

生活教養学科の教育内容を生かした 短大公開講座の試み

— 下川町公開講座での経験 —

A Pilot Junior College Extension Program based on the Life
Sciences Department Curriculum
: Experiences from the Extension Program in Shimokawa

山口和美・田淵直子
Kazumi Yamaguchi, Naoko Tabuchi

ABSTRACT

Recently in the academic questions have been raised concerning life and the living environment, and there have been calls to develop education from the viewpoint of life studies. At this time an extension program was developed from the perspective of "contemplating local issues together." Today it is thought necessary to foster diverse cultures rooted in local areas. Before implementing on extension program, we must work out the details of "The demand of local produce develop your town."

This report aims to present Shimokawa's extension program as an case study for the purpose of examining how extension programs may be planned and carried out in the future.

The extension program, entitled "Local Consumers' behavior that contribute own Town," offered lectures and cooking demonstrations.

はじめに

北星学園女子短期大学(以下“本学”と略す)は1951年に設置されて以来、キリスト教主義教育に基づき、女子短期高等教育を展開して多くの卒業生を送りだしている。さらに、本学は1982年より地域社会に対する生涯学習を目指して市民向けの公開講座を開催している。山本¹⁾によれば、「公開講座は1992年からはextension program(地域プログラム)として地域社会に対する貢献をはかり、また本学卒業生への生涯学習の機会を広げることを目的として講座の地方展開が実施された」。現在、公開講座は毎年、本学開催2講座と地方開催2講座の4講座を開

催している。そこで、今回は地方開催・下川町公開講座の事例を取りあげ、地方開催での評価と問題点を明らかにすることを試みた。本学においては1989年度から生活教養学科がスタートし、生活学の観点から教育展開を行っている。本学生活教養学科は『国際化、情報化、健康、福祉の向上というキーワードを主軸に、生活全般に関わる幅広い知識と実践的な能力の修得を目指している。生活教養学科1年次には生活に関わる事柄を衣・食・住・情報・福祉・消費生活・生活科学など多様な観点から学び、さらに、関連した講義科目や実験・実習を自ら選択して学習する。2年次からは各自が選択した5コー

ス（食文化、デザイン文化、経済・教養、生活情報、コミュニティ）に分かれて、専門性を追求している。』（本学1999年度用入試パンフレットより）

今回、本学生活教養学科の教育内容（特に経済・教養コースと食文化コースでのカリキュラムの連携）を生かして「地域の課題をともに考える」という視点から公開講座の展開を試みることにした。北海道21世紀の地域戦略として森ら²⁾は自立的で個性豊かな地方文化を創造したまちづくりを取り上げ、地域に根差した多様な文化を育てていくことの必要性を述べている。また、佐藤³⁾は上川北部地域の発展方向について、地域振興のためには地域住民が自分自身で展望を見出す必要がある、地域実態を住民自らが直接把握することが求められていると説いている。しかし、地域住民は地元の産物が自分たちの生活にどの位使われているのかを把握しているのだろうか。例えば、地元の産品が地域住民の消費生活に生かされている場合、又は生かされていない場合の違いは何であろうか？さらに、後者の場合の問題点は何であろうか？こうした観点からいえば、「地域の課題をともに考える」公開講座では、生活学に則し、「地元の産品を生かしたまちづくり」を検討することが1つの課題となりうると考える。

本研究は1998年度9月に開催された地方開催・下川町公開講座の事例を報告・評価し、今後の公開講座の展開の可能性をとりわけ生活教養学科における教育内容を踏まえて検討することを目的としている。

2. 下川町の概況

下川町は北海道上川北部地域に位置し、北見山地と天塩山地に囲まれた名寄盆地にある。年間平均気温4.1℃と寒冷であるが、最高気温30℃以上、最低気温-30℃以下に達し、1年を通してみると寒暖の差が大きい。また、降水量は

1,200mm、降雪状態は10月から4月までの半年間続き、平坦部でも150cmの積雪がある。

下川町の面積は総面積（64,420ha）のうち森林が89.6%、農地が7.1%であり、森林の占める割合が極めて大きい。森林のうち国有林が約9割を占めることから、営林署を中心とした林業・木材産業が下川町の基幹産業である。実は、下川町には銅鉾山があり、戦中・戦後初期には隆盛を極めていた。総人口も1960年には15,500人余のピークに達し、現在の3倍以上であった。しかし、鉾山は輸入鉾石に対する競争力を失い、1983年に事実上の閉山に至り、町人口の急減という危機に直面した。さらに、5年後の1988年には2つの営林署が1つに統合され、旧国鉄名寄線（名寄-興部）も廃止され、過疎と町経済の縮小という深刻な問題が表面化した⁴⁾。

