ。

本研究では、次のような事業を通じて研究課題に取り組んだ。まず、ワインブドウの栽培やワイン醸造の作業の一部、および加工用トマトの栽培や収穫作業の一部に学生とともに参加させてもらった。次に、「あるモノ」に新たな価値を創出する活動に初学者が熟達者とともに参加し、「あるモノ」の活かし方、新たな価値の見せ方、及びそれらの情報発信の仕方の手法・仕掛けについて、初学者と熟達者がともに考え取り組む活動をおこなった。これらの取り組みを通じて、地域に根ざし共創を目指す活動を通して初学者である学生が学びを深めていく中での、アクティブ・ラーニング化の効果と課題を検討した。さらに、

研究活動の主たる地域である余市地区の持つ特徴・特殊性を、札幌近郊の他の地区と比較することで明らかにすることにも取り組んだ。

石川は、「あるモノ」が社会資源化していくその過程を実践し、その場において初学者がどのように学びを深めていくのか検討した。「あるモノ」に参加する者同士のどのような働きかけが学習を進展させるのか、特に、初学者である学習者が自身の知識を豊かにしていく経験を得ながら、別の初学者への情報の発信者として活動していくときに、学習者自身に対してどのような効果が現れるのか、それぞれの事業現場における「仕掛け」の実践を重ねた。

野原は、経済学の観点から希少性のある地域固有の資源や時間、労働などの投入要素としての資源を考慮し、地域活性化に向けてこれらの資源の最適配分を検討した。特に、地域固有資源（例えば本研究が対象とする余市のワインに使われるブドウ等の農産物）の重要性に関し、効率性を評価をすることで価値の顕在化をおこなった。

栗山は、本研究の全体を統括・調整をおこなった。あわせて、「あるモノ」の社会資源化とネットワーク構築について本研究の骨組みになる部分の手法・仕掛けに関わった。また、「あるモノ」のうち、地域住民、専門職（ソーシャルワーカーやスクールソーシャルワーカー等）、学校、施設、などがもつ福祉教育的価値を再評価して、それらを有益に活用できる資源を整備・開発・調整するためには何が必要かを探るために何人かの関係者にヒアリングをおこなった。

岡田は、本研究の全体を統括・調整する栗山のサポートをおこなった。また、コミュニティソーシャルワークの手法を応用して、「あるモノ」の社会資源化とネットワーク構築について本研究の骨組みになる部分の手法・仕掛けに関わった。

片岡は、文部科学省の文教政策や農林水産

省等による広く教育に関連した地域振興政策の動向を追うと共に、学校経営研究の観点から、総合的な学習の時間ならびに学習指導要領に基づいたカリキュラム外の諸活動が、どのように教職員の教育マインドを変容させるのかという着眼点に注目しつつ、その分析をおこなった。また、地域における学校という存在は地域における活性化に貢献するのみならず、それ以上に環境や条件が整えば主たるアクターとして欠かせない存在となり得る可能性を秘めていると考えている。

IV. 研究結果

本研究ノートでは、一連の研究テーマの下でおこなわれた活動のうち、余市の特徴について農業の効率性という観点から持続可能な農業の在り方について検討したもの、そして初学者と熟達者がともに活動する経験を重ね、アクティブ・ラーニングとして向き合う多くの機会を得ながら学びを深めていく過程を検討したもの、のそれぞれについて取り上げ、以下に報告する。

1. データ包絡分析法 (DEA) を用いた農業の効率性評価

札幌から直線距離で50キロ圏内に位置する6つの市町村(余市町、倶知安町、美唄市、夕張市、安平町、留寿都村)を取り上げ、データ包絡分析法(Data Envelopment Analysis; DEA)を用いて農業の効率性評価をおこなった。

DEAはCharnes et al. (1978)により提唱された経営分析手法であり、事業者がある産出量を実現するためにどれほどの投入要素を用いたかという観点から、より少ない投入量でより多くの産出量を実現する事業者が効率的であると判断し、効率値の推計から効率性を判断する分析手法である。DEAは変数がどの程度産出に寄与しているのかを統計的

に検定できない、誤差項を考慮しないことから推計された効率値がデータの誤差に左右されるなどの問題はあるものの、生産関数の関数形の特定が不要であり入力と出力という現実のデータのみを用いて効率性の判断ができるという点において、大きな優位性を持つ手法である。そのため、これまで金融、企業経営、貿易、自然資源利用など多くの分野で用いられてきた。DEAにより分析対象となる効率性の概念には、技術的効率性、配分効率性、総効率性があるが、本研究では所与の入力の下で最大の産出を実現する農業の効率性を測ることに主眼を置いていることから、技術的効率性を用いて分析をおこなう。

(1) DEAを用いた農業の効率性分析

農業生産額 P (千万円)、経営耕地面積 H (ha)、農業就業人口と農家雇用者数(以下、2つの合計値を雇用者数 (L) と呼ぶ)の合計値については、2006年の生産農業所得統計および、2015年農林業センサスを用いた。農業生産額については、2006年を最後に各市町村データの掲載が終了していたため、本研究では北海道の全農業生産額に占める各市町村の農業生産額のシェアを推計し計算に用いた。シェアの計算については、以下で説明する。

市町村別のデータが入手可能な2003年から2006年の北海道全体の農業生産額は1兆527億円から1兆942億円まで変動している中、2003年から2006年における余市町の農業生産額は40億円から41億円の間を変動しており、シェアを見ても0.37%から0.39%とほとんど変化していないことが分かる。また、2003年から2006年にかけて、全道の農業生産額は2003年から2004年にかけて363億円ほど増加したものの、その後は2006年まで減少傾向にある。この全道の農業生産額と同様の傾向を示している市町村は美唄市、留寿都村、安平町であり、夕張市は通時的に減少傾向、余市

表 1. 各市町村のシェア率と2014年の農業生産額推計

	市 町 村					
	余市町	倶知安町	美唄市	夕張市	安平町	留寿都村
全道の農業生産額に占めるシェア率 (推計)	0.39	0.42	0.71	0.27	0.83	0.33
各市町の2014年の農業生産額推計 (億円)	43	47	79	30	92	37

町と倶知安町は増加傾向にあった。

次に、2007年から2014年までの全道の農業生産額の推移を見てみると、2007年が9,809億円、2008年が1兆251億円、2009年が1兆111億円、2010年が9,946億円、2011年が1兆137億円、2012年が1兆536億円、2013年が1兆705億円、2014年が1兆1,110億円と、リーマンショックや東日本大震災など社会現象や自然災害に多少の影響を受けながらも、5年以内では微増傾向にある。

