

大学生による商品開発及び発信を地域振興につなげる試み

University Students' Efforts to Revitalize the Region by Developing and Promoting Original Products

松原 洋子[†]

要 約

新型コロナウイルス感染症（COVID-19）は日常生活の制限のみならず、経済界にも大きな影響を及ぼした。高齢者の人口割合が高い中山間地域がコロナ禍によって受けた経済損失や人的交流を回復するのは自助努力のだけではかなり困難である。大学生が地域の核となる施設のリニューアルに関わり、経済効果や人的交流が回復するかを検証する。その方法として①コロナ禍によって営業を休止していた、飲食スペースをイートインからカフェに変更し、新しくメニューを開発する。②メニュー表や食器、作業員の労作強度を配慮して運営方式の提案をする。③旧小学校を活用した宿泊施設の地域での活用や新しい利用者層の開拓の為にPR活動を行う。以上を順次試み、大学生の中山間地域へのかかわりが地域振興に繋がる有効な方法を見つける手がかりとする。

キーワード：コロナ禍、大学生、中山間地域、経済回復、地域振興

1. はじめに

新型コロナウイルス感染症（COVID-19）は、2019年12月初旬に、中国の武漢市で第1例目の感染者が報告されてから、わずか数カ月ほどの間にパンデミックと言われる世界的な流行となった。わが国においては、2020年1月15日に最初の感染者が確認された。2023年5月8日、新型コロナウイルスは感染症法上季節性インフルエンザと同じ「5類」に移行したが¹⁾、その間、わが国のみならず世界中に及ぼした影響は計り知れない。感染拡大防止のため移動制限が呼びかけられ、観光はもとより帰省などの移動自粛、「手洗い」「3密回避」、「換気」、「マスクの効果的な場面での着用」と日常生活の送り方まで厳しい自粛生活を余儀なくされた。現在はこの「ウィズコロナ」生活から「アフターコロナ」に転換し、日本では経済正常化へ進んでいるといえる^{2) 3)}。しかし、経済界でコロナの爪

痕は大きく、コロナ前の状態に回復するにはかなりの努力が必要な現状が諸所に見られる。それは大都市圏よりも地方、それも過疎化が進む人口高齢化地域において、より回復が厳しい状態にあるのではないだろうか。

総務省が発表したコロナ禍による影響をコロナ前と比較した企業活動別調査によると「宿泊業」、「生活関連サービス、娯楽業」、「飲食業」などがコロナ禍の影響を大きく受けた業種であった⁴⁾。今回、研究対象とした「農村型リゾート南和気荘」（以下、南和気荘）は旧小学校校舎を改装した宿泊施設であり、そのランチルームでイートインをコロナ禍前に営業していた「学校のパン屋さん」は飲食業である。つまり、コロナ禍の影響を大きく受けた2業種が重なり合っている。従って、コロナ禍前の状態に回復するにはより工夫と努力が必要であろうと推察される。しかも南和気地域は高齢者率の高い過疎地域である。コロナ禍の

[†]美作大学生活科学部食物学科

表1 2021年3月の売上高が
2019年比「半減」以下の業種

順位	名称	構成比	回答	母数
1	宿泊業	64.10%	25	39
2	生活関連サービス業、娯楽業	34.21%	39	114
3	飲食業	29.63%	16	54
4	各種商品卸売業	20.45%	9	44
5	学術研究、専門・技術サービス業	18.68%	48	257
6	不動産業	16.82%	18	107
7	飲料品小売業	13.89%	5	36
8	建設業	13.86%	69	498
9	汎・生産・業務用機械器具製造業	13.39%	49	366
10	家具・装備品製造業	12.50%	5	40

影響を大きく受け、回復が困難であろうと推測される施設・地域を対象に大学生が関わることにより、コロナ禍からの回復を促し、地域の活性化につなげていくのが本研究の目的である。