こうした困難な状況の中で、下川町は町おこしの成功例として全国的な注目を浴びている。ひとつには、お金をかけずに町民自身が楽しむ極寒の祭りを「アイスキャンドル」で有名にしたことである。アイスキャンドルは、バケツと水さえあればだれでも作れる氷の「容器」を逆さまにして、内部にろうそくを灯したものである。しかし、それらを並べるだけで、幻想的な風景をつくり、「寒さ」というデメリットをみごとに有用な資源に転じた「逆転の発想」の好例である。町職員の名刺にもカラー印刷でアイスキャンドルが輝きを放っており、極めて安いコストで町を効果的に印象付けている。もうひとつには、森林資源の造成と木材関連産業の振興の数少ない成功例として、関係者の熱い視線を集めていることがある。

例えば『この5年間（1996年現在-引用者-）をみても、やはり目をひくのは、林業に若者が帰っていることである。北海道全体でも、この町と似た林業の町でも林業関係の就業者が減少しているのに、下川町だけが増えている。

下川町の総面積の約9割が森林であり、林業抜きの町づくりはできない。さらに国有林が森林の約9割近くを占めるなかで、町が国有林を少しずつ買い取り、植林と保育に40年ほど取り組んできた。現在、町有林の面積は3,005haになり（森林組合資料によれば3,000haの達成は1998年度－引用者－）、他に分取林が260haある。原田町長がまだ若いころ、役場の職員として関わって以来の永年の蓄積が、林業関係の就業者増加の下地になっている。町有林を60年サイクルで毎年平均50haずつ伐採していくとして、一巡したときには、また60歳の樹木に成長している計算になる。これを「法正林」⁵⁾という。安定的な林業経営が継続され雇用の場が確保されていく。下川町は日本でおそらく初めて「法正林」を実現させたのである。⁶⁾という評価である。また、森林組合が事業主体となって、カラマツ間伐材を原料とした「炭焼き工場」や一般材の「集成材工場」を建設して順調に運営し、視察ラッシュとでも呼ぶべき関心を集めている。炭はアウトドアブームの中で需要を伸ばし、炭の副産物である炭粉や木酢液・土壌改良材・消臭剤、あるいは丸太材も着実に販路を伸ばし、集成材も多種多様な製品に取り組んで健闘している。こうして「林業の町」「木材の町」として、「人づくり、土づくり、森林づくり」をキーワードにした町づくりが進展しつつある。こうした先進的な町づくりは、北海道の自律的な産業形成を目標とする「北海道産業クラスター創造研究会」⁷⁾によっても高く評価され、十勝地域・北見地域に次ぐクラスター・プロジェクトとして白羽の矢を立てられている。

林業の陰に隠れて地味な存在の農業であるが、これもまた堅実な展開によって中山間地農業の展望を考える人々から注目されている。下川町は、北限稲作地帯に位置し、中核的農業地帯のように大規模プロジェクトの導入もかなわない地域である。こうした中で、うるち米から

もち米に稲作を100%転換し、隣町の名寄とともに野菜に取り組んで、特にサヤエンドウ・サヤインゲンでは道内トップクラスの産地に成長している。また、道南地方では生産が激減したグリーンアスパラの生産を保ち、以上の3品目の出荷額はそれぞれ1億円の大体にのっているという。他にもネギ類・ニラ・スイートコーン・ピーマン・カボチャ・加工用パレイショ・タマネギ等の生産が定着している。これらの野菜は、部分的には地元市場に向けられるが、主として大都市・府県向けであり、大都市の指向にあわせた生産・流通となっている。また、ダチョウの一種であるエミューを肉畜として導入する試みが取り組まれ始めたところである。

下川町の商工業は小規模であるが、トマトジュース「元気」と手のべめん（うどん、そうめんなど）の質の高さには特筆すべきものがある。また、山菜缶など新たな特産品づくりに取り組んでもいる。ただし、商業・サービス業の状況は厳しい。すなわち、隣接の名寄市までは車で約30分、下川は名寄の通勤通学圏であるため、最寄り品の買物でさえ名寄まで出ることが普通になっている。また、道北の中心都市・旭川市までも車で約2時間であり、買い回り品は旭川で購買する町民も多いからである。