そこで、このような北海道の全農業産出額の傾向を鑑み、2003年から2006年の各市町村の全道の農業産出額に占める割合（シェア率）と相関のある動きをしている3市町村（美唄市、留寿都村、安平町）に関してはシェア率の平均値を用い、通時的に減少傾向にある夕張市に関しては最小のシェア率を用い、増加傾向にある2町（余市町と倶知安町）に関しては最大のシェア率を用いることとした。

2003年から2006年における各市町村のシェア率の最小値と最大値は、倶知安町は0.38%から0.42%、美唄市は0.66%から0.78%、夕張市は0.27%から0.33%、安平町（2006年に早来町と追分町が合併したため、2005年以前は両町の合計値を使用）は0.8%から0.86%、留寿都村は0.32%から0.33%であった。前述の通り、美唄市、留寿都村、安平町はシェア率の平均値（それぞれ0.71%、0.33%、0.83%）、夕張市は最小のシェア率0.27%、余市町および倶知安町は最大のシェア率（それぞれ0.39%、0.42%）を用い計算をおこなった。これらのシェア率を用い、北海道の全農業生産額のデータが入手可能な2014年の各市町村の農業生産額を計算すると、表1の通りにな

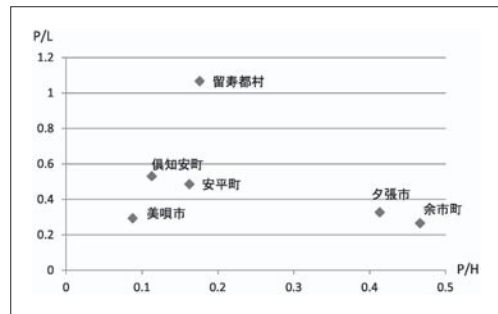


図 1 各市町村の効率値の散布図

る。雇用者数は、2015年の農林業センサスを参考に、当該市町村における農業就業人口に常雇いおよび手伝い等を含む臨時雇いの合計実人数を計算し用いた。

各市町村の経営耕地面積あたりの農業生産額および雇用者1人あたり農業生産額について求め、その値をプロットした結果を図1に示した。農業の効率性について総合的に評価をするために、本研究ではDEAを用いて評価対象間の相対評価を考慮した効率分析をおこなった。

合成効率値 (D) は、経営耕作地に占める農業生産額の割合と雇用者数に占める農業生産額の割合それぞれにウェイト w_1 , w_2 をかけ、その合計値とした。 w_1 , w_2 は評価対象の各市町村にとって、最も都合の良い重みとして線形計画の解として得ることができる。

$$D = w_1 \cdot \frac{P}{H} + w_2 \cdot \frac{P}{L}$$

以下の線形計画問題を解くことで、 D -効率値 (θ_i) を市町村ごとに計算した。 D -効率値の計算結果は表2の通りである。

表 2. 各市町村の合成効率値

	市 町 村					
	余市町	俱知安町	美唄市	夕張市	安平町	留寿都村
効 率 値	1.000	0.542	0.344	0.945	0.601	1.000

$$\theta_i \equiv \begin{cases} \max_{w_1, w_2} & D = w_1 \cdot \frac{P_i}{H_i} + w_2 \cdot \frac{P_i}{L_i} \\ \text{s.t.} & w_1 \cdot \frac{P_j}{H_j} + w_2 \cdot \frac{P_j}{L_j} \leq 1, \quad j=1,2,\dots,6 \\ & w_1, w_2 \geq 0 \end{cases}$$

(2) 分析結果

計算結果から、余市町および留寿都村の農業に関しては効率的であることが分かった。余市町においては、経営耕作面積あたり生産額が他の市町村と比べて高いが、雇用者数あたり生産額は低いことが分かる。これは、余市町においては、隣接する仁木町と共に付加価値の高い農産物（ぶどうやりんご、おうとうなどの果物）の生産が多いが他の市町村に比べて経営耕作地の面積が狭いことから、他の市町村と比べて経営耕作面積あたり生産額が高くなったと言えるだろう。なお、2006年の生産農業所得統計によると、余市町の全生産額約41億円のうち果物の生産額は約23億円と約60%を占めている。その反面、果樹栽培は収穫の際に比較的多くの人手を要することから、雇用者数あたり生産額が低くなったと考えられる。また余市町では、農家が各自で労働力の確保などの取り組みをしているため、全体としてみると効率的な労働配分をおこなっていない可能性もある。そのため、最適な労働資源の配分という観点からは、改善の余地があるとも言えるだろう。

(3) 効率的な農業に向けて

全国的な傾向と同様、北海道においても離農や耕作放棄地の増加、地方の少子高齢化の加速が深刻な社会問題となっており、農業就業人口が減少することで生産額および経営耕

作面積が減少することが予想される。仮に農業就業人口が減少したとしても、臨時雇い（障がい者雇用や学生ボランティア）を増やし雇用者数を一定に維持し、現状の生産額水準を保つことで、効率的な農業を持続させることが可能となるだろう。そのため、農福連携や学生ボランティアなどの臨時雇いの活用が、地域の生き残りには重要となる。

2. 「あるモノ」の社会資源化に向けたアクティブ・ラーニングを取り入れた学びの実践事例

岡田ら（2016）で示したように、十分に目を向けられていない「あるモノ」を社会資源化するには、「あるモノ」のどうしを結びつけ、「あるモノ」を有している者や「あるモノ」の存在を知っている者（熟達者）と、「あるモノ」の存在を知らない者（初学者）とで、「あるモノ」あるいは「あるモノ」の組み合わせが持ち得る潜在的な価値を創出し、その価値を「あるモノ」に十分に担わせる必要がある。そのためには、初学者と熟達者が「あるモノ」に接し利用する実践を通して、「あるモノ」が持ち得る潜在的な価値を共に「発見」する“場”が求められる。この“場”は「熟達者も初学者も共に学び合う場」だと捉えられ、実践を通じた学びと、その後の実践経験のまとめと議論による考えの深化を促すアクティブ・ラーニングが適した“場”となる。さらに、この学びの“場”に参画する熟達者も、その“場”でしか出会えない貴重な「あるモノ」としての役割を果たすことになる。本節では、本研究で初学者である学生が実践したアクティブ・ラーニングの3つの事例について、その概略を紹介する。

(1) 現地作業への参加

余市町登地区にて余市産ブドウを使ったワインを醸造しているワイナリー、リタファームにて、防除作業および収穫されたブドウの除梗と圧搾作業に参加（2015年8月6日、10月11日、10月13日）した。また、余市町黒川地区にてブドウ、トマト、カボチャの生産をおこなっている水尻農園にて、加工用トマトの収穫作業をおこなうとともに（2015年9月13日、9月27日）、収穫されたカボチャのペーストを用いた加工の可能性を探る作業にも参加した（2016年2月6日）。