先行研究

地域が主体となって地域の活性化に取り組み、成功している事例の共通点を「管理職的人材の配置」「女性の力の活用」「定住促進を目的としない」の3点を山口(2019)⁵⁾は挙げている。また、地方公共団体依存ではなく、活動そのものを楽しむことによって活性化が促進されていく傾向にあると山口(2019)⁵⁾は報告している。また、大学生が関わったケースとしては、大学生が地域のイメージを具現化したインクボトルを開発し、ターゲットを文具コレクターに絞って販売した報告がある(内藤・古性, 2023)⁶⁾。この試みでは資金規模が少額のため、製造コストがかかり、結果として大学生のプロジェクトマネジメント能力の向上には効果があったが、商品のブランディングには及ばなかったと結論付けている。同様に地域資源が地域活性化に結びついた事例として、美瑛町を取り上げた岡田(2016)の報告がある⁷⁾。地域の人々にとっては日常の風景である農業景観だが、CMに起用され、写真集が出版され、メディアの注目を浴びたことによって多くの観光客が訪れ、日常の景観が特別な観光資源となった事例がある。しかも、この地域はアクセスが決して良い所ではなく、他の集客施設や目立った地域産物が存在していない地域なのである。地域の人

にとっては特別なものは何もないが、観光客にとってはその景観が十分価値のあるものになるという気付きを述べている。しかし、これは永続的なものではなく、これを継続していくためには地域住民が主体となって循環する継続システムの構築がこれからの課題であると岡田(2016)は提言している。地域活動を継続していく研究として横田(2019)⁸⁾は地域野菜の「マコモタケ」のPR活動を、大学のアクティブラーニングと小学校の総合的な学習をつなぐことによって地域課題の解決スキルが次世代に継承されていく試みを述べている。藤田(2021)は中山間地域における地方創生活動として、インバウンド市場誘致について次のように報告している。岡山県は台湾とのLCC就航を活用し、アクセス整備や言語サービスの充実を推進し、インバウンド需要を飛躍的に向上させた。また、ウィズコロナを経て、人と人とのつながり方が変化し、バーチャルでの交流を中心とした「オンライン関係人口」が創出した。これからの地方創生にはバーチャルでの関係とリアルでの関係を組み合わせたその地域に関わる「関係人口」の創出が重要であると藤田(2021)は述べている。これらの先行研究から本研究との共通点や解決のヒントを見出し、実践方法に繋げていった。

2. 対象地域の概要

まず、研究対象とした岡山県中央部にある美咲町南和気地区について概要を示す。美咲町は2005年(平成17年)久米郡中央町、柵原町、旭町が合併して誕生した町である。南和気地区は旧柵原町に位置していた。

2023年の人口は13,017人であるが2040年の人口予測は8,881人と3割以上減少する予測となっている⁹⁾。老年人口の割合は40%以上で今後も上昇する傾向にあると予想されている¹⁰⁾。町内の大半を山林が占め、豊かな自然を有する。おもな産業は米や果樹であるが、西日本最大級の養鶏場「美咲ファーム」を始め多くの養鶏場があり、「たまごかけごはん」発祥の地として「たまごかけごはん」が観光の目玉となっている。「南和気荘」は美咲町南和気地区にある宿泊研修施設である。ここは旧南和気小学校の校舎を利用し、合宿や研

修、陶芸体験やパン作り体験ができる施設である。南和気パン工房「学校のパン屋さん」は平成21年に地元有志16名で南和気荘を支えるグループとして活動を始め、南和気荘の宿泊者や利用者と対象とした、米粉パンの体験工房としてスタートした。その後、平成24年美咲町6次産業化導入事業に応募し、採択された。町の支援を受けて施設の改修を行い、平成25年1月に規模を拡大し、米粉パンの販売に加え、米粉のシフォンケーキや地元の幸福たまごを使った焼き菓子類の販売も開始した¹¹⁾。また、週一回の南和気荘での販売以外にも町内の小中学校に給食用パンを卸している。地域のイベントや物産センターでの販売の他、旧片上鉄道を通票をモチーフとしたお土産の開発にも取り組み、南和気荘を中心とした地域活性化に力を注ぎ、米の消費拡大と地域産物の消費促進につながる活動をしている¹²⁾。コロナ禍前は、農村型リゾート南和気荘で毎週土曜日、焼きたてパンに地元産の新鮮な野菜や果物をセットにしたランチセットをレトロなランチルームで提供していたが、現在は営業を休止している。