1. 下川町ブレ調査

公開講座『地域の消費生活とまちづくり』の構成を検討し、資料を収集するため、講座に先立って、下川町教育委員会のご協力をいただき、ブレ調査を行った（1998年8月25日）。地場産業に関するインタビュー及び見学を手法とし、下川町の状況を把握することを中心に計画した。調査箇所は（南）たばた商事・たばた製麺（下川町手のべ製麺共同組合の有力メンバー）、下川町農協（JA下川町）野菜集出荷場、下川町森林組合製材工場・集成材工場および炭焼き工場、下川町農産物加工研究所（トマトジュース

「元氣」製造元)、地元のスーパーマーケットなどであった。

製麺工場見学では手のべめんの由来・コシがきわめて強いという特徴、製品名「しも川」に対するこだわり(下という漢字を使わない)、製麺業者が共同組合を結成し、共通ブランド・包装材を用いていること、主に贈答用品として直送する等の流通の様子を伺った。また、早朝に作業する必要から作業過程は見学できなかったが、機械の説明を受けながら、乾燥中の麺を特別に見せて頂き、1本の麺を何メートルにも伸ばしていく製造過程を理解することができた。

JA下川町では、大きな体育館のような集出荷場で女性パート等による小ネギ・サヤエンドウの選別・包装作業を見学した。その上で青果担当の課長に話を伺い、労働力の高齢化対策としてサヤエンドウ・インゲンの導入が進んだこと、逆に重量野菜(カボチャなど)の生産が難しくなっていること、所得を確保するためには大消費地向けの生産・流通が不可避であること等のレクチャーを受けた。特に、府県の市場の要求からサヤエンドウに実が入る前に収穫しなければならず、日持ちをよくするためには収穫後に予冷が不可欠であること、味も栄養価も、ある程度実が入って「収穫したて」の方が優れているはずなのに、そうせざるをえないことが強調された。さらに、府県市場向けに栽培・出荷したサヤエンドウは地元での評判が必ずしも芳しくない(特に価格)、他の品目も含めて地元スーパーに出荷した試みはうまく行かなかったという話は、公開講座の展開に大きなヒントを提供してくれた。

下川町直属の農産物加工研究所では「桃太郎」品種を使ったトマトジュースの加工について説明を受けた。当初は、野菜のハネ品(規格外)を有効に活用できればということで様々な試行錯誤を経たが、現在はジュース向けの契約栽培

を実施、天然塩を用いてマイルドな旨味を追求したことを、当方も賞味しつつ理解した。実は、桃太郎は完熟品種として開発され、その高い糖度と癖のない風味から市場に歓迎され、爆発的に普及した品種である。ただし、完熟品種といっても完全に熟してしまうと日持ちがしないため、一般には程々のところで収穫・出荷されている。しかし、ここではジュース専用として皮がはじける寸前まで熟度を追求し、甘味も風味も申し分のない条件になっている。⁹⁾

町の助成を得て改築した小規模スーパーでは小売業の実態について知ることができた。

以上のプレ調査は、全体としてきわめて有意義であり、これを踏まえて筆者たちは打ち合せを繰り返し、公開講座の構成・内容を確定していった。また、プレ調査ではスライド用の撮影を行い、講演Ⅰ、Ⅱの中で生かすことにした。

2. 公開講座の計画・実施・評価

公開講座は『地域の消費生活とまちづくり』をテーマとして、1998年9月26日(土)13時30分~16時30分、下川町公民館において開催された。公開講座は同時に下川町タウン・スクールも兼ねており、公開講座の対象者は消費者教育に関心のある一般の方、定員は50名とした。本学同窓会や下川町教育委員会、下川町消費者協会のご協力を得て、町内だけではなく、広く近隣市町村民に参加を呼びかけた。この公開講座は地域の課題をともに考える視点から特に「地元の産品を生かしたまちづくり」を主題とした。講演Ⅰ(前半)は「消費生活とまちづくり」、講演Ⅱ(後半)は「栄養的に良い食事」というテーマで有機的連携を図りながら実施した。それぞれの講演における計画・実施・評価の状況は以下のとおりである。

