

# 生涯学習教育研究センター年報

## 第5号

### 目次

#### 論 攷

- オットー・フォン・ゲーリケの研究過程とその特徴  
— ロバート・ボイルとの比較 — ..... 松野 修 (1)

- 「垂水づくり」における地域課題の検討とその共有化の課題  
～鹿児島大学総合計画策定公開講座の内容分析を中心に～  
..... 小栗 有子 (12)

#### 研究ノート

- シニアの新しい学び —鹿児島大学シニア短期留学の事例から— ..... 加治屋 麻衣 (33)

#### 報 告

- 第12回 鹿児島大学医学部保健学科公開講座 実施報告  
ストーマリハビリテーションの基本 ..... 今村 利香 (51)
- 鹿児島市立科学館との連携事業「公開講座 大道仮説実験」 ..... 進藤 隆彦 (56)
- 大道仮説実験ワークショップin鹿児島 ..... 松野 修 (63)
- 鹿児島大学かごしまルネッサンスアカデミー・健康環境文化コース（第一期）における  
社会人向けリカレント教育カリキュラムの開発と評価 ..... 降旗信一・小栗有子 (71)
- 第4次垂水市総合計画と鹿児島大学公開講座 ..... 堀留 豊 (89)
- 青少年のための科学の祭典の意義 ..... 八田 明夫 (95)
- 環境教育とESDの視点からみた  
メキシコ・コスタリカの環境教育の課題と可能性 ..... 小栗 有子 (102)

## 報告 鹿児島大学かごしまルネッサンスアカデミー・健康環境文化コース（第一期）における社会人向けリカレント教育カリキュラムの開発と評価

東京農工大学講師（非）・元鹿児島大学産学官連携推進機構特任准教授 降旗 信一  
鹿児島大学生涯学習教育研究センター准教授 小栗 有子

### はじめに

鹿児島大学かごしまルネッサンスアカデミー・健康環境文化コースは、鹿児島県や産業界と連携して低迷している産業を活性化するという鹿児島大学の使命<sup>1</sup>と、鹿児島県の環境と資源、文化と歴史の特色を活かし、学内外の意欲的な研究者や実践家を組織しながら地域の自立的発展を展望できる社会人を養成するという鹿児島大学生涯学習教育研究センターの目標<sup>2</sup>とを共に具体化させるプロジェクトとして2006年度からスタートした。このプロジェクトは、平成18年度科学技術振興調整費「地域再生人材創出拠点の形成プログラム」として採択され、独立行政法人科学技術振興機構（JST）を委託元とする最長5年間の委託事業である<sup>3</sup>。

鹿児島大学生涯学習教育研究センターではセンター設立の2003年度以降、主に公開授業と公開講座を通して一般市民を対象とした授業や実習を提供してきた。本年報でもこれまで様々な形で報告されてきたように公開授業、公開講座ともにそれぞれ一定の成果は得ているものの、公開授業は一般学生向けの半期15コマの授業を社会人に向けて開放することから授業内容自体は社会人に特化されたものとはいえず、また公開講座は通常の場合、一日や半日といった短期間で完結するものが多く、また地域限定型の講座の場合は自治体レベルを想定して実施されていることから、全県的な視野で、かつ通年を通した社会人向けリカレント教育カリキュラムの開発が課題となっていた。こうした状況の中で、5年間の委託事業とはいえ、一定の予算とスタッフ組織の裏付けを得て実施されるこの

プロジェクトには、鹿児島大学生涯学習教育研究センターの使命を果たすうえで重要な、大学の資源と地域の資源と県外の資源を総合的に活用した社会人向けの生涯学習カリキュラムの開発が期待されている。

本報告は、このような鹿児島大学かごしまルネッサンスアカデミー・健康環境文化コースの初年度（第一期）におけるカリキュラム開発に携わった担当者の立場で本プロジェクトのカリキュラム開発のプロセスと第一期段階での評価について報告を行うものである。このため本報告ではまず本プロジェクトの成立経緯を述べた上で、健康環境文化コースにおけるカリキュラム開発の理念と方法を特にその検討の中心となった健康環境文化コース・カリキュラム研究会の活動を中心に紹介する。その上で、カリキュラムの目標と年間を通しての運営について、成績評価の目的と方法、受講者交流会及び座談会、修了課題などを含めて報告する。最後に第一期段階でのカリキュラム評価の方法と課題を整理した上で今後の展望を示す。