3. 地域が抱える課題

美咲町南和気地区は岡山県の中山間地域に位置し、人に占める高齢者の割合が40%と高く、今後の人口減少も著しいと予測されている。図1に見られるように美咲町全体でも年少人口、生産年齢人口の割合が30年間で5～6%減少し、その分老年人口の割合が増加している¹³⁾。

この変化によって地域で行われていたイベントの縮

■年齢5区分別人口比率の推移

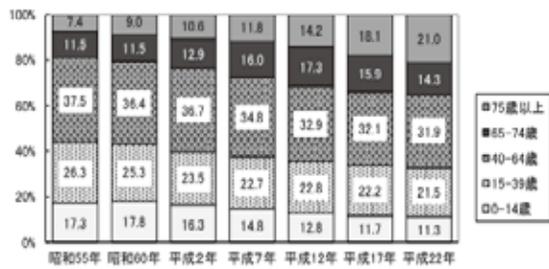


図1 美咲町人口ビジョンH27.10

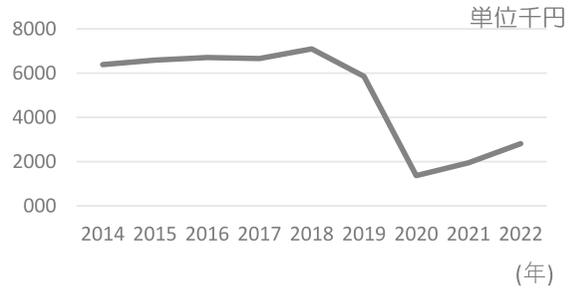


図2 南和気荘年間売り上げ

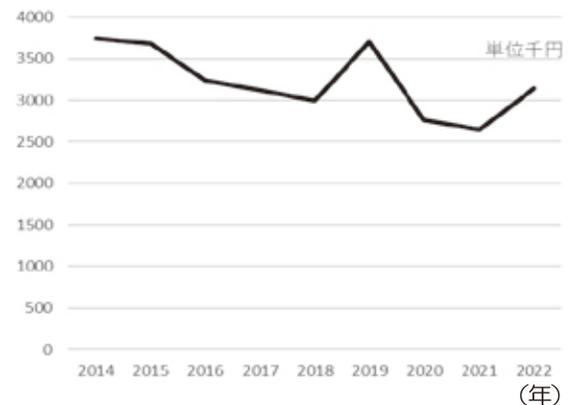


図3 「米粉パン売り上げ (移動販売・イベント販売含む)」

小や休止・転換を余儀なくされている。このような状況の中、新型コロナの流行による来客数の減少で地域の拠り所であった「農村型リゾート南和気荘」の営業が滞り(図2)、それを支え、応援してきた「学校のパン屋さん」活動も難渋している(図3)。

この状況を改善すべく、パン・菓子類の販売箇所を南和気荘以外に求めた結果、おおよそ販売実績の8割が県内のイベントや、近隣の産直市での販売が占める状況となっている。しかし、現在ではスタッフの高齢化も進み発足時の半数であるわずか8名で製造、配達、販売を行い、活動を維持している状態である。とすれば、これから増々、外販を継続していくことが困難になることが推察される。従ってこれから「学校のパン屋さん」活動を継続し、地域の拠り所である「南和気荘」をどのように有効活用していくかが今後の課題ではないかと推測した。現在、地域の憩いや交流の

場、地域外から南和気に訪れたいくなるきっかけとなる場所があまり無く、これらを満たす居場所づくりが更なる課題ではないだろうか。

4. 課題解決に向けての方法

ランチルームの再開

地域の方たちからも南和気地域の拠り所である旧南和気小学校を改装した「南和気荘」を有効活用し、「学校のパン屋さん」の営業効率化、存続を計りたいとの要請があり、「学校のパン屋さん」スタッフが主体となり、大学生と「学校のパン屋さん」がコロナ前に営業していたランチルームのリニューアルオープンにむけて考案していくことになった。