1) 講演Ⅰ「地元の産品を使う消費生活とまちづくり」

(1) 計画

講演Ⅰは、1. まちづくりとは？、2. 大都市中心の流通のしくみ—木材と野菜を例として—、3. 「地元の産品」をどう使うか、という3項構成での講演を計画した。1では受講者に、都市の力を利用してまちづくりをするのではなく、「地元産品を地元で使おう」「地元で地元を楽しもう」と呼び掛け、「小さな町だから主体的な町づくりが可能であり」「地元ですでに宝がたくさんある」という意識転換を促す。その際、プレ調査で準備したスライドや地元スーパーで直前に購入した野菜等を見せる等、視覚教材を活用することにした。2では現代の消費財流通の構造が大都市中心に作られていることを、木材と野菜を例に、OHPを利用して解説する。これを受けた3では、具体的に「地元産品」を意識的、積極的に使うにはどうしたらよいかについて提案する計画とした。特に「割高」な地元産品を購入する行動は、学習なしでは困難であり、「品質に見合った価格とは何か」「価格の高低をいかなる基準で判断すべきか」について、短大講義「流通マーケティング論」や「食品マーケティング論」の内容を応用しつつ、具体例を中心にレクチャーする予定を立てた。

なお、下川町教育委員会より、やや年齢の高い主婦が大半であるという参加予定者の情報を得ていたため、講演はできるだけ平易に実生活に則して組み立てることとした。

(2) 実施

90分という講演の時間は、受講者にとって決して短いものでないところから、なるべく多彩な教材を用い、メリハリの効いた展開を心がけたが、結果的には用意した教材に比べ、やや時間不足となった。とはいえ、計画した通りの3項展開で実施でき、スライド映写ではなごやか

な雰囲気を作ると同時に、受講者の関心を引き出すような効果をあげられた。例えば、映っている方の名前を会場に尋ねるなどのやり取りで雰囲気を盛り上げ、はち切れんばかりに熟したジュース原料のトマトを映すことで、下川町のトマトジュースの質の高さを印象付けることができた。特に、集荷用コンテナに生産者の名前が入っていたことは、トマトジュースを飲むことはその生産者の再生産を支えることになるという事実を、よく伝えたのではないと思われる。また、野菜や麺の実物を手にしながら講義を進めたことは、「日常生活が地元経済に与える影響が、消費者が思っているよりも大きい」というポイントを伝える一助になったといえよう。

惜しむべきは、OHPの活用ができなかったことである。抽象論を含む2の部分をOHPを多用して理解を図ろうとしたが、機器の都合で利用できず、急きょ、プリントにして配布した。白黒プリントでも基本的な事項は伝わったと思われるが、OHPのように指差しをしながら話を進めたり、カラーを用いて強調したり出来ないで、やや効果は落ちたといえる。

(3) 評価

受講者の受講態度は模範的であり、講演の進行にきわめて協力的であった。講師の立場からすると、人数(後述)も適当であり(公開講座全体として評価するとまた別の結果が出るだろうが)、会場の隅々まで見渡せるところから、非常に進行しやすかった。

全体として地元の町づくりを批判するよりも、よい点に着目し、何が良いのかを解説する手法とした。また、提言についても指示的な伝え方でなく、ソフトに提案するよう努力した。これらは、日常の筆者の短大講義において、強い現状批判を行い、学生自身にも反省を迫っているあり方とは異なっている。というのも、す

で生活者としてキャリアを積んでいる受講者には敬意を払うべきであり、地元の町づくり・地元経済のあり方は、複雑な背景があってそうになっていることを理解すべきと筆者が考えているためである。

また、今回の講演がスムーズに進行したのは、前もって受講者の階層的特徴を調べて頂き、それに適した組み立てをしたためであり、下川町教育委員会の配慮に感謝したい。

2) 講演Ⅱ「栄養的に良い食事とは?～地元の素材を生かして～」

(1) 計画

講演Ⅱは、下川町の特産物を生かした食物にはどのような栄養学的効果があるのかを中心に検討し、講演Ⅰ（前半）において用いられた地元の素材を生かした料理の献立紹介を計画した。これは受講者が日常生活に生かしていけるよう調理方法の工夫に重点をおいた為である。講演Ⅱでは、当初参加者が自ら実習を通して得た経験（例えば調理実習やグループワークなど）を通して展開していくことを計画した。しかし、時間配分が全体で約90分位であり、調理実習～試食～評価までの一連の流れを行うには時間的に不十分ではないかと考えられ、栄養学的な講話の中に調理デモンストレーション及び試食という内容を展開していくことになった。さらに、受講者がただ、聞くだけの一方的な参加ではなく、何か自ら取り組む経験の必要性を考え、今回は全員参加の下川町クイズを行った。