これらの活動に、大学1年生から3年生までの学生が参加し、現地で「あるモノ」に触れ、「あるモノ」の持つ価値を現地で体感し、「あるモノ（物）」を生み出す「あるモノ（者）」と共に時間を過ごし、考えを伺い、意見交換を進めた。どの作業も学生にとって体験することが初めてであり、「初学者」の目からそれぞれの作業の意味や役割を捉え、それを「熟達者」に伝え共有していた。同時に、生産の現場で「熟達者」としての役割を担う者にとっては、初めて体験する「初学者」の目からでしか得られない新たな発見や気づきを「初学者」と共有することで、「初学者」の持つ目線の活かし方やそこから得られる価値について新たに考える機会を得ていた。

一連の活動において、単に作業に参加するのではなく、それぞれの作業の前、最中、後において、その“場”の「あるモノ（者）」である「熟達者」と言葉を交わし意見を交換していくことで、まさにアクティブ・ラーニングをおこない、「初学者」が抱いた様々な考えを抱かせたままにせず、より深い段階へ進める手掛かりを得られたのではないかと考えられた。

(2) 余市産加工用トマトを利用した食品開発

余市町黒川地区にてコメ、ブドウ、トマト、

カボチャの生産をおこなっている水尻農園では、農福連携を目指し加工用トマトの栽培をおこなっている。トマトの苗植え、防除、収穫作業だけではなく、食用やジュース用に加工し出荷するまでの一連の過程を就労現場として活用することを考えている。そのような現場における「あるモノ」である資源をどう活かせるか、2人の学生（学生A、B、いずれも女子学生、活動当時3年次）が食品開発を目指した活動をおこなった。以下には、実際に活動に参加した学生2名が残した記録（本山、2016；小野寺、2016）に基づき、そのあらましを紹介する。

1) 活動の概要

余市産加工用トマトの持つ「あるモノ」に、札幌に在住する学生が新たな価値を持たせる活動として、北星学園大学大学祭（以下、星学祭とする）にて余市産加工用トマトを利用した食品を提供する模擬店出店の企画をおこなった。星学祭までの経緯は次のとおりであった。

2) 事前準備活動

①2015年8月6日：水尻農園へ初訪問

学生A：同学年だけでなく4年次の学生や他学科の先生と共に、初めて泊りがけで余市を訪問した。まず水尻さんという方が経営している農園を訪問した。そこではブドウだけでなくトマトやカボチャも栽培している。この水尻さんの育てるトマトは珍しいもので、加工用トマトといい火に通すとよりうまみが強くなるものだという。さらに、トマトは続けて同じ畑で育てることができない、という農業に関する知識や水尻さんが農業をやっている理由まで伺った。

水尻さんは元々会社員として働いていたが42歳で早期定年退職し、地元である余市での農業という職を選択した。ただ農業をするのではなく、息子が障がいを持って生まれたことをきっかけに、障がいを持った方が働くこ

とができる場を作ろうと考えるようになった。そのため農福連携を掲げ、自分の農園で障がいを持った方に農業体験をする機会を与えている。

作業中およびその後の意見交換を通して、余市に関して考えていることや夢を語り合い、良い経験となった。その反面、自分が関わらせてもらっている人たちとの考えや余市に対する考えの違いを感じ、改めて自分が何をしたいのか、夢は何なのかということを考えるきっかけになった。

学生B：水尻さんが営む水尻農場で加工用トマト、糖度20度以上になるという万次郎というカボチャの見学をした。作業後の意見交換では、余市の未来についてお話しした。このとき感じたことは、自分達の甘さと大人達のスゴさだ。伝えられた話を全部理解できたとは言わないが、まず物事に対する「熱さ」と考えの「深さ」が違うと感じた。みんなそれぞれ余市を良くしたいと考えていて、大人なのに夢があって、大学生の私たちよりキラキラしていた。パワーも本気度も違うと思った。負けてられないと思ったが、どうすればいいのかわからなくなった。

②2015年9月6日：水尻農場へ訪問（2回目）

学生B：水尻農場でおこなわれた、障がい者向けの収穫体験イベントのサポートボランティアをした。作業内容は、加工用トマトを収穫し、その語昼食として提供するための調理を手伝った。加工用トマトでつくる焼きカプレーゼがとてもおいしかった。とにかくたくさんトマトを切った。知らない人と作業するのは少し緊張したが、みんなでおいしい昼食を作ろうと協力して作業したのでなごやかなムードとなった。

③2015年9月27日：水尻農場へ訪問（3回目）

学生B：前回の訪問同様、水尻農場でおこなわれた障がい者向けの収穫体験イベントのサポートボランティアをした。このときにはすでに景色が黄色っぽくなっていて、秋を感じ

じた。夏もきれいだったが秋もきれいだと思った。1年間の変化している様子を見ることができるのはおもしろく、なぜかまちの成長を見ているようで嬉しかった。

3) 星学祭における企画立案

余市町での活動に参加しながら、「あるモノ」に新たな価値を生み出しその新しい価値を持った「あるモノ」を広めるため、星学祭での模擬店出店を計画した。

①当初計画：

企画当初の計画は次の通りだった。

目的：余市を知ってほしい／余市の食材を使って余市をPRする／水尻さんのトマトを使うことで水尻さんの思いを伝える。

方法：水尻さんに食べさせていただいた加工用トマトを使った焼きカプレーゼが絶品だったので、それを水尻さんの加工用トマトを使わせて頂いて再現し、多くの人に食べてもらう。

②水尻さんへのプレゼン1回目：

2015年10月1日札幌市内にて、星学祭で使う加工用トマトを提供してもらうため、水尻さんの札幌事務所に伺い、計画についてプレゼンテーションをおこなった。

学生A：水尻さんのトマトを使うことを一番に考え、水尻さんに自分たちの活動の目的を伝えトマトを提供していただけるよう交渉に伺った。しかし、自分たちが掲げた目的と水尻さんのトマトを使う理由がかみ合っていないことを指摘され、再度計画を練り直してから交渉に伺うことになった。「この活動で誰に何を伝えたいか」、「相手にどんな気持ちになってほしいか」、「余市のキャッチコピー」「自分たちのコンセプト」という点をしっかり考えるように指摘された。またこの段階で、水尻さんが育てている加工用トマトは疫病にかかり譲ってもらうことができないことが分かった。

学生B：水尻さんの加工用トマトを使わせていただくために交渉・プレゼンテーション

をおこなった。「このトマトはとてもおいしい」、「水尻さんはすごい」、「余市っていいところ」という3つのコンセプトを軸にした。しかし、このコンセプトでは抽象的すぎる点や、3つが繋がり合っていない点についてアドバイスをもらった。「何を伝えたくて、何を期待し、何をするのか」を考え直して再度相談することになった。加工用トマトで焼きトマトを出店する予定だったが、今年の天候の影響でトマトに疫病が流行り、出荷できる基準に満たないという事態が発生した。