○現地調査

2023年5月13日、地域の産物や周辺環境、現在提供されているパンや菓子類について調査を行った。次に6月2日、南和気荘の付属施設や以前使用していたランチルーム、宿泊場所、陶芸教室、パン教室など南和気荘内の施設設備について見学し、運営者に利用状況の聞き取りを行った。6月24日には学生と共に「美咲ブルーベリーファーム寒竹」で収穫体験、美咲町物産センターに行き、エートインで提供できる地域産物の収集調査を行った。同時に「学校のパン屋さん」スタッフと交流会を持った。

○現地調査のまとめ

現在、販売されているパンの種類は約50種類あった。販売当初はこれほど種類が多くなかったが、利用者の要望に応じて、種類を増やしてきた。ここでの購買層は限られた少数の近隣住民で、南和気荘外での移動販売が多い。ただ、現在はパンの種類が多くなったため、原材料の在庫管理や発注業務など運営管理の負担がある。今後は、月ごとに販売種類を限定していくなど対策が必要である。また、焼き菓子類もシフォンケーキ2種類、メレンゲクッキー、米粉クッキーなど数種類を製造し、美咲町物産センターで販売しているとのことであった。

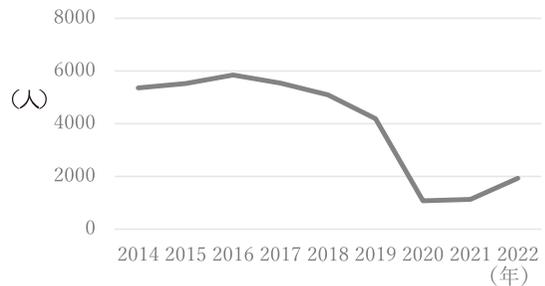


図4 南和気荘利用人数

施設利用に関して、南和気荘宿泊利用者はスポーツ少年団など団体が中心で主に土日に利用されていて、平日はほとんど利用がない。コロナ禍前は地域の会合や食事会場としての利用もあったが、いまだ復活していない。今後の利用回復が待たれている状況である。

(図4)

○現地調査後の方向性

これまで、パンを購入すれば、ランチルームでエートインすることができた。さらに500円払えば、コーヒーか紅茶、それにカット野菜を中心としたサラダバー、フルーツの小皿をつけるといった提供方法であった。しかし、ランチルームを再開するにあたって

- ①利益性が低い
- ②サラダバーがすぐに乱雑になる
- ③目新しさがない
- ④人手が必要となる

などの問題点が浮かび上がった。

これらを解決すべく論議を重ねた結果、再開に当たってはランチルームからカフェに移行することが決定した。これによって上記②は消滅し、①③④に関してはこれからの課題となった。

○実施に向けて

「学校のパン屋さん」スタッフと打ち合わせ会を行い、ランチルームリニューアルオープンに向けてどのような形を目指していくかを話し合った。その結果、次の①～④のアウトラインが決定した。

- ①集客の増加

- ②地域外からの若年層の来客
- ③従来のイートインの形ではなくカフェを中心とした営業再開
- ④メニューは地域の特産物を生かした内容にする

○地域資源調査

まず、地域資源の掘り起こしするため、若年層の客が興味関心を持つような風景や体験をリサーチした。施設の近隣にブルーベリーファームがあり、夏季にはブルーベリー狩りを楽しめ、新鮮なブルーベリーを購入できる場所があった。また、南和気荘の景観が素晴らしく、緑滴る中のレトロな建物はノスタルジックな雰囲気醸し出していた。特産物は日本の棚田百選に選ばれた大井和西の棚田で採れるコメ、美咲町のPRの中心となっている「幸福たまご」、そしてブルーベリーやイチゴ、柿、ブドウなどがあつた。アクセスは、美作三湯の一つである湯郷温泉から車で20分、津山市から40分。高速道はなく、交通の便はあまり良いとは言えない場所であつた。