### 第1章 鹿児島大学かごしまルネッサンスアカデミー・健康環境文化コースの成立経緯

#### (1) 業務の全体構想と健康環境文化コースの位置づけ

鹿児島県の本格焼酎、黒酢などの醸造製品は、伝統と地域の特性を活かした「もの作り」から生まれ、消費者の本物・健康志向が追風となって、全国的に認知されている。一方で、本県の雇用、所得などの経済や過疎問題などは厳しい状態にあり、「もの作り」を新しい技術力と経営力によって発展させ、地域再生をはかることが緊急の地域課題となっている。鹿児島大学では、焼酎業界と県の協力の下、実学を重視した寄附講座「焼酎学講座」を平成18年度に設置した。平成17年度には、京セラ㈱の協力によって高い倫理感と経営実学を教授する「稲

<sup>1</sup> 国立大学法人鹿児島大学、平成18年度科学技術総合研究委託費委託業務成果報告書「科学技術振興調整費 地域再生人材創出拠点の形成 かごしまルネッサンスアカデミー」、2007年6月、p.1

<sup>2</sup> <http://www.life.kagoshima-u.ac.jp/center/center.htm>「センターの紹介」の「理念・使命」より

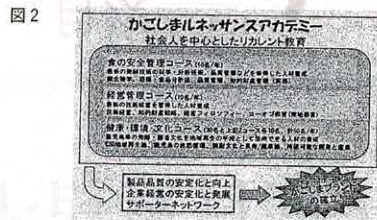
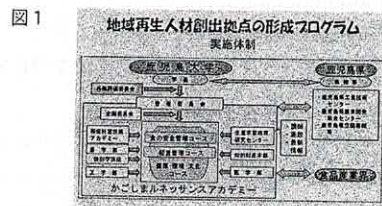
<sup>3</sup> 3年目に中間評価があり、その評価に基づき延長2年の可否が決定される



盛経営技術アカデミー」をすでに設置している。これら学生対象の人材育成機関と連動し、食産業従事者等の社会人を対象として、世界へ向けての新製品開発能力、ブランド力を高めるための経営センス、過疎や環境問題の理解、歴史や健康といった醸造文化の教養を併せ持つ人材を育成し、地域の再生と活性化に貢献させることが鹿児島大学かごしまルネッサンスアカデミーの事業の主旨である。本事業では、伝統と地域の特性を生かした醸造業を支える技能に科学的、文化的な側面の裏づけを与え、世界へ向けての鹿児島ブランドを確立できる人材、さらにブランド力を高めるための経営センスを有する人材を育成するため、以下の3つのコースを設定した。

- ① 醸造・発酵関連の食品産業における安全と品質管理等に關する高度技術を持つ人材を養成する「食の安全管理コース」
- ② 急速な技術革新や市場ニーズの変化に戦略的に対応できる技術マネジメント力を持つ人材を養成する「経営管理コース」
- ③ 歴史・文化、環境をはじめ健康・長寿の基礎知識など、食を中心とした鹿児島の魅力を情報発信できる人材の養成をめざす「健康・環境・文化コース」

本事業では、養成対象者を主として地域の社会人とするため、「食の安全管理コース」は夏季の短期間集中、「経営管理コース」および「健康・環境・文化コース」は主として休日や夜間の勤務時間外に開講し、養成対象者の便宜を図った。なお、「食の安全管理コース」及び「経営管理コース」の受講者には「健康・環境・文化コース」の一部を共通必須コースとして受講させることとした(図1、図2)。



## (2) 事業実施のためのスタッフ体制づくり

かごしまルネッサンスアカデミーでは、事業申請段階で事業実施のためのスタッフ体制として、主任(プロジェクト)研究員3名(各コース担当者1名)、研究支援者3名の計6名のスタッフ組織が計画されていた。健康・環境・文化コースでは、受講対象者が30名と他コースより多いことに加え、他コース受講者への共通必須部分のカリキュラムも策定・運営しなければならないことから、事業実施の決定後、直ちにカリキュラム策定を担当する主任研究員の人材確保を行った。

