

# 地域未来 デザインセンター レター

No.  
1

Community Future Design Center

●デザインセンター設立にあたり ●やない製麺と福島大学食農学類の共同開発による「あおさ香る力(ちから)めん」の試作から完成まで、そして今後の展開  
●令和4年4月 地域未来デザインセンターを設立 ●福島大学と小野町との包括連携協定について ●書籍紹介 ●研究室紹介

2022年4月1日、新たに「福島大学地域未来デザインセンター」(以下デザインセンター)が立ち上がりました。これまで産学官連携、地域連携、生涯学習に貢献してきた「地域創造支援センター(CERA)」、東日本大震災以降福島復興支援に力を注いできた「うつくしまふくしま未来支援センター(FURE)」を組織統合する形で、福島大学に寄せられるより広い様々な課題への効率化を図るものと受け止めています。ただ、新たに起動したデザインセンターですが、これまで福島大学との協定に基づき進められてきた活動、松川資料室等貴重資料の管理等CERAの事業、相双地域支援サテライトや避難所運営教育研究(さすけなぶる研究会)等FUREの事業はデザインセンターに引き継がれます。また、各センター客員研究員・学内兼務のセンター研究員も、デザインセンターに協力をいただくことになりました。

しかし、CERA及びFUREの多くを引き継ぐというばかりではなく、デザインセンターの特色は21世紀型課題や福島県の将来像に向けた多くのプロジェクトをプロデュースしていくことと想起しています。福島大学の英知と外部の人智を合わせながら、我々から問題解決の提起とアクションを起こしていくというスタイルを形成したいと思っています。それらプロジェクトを支援するための組織として、プロデュース部門と学類調整部門を組織的に配置し、とりわけプロデュース部門には「(スマートシティを含む)地域・まちづくり担当」「復興創生担当」「教育・資料室担当」「企業連携担当」「自治体政策担当」「IR・データサイエンス担当」将来的には「ファンドレイジング担当」のマネージャーを配していきます。学類調整部門においても、ワンイシュー型からのプロジェクトに学類の枠・学内人材にとらわれず人が結集できる仕組みを整えていきたいと思っています。いわゆる、社会の課題を解決するプロジェクトを形成するのがデザインセンターの機能の一つです。

継続事業を中心にデザインセンターは動き出していますが、新規機能を動かしていくための人的体制も確実に整えていくところです。副センター長の岩井秀樹先生(経済経営学類)はイノベ

## デザインセンター 設立にあたり



福島大学  
地域未来デザインセンター  
(CFDC)センター長

すずき のりお  
鈴木 典夫

ーション人材の育成に信頼の足るところですし、これまで福島大学でカバーしきれなかった事業開発分野、地域デザイン分野の専任教員の人事も進めています。さらに、スマートシティ構想や地域IR、データサイエンス分野、自治体政策マネジメントでは、クロスアポイントメント制での任用や非常勤任用、派遣による人材を配置すべく調整を行っています。このような人的配置によって、各種プロジェクトの支援ができるようになっていくところです。

また、デザインセンターで重要になるところは、「起業・産業開発人材育成機能」だと思っています。起業・事業開発・イノベーション教育を進め、学内外の新たな産業/新規事業の支援(アントレプレナー支援)も未来デザインには欠かせないものです。学内においても、大学院教育(イノベーションリテラシー、イノベーションコア)の協力ができるようにしていくところです。

さらに、これもデザインセンターの柱の一つと言えるイノベーションコモンズでは、自治体や企業・団体の共創空間であるワーキングスペースを整え、多種多様な関係性と発想から新たなプロジェクトや事業が開発されるプラットフォームを創り出したいと願っています。一方で、市民とのコミュニケーションを進める場として、市民活動を支援する場として、市民の学びの場として、文化も含めた多様な領域で幅広い年代の人々が参加する開かれた講座展開していきたいと考えています。

現在、学校教育臨床センターの1階・2階部分をデザインセンターとして改修すべく事を進めています。ウクライナ・ロシアの外交事案の事情が、資機材の調達に影響を及ぼしており、この件については遅れを見られますが、デザインセンターの本格始動に向け、福島大学が考えるデザインセンタービジョン、プロジェクト発足支援の具体化、イノベーションコモンズでの具体的事業も次々と明らかにしていきたいと思っています。各教員の皆さんにおかれましても、取り組みたいプロジェクト(持ち込型、起草型)を積極的にご相談いただければと思っています。皆様からのご協力、積極的関与を希望しております。