○営業方法

どのような形での営業となるか、再びスタッフとの打ち合わせを行った。そこで受けた提案は次のとおりである。

- ①営業日：土曜日11時から15時まで
- ②スタッフ：1～2名で運営
- ③カフェのための新規レシピの導入は難しい

これらを踏まえて、現在、「学校のパン屋さん」で販売している菓子類を活用したメニュー開発を行うことに決定した。その他の考慮事項として次の①～④があげられた。

- ①フィールドワークで見つけた地域産物の活用
- ②スタッフが少ないので作業工程や仕込み、片付けをシンプルにする。
- ③週1回の営業のため材料の在庫をできるだけ少なくする。
- ④他地域との差別化を図る。

○メニュー作成過程

「学校のパン屋さん」で販売している菓子類を収集し、ランチルームで使用していた食器類を借用して「今、あるもの」を中心としたメニューづくりを始めた。また、営業に関われる人員数を勘案して提供するメニューの数は3～4種類に絞りこむこととした。

6月27日に第一回目の試作を行った。ランチルームの食器に合うケーキプレートイラストに起こした後、試作したが、全体にまとまりがなく、ソースの配置や使用材料などの変更を考察した。さらに、他の差別化を図るために、南和気荘の正面から見た風景をデザイン化し、シンボルマークとする案が出た(図5)。



図5 シンボルマークのイラスト

7月4日、作成したシンボルマークの一部をステンシル化し、ケーキ用プレートに転写して使用することにした。白色プレートはメインとしたシフォンケーキの色映りが悪かったので、黒色プレートを使用することにした。ここで、ケーキプレートはおおよその盛り付けが完成した。学校のパン屋さんで販売しているメレンゲクッキー、米粉クッキー、幸福たまごのボーロなどの焼き菓子を取り合わせて、焼き菓子プレートの試作をしたが、焼き菓子ばかりでは楽しくないとの意見も出、地域産もち米で作られた一口大のふわっとした柔らかい「柔もち」を加えることにした。

パフェ、クリームソーダも試作したが、これらに使用できる食器が見当たらず、容器からの検討が必要であることが分かった。そこで、南和気荘陶芸教室で作成された陶器類を借用した。しかし、適する容器はなく、容器の購入費用やそれを保管する場所の不足、厨房の負担の軽減などを考慮し、プラスチックカップを使用することにした。しかし、プラスチックカップは

そのままでは特徴がないためシンボルマークをクリアシールに加工し、カップに貼ることで他との差別化を図ることとした。

7月11日、プラスチックカップ用シールを作成し、貼ったプラスチックカップにパフェやクリームソーダを盛り付けた所、程よい感じに仕上がった。また、焼き菓プレートは2種類の案が出て、どちらにも決め難かった。そこで試食会での意見を参考に決定することとした。コーヒー・紅茶のカップ・ソーサーは南和気荘の陶芸で作成されたものを使用することにした。

7月12日、学内で、メニューの内容や値段設定についてアンケート調査およびヒアリングを行った。参加者は本学食物学科4年生(男女各2名、計4名)であった。

7月18日、ヒアリングで得た意見を取り入れ、メニューの最終調整を行った。ここで試作が完成したので、次にメニュー表の作成とレシピ表、プレゼンテーション用のパワーポイントの作成に取り掛かることとした。

7月19日、メニュー表の原案を作成したが、若者層に受け入れられやすい色にしたため、高齢者層には見にくくなり、改善が必要となった。また、提案し際して原価も必要となるため、原価計算を行った。

7月26日 パワーポイント作成。素案完成。

7月27日 レシピの見直し、メニュー表決定。パウチ加工を施した。

○カフェメニューの詳細

今回、完成したメニュー表は図6・7である。

①シフォンプレート

シフォンケーキに季節のフルーツ、ブルーベリーソーを添えプレートには南和気荘(旧南和気小学校)をモチーフとしたシンボルマークをデザインし、プレートに粉糖でプリントした。シフォンケーキは地元産ブルーベリーをふんだんに使ったブルーベリーシフォンと幸福たまごのケーキの2種類からチョイスできるようにした。

