

SGH 通信

高知県立高知西高等学校

〒780-8052 高知県高知市鴨部 2 丁目 5 番 70 号

TEL 088-844-1221 / FAX 088-844-4823

H28. No.5

URL: <http://www.kochinet.ed.jp/nishi-h/>

2016.7.14

～1 年生の取組～

第 8 回グローバル探究 I

「職業人講話」

6 月 15 日（水）、食に関する分野で活躍されている 8 名の職業人のみなさんをお招きして、「職業人講話」が行われました。グローバル探究のサブテーマである、「生産流通」「六次産業」「食と健康」「食と観光」を切り口として、それぞれの立場からお話いただきました。

【生産流通】

株式会社土佐山田ショッピングセンター
代表取締役社長

石川 靖 氏



〈土佐山田ショッピングセンター〉石川靖さんは、家業であるスーパーマーケットの社名を変更して新しい取り組みを次々に導入し、販売員の意識を変えることで売り上げを毎年のばしています。以前は安さを売りにすることで売り上げが 2 倍になりましたが、ある時から添加物や素材のよさを考え、お客さんが本当に欲しいものを売りたいと思うようになり、ディスカウント店から新たな店へと変化を遂げました。

社訓である「三愛主義」＝生産者（売り手）、お客さん（買い手）、地域の人の三者が幸せになれるスーパーマーケットとして、試行錯誤しながら経営をする日々をお話ししてくださいました。

【生産流通】

白木果樹園 園主

白木 浩一 氏



〈白木果樹園〉白木浩一さんは、インターネットを使った通信販売で、高知県の草分け的存在であり、四季折々の文旦を一年中栽培し販売している日本で唯一の文旦農家です。インターネットが世間に普及する前からネットを使っただけの商品宣伝や販売を行っており、今では、「文旦 高知」で google で検索すると、一番上に白木園さんが出てきます。

全国の人に文旦を知っていただけるように、検索サイトで最上位に名前が出るための工夫やホームページを見たお客様が商品を買っていただけるような構成作りなど、販路を拡大するために工夫していると話してくださいました。

【六次産業】

株式会社アースエイド 代表取締役

嶋崎 裕也 氏



葉にんにく「ぬた」の生産・加工・販売を行う〈株式会社アースエイド〉嶋崎裕也さんは、県外の一般企業で技術職として勤務されていましたが、高知に帰って来ることが決まった際に、祖母の作った葉にんにくの味を思い出し、葉にんにく「ぬた」をメインに起業されました。

高知独自の食文化を守り、それをブランド化すること、市場の要求に応じて将来性や収益性を見出すことが大切だとおっしゃっていました。また、人は企業にとっての資産であり、人材を育てることも必要だということをお話ししてくださいました。

【六次産業】

株式会社スウィーツ 代表取締役社長

春田 聖史 氏



〈株式会社スウィーツ〉の春田聖史さんは、大人気の笹ヶ峰牧場の牛乳を使用したアイスブリュレや、田野屋塩二郎のこだわりの塩を使用したシューラスクなど、製作・加工・販売にオリジナリティーあふれる商品開発をされています。

「おいしいもの（商品）は、おいしいもの（素材）からしか作れない。」「時間を費やし工夫や研究をして完成した商品は、素材も良いので値段が高価になるが、値段を下げて販売するのではなく、『価値あるものを価値ある値段』で販売する」ことが春田さん流の販売スタイル。値段が高くて買って食べたいと思ってくれるファンづくりが大切だとお話しくださいました。

【食と観光】

有限会社ひろめカンパニー 支配人

大西 正範 氏



〈有限会社ひろめカンパニー〉大西正範さんは、ご自身が支配人をされているひろめ市場の事を中心にお話いただきました。ひろめ市場は今や観光名所であり、よさこい祭りなどのイベントと連携して観光客増加の核としての役割を担っていかねばならない。また、今後ひろめ市場周辺には新しい施設が建設されていくので、その施設との連携や一層の設備管理をする事が今後の課題であるとお話いただきました。

【食と観光】

土佐御苑社 社外取締役

横山 公大 氏



〈株式会社土佐御苑〉横山公大さんは、高知の食と観光についてお話いただきました。今は、ただ観光に行くことが目的ではなく、観光に行って何をやるかがステイタスとなっている。実行委員を務めているイベント「土佐のおきやく」では、高知県を一つの皿鉢に見立てて、1週間に48ものイベントを行う体験や参加のできる企画を行っており、その様子を、べろべろの神様などの楽しいエピソードをとともに、写真や動画を使ってご紹介いただきました。

【食と健康】

大豊町教育委員会 教育次長

大石 雅夫 氏



〈大豊町教育委員会教育次長〉大石雅夫さんには、主に大豊町の碁石茶についてお話いただきました。最初に全員で碁石茶を試飲し、感想を話し合いました。その後、碁石茶の歴史・効果・製法についてお話いただきました。

江戸時代から今に至るまで400有余年受け継がれてきた秘伝の製法を通してプーアル茶の20倍以上である植物性乳酸菌が生まれ、それが胃腸に良いだけでなくインフルエンザにも効果があるという実験結果にみんなで驚きました。途中で生産者がたった一人になった時期を乗り越えて、再び生産されるにいたった碁石茶が高知県の誇れる特産品の一つであることを認識しました。

【食と健康】

高知大学 特任准教授

吉金 優 氏



〈高知大学特任准教授〉吉金優さんは、高知大学と県が連携して食品産業の中核人材の育成を目的としている「土佐フードビジネスクリエーター人材創出事業（土佐FBC）」で講師を務められています。今回は、土佐FBCでのグアバの商品開発の事例を紹介していただきました。

グアバを科学的観点から様々な検証を行い、グアバに保湿やビタミンの含有、メラニンを減少させる効果があることを実証し、化粧品や健康茶として商品化していることをお話いただきました。

講演の後は、質疑応答が行われました。グループで考えた質問を一齐に掲示し、講師の先生にどの質問に答えるかを選んで回答していただきました。

「これからの後継者問題をどう考えていますか?」「インター

ネットの検索でトップを維持するために何をおこなっていますか?」「ひとつの商品の研究にどのくらい時間がかかりますか?」など、経験豊富な職業人から少しでも多くのことを学びとろうとする前向きな姿勢が見られました。



～生徒の感想より～

私が今回の授業で最も印象に残っていることは六次産業が最も大切だということです。六次産業が高知県に適している理由は、充実している食材がある一次産業です。食材を加工する技術を習得して付加価値を付け他県の商品と差をつけることで競争にも勝つことができると分かりました。高知県は二次産業があまり充実していないので、他県に上手に広めていく必要があると分かりました。