(2) 実施

講演Ⅱは実際に際して、短大講義の「食生活論」の内容である望ましい食生活づくり（厚生省・健康づくり）から展開することにした。

栄養学的な講話は目標として「多様な食品で栄養バランスを」（厚生省・健康づくりのための食生活指針）を取り上げ、下川町の特産物を

生かして考えるということに設定して実施した。講話の項目は、以下のとおりである。

- ア、スライドを用いて下川町の特産物を考える
- イ、日常の食事に用いられる食品数の数え方
- ウ、調理方法の工夫
- エ、望ましい食生活づくりとは?
- オ、下川町クイズ
- カ、調理デモンストレーション及び試食

下川町クイズは主に下川町の特産物を取り上げて、栄養学的にどのような特徴があるかを中心に行った。クイズ解答数は10問であった。

調理デモンストレーション及び試食については、下川町で生産されている野菜（かぼちゃ、人参、とうもろこし、玉ねぎ）、手のべうどん、地元の豆腐店が製造した手作り豆腐などから実施献立を考えた。実施献立はうどんを使ったおつまみ、かぼちゃを使ったお菓子、豆腐と野菜のおかずの3品を取り上げた。調理は地元の方にお手伝い頂いて事前に調理実習室ですませ、会場では口頭で調理法の説明をしながら、試食用トレーをまわした。

(3) 評価

講演Ⅱは約90分という時間の中で実施したが、次回への課題はどのようなことが挙げられるのだろうか。今回は視覚的教材としてスライドを用いたが、その他OHPの使用も予定されていたものの、OHPは機器の関係上使用ができなかった。OHPについては前述（講演Ⅰ）のとおりであるが、やはり講演は分かり易さや見やすさを追求するにはスクリーンにカラーOHP表示などの利用が効果的ではないかと考察する。下川町クイズでは全問正解者が3名おり、出席者全員がクイズに参加してくれた。このように出席者が自ら取り組んでくれる内容は講演を受け身にならないで受講する為にも必要ではないだろうか。

この全問正解者の3名には調理デモンスト

レーションを行った献立（うどんを使ったおつまみ、かぼちゃを使ったお菓子、豆腐と野菜のおかず）の命名権を贈呈したところ、3名それぞれが献立に名前を付けて下さり、公開講座後に本学へ送って下さった。献立にはうどんを使ったおつまみ「カリッとうどん」（下原真理さん）、かぼちゃを使ったお菓子「パンプキンぱん」（千葉真由美さん）、豆腐と野菜のおかず「ヘルシーミックスしゅうまい」（箕島とも子さん）という名前が付いた。また、本学からはこの命名を受けて、本学公開講座担当者より、命名の感謝状が下川町の3名に送られた。このような公開講座を通して、受講者と本学との交流ができたことは大変有意義であったと思う。

今回、計画するにあたって講演Ⅰと講演Ⅱの担当者の中で互いに話し合いを持って役割分担を進めることができた。公開講座を開催するには、複数の講演における内容の連携や本学と当該市町村担当者との打ち合わせなど互いの連絡を密に行うことによって、よりよい効果が期待できるのではないだろうか。

3) 公開講座・今後の課題

下川町公開講座の当日出席者は30名、うち男性は1名であった。参加申し込み者（32名）の年齢構成は30歳代2名、40歳代8名、50歳代7名、60歳代11名、70歳代2名、80歳代2名であった。今回は女性の割合が多く、年齢層が高かった。これは、開催時期が諸般の事情から農繁期にぶつかってしまったことと、おおいに関係していよう。さらに、週休2日が普及していない地方では、土曜午後に開催することが適当だったかどうか、今回は託児所を設けなかったが、これを設けると参加者層の拡大が見込めないか等、検討すべき課題は多い。また、年齢構成から時間配分はどのように考えるとよいのかを考察する必要もある。

今回の公開講座は参加者数は当初50名を予定

していたが、この50名という人数ではどのように展開されるのが好ましいのだろうか。今回のような講演の形態が望ましいのであろうか。今後は小規模での開催であれば一人一人の参加者が自ら取り組むことができるような講座内容の展開の可能性も考察する必要がある。