③計画の修正：

水尻さんからのフィードバックおよび状況の変化に対応するため、次のように計画を変更した。修正までの経緯を以下に示す。

目的と方法：余市に興味を持ってもらう／余市に行ってもらおう／余市にまた行きたいと思わせるために、余市産加工用トマトを使ったトマトラーメンを出店。

学生B：トマトジュースを提供していただくための2回目のプレゼンテーションの前に、自分達が最終的に何をしたいか何を伝えるために星学祭に模擬店を出店するのか、改めて考えた。余市の魅力や、何をやりたいのか頭に出てきたものを、ポストイットに書き、模造紙に整理しながら貼りまとめた。まとめた結果、「来年も余市に行きたいと思わせる」ということをこの活動のゴールとした。余市のまちの空気感・田舎感・居心地の良さなどを実際に来て味わってもらい、好きになってまた余市に来てくれることが目標だ。そのためには、余市に行ってみたくなるようなきっかけを、私たちがまずつくらなければならない。そこで、星学祭で余市の紹介となる模擬店を出店し、そのきっかけをつくりたいと考えた。

トマトは出荷できないがトマトジュースならば提供していただけることになったので、レシピを変更し、水尻さんおすすめの余市産加工用トマトを使ったトマトラーメンを作る

ことにした。同時に、自分たちのこれまでの活動を見てもらい、余市に興味を持ってもらうことにした。

トマトラーメンの販売のねらいは、余市産のものを使ったおいしい料理を実際に食べて経験することで、食の面から興味を誘う。併せて余市のイベントを紹介する。イベントの紹介のねらいとしては、余市でやっているおもしろいイベントを知らせて興味を持ってもらい、まずは1回余市に来てもらう。さらにきっかけの1つとして余市の観光マップを作り、余市の基本情報・グルメ・風景など様々な面から余市を紹介することにした。

④水尻さんへのプレゼン2回目：

2015年10月7日水尻農園にて、まとめ直した計画についてプレゼンテーションをおこなった。

学生B：1回目のプレゼンテーションよりも私たちが何をしたいのか伝わるようになった、という言葉をいただいた。余市で開催されるイベント紹介は、来年のことを言われてもわからないから、疑似体験させるように今年自分達がやってきた活動を紹介してみたらどうか、とアドバイスいただいた。他にもアドバイスをいただき、最終的にトマトジュースを提供してくれることになった。

⑤開発した商品：

トマトラーメン (0.5人分/販売サイズ) のレシピ

- ・スープ：余市産加工用トマトのトマトジュース125ml, 水62.5ml, 市販のインスタント塩ラーメンの調味料半分。
- ・麺：市販のインスタント塩ラーメンの麺半分。
- ・具：炒めたベーコン10g, 炒めた玉ねぎ1/8個, とろけるチーズ適量。
- ・価格：1杯作るのに100円弱の費用がかかるため、商品としては1杯250円で販売。

学生B：トマトジュースを手に入れた後、レシピの作製に取り掛かった。スープの配合、

麺の茹で方、具材の量など試行錯誤を繰り返しながら試作品を作り、レシピを確定していった。

⑥活動および余市町の紹介（図2）：

学生B：自分達の活動を紹介するとともに、余市の観光マップを作製した。内容やデザインを決めるのに苦勞した。時間をかけて自分達の納得のいくものができたのだが、大学から許可を得てから印刷する時間がなく、配布できなかった。代わりに大きく印刷したものを模擬店で掲示した。



図2. 星学祭で配布用に作ったビラ

4) 星学祭当日の状況

星学祭当日、2015年10月11日、12日に屋外模擬店テントにて調理／販売をおこなった。

学生A：初日の11日は4人がボランティアとして手伝いをしてくれた。予想以上の人気で、店の前に長蛇の列ができ、お客さんを待たせてしまうことがあったが、その間も余市について話をさせてもらうことができた。余市で行われる女子会ツアーに興味を持ってくれる人や、加工用トマト自体に興味を持ってくれる人がいた。ラーメンを作る手順を当日の朝になってボランティアに教えたことや、混んできた時の効率のいい調理法など、準備

不足が多く目立った。

2日目の12日はボランティアとして前日に引き続き3人が手伝いをしてくれた。口コミで前日よりもさらに人気上昇し、店を回すことで精一杯になってしまい、余市についての説明をお客さんにすることが難しくなっていた。そして当初の予定よりも多くラーメンを作ったため、皿や箸を追加購入するなど手間取ることが多かった。また、最後の20杯で具材がなくなってしまい、20杯分だけ200円で販売した。

二日間の営業で大きな問題が発生することはなかったものの、準備不足や想像力不足で自分たちが伝えなかったことの全てを伝えることはできなかった。

学生B：不安を残しながらも星学祭1日目を迎えた。朝から自転車で3往復して大量の荷物を運んだ。お手伝いの学生が心強かった。開店の準備をして、トマトラーメンを試しに1杯作りみんなで食べたところ、おいしくて自信が出た。寒い日だったのでトマトラーメン日和だった。最初はお客さんがあまり来なくて焦ったが、徐々にお客さんが来て列ができるようになった。麺をゆでるのが追いつかないほどお客さんが来て、大忙しとなったが、お手伝いしてくれたみんなの迅速な対応で効率よくトマトラーメンを提供できた。大好評だったため1日目は夕方になる前にトマトラーメンは完売した。

星学祭2日目。昨日大好評だったため初日の朝のような不安はなかった。昨日と同じように3往復して荷物を運び、お手伝いのみんなのおかげで開店することができた。接客しているときに、余市について書いている掲示物を見て興味を持って質問してくれるお客さんもいた一方、自分からも待っていただいている時間に余市のお話をした。トマトラーメンを食べておいしいと言ってくれる人がたくさんいたのでとても嬉しかった。2日目も大好評で目標の50杯以上多く売り、夕方前には完

売した。準備が不十分で心配だったが大好評だったので嬉しかった。

星学祭で模擬店を無事出店でき、たくさんの人から助けられ感謝の気持ちだった。

5) 活動まとめ

学生自身が、余市町へ出かけ、「あるモノ」に出会い、新たな価値を生み出す活動／プロセスに参画しながら、「あるモノ(者)」である様々な人間を巻き込み影響を与え、この活動は進められた。この一連の活動で得られた「あるモノ」が何か、定量的あるいは定性的に明確にすることは難しいが、活動をおこなった2人の学生の自己評価のコメントを学びの成果の一端として紹介する。

①学生A：全体の反省として、余裕がなかった。余裕がないから何か問題が起こったときにきちんと対応できず妥協せざるを得ない状況になった。最後までこだわりを持って進めることができればよかったなと思った。