主任研究員の人選にあたり、「健康・環境・文化コース」が、今後かごしまルネッサンスアカデミーの目的に即して、本コースが設定する目標に達成しつつ、委託期間終了後も継続して事業展開できる仕組みを構築することが念頭におかれ、そのために主任研究員には図3に示す4点が業務としてもとめられた。

- ① 本コースがターゲットにおく対象を明確にし、継続的に受講者を確保する仕組みづくり
- ② 本コースがターゲットにおく対象に即したカリキュラムの編成、及び、そのカリキュラムを実施する体制の整備
- ③ 本コースを修了した人材が、その獲得した教養・見識、及び技術をそれぞれの地域や職場に戻って発揮・指導していくための条件の整備
- ④ 委託期間が終了しても事業として継続できるための財源の確保等、関係諸機関との連携体制の構築

図3「健康・環境・文化コース」主任研究員の主要な職務

これらの諸課題に取り組み、本コースの体制を戦略的に整備していくことが、「健康・環境・文化コース」主任研究員の主要な職務とされたことから、このような本コースの主任研究員には、健康・環境・文化のいずれか単独分野での専門性ではなくこれらの三分野を包括する視点にたった地域再生人材育成のための教育、すなわち「持続可能な開発のための教育(Education for Sustainable Development)」の理論と実践に関する専門性が求められた。同時にまた本コースでは学際的な領域を扱うとともに学内外の人材をコーディネートする役割が求められていることから国際的な視野に基づく研究業績も兼ね備えていることも求められた。この分野は「国連持続可能な開発のための教育の十年」などを背景に近年、急速に注目されている分野だが、全国的にもこの分野の人材は未だ少数であったため、日

降旗信一・小栗有子 報告 鹿児島大学かごしまルネッサンスアカデミー・健康環境文化コース(第一期)における社会人向けリカレント教育カリキュラムの開発と評価

本における「持続可能な開発のための教育(ESD)」の牽引役ともなっている「持続可能な開発のための教育推進会議(ESD-J)」の関係者であり、海外におけるこの分野の諸理論と実践をまとめた「IUCN 報告書 教育と持続可能性」の監訳を行うなどこの分野の研究実績をもち、かつ組織運営の実績を有する専門家の中から本コースの主任研究員を採用した。なお健康環境文化コースを含めた各コース担当者は採用当初「主任研究員」として任命されたが、「主任研究員(プロジェクト研究員)」では教員としての身分が不明確なことから、各コース担当者は第二事業年度である平成19年度より「特任教員」に任命された。

また本コース担当教員の補佐役として2007年2月に研究支援者の募集を行った。募集段階で予定された業務内容は「カリキュラム内容に関する受講者や各講師との窓口となる業務全般の事務処理」「電話・ファックス等の渉外全般」「ホームページの作成および更新作業」「教員の教育・研究活動の支援業務」であり、週30時間の業務時間数として公募を行った。公募の方法は、独立行政法人科学技術振興機構が運営する研究者人材データベース「JREC-IN」を通して行った結果、10日程度の短い募集にもかかわらず約10件の応募があった。応募者の中から書類選考及び面接を行い、コース担当教員補佐及びカリキュラム研究補佐として各1名を採用した。

以上の経緯を経て、本コースでは、コース長(非専従)のもと、コース担当教員1名、コース担当教員補佐1名の2名の専任教職員がコースのカリキュラム策定と運営を担当するスタッフ体制が確保された。

## (3) 第一期受講生の募集と概況

### ①第一期受講生の状況

鹿児島大学かごしまルネッサンスアカデミーでは、9月25日に募集要項を発表し、「10月6日(金)17時必着」との短期間での募集を行った。本コースの受講のための資格・要件は「健康・環境・文化」のキーワードを活かし「鹿児島の歴史・文化・環境をはじめ健康・長寿の基礎知識など食を中心とした鹿児島の魅力を情報発信する意欲のある人」とされた。

短期間での募集にもかかわらず本コースには32名(定員30名)が応募した。受講希望理由書をはじめとする書類を審査した結果、応募者32名全員に入学を認めたが1名が申請辞退を申し出た結果、受講者は31名となった。受講者の