また、今回の公開講座は修了後、下川町スタッフと本学との懇談会がもたれた。懇談会において今回の反省や下川町の要望が話されたが、受講者の感想はどうだったのだろうか。例えば、公開講座後に受講者アンケートなど感想をきく場がもたれることも必要と考察する。

さらに、地方開催・公開講座の内容について今後は何を伝え、何を共に考えることが求められているのだろうか。今回のテーマはまちづくりであったが、前述の市立名寄短期大学道北地域研究所の「地域と住民」によれば、まちづくりに関して様々な職種が関わり合い、多様な角度から検討されている。そこで、今後の公開講座は本学生活教養学科の教育内容を生かし、様々な分野から、複合的に組み立てることが可能であろう。今回は経済（消費生活）と食生活という組み合わせであったが、衣生活×食生活、住生活×消費生活、生活情報×コミュニティづくりといった組み合わせも考えられる。さらには単独の講座と継続性のある講座など多様な観点からの展開の可能性が検討できる。

根本的には、公開講座には「地域で社会や家庭を担う人材の育成という教育成果」と、「事業としての成果」というバランスをどのようにとるのかという課題が常についてまわる。従って、公開講座という枠内の教育であって事業であることの二面性をどのように捉えてより効果的な講座を計画していくかが問われていると思われる。

おわりに

下川町公開講座は本学生活教養学科の教育内

容を生かし、地域の課題をともに考える視点から特に「地元の産物を生かしたまちづくり」を中心に実施した。本研究は今後の公開講座はどのような講座を計画・実施すべきであるのかについて検討することを目的に、「地域の消費生活とまちづくり」をテーマに消費生活と栄養学の講演の報告、考察を行った。今回の公開講座はねらいどりの効果をあげ、さらに実施後、参加者と担当者との献立ネーミングのやり取りがあり、大変実りある結果に終わることができた。何よりも担当者が下川町公開講座を楽しんで行い、多くのことを下川町公開講座から学ぶことができた。今後の公開講座をが今回の経験を踏まえ、さらに生活教養学科の教科内容を生かした展開として、継続されることを望みたい。

最後になったが、本研究をまとめるにあたりご協力下さった下川町教育委員会・下川町役場、下川町消費者協会、プレ調査でお世話になった各所の皆様に、心より感謝の意を表したい。さらに、講座の当日も同行して頂いた本学同窓会・公開講座を企画した本学エクステンションセンターのスタッフにも、記して感謝したい。特に、特任職員の佐々木さんには、公開講座の準備・調理スタッフとしての援助・事後的な連絡等で献身的な働きを頂いたことをここに記し、謝辞とする。

註

- 1) 山本順子：北星短大紀要第29号、1-13 (1993)
- 2) 森 雅人：地域文化の創造と地域戦略・ネットワーク時代のまちづくり、北海道環境文化研究センター編、北海道21世紀の地域戦略、札幌国際大学 (1998)
- 3) 佐藤 信：上川北部地域の発展方向－『名寄市における将来人口推計』をもとにして、－市立名寄短期大学道北地域研究所、地域と住民第15号 (1997)
- 4) 下川町森林組合：下川町有林経営概要
- 5) 法正林＝ほうせいりんとは、normal walt の訳語。「法正林」とは樹木の齡構成をバランスさせて、伐採と植林を永久に繰り返すことができるような経営システムを確立した森林である。』保母武彦：『内発的発展論と日本の農山村』岩波書店p.p.166～167 (1996)
- 6) 保母武彦「ここがちがう人が住みつき帰ってくる村“山”で元気を取り戻した二つの中山間地」、農山漁村文化協会『現代農業』五月増刊号 (36号)、1997年5月1日
- 7) 北海道産業クラスター創造研究会は、北海道経済連合会内に事務所をおき、産官学の共同体制で北欧型の産業クラスターづくりをすすめる組織である。
- 8) 北海道農業研究会中山間部会が調査中
- 9) ちなみに道内トップのトマト産地である平取町でも桃太郎を原料としたトマトジュースを製造し、「ニシパの恋人」ブランドで販売しているが、これは生食用トマトの規格外品を用いている。