## ◆書籍紹介◆

### 福島大学グローバル人材育成企画委員会編 『東日本大震災からの復興に向けたグローバル人材育成』 (2022年3月発行)

2011年4月に発行された、産学連携によるグローバル人材育成推進会議報告書「産学官によるグローバル人材の育成のための戦略」が定義する「グローバル人材」とは、「世界的な競争と共生が進む現代社会において、日本人としてのアイデンティティを持ちながら、広い視野に立って培われる教養と専門性、異なる言語、文化、価値を乗り越えて関係を構築するためのコミュニケーション能力と協調性、新しい価値を創造する能力、次世代までも視野に入れた社会貢献の意識などを持った人間」である。この雲を掴むような理想に対して、福島県の「東日本大震災からの復興」という目標を学生に意識させることで、具体的な教育プログラムへと昇華させたのが、本書で紹介されている福島大学のグローバル人材育成プログラムである。本書は、3部13章から成り立っており、そのすべてに通底しているのが、福島という地で起こった「他人事」を「自分事」として考えてもらうために奮闘する学生と教員の姿である。また、渡航先がアジア、ヨーロッパ、北米と英語圏に偏っていないことも、このプログラムの特筆すべき点である。一部記述が重複している部分はあるが、多様性に満ちた地球社会で生きるとはどういうことか、またそのような市民を育てるための教育はどうあるべきかを考える上で、本書が有益であることは間違いない。コロナ後の世界で学生たちの活動が再開される日が待ち遠しい。



(経済経営学類 福富 靖之)

## ◆研究室紹介◆

### 人間発達文化学類 植田 啓嗣 研究室



皆さん、はじめまして!人間発達文化学類で教育学・比較教育学分野を担当しております植田啓嗣(うえださとし)と申します。私は、これまで「タイにおける教育機会均等と多文化共生教育」をメインテーマとして研究してまいりました。この中には二つの問題関心が含まれています。

一つ目は、社会的に弱い立場にある子どもたちの教育機会の確保と教育の質の保障に関することです。タイは日本と比べて人々の間で貧富の差(ジニ係数)が大きく、少数民族もたくさんいます。私はこれまでタイの田舎で比較的貧しい家庭の子どもや少数民族の子どもが多く通う学校を中心にフィールドワークをしてきました。このような学校は小規模なところが多く、教員数や予算が少ないため、教育の質に課題が見られます。

二つ目は、少数民族のアイデンティティ・言語・文化に関することです。タイ政府は近代学校成立以降、国民統合を教育の第一の目的としてきました。今は少数民族にも対しても学校教育が行われているのですが、「タイ化」を目的とした学校教育を通して、少数民族もタイ語を話し、タイの文化様式に染まることで、少数民族固有の言語や文化が失われるのではないかと危惧されます。そのような問題意識の中で、私は少数民族の子どもたちを対象としてアイデンティティ・言語・文化に関する研究を進めてきました。

前任校では学生たちをタイに連れて様々な経験をさせてきました。コロナ禍が落ち着いたら、福大生とタイ、福島とタイをつなぐような仕事をしたいと考えております。

地域未来  
デザインセンター レター

国立大学法人福島大学  
地域未来デザインセンター  
Community Future Design Center

2022

No.1

地域未来デザインセンターレターは大学と地域の交流をはかるかけ橋として創刊しました。

〒960-1296 福島市金谷川1番地 TEL024-548-8012 FAX024-548-5244  
E-mail:renkei@adb.fukushima-u.ac.jp

地域未来デザインセンター

検索

2022年8月

国立大学法人福島大学  
地域未来デザインセンター

# やない製麺と福島大学食農学類の共同開発による「あおさ香る力(ちから)めん」の試作から完成まで、そして今後の展開

## 食農学類 農業経営学コース 准教授 林 薫平

2022年4月の本学の定例記者会見で発表した「福島大学・やない製麺 共同研究による新製品『あおさ香る 力(ちから)めん』完成と発売開始」について、報告します。

この製品は、相馬市の松川浦産のアオサノリ(ヒトエグサ)と、福島県産の準強力粉の小麦「ゆきちから」を合わせた乾麺(ひやむぎ規格)を、福島市内の老舗やない製麺の手延べ技術により製造することに成功したものです。