性別、年齢、職種・地域は、図4～7に示すとおりである。なお受講者の学歴は、高校卒業から大学院修了者まで多様であり、職業は焼酎メーカー、黒酢メーカー、機能性食品メーカー、食品流通業、小売業、飲食サービス業、宿泊業、航空会社、県庁職員、社会教育指導員、とんぼ玉工芸家、健康と食のコンサルタント、環境カウンセラー、税理士、生協、退職者、主婦、求職者など多彩であった。

図4. 受講生の性別・年齢

1. 受講生の性別

|    | 食の安全管理 | 経営管理 | 健康・環境・文化 |
|----|--------|------|----------|
| 男性 | 8      | 8    | 19       |
| 女性 | 1      | 1    | 12       |

(単位:人)

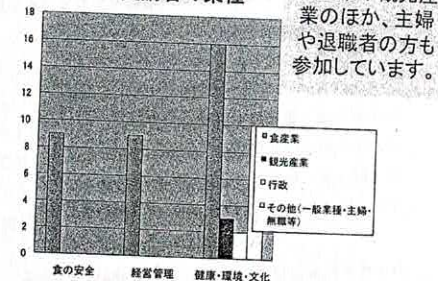
2. 受講生の年齢

|      | 食の安全管理 | 経営管理 | 健康・環境・文化 |
|------|--------|------|----------|
| 平均年齢 | 30     | 45   | 42       |
| 最年長  | 48     | 63   | 67       |
| 最年少  | 24     | 26   | 23       |

(単位:歳)

男性から女性、様々な年齢層の方が参加しています。

図5. 受講者の職種



食産業や観光産業のほか、主婦や退職者の方も参加しています。



開講式の記念撮影  
(3つのコース受講生が一堂に会した)

4 国立大学法人鹿児島大学, 前掲書, p.1-2



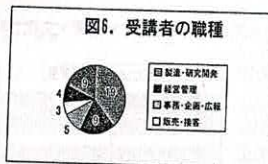


表1. 受講生の属性

| 属性    | 製造・研究開発 | 経営管理  | 事務・企画・広報 | 販売・接客 | その他   |
|-------|---------|-------|----------|-------|-------|
| 性別    | 男 9     | 女 0   | 男 5      | 女 0   | 男 2   |
| 年齢    | 20代 0   | 30代 0 | 40代 5    | 50代 0 | 60代 2 |
| 学歴    | 大学 10   | 0     | 5        | 0     | 0     |
| TOTAL | 10      | 0     | 5        | 0     | 2     |

(単位:人)

研究職から販売職まで多様な職種の受講者が参加しています。



県内各地の受講者が参加しています。

## ②受講の動機と目的

応募申請書に記載された本コースへの受講の動機では、「鹿児島を元気に/変えるのは今、変えるのは私/不足した知識を補いたい。理系の人材を受け入れる企業不足が鹿児島を生かすに足りない原因ではないか。どう宣伝すればいいの、企業にはそのノウハウの知識が不足。一方、私の不足は、鹿児島を知らないことである。この両者をあわせれば鹿児島をもっと元気にできるはず。(30代、女性、健康食品コンサルタント)」「鹿児島に生まれ鹿児島に就職。しかし、鹿児島の文化歴史は知らないことばかり。入社して鹿児島の焼酎を語るようになった。そのためにはまず鹿児島を知って情報発信せねば。(30代、男性、焼酎メーカー勤務)」など、多くの人が鹿児島の食の魅力を知ること、情報発信をすることの必要性を述べている。

2007年4月に実施した受講者へのアンケート結果によれば、コースの募集情報の入手ルートは図8のように「マスコミ」「会社からの案内」が上位を占めた。受講目的が図9のように「職務上で役立てたい」という回答が多くを占めたことを併せて考えると、自分の仕事上で役立てるために受講したというのが多くの受講生の目的と考えられる。な

お受講の目的が「職務」「ボランティア」とは別に「趣味」という受講者がいた(図9)。本事業の目的とは異なるともいえるが、こうした受講者の意識を「職務」「ボランティア」などへと発展させることも本コースの使命といえる。したがって応募時の受講目的だけで受講の可否を判定するべきではないと考え受講を認めた。