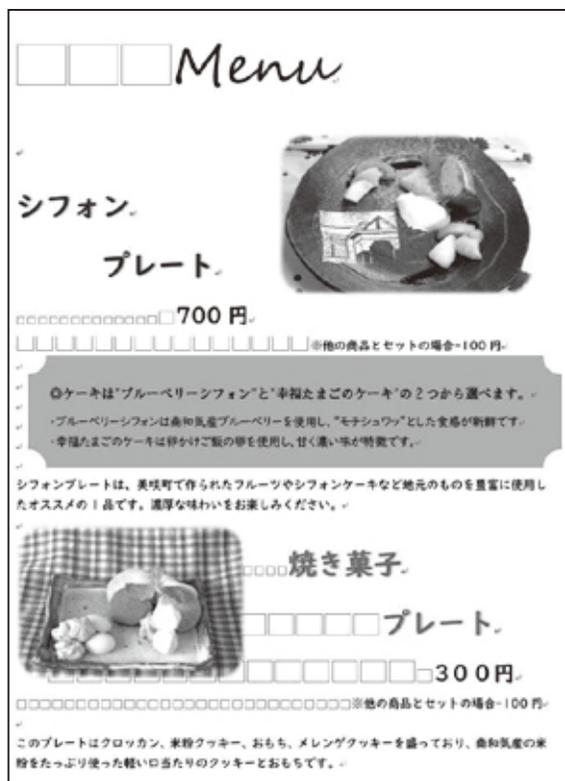


図6 メニュー表(表面)

②焼き菓子プレート

「学校のパン屋さん」で作られているクロッカン、米粉クッキー、メレンゲクッキー、卵ボーロを彩りよく配した。それに、美咲ブルーベリーファーム寒竹で作られている自家製餅粉を使用した一口サイズのやわもちを添え、食感の変化が楽しめる一皿を作った。

③学校のパフェ

美咲町産のパットライス、季節の果物、地域産ブルーベリーをたっぷり使用したジェラート、それに幸福たまごのケーキをトッピングして作った。シンボルマークをシールにしたものを容器に張り、オリジナリティを出すのと同時に、パフェ用の容器の購入費を押さえ、人手を省くために、器材の繰り返しが必要がないクリアカップを採用した。

④ブルーベリークリームソーダ

年代を超えて人気のあるクリームソーダをメ



図7 メニュー表（裏面）

ニューに取り入れた。合成シロップではなく地域産のブルーベリーソースを使い、ソーダを静かに注いできれいなグラデーションが出るよう工夫した。上にはパフェと同じブルーベリージェラートを乗せ、在庫管理がし易いようにした。ここでも容器は学校のパフェと同地物を使用し、使いまわしできるようにした。

⑤ コーヒー、紅茶

南和気荘で行っている陶芸教室で焼いた器を使用し、ぬくもりのある雰囲気醸し出すようにした。

○注文方法・価格

それぞれ単品で注文でき、2品セットで注文することもできるようにした。セットの場合は両方の金額を足したのから100円サービスすることとした。

○プレゼンテーション

10月21日、カフェ・リニューアルオープンの提案を行った。参加者は南和気自治協議会会長および役員4名と「学校のパン屋さん」責任者およびスタッフ6名、南和気荘事務局2名、美咲町みさき共創室室長、学生3名の計16名であった。

まず、パワーポイントでカフェのコンセプトや開発したメニュー、および課題について説明し、その後ブルーベリーパフェと幸福たまごのシフォンケーキセット、コーヒーを準備し、試食会を持った。

この時、メニュー表やシール付きプラスチックカップ、レシピ表などを展示し関係者に見ていただいた。

試食会后、今回の提案についての意見や地域の実情についてヒアリングを行った。ここで出た意見を集約するとメニューの種類については大方の賛同が得られたが、提供価格について高いという意見が多かった、また、シフォンプレートはケーキをもっと大きさを大きくして全体の量を増やせばこの価格でよいとの意見も出た。盛り付けに関しては校舎のモチーフを生かした飾りが好評で、地元産食材が中心となっているのが好ましいとの意見であった。ブルーベリーパフェは量が少ないと丁度良いで意見が分かれた。また、パットライスの層に甘味が少ない。パサパサした食感なのでチョコレートソースでコーティングするとよいと思うなどの意見が出された。価格については高齢者層には高く感じるという意見が大半であった。

