

令和5年度きみの地域づくり学校座学編第3回実施報告

【日時】2023年7月8日（土）、9日（日）

【場所】美里の湯 かじか荘

【参加者】受講生38名（社会人19名、大学生13名、高校生6名）、
スタッフ11名、運営協議会会員3名、その他（町議会議員等）7名 計59名

【内容】

≪第7講≫

「地域の食材とガストロノミー」

講師：辻調理師専門学校 企画部長 尾藤環氏



講義内容

「食」について、世界的な動向や持続可能性、「和食」の文化遺産としての価値等の観点からご講義いただきました。また、教育者としての立場から辻調理師専門学校における職業教育の取り組みについてもお話いただきました。

受講生の感想（抜粋）

- ・地球全体の中での食、世界の中での日本を強く意識することができました（自営業）
- ・「和食」が消えゆく保護対象だと認識していかなければいけないと考えさせられました（民間）
- ・地域と強く結びついた食文化や習慣がもっと強調され注目されるといいなと感じました（大学院生）

≪第8講≫

「山の上のベーカリー運営」

講師：ベーカリーテラスドーシェル 代表 戸田晶氏



講義内容

戸田さんが紀美野町で起業されるまでの経緯や、ドーシェルにおけるパンへのこだわり、地域との関わり等についてご講義いただきました。極端に利益を追求しないことや、働くことに楽しみを見つけて出すこと等、田舎での起業のヒントとなるお話もしていただきました。

受講生の感想（抜粋）

- ・起業や経営に関してだけでなく、地域での暮らし方や想いも学ぶことができました（大学生）
- ・「近所でもものの流通、顔が見える関係じゃないとしっくりこない！」という言葉がとても印象に残りました（大学生）
- ・自分のやりたい事をするという姿勢が楽しむという事にもつながるのだらうと思いました（高校生）

≪第9講≫

「地域におけるビジネスモデルー資金面からー」

講師：株式会社紀陽銀行 地方創生推進室 室長 大橋一喜氏
岡田善夫氏



講義内容

前半では、「高野山デジタルミュージアム」や「NIPPONIA HOTEL 串本熊野海道」等の紀陽銀行が取り組む地方創生の事例についてご講義いただきました。後半では、起業時におけるビジネスプラン作成や資金確保の重要性、方法等について、融資を行う銀行の立場からご講義いただきました。



受講生の感想（抜粋）

- ・地域での創業を考える際の計画の立て方や、金融機関の利用の仕方について、現在の銀行の立ち位置も含めて、貴重なお話を伺うことができました（地域おこし協力隊）
 - ・実際に創業計画書の作り方のワークショップなどをして頂けたら受けたいと思いました（大学生）
 - ・紀陽銀行に対するイメージがガラッと変わる講義だった
- 自分の想像以上に地元への愛が強く、様々な形で地域に貢献する実態を知り、凄く驚いた（大学生）

【次回のご案内】

第4回『森林資源の活用』

8月26日（土）13：00～

第10講義 「森林資源の活用方策」

講師：和歌山大学 教授 大浦由美氏

第11講義 「観光、健康、教育分野で創出する『森林サービス産業』」

講師：株式会社さとゆめ シニアコンサルタント 木俣知大氏

夕食交流会（18：00～）

8月27日（日） 9：00～

第12講義 「林業、きこりのピザ屋 SOMAUD」

講師：株式会社上中林業 代表 上中広幸氏

【事務局（担当：藤井）より】

毎回、講義や交流会を通して、受講生の皆様が熱心に学びを深め、ご自身の仕事や活動に活かそうとされている様子を拝見しており、このような学びの場が求められていることを実感しています。今回は資金面の話もあり、受講生にとって特に刺激的な回となったことが窺えました。