図9

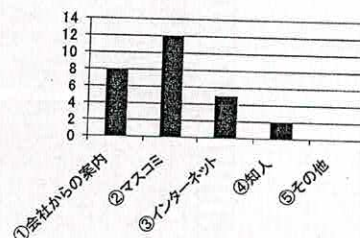
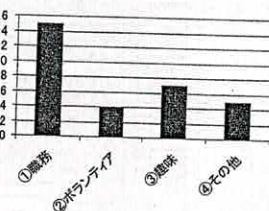


図9

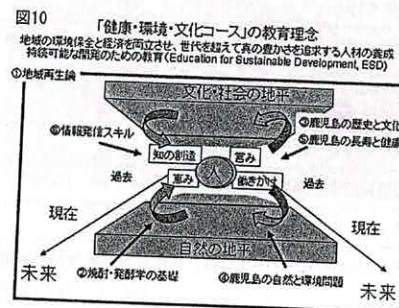


## 第2章. 健康環境文化コースにおけるカリキュラム開発の理念と方法

### (1) 事業・コースの目的とカリキュラム開発の目標

カリキュラムの開発において第一に教育機関や事業そのものの目的が明確でなければならないが、本コースが位置づく「鹿児島大学がこしまルネッサンスアカデミー」では、「伝統と地域の特性を活かした醸造業を支える技能に科学的・文化的な側面の裏づけを与え、世界へ向けて鹿児島のブランドを確立できる人材、さらにブランド力を高めるための経営センス、過疎や環境問題の理解、歴史や健康といった醸造文化の教養・見識を併せ持つ人材を養成すること」が目的とされた。この事業全体の目的を踏まえて、「健康・環境・文化コース」では、鹿児島の食を中心とした歴史、文化、環境をはじめ、健康・長寿等に関する見識を身につけ、かつ、世界的視野から鹿児島島の抱える課題と現状を理解し、鹿児島が今後向かうべき持続可能な社会の展望の下、鹿児

島の焼酎をはじめとする醸造・発酵関連産業の意義と価値について理解し、それらを県内外に情報発信し、自らの生活・労働の場において、進んで鹿児島島の地域の再生に取り組む意欲と能力を有する人材を養成することを目的(教育理念)とした(図10)。



この目的を踏まえて、カリキュラム開発の目的とされたのは、1)本コースがターゲットにおく対象を明確にし、継続的に受講者を確保する仕組みづくりであり、2)本コースがターゲットにおく対象に即したカリキュラムの編成、及びそのカリキュラムを実施する体制の整備であり、さらに3)本コースを修了した人材が、その獲得した教養・見識、及び技術をそれぞれの地域や職場に戻って発揮・指導していくための条件の整備とともに4)委託期間が終了しても事業として継続できるための財源の確保等、関係諸機関との連携体制の構築であった。

### (2) カリキュラム研究会の設置と活動

「かこしまルネッサンスアカデミー 健康・環境・文化コース」が具体的にどのような体制やカリキュラムをとれば、より多くの受講生が集まり、全学的な連携体制のもとで受けやすい充実した講義になるかについて、受講生、協力教員、受講生を派遣する企業・自治体の要望等を踏まえて検討するために、月一度程度、生涯学習教育研究センターにおいてカリキュラム研究会を開催した。メンバーは、県内の食品関連産業や県及び自治体関係者(5名~10名程度)、生涯学習教育研究センタースタッフおよびその他学内教員で構成された。議論の主な内容は表1に示したとおりである。

研究会において検討された各論点の中で特に重要であったのは、本コースのカリキュラム開発のためには、学内で行われている既存の研究成果を反映させるだけではなく、新たな知見を生み出すことが不可欠であるという点であった。具体的な意見の例として「最近『ネーチャー』紙にワインの長寿との相関関係に関する論文がでたが、こうした内容であれば大学の教員が講義する意義がある。だが焼酎や黒酢と健康の相関関係に関する研究はほとんど行われていないため、新たにこの視点での研究を行いその成果をコース受講生に還元していくという視点をもたなければ単なる肥満産業の応援になってしまい、普段自分たちの言っていることと自己矛盾してしまう(医歯学研究科教員)」といった指摘があった。こうした議論を踏まえて、新たな共同研究プロジェクトを立ち上げる必要性が確認され、研