南和気地域の現状や今後については、南和気地域ではスーパーマーケットやコンビニエンスストア、病院が近隣になく、生活していくには不便である。これまで行ってきた祭り、神社は何とか継続しているが、地域の運動会や文化祭、納涼祭は運営が難しくなり、形を変えていかななくてはならないと考えている。今後、小規模化機能地区として活性化していきたいとは考えているが、具体的な方策が見つからない。インバウンド需要はともに見込めないだろう。まず、コロナ禍で離れていった地元需要を取り戻したい。南和気荘の運営を旅行会社と連携していくのには不安があり、過去に起こったトラブルが尾を引いている。等の意見を

聞くことができた。

5. 結果および考察

カフェメニューを開発提案し、それを自治協議会および南和気荘事務局、美咲町役場関係者に提案を行った結果、カフェオープンについて提案を基に準備を進めていくこととなった。今後の課題としてどのようにPR活動を進めていくか。地元の方の意見を広く集め、それと同時に「学校のパン屋さん」の再認知を促し、カフェ利用につなげる取り組みを推進する。また、地区外からの来訪者のために誘導案内板や看板の設置をし、往來がスムーズにできるようにすると同時に若者層の集客を目指し、SNSを利用した発信、HPのリニューアルをしていくことが今後の課題としてあげられる。今回は具体的な結果を導き出すには至らなかったが、今後前述の課題に取り組み、コロナ禍からの回復にどのように寄与できたかについては適宜、報告させていただく予定である。

謝 辞

本研究を実施するにあたり、ご協力いただいた南和気地区自治協議の方々、「学校のパン屋さん」関係者、南和気荘事務局の皆様には心よりお礼申し上げます。また、現地との調査・交流にご助力下さった有岡先生を始め、調査および商品開発に協力してくれた学生3名に（稲垣文菜、中田千尋、石井あん）に感謝申し上げます。

引用文献

1) 国立感染症研究所

<https://www.niid.go.jp/niid/ja/diseases/ka/corona-virus/2019-ncov/2502-idsc/iasr-in/9818-486d01.html>

(2023年10月16日アクセス)

2) 野間口 毅:「ウィズコロナ」から「アフターコロナ」へ、大和総研

https://www.dir.co.jp/report/column/20230522_011041.htm

(2023年10月16日アクセス)

3) 総務省政策白書令和3年版

図表 2-3-1-5 2021年3月の売上高が2019年比「半減」以下の業種

<https://www.soumu.go.jp/johotsusintokei/whitepaper/ja/r03/html/nd123100.html>

(2023年10月16日アクセス)

4) 経済産業省

経済解析室ニュース、飲食関連産業の動向 (FBI 2022年);「飲食店, 飲食サービス業」の回復により、3年ぶりの上昇となった2022年のフード・ビジネス
https://www.meti.go.jp/statistics/toppage/report/archive/kako/20230714_1.html

(2023年10月16日アクセス)

5) 山口泰史: 中山間地域において自発的活性化に取り組む「地域づくり組織」の共通性—中国地方を事例として—, 季刊地理学Vol.71, pp.74-82 (2019)

6) 内藤旭恵・古性采樹: 多摩大研究紀要「経営情報研究」_No27, pp167-176

7) 岡田和則: 地域資源を活用した地域活性化における事例と課題, 高田短期大学キャリア研究センター紀要 (2), pp19-25 (2016)

8) 横田恭子: 「柏崎野菜」マコモタケのPR活動を通じた大学地域連携活動の展開—大学教育におけるアクティブラーニングと小学校の総合的学習との連携可能性, 新潟産業大学経済学部紀要第53号pp.35-54 (2019)

9) 藤田夏希: 地域の特色を生かした管区誘致と地方創生のつながり, 香川大学経済政策研究第17号, pp199-223 (2021)

9) 美咲町HP: 町長の部屋

<https://www.town.misaki.okayama.jp/site/mayor/>

(2023年10月20日アクセス)

10) 美咲町人口ビジョン: 平成27年10月

11) 広報みさきNo.113 (2014)

12) 山陽新聞 (2015.5.2)

13) 美咲町人口ビジョン, 美咲町, pp3 (2015)

(2023年10月20日アクセス)