

令和6年度きみの地域づくり学校座学編第3回実施報告

【日時】2024年6月29日（土）、30日（日）

【場所】美里の湯 かじか荘

【参加者】受講生29人（社会人11人、大学生・大学院生18人）、

スタッフ12人、運営協議会会員6人、その他（町議会議員等）3人

計50人

【内容】テーマ：「食」と起業

≪第7講≫

「グリーン社会での農と食と観光の仕事」

講師：辻調理師専門学校 企画部長 尾藤 環 氏



講義内容

国際社会や消費者の変化に着目しながら、現在の農や食に関するキーワードの意味や背景についてお話しいただき、示唆に富む講義をいただきました。また、辻調理師専門学校での職業教育の取り組みの一環として、G20での食事提供の経験から感じた、国際的にみた「和食」や「和菓子」の可能性についてお話しいただきました。

受講生の感想（抜粋）

- ・紀美野町での民泊を発展させるのに四季がヒントになるのではないかと考えております（行政職員）
- ・「オーガニック=なんか良いもの」というイメージをもっていました、今回のお話を聞いて、「オーガニック=制限を設けた栽培方法」という新たな認識を得られて非常に勉強になりました（大学生）
- ・環境+農業+食+観光のポジティブな話を聞いて、これからの前向きな気持ちや考え方がもっと広がり、大きなブームをつくることができたらいいなと思いました（大学生）



≪第8講≫

「地域におけるビジネスモデル - 資金面から - 」

講師：株式会社紀陽銀行 地方創生部 調査役 山本 真吾 氏



講義内容

高野山や串本等での地方創生の取り組みの紹介と、地域におけるビジネスモデルについてお話しいただきました。地域課題を地域資源を活用して解決するコミュニティビジネスの考え方を基に、融資を行う立場から起業時のビジネスプランの重要性と、その作成方法についてご講義いただきました。

受講生の感想（抜粋）

- ・これより創業する身でありまして大変参考になりました（町民）
- ・継続性を意識し形式よりも中身を重視した計画書を作成することの重要性について改めて気づかれました（大学生）
- ・ビジネスモデルを考えるにあたって創業計画を作成し、客観的な意見も参考にしつつその都度見直していくことの重要性がよくわかりました（大学生）

≪第9講≫

「自己対話とパーパス」

講師：キミノーカ 代表 宇城 哲志 氏



講義内容

「雇用主・事業者」と「被雇用者・消費者」の違いに着目され、社会的に少数派である事業者になることの大変さと、必要な「目的」と「覚悟」についてお話しいただきました。また、地域での起業において地域の理解は大事ですが、適切なタイミングで事業を進めるために、まずは事業を始め、後から理解を得ていくことも大切なのではないか等、起業にあたっての多くのアドバイスをいただきました。

受講生の感想（抜粋）

- ・自分の中でぼんやりとしか意識できていなかった「続けていくこと」を意識しようと感じることができました（町民）
- ・情報発信をすることが多いので、発信の際にあらゆる立場に立つことを心がけたいと改めて思いました（行政職員）
- ・雇用される側の立場と雇用する立場の違いについて考えるきっかけになる講義だった（大学生）



【事務局（担当：藤井）より】

起業の準備段階における計画作りや覚悟の重要性や、雇用主としての視点等を学ぶことができ、事業者になることへの厳しさや現実を痛感させられた回でした。地域づくり学校ではこれまで、先輩事業者による経験談を中心に起業の成功体験やポジティブな面が強調されてきましたが、事業の起こし方の話を通して、受講生の視野が広がったことが感じられました。

さて、座学編は折り返しを迎え、残り2回となりました。次回は「地域に学ぶ人づくり」をテーマに8月31日（土曜日）、9月1日（日曜日）に開催します。9月1日（日曜日）はどなたでもご参加できる公開シンポジウムとして開催いたしますので、多くの方のご参加をお待ちしています。