前段階として、2019年度、私が経済経営学類の専門演習を受け持っていた時に、学生たちが、福島県商工会館寄付金による地域活性化活動助成を受けたことがあります。活動内容は、「福島県の沿岸漁業の復興に向けた県内流通の取り組み」と題して、相馬市産のシラス・アオサノリを、福島県産の小麦ゆきちからのピザ生地の上にトッピングして石窯で焼く「シラスとアオサのゆきちからピザ」を製作し、県内で普及していこうと試みたものです。

福島県産の小麦ゆきちからは、準強力粉で、南相馬市でも震災後に栽培が広がりつつある復興の重要な食材であると考えており、この小麦粉は、製パン・製ピザ適性もち、甘みと旨味があってよい味わいになることに注目しました。ピザは、同年度に県内で開催された「おさかなフェスティバル」に出品して高い評価をいただき、ゆきちからを、水産物と合わせて調理していくことには大きな手ごたえを感じていました。

この成果を基に、2020年度に、優れた製麺技術をもつ老舗・やない製麺と協議を重ね、ゆきちからの小麦粉にアオサノリの粉末を練り込んで製麺できないかと検討に着手しました。

さらに、2021年度に福島市の産学連携事業の採択を受け、「福島県産原料を用いたオリジナル麺製品の開発と販売促進プランの策定」を実施しました。この助成により、本学の食農学類の中に、小麦や海藻成分の分析や、地域農業・マーケティングの専門家を交えた検討チームを組織しました。また、相馬市でアオサノリの様々な加工品の企画・製造や、業務用の粉末加工などを手がけているマルリフーズとの連携ができました。

最終的に、アオサ粉末を重量2%だけ小麦に練り込むアオサ麺を完成させ、パッケージやネーミングを、「福大・水産クラブ」と称する本学学生の有志のグループが、試作品の試食を重ねながら一緒に検討してアイデアを出し合い、2022年3月に、「あおさ香る 力(ちから)めん」商品完成に至りました。

本商品は、アオサの風味がしっかりと発揮されて、松川浦の海の潮風の香りを感じられるとともに、小麦の味わいがそれを支えていて、福島の大地の力強さや小麦畑のある美しい田園風景が目に見え、よいものになったと思っています。

ゴールデンウィークから販売を開始し、とくに浜通り地域では早くも人気商品になっており、手応えを感じています。

食べ方も、冷たく皿に盛って麺つゆにつけるソーメン風を基本としながらも、トマトソースとあえるパスタ風など、様々な工夫を進めています。また、小名浜海星高校生たちがつくっている人気のサブ缶を、トマトソースと合わせて麺にかける“地中海”風など、福島県内の水産物とも色々な形で連携していく予定です。

今年9月に、相馬市の沿岸部などに大きな被害をもたらした3・16大地震から半年を迎えます。その時期に、アオサの麺を活用して、相馬の皆さんと一緒に、何か元気が出るような催しを計画したいと考えています。



アオサノリ粉末を練り込んで手延べにより製麺する工程(一部)



# 令和4年4月 地域未来デザインセンターを設立

～福島発のオープンイノベーション/地域のイノベーションオフィスをめざす！～

福島大学では、「地域創造支援センター」と「うつくしまふくしま未来支援センター」を発展的に統合し、令和4年4月に新たに「地域未来デザインセンター(以下デザインセンター)」を設置しました。