また、自分達のやりたいことを自分達自身が理解し、納得して自信を持って人に伝えることがとても難しかった。何か物事に取り組むときは深いところまで考えた上で実行しなければならぬのだと感じた。今回の自分達は考えが浅く、自分達に取り組むことを自分達自身がよくわかっていない、という状況になり、人に伝えるのにも苦労し矛盾が出た。伝えるだけでも難しいことなのに、それを理解し納得してもらうのはもっと難しいことであつた。今回の企画では、水尻さんが親身になって相談に乗ってくださったので、自分達のつたない言葉を理解してもらえた。

七度の余市訪問や、たくさんの人との出会い、星学祭の企画と準備などを経験して余市についてたくさん考えた。私自身が考える余市の魅力は、「自然が豊かであること」、「農園やくだもの畑が多く、食べ物が増え付けから収穫まで身近に感じることができ、食べ物のありがたみがわかること」、「街の人に気軽に話しかけられるような雰囲気があること」

の3点である。今後もこの魅力を多くの人に伝えられるような活動をしていくことができればよいと思う。

今回苦労したことはきっと社会人になって必要なことであり、貴重な経験となった。自分の成長にも繋がったのではないと思う。自分達のせいで人に迷惑をかけたたり、怒られたりもしたが、「おいしかった」という感想と予想以上の売り上げにつながり、余市の魅力もアピールできたことで、星学祭での活動は成功だと考えた。

②学生B：企画の甘さや準備の遅さからたくさんの人に迷惑をかけていることを自覚した。しかし誰かに何かを伝えるために何が必要なのか、またその手順など、しっかりと考えることができたので自分の成長につながったと思う。大学祭当日に一般のお客さんの生の声を聞いたことで、余市の認知度はあるがなかなか行く機会がない、と思っている人が多くいることがわかった。自分達の活動が、そんな人たちを余市に行ってみたいと思わせる機会になっていたらいいと思う。

春から秋まで余市に通い、農作業体験や夢を持つ大人たちとの関わりを通して、自分自身の余市での活動に関する考え方の基盤が少しずつできてきたように感じた。実際に余市に足を運ばなければ感じるができない、吹き抜ける風の気持ちよさや田舎のゆっくりとした空気感、そして余市に行くだけで感じられる心のゆとりを、より多くの人に感じてもらいたい。そして余市リピーターを増やすような活動をしていきたいと思う。

(3) 余市産ワインと地のモノを楽しむツアーの立案

余市町登地区にて余市産ブドウを使ったワインを醸造しているワイナリー、リタファームでは、自社で醸造したワインを楽しんでもらう様々な活動(ワイナリーツアー、札幌市内で開催される食フェスティバルへの参加等)

をしている。このような活動を学生自身が企画し、余市産の「あるモノ」、そして余市町にある「あるモノ」に新たな価値を見出す活動に女子学生1人が参加した。なおこの活動は、北星学園大学文学部心理・応用コミュニケーション学科の卒業研究（三浦，2016）としておこなわれたものであり、制作過程報告書として提出された文書から一部を抜粋・加筆して示す。

1) 活動のねらい

ワインの知識がなく、ワインを飲まない20代前半の人をターゲットに、ブドウやワインについての話、ブドウ収穫やワイン造り体験とワインの試飲を通して、ワインに親しみ知ってもらい入り口を作る企画を計画した。この企画で提案するプランは、単にワインを楽しむだけでなく、余市町および近郊の産物を味わい、その場で穫／獲れた野菜や肉、魚を使った料理を地元の飲食店で楽しむ旅行を含むものにした。2015年10月18日（日）と10月24日（土）の両日にイベントを開催した。

2) 事前準備

①余市町訪問および各種イベントへの参加

企画を計画するに当たり、札幌近郊でおこなわれた栗山農業祭（2015年8月23日）、千歳キリンビール祭り（2015年8月23日）、札幌三越日本うまいもん市（2015年8月30日）の3つのイベントに参加した。

いろいろなイベントに行き感じたことは、どの年代にも受け入れられるイベントを計画することは難しく、特に20代前半の女性が楽しめる出し物や興味が出る「モノ」や「コト」がなかなか見つからないことである。また公共交通機関を利用した場合、市街地から少し離れた農園や飲食店に行くには、レンタサイクルや車がないと難しいと感じた。タクシーも利用できるが、タクシーの往復代が高くなってしまふ。レンタサイクルも台数に限りがあり予約もおこなっていないため、レンタサイクルをイベントで利用するのも時期や時間を

考えた方がよい。

②余市町での事前調査および協力依頼

余市町の実態を知るため、2015年8月12日に事前調査を兼ねて余市町に観光に出かけた。この訪問を通して企画で利用したいお店、農園、場所の候補をリストアップした。その結果、ベリーベリーファームレストラン（仁木町）、余市ワイナリー、リタファーム&ワイナリー、ヨイッチーニ、浜中モイレ海水浴場を利用することにし、それぞれの特徴を調査した。

「ベリーベリーファームレストラン」：仁木町と余市町の境にあり、建物はログハウスのような落ち着いた雰囲気、それぞれのテーブルが離れているため周りを気にせず食事ができる。自家製酵母入りのビザが6種類、8種類のソースが選べるハンバーグ4種類とステーキ3種類、とメニューが豊富で、料理はすべてオリジナルである。隣接した農園で採れた新鮮なトマトやとうもろこしを始め、余市・仁木産のオーガニック野菜、旬の果物やピクルスなどが食べ放題のサラダバー、ドリンクバーを提供し、時間を気にせず話せる点もよい。

「リタファーム&ワイナリー」：2013年に余市町で3番目のワイナリーとして誕生し、南風が余市湾へ吹き抜ける「風のヴィンヤード」と呼ばれる。リタファームのブドウ畑の栽培面積は約3ヘクタールあり、余市町最南部に位置する緩やかな南斜面のブドウ畑である。

1998年余市町登に余市リタファームを開園し、2009年に約3ヘクタールの圃場、リンゴ畑の斜面整地をおこなった。その後2010年に圃場内2ヘクタールを植栽する。2011年に果実酒製造免許申請をし、圃場内1ヘクタールに植栽をおこなった。2012年にワイナリー建設計画を出し、2013年6月に余市町内で3番目となるワイナリーになった、それと同時に果実酒製造免許を取得する。2014年3月にリタファーム初となるワインを出荷した。

栽培方針として、害虫と呼ばれる虫と共存することから学ぶべきこともあると考え、畑の生態系をできる限り崩さない畑造りに取り組み、専用品種のワインはすべてリタファームの畑で採れたブドウを使用し、畑の土壌や地形、気候など生育環境の特徴を意味する「テロワール」を追及するため、野生酵母を用いた自然発酵という自然に逆らわない醸造をおこなっている。瓶内で二次発酵させるワインでも野生酵母を使い自然発酵させている。またワインの液送はできる限り重力のみで行い、瓶詰めも重力式の充填機でワインにストレスを与えないようにしている。