参考文献

- (1) 市立名寄短期大学道北地域研究所：地域と住民第9号 (1991)
- (2) 新田賢治：地域の特色と様々の人々の連携がよい地域をさぐる：市立名寄短期大学道北地域研究所、地域と住民第11号 (1993)
- (3) 下川町振興課商工観光係：SHIMOKAWA GUIDEBOOK
- (4) 下川町役場：1995下川町勢要覧

資料編

1. 公開講座ちらし
2. 公開講座の写真
3. 下川町の地図

資料1

1998年度 北星学園女子短期大学公開講座

(兼) 下川町タウン・スクール
テーマ 『地域の消費生活とまちづくり』

北星学園女子短期大学は、それぞれの地域で社会や家庭を担う、有為な人材の育成に努めて参りました。今回は、下川町の協力を得て、本講座を開設させて頂きます。

現代の生活は、有り余るモノに囲まれ、一見、とても豊かです。「消費者は王様」という言葉通りのようにも見えます。でも、それは本当でしょうか。「こんなものかな」というあきらめの気持ちを捨てて、消費財の価格・品質・安全性を見直してみてください。生活のあり方をちょっと振り返って見て下さい。

一方、下川の町を始め、近隣の町は元気でしょうか？ 町が元気になるには、地元の産業が元気でなくてはなりません。皆さんの生活には、地場の産品がどのくらい使われているのでしょうか？

もし、あまり使われていないとしたら、何が問題なのでしょう？ 一つめの講演では、こんなお話をしたいと思います。

二つめの講演では、地元の素材を生かして、かつ栄養的にも良い食事をつくるにはどうしたらよいかについて、お話しします。都市に住んでいる者から見ると、地元の素材は宝の山です。

宝の山の生かし方をいっしょに学んでみませんか？

プログラム

9月26日(土) 13時30分～16時30分



講演

「地元の産品を使う消費生活とまちづくり」

講師 田淵 直子 (本学専任講師)



講演

「栄養的に良い食事とは？～地元の素材を生かして～」(調理実演を含む)

講師 山口 和美 (本学専任講師)

場所 下川町公民館 (上川郡下川町幸町95)

共催 北星学園女子短期大学、下川町公民館

後援 北星学園女子短期大学同窓会、下川町教育委員会、下川町消費者協会

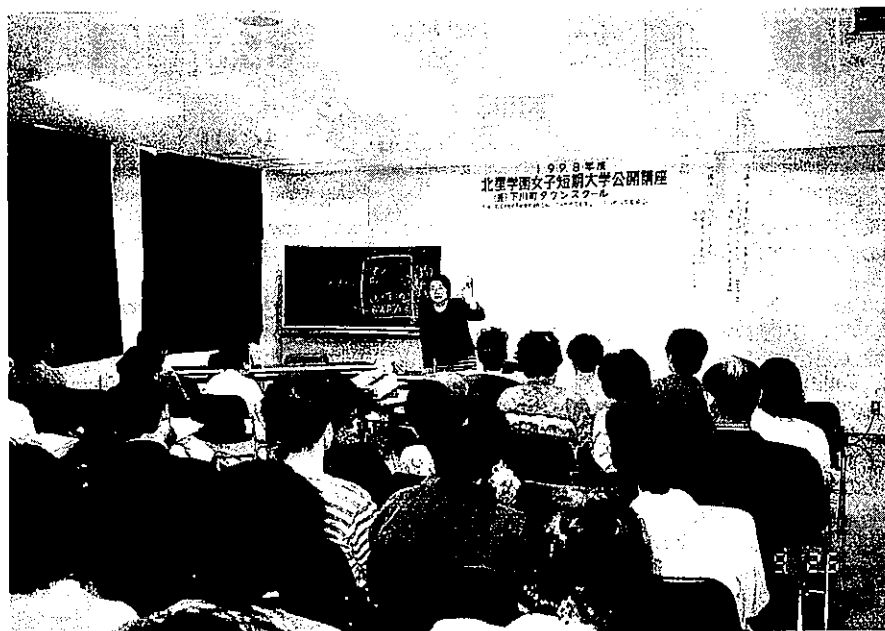
対象 消費者教育に関心のある一般の方

定員 50名(先着順)

申込み 参加希望者は、9月22日(火)まで、下川町公民館にお電話でお申し込み下さい。
TEL. 01655-4-2511 内線 515

受講料 無料

資料 2



講演 I



講演 II