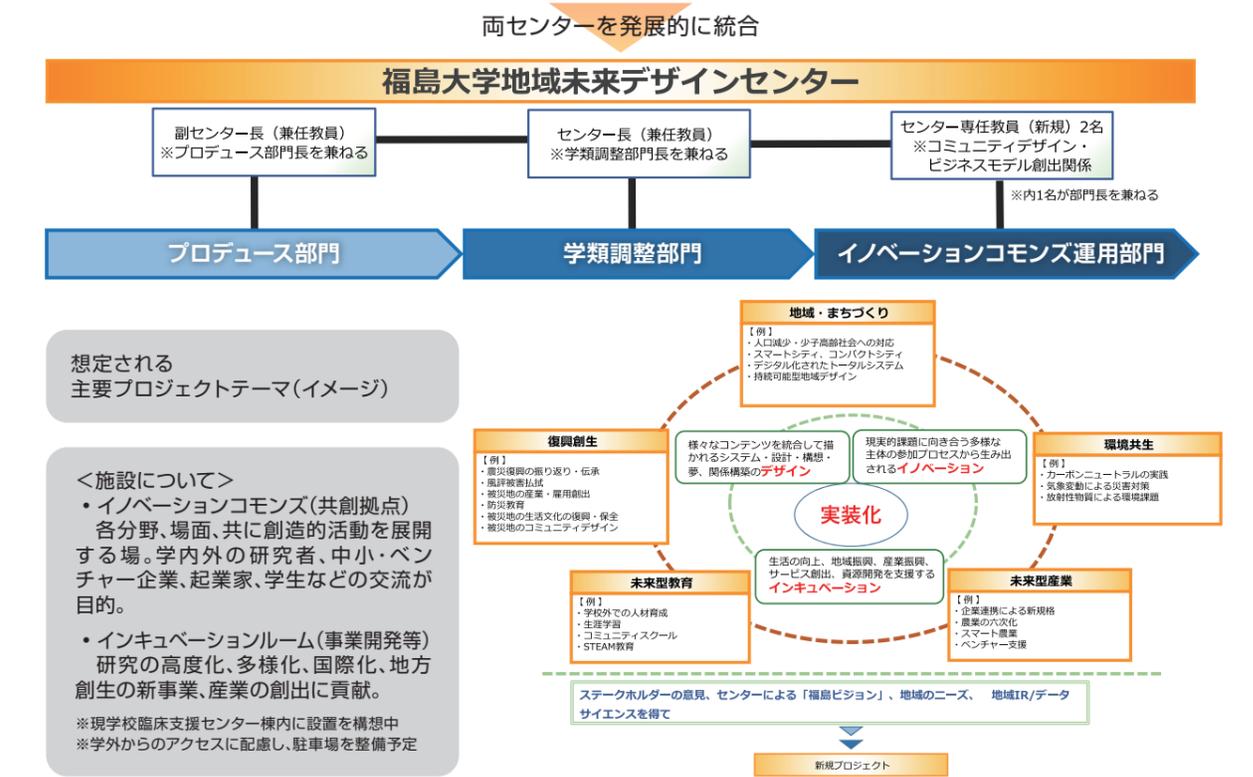
地域と連携した教育及び研究を支援し、地域の課題解決に貢献するとともに、新しい地域社会の在り方を提案し、今まで以上に地域創生に寄与することを目的としています。

**CERA** 地域創造支援センター  
(平成13年4月～令和4年3月)

東北経済研究所(大正10年発足)を発端とし、平成13年の発足以来、福島大学の様々な潜在力(研究シーズ等)を活用し、地域社会に貢献する相談窓口として活動。

**FURE** うつくしまふくしま未来支援センター  
(平成23年4月～令和4年3月)

東日本大震災以後、福島大学をはじめセンター内外の研究者や専門家等との協働を通じ、復旧・復興を支援。



## TOPIC | 福島大学と小野町との包括連携協定について

地域未来デザインセンター 大越 正弘

福島大学では、東日本大震災とそれに伴う原発事故を経験し、他大学に先駆けて教育やコミュニティ、環境、エネルギー、農業などの様々な問題に組織的・総合的に取り組んできました。これらの知見を集積させ、「地域と共に 21 世紀的課題に立ち向かう大学」を基本理念に、新しい時代の社会システムを提案できる大学を目指しています。

そのような中、本年1月14日には、本学と小野町との間で包括連携協定が締結され、地域産業の振興や地域づくり、教育等の分野において知的資源や研究成果等の交流を促し、地域社会の発展と人材育成を推進していくことになりました。

特に、本学食農学類客員教授の小泉武夫先生が顧問を務める「小野町産業6次化・発酵のまちづくり推進協議会」が昨年3月に設立され、機を同じくして、本学でも昨年4月に学内に発酵醸造研究所が設置されたこともあり、小野町が進める「発酵のまちづくりプロジェクト」の中で共同研究や人材育成を通して酒や味噌等の地域ブランドに磨きをかける事業が動き出そうとしています。また、小野町では人口減少に伴い住民の主体的な地域づくり活動や地域コミュニティの維持にも支障が出てきていると伺っていますので、そのような地域課題の解決にも本学が積極的に貢献できればと考えています。