リタファームでは、夏にはブドウ畑の防除を、秋には醸造のお手伝いをさせていただき、リタファームを営む菅原さんと何度も話しし、菅原さんの考えや目指しているものを聞かせていただいた。その中でワインを試飲させていただき、「こんなに飲みやすいワインがあるのか」ととても驚いた。このような経験を私と年齢の近い普段ワインを飲まない方にも経験してもらい、「ワインは飲みやすいもの」という認識を少しでも持ってもらうための講座を現地でおこなってもらえるよう、協力を依頼した。そのため協力を依頼する企画書を作成し、札幌で開催されていた「さっぽろオータムフェスト」7丁目会場で出店していたリタファームさんに趣旨説明に伺った。2015年10月4日にオータムフェスト会場に伺い、企画の趣旨を説明し、協力を了承いただいた。

さらに、企画の内容を考えるため、リタファームにてワイン醸造のお手伝いをさせていただいた。ワインの醸造過程は、「ブドウ→除梗→破碎→圧搾→発酵→オリ引き→熟成→瓶詰」となり、その過程のうち圧搾や、圧搾機から溜まった果汁を吸い上げる吸水作業もお手伝いした。さらに、1トンの発酵しつつあるブドウを、専用の長いスコップのようなもので樽から掬い、バスケットプレスとい

う圧力を加える機械を用いてブドウを圧搾する、という作業も約3時間おこなった。作業を行っていくにつれて果汁がなくなったため樽を傾けてブドウを掬い、果肉の重さでもとも体力を使った。続く圧搾作業では、潰していく最中にブドウの皮や果実がぶちぶちと機械からはみ出てくるので、それをビニールシートで被い、飛び散らないようにした。ブドウを潰し、バスケットプレスで圧がかけられてワインとなっていく果汁を間近で見ることができて、ワイン造りの大変さ、今まで知ることのなかった農家さんの苦労を学ぶことができた。

「ヨイッチーニ」：2015年にオープンし、余市産の旬な食材やワインを使ったイタリアンを提供している。店の外観内観どちらも新しく、おしゃれな空間でご飯が食べられ、20代前半の女性に良い印象を与えられた。実際にピザとスパゲティーを食べさせていただき、味も確かめた。

ヨイッチーニは「女子会プラン」というメニューを用意し、「甘エビのアヒージョ」「本日のスパゲティー or ピザ」「香草スパイスシーグリスチキン」「本日のデザート」「1ドリンク」という内容で提供していた。計画している企画の目的は「ワインを知る入り口にしてもらう」であり、プランの1ドリンクだけではワインを知ってもらうのに不十分だと思われる。そのため、持ち込みを可能にってもらう、あるいはヨイッチーニさんで提供している何種類かの余市ワインを少量ずつ提供してもらう、ということが可能か交渉をおこなった。その結果、女子会プランについている1ドリンクとプラス480円でもう一杯飲めるといふプランにさせていただき、さらに今回に限り持ち込み料無しで他のワインを持ち込む了承もいただいた。

「余市ワイナリー」：余市ワイナリーでは、「地ワイン」を飲み比べながらお気に入りのワインを見つけられるよう、レストランやワ

インショップ、ギャラリー・アトリエ、ワイナリー工場、カフェ&ベーカリーを併設し、ワイナリー工場では醸造と瓶詰め貯蔵棟の見学ができる。

この企画の趣旨である「ワインに親しんでもらう」を実感してもらうために、ワインショップやブドウを使った食べ物を販売している余市ワイナリーを利用した。カフェで販売している濃厚ワインソフトクリームは、口に入れるとブドウの味がすぐにして、少しなめるとミルクの味、そしてブドウの後味という、いままで食べたことのない味だった。ブドウの皮のようなものがソフトクリームの中に小さく刻まれていて、初めて食べる食感だったが、とても美味しかった。

「浜中モイレ海水浴場」：余市のシンボルであるシリパ岬とモイレ山に囲まれている海水浴場である。砂浜は広く、浜辺にテントを張りキャンプをすることができる。場内にある設備は、炊事ができる棟やトイレ、シャワーも設備されている。海岸には波消し用のブロックが設備され、波と風のどちらとも比較的穏やかである。また車で5分圏内に温泉やコンビニなどがあるので、海水浴場だけで遊びに来る人もテントを張りキャンプで来る人にも便利で過ごしやすい海水浴場である。海には面していない内陸在住の者には、海を眺めるという機会も新鮮なのではないか、と考えた。

③参加者募集

「友人」「SNS」「星学祭の模擬店」を利用し参加者を募った。一つ目の「友人」は、大学の友人や地元の友人に「余市でワインについてのイベントを企画している。」と声をかけ集めた。二つ目の「SNS」では、ホームページ上に当日のスケジュールを記載し、募集を呼びかけた。三つ目の「星学祭の模擬店」は、余市産の食べ物や余市観光マップ、余市のイベント情報を発信するとともに、余市産のトマトジュースでトマトラーメンを販売する活動をしているグループに協力をお願いし、

「余市イベント 余市女子会ツアー」と称したポスターを作成し呼びかけをおこなった。

3) 企画当日の模様

参加者を募集したところ、2015年10月18日(日)、10月24日(土)の二日合わせて、3人の参加者が集まり、イベントを実行した。以下に両日の模様を簡単に報告する。

①10月18日(日)の模様

・スケジュール

10時15分 札幌駅前バスターミナル1番乗り場 高速バス [高速ニセコ号] で札幌出発。

11時53分 余市駅前十字街3番乗り場着

12時00分 ニッカウキスキー 余市蒸留所

13時00分 ベリーベリーファーム 昼食

15時00分 リタファーム&ワイナリー

16時00分 余市ワイナリー

17時00分 ヨイッチーニ 晩御飯

19時57分 余市駅前十字街4番乗り場 高速バス [高速いわない号] で余市町出発

21時30分 札幌駅前バスターミナル着

余市町内の移動手段にはレンタサイクルを利用した。

9時55分に札幌駅で待ち合わせし、チケットを買い1番バス乗り場の高速バス [高速ニセコ号] で余市町に向けて出発した。乗車してから、企画当日のスケジュールやこの企画を行う理由やきっかけ、当日に行くところの特徴やおすすめの食べ物、天候不良の際の交通手段、緊急連絡先等が記載されてある旅行のしおりを参加者に渡した。

12時に余市駅前十字街に到着したが、悪天候のため余市駅から自転車で約10分の距離のスーパーでカップ上下を購入した。ニッカウキスキー蒸留所での見学時間が足りなさそうだったため、昼食を予定していたベリーベリーファームへ向かった。雨や強風、舗装されていない道や狭い車道など、大変な30分をかけてたどり着いた。

ベリーベリーファームでは、スライスステーキとハンバーグの旨カルビソースとドリンクバー&サラダバーを注文した。お昼時で店内はとても混雑していたが、お店のオリジナルのキャンベラを使ったブドウジュースやリンゴジュース、温かいスープがあるドリンクバー、トマトやパプリカ、自家製のピクルスがあるサラダバー、そして中はふわふわで外は少しカリカリとしたハンバーグと、しっかり焼けているがとても柔らかいお肉のステーキをいただき、デザートチーズケーキやブドウも堪能した。

昼食後はリタファームへ向かうスケジュールを変更し、「余市ワイナリー」へ向かった。壁に貼られた醸造過程の説明、工場や醸造室を見学した後、隣接しているカフェへ行き「ナイアガラソフト」を頂き、ワイン販売所でいろいろなワインを拝見した。

レンタサイクルを返却した後、歩きながら「ヨイッチーニ」へ向かった。余市市街地を歩いていく中で、違った目線から新たな発見もあった。

「ヨイッチーニ」では女子会プランのメニューを、リタファームで購入しヨイッチーニに置かせていただいていたワインとともにいただいた。メニューは「海の幸サラダ」、「甘エビのアヒージョとフランスパン」、「マルゲリータ」、「香草スパイスグリーンチキン」、「ベルギー産のチョコを使用したチョコのミルフィーユと余市産のイチゴを使用したイチゴジャム」だった。「海の幸サラダ」はイカ、貝、エビ、ジャコ、焼きハム、トマト、リーフレタスが乗っていて、ボリューム満点でイタリアンドレッシングがおいしかった。アヒージョの甘エビは余市産のエビを使用し、オリーブオイルの中に入っているニンニクがアクセントになった。ピザは生地に柔らかさとコシがあり、チーズとトマトの相性がよかった。「香草スパイスグリーンチキン」はスパイスと書いているだけありブラックペッパー

が効いて辛かったがワインが進んだ。デザートは甘すぎないチョコのミルフィーユと甘みいっぱいイチゴジャムが女の子に好まれる味わいだった。またご飯を食べながらヨイッチーニの店長から余市のワイン事情について教えていただいた。

名残惜しかったが、19時30分にヨイッチーニを出、余市駅前十字街4番乗り場から高速バス「高速いわない号」に乗り込み余市を出発した。帰りのバスの中で簡単なアンケートに答えてもらい、疲れから寝ているうちに札幌駅前バスターミナルに到着した。

②10月24日(土)の模様

・スケジュール

- 9時00分 岩見沢市 出発
- 11時30分 余市駅前 到着
- 11時40分 ベリーベリーファーム 昼食
- 13時15分 リタファーム&ワイナリー
- 15時30分 余市ワイナリー
- 16時30分 浜中モイレ海水浴場
- 17時15分 ヨイッチーニ 晩御飯
- 19時20分 余市町 出発
- 22時00分 岩見沢市 到着

この日の移動手段には、自家用車を利用した。

9時に岩見沢を出発し参加者の方を迎えた後、余市町に向かった。車内では、当日のスケジュール、この企画をおこなう理由やきっかけ、当日に行くところの特徴やおすすめの食べ物、緊急連絡先等が記載されてある旅行のしおりを参加者に渡した。

11時30分にベリーベリーファームに到着し、前回と同様にステーキとハンバーグ、ドリンクバー、サラダバーを落ち着いた雰囲気の中で楽しんだ。13時過ぎにベリーベリーファームを後にし、リタファームに向かった。

リタファームでは、できたばかりの納屋を菅原ご夫妻に案内してもらった。1階にはワインやシリアル、ドレッシングを置いているスペース、ピアノや暖炉があり、2階には小

さなシャンデリアとスピーカーが装備された小部屋になっていて、ゆくゆくは泊まるスペースとして活用したいとおっしゃっていた。

続いて、醸造している工場に案内された。伺った日も午前中に醸造していたらしく、バスケットプレスで压榨されたデラウェアの実が飛び、4メートルほど上にある天井に実が張り付いていた。ブドウの糖が徐々に変化しアルコールになる醸造途中のものを飲ませていただいた参加者は、「ブドウジュースのような匂いがしたが、ほんの少しアルコールの味がした」と言っていた。



図3. リタファーム醸造工場

工場の説明、ワイン、ブドウについてのお話をさせていただいてから、納屋にもどり試飲をさせていただくとともに、余市町やワインについて、そして北海道の食の安全や道民の食に対する危機管理の低さなど、様々なお話を聞かせていただいた。「モンガクナチュール ナイアガラ」と「農家のシードル」を参加者の方が試飲し、「白ワインかと思ったが、味が全然ちがう」と感想を述べていた。最後に納屋とブドウ畑で集合写真を撮らせていただいた。

その後「余市ワイナリー」に向かい、カフェ&ベーカリーでクロワッサンやナイアガラソフトクリームなどの軽食を取り、併設された



図4. リタファーム納屋内部

アトリエを見て余市ワイナリーを後にし、浜中モイレ海水浴場に向かった。夕暮れになる中、海に入ることはなかったが浜辺で過ごし、普段住んでいる地域にはない風景の新鮮さを楽しんだ。

最後に「ヨイッチーニ」に出かけ、女子会プランのコースとリタファームで購入してヨイッチーニに置かせていただいたワインを、ヨイッチーニにいらっしゃるソムリエの方に説明をしていただきながら楽しんだ。メニューは前回と少し変わっていて、「海の幸サラダ」、「イナダのカルパッチョ」、「マルゲリータ」、「ヘラガニのトマトソーススパゲッティ」、「香草スパイスグリルチキンとフライドポテト」、「ゴルゴンゾーラチーズケーキとカタラーナ」であった。「海の幸サラダ」で用いられる海産物はどれも余市産を使用し、「イナダのカルパッチョ」にはバルサミコを使用した醤油ベースのソースが使われていた。今回はピザとパスタの両方をいただき、どちらの品にも、ヨイッチーニのシェフのご実家が栽培されている「アイコ」という品種で糖度が10度以上のトマトが使われていた。「ゴルゴンゾーラチーズケーキとカタラーナ」は、ゴルゴンゾーラを使っているため青カビのような独特の匂いがし、普通のチーズケーキよ

りも弾力があり少し固かった。カタラーナはプリンとアイスの中のようなデザートであり、カスタードの上にばりばりとしたカラメルの層がバーナーで炙られてできていた。

余市を後にする車内では、前回同様アンケートに回答してもらった。19時15分に余市を出発し、参加者を自宅まで送り、企画は無事終了した。

4) まとめ

それまで「あるモノ」に出会ったことのない学生自身が、同じように「あるモノ」に出会ったことのない者が「あるモノ」と出会える企画を用意し、新たな価値を生み出す活動を実施した。この中でも、「あるモノ(者)」である様々な人間と接触を試み巻き込みながら影響を与えあうことで、この活動は進められた。この活動でも初学者が手に入れた「あるモノ」の定量的あるいは定性的に評価することは難しいが、活動に参加した者からのコメントおよび企画者のコメントを学びの成果の一端として紹介する。

①参加者からのコメント

企画終了後のアンケートでは、普段「ワインのおいしさがわからない」という理由でワインを飲まない参加者が、醸造体験や試飲をしたことによって、ワインについての知識を増やし興味を湧かせワインと親しみやすくなった、と回答した。また、「ワインの美味しさも初めてわかり、野菜を食べる機会を通してその美味しさを知り余市の魅力を感じました。満足感も得ることができ、さらに余市が好きになりました」、「ワインの試飲がおいしかったことが一番印象に残った。ウイスキー以外の余市のお酒を知ることができた」、「ブドウの段階からワインになるまでの工程を見、ワインになるまえの状態のものを飲ませていただく貴重な体験もし、余市産の様々な食材を食べられたことが印象に残りました。また行きたい。次はだれかに紹介したい」という印象とともに、「ワインの種類別に、特徴など

を教えてほしい」、「ワインについての基礎知識を簡単でもよかったので始めに教え欲しかった」、「ブドウ狩りをしたかった」という改善点も指摘された。

②企画者によるコメント

この企画では、余市の様々なところを訪れ、その地域の「あるモノ(者)」である地元の方とお話をして、このイベントを完成させた。その際、何度も地域へ足を運び人と関わることの大切さを深く知っていくなかで、余市に「あるモノ(物)」である自然を味わうだけではなく、人と関わることによって、私の中で活動がより良く意味のあるものとなっていった。企画に取り組む前は、外へ出て人と関わるのが自分にとってどのようなメリットがあるのか理解できなかった。しかし、余市の地でとても力強く活動し夢を語るおじさん、仲良く農園をやりながらお店をやりたいと試行錯誤しながら頑張っているご夫婦、余市産の食材を提供しお客さんに対して食材に関する細かい説明やお金では買うことのできないホスピタリティを提供するお兄さん、など言葉では表すことができないほどのたくさんの素敵な人に出会うことができた。

V. おわりに

本稿は、それぞれ研究領域やそのアプローチ方法が異なる5人の研究者によって分担執筆された。中でも経済学的観点から農業の効率性を推計した野原と、初学者のアクティブ・ラーニングを通じた学びについて検討した石川の事例について紹介した。

野原は、農業の効率性という観点から、入手可能な農業生産額、経営耕作地面積、農業就業人口と農家雇用者数のデータを用い、札幌市から等距離にある周辺市町村の農業の効率性を経済学的観点から推計した。その結果、余市町の農業は効率的であることが分かったが、他の市町村に比べて経営耕作面積あたり

の生産額は高いものの、労働資源の最適配分という観点からは、改善の余地があることも分かった。今後、持続可能な農業を行うためにも、各農家が独自に労働力を確保するよりも、町全体で労働資源の有効な活用を目指していく必要があるという課題が浮き彫りとなった。

石川は、「あるモノ」の所有者やその存在を知っている者を知識や経験が豊富な熟達者と位置づけ、「あるモノ」の存在を知らなかった者を知識や経験についての初学者とし、「あるモノ」が持ち得る新たな価値を発見出来る“場”を両者が共に学び合う場と捉えた。その場で初学者と熟達者とが共同して活動することにより、その“場”は初学者にとってアクティブ・ラーニングを通した学びの場と捉えられ、そこでの学びが効果的に現れる実践の事例について検討した。

栗山と岡田は、「あるモノ」の所有者と存在を知った者と思われた地方都市の社会資源を対象にヒアリングを重ねた。その結果、地方都市がもつ歴史的な経緯のなかで洗練され生き残ったストレングスをもった社会資源を再評価し、その地方都市に既に「あるモノ」として捉えた。また、手がける生産物が異なることで近隣にあっても互いに認知してこなかった「あるモノ」の所有者を研究者が結びつけることで、地方都市に「あるモノ」のネットワーク構築と複数の「あるモノ」の交互作用により新たな創造が生み出される可能性があることが分かった。

片岡は、地方都市の教育行政における歴史的遺産を再認識するとともに、地方都市における今日の教育行政の方針や地元高校の教育方針のなかで謳われる地域貢献に向けた取り組みに注目し、主たるアクターとしての若者に着目して考察をおこなった。

以上のことから今後の課題として、地域貢献に参画する「あるモノ」の初学者の裾野を広げるために知識の特色をいかに捉え、その特色を発展させるために如何に「あるモノ」

を活用したストーリーを生み出すべきか、そしてアクティブ・ラーニングを活用した初学者と熟達者の相互作用による新たな価値の創出に向けた活動実践の成果を如何にアクティブ・ラーニングの実践の効果として測定していくべきか、さらには初学者をも巻き込んだ熟達者同士のネットワーク構築および初学者が地域貢献の担い手である熟達者に成長していくために、これらの活動の先にどのようなアクションが必要であり、アクションを進める中でどのように「あるモノ」を活用したストーリーを付加していくか、といった点の解決が重要であると考えている。

なお本稿は、2015年度北星学園大学特定研究費の助成を受けて取り組まれた「地域に『あるモノ』を活用した地域活性化とアクティブ・ラーニングの試み（2015、研究代表者：岡田直人）」による研究成果の一部である。

【参考文献】

- Charnes, A., Cooper, W. W. and Rhodes, E. (1978) “Measuring the efficiency of decision making units”, *European Journal of Operational Research*, Vol. 2, pp. 429-444.
- 岡田直人, 栗山隆, 石川悟, 片岡徹 (2016) 『地方都市に「あるモノ」の社会資源化とネットワーク構築の試み』北星学園大学社会福祉学部北星論集第53号, pp. 179-194.
- 三浦夕佳 (2016) 「イベント企画 ワイン女子会」2015年度北星学園大学文学部心理・応用コミュニケーション学科卒業研究
- 本山絵梨 (2016) 「余市のまちおこし ～星学祭で余市をアピール～」2015年度北星学園大学文学部心理・応用コミュニケーション学科石川ゼミゼミ論集
- 小野寺桃子 (2016) 「余市での夢 ～またここに来たいと思える町を目指して～」2015年度北星学園大学文学部心理・応用コミュニケーション学科石川ゼミゼミ論集
- 農林水産省 (2015) 「生産農業所得統計 長期累年統計」
- 農林水産省 (2015) 「農林業センサス」