表1. 健康・環境・文化コースカリキュラム研究会の開催記録

| 開催日時            | 主 な 内 容                                                                 |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------|
| 第1回(2006.9.12)  | 募集要項案の検討、広報及び募集要項の配布方法の検討、入学審査の基準について、修了要件について                          |
| 第2回(2006.10.17) | 初年度応募状況の確認と選考方法について、「本コースがめざす地域再生のイメージとそのための人材育成の位置づけ(開講式で配布する説明図)」について |
| 第3回(2006.11.28) | 『地域再生論』カリキュラム研究「焼酎クラスターによる地域再生」について                                     |
| 第4回(2006.12.19) | 財務省主査説明資料(来年度事業の骨子)について、健康・環境・文化コース研究計画(案)について                          |
| 第5回(2007.4.26)  | 4月15日実施の受講者アンケートの報告、第二期(2007年10月~2008年9月)に向けたカリキュラム策定に伴う基本方針の確認         |
| 第6回(2007.6.5)   | 第二期(2007年10月~2008年9月)に向けたカリキュラム策定に伴う基本方針の検討                             |



表2 第4回研究会で検討された健康環境文化コース研究計画(案)

| 名 称         | 鹿児島県における醸造発酵文化を基盤とした地域再生人材の育成に関する理論的・実証的研究                                                                                                                            |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 目 的         | 「かごしまルネッサンスアカデミー」及び「健康・環境・文化コース」の趣旨を踏まえ、かつ2010年以降の自立的運営のあり方も視野にいれながら、鹿児島県における醸造発酵文化を基盤とした地域再生人材の育成に関する「思想研究」「制度研究」「カリキュラム研究」「人材組織開発研究」の視点から学内関連部局との連携のもと理論的・実証的研究を行う。 |
| 研究プロジェクト(案) | A 地域再生モデルとしての鹿児島の焼酎クラスターの成立過程と農山漁村における地域再生のあり方に関する研究                                                                                                                  |
|             | B 鹿児島県の醸造発酵文化の保護と伝承に関する研究                                                                                                                                             |
|             | C 鹿児島県の産業と暮らしを支える環境の維持管理に関する研究                                                                                                                                        |
|             | D 焼酎や黒酢がヒトの健康に及ぼす影響に関する研究                                                                                                                                             |
|             | E 情報発信スキルとしてのインタープリテーションと体験学習に関する研究                                                                                                                                   |
|             | F 醸造発酵文化を基盤とした地域再生人材の育成カリキュラムと資格認定制度及び有資格者の活用に関する研究                                                                                                                   |

研究算の獲得を模索する方向性が検討された(表2)。

カリキュラム研究会では、カリキュラム内容の検討はもとより、その前提となる、県や業界が求める人材像やニーズの共有、資格化の検討など産官学の情報交換が行われた。

### 第3章. 健康環境文化コースにおけるカリキュラムの運営

学校教育では、授業時間数をふまえて教育内容を編成したものが教育課程(カリキュラム)であるが、この教育課程にもとづくものの以外の教育的作用もまた「隠されたカリキュラム」として、教育課程の目的を促進したり逆に無効にしたりするものとして考えられている。そしてこの「隠れたカリキュラム」は教育課程に基づく教育よりもむしろ大きな影響力をもち、学校教育の本質をなすものとする言われている<sup>5</sup>。本コースにおいては、コースの教育目的と理念の全体像を明確にした上で、教育課程(カリキュラム)の目標を設定したが、それとは別の「隠されたカリキュラム」としての教育的作用についても考慮された。本コースにおいては、それらは「成績評価の目的と方法」「受講者交流会及び座談会」「修了課題の設定と修了課題報告会の実施」そして「修了者への資格付与の検討」であったといえる。以下にカリキュラムと隠されたカリキュラムの双方においてその概略をまとめる。

<sup>5</sup> 鈴木敏正, 教育学をひらく, 青木書店, 2003, p178

#### (1) 健康環境文化コース(第一期)の教育目標と年間教育カリキュラム

本コースでは、カリキュラム編成にあたりコースの教育目的を達成するために、以下の教育目標を掲げた。

- ・世界的視野に立ち、経済、文化、環境の各視点から鹿児島県の位置と課題を確認し、持続可能な社会の基本的考えを理解する。
  - ・発酵メカニズムの基本を踏まえ、醸造・発酵食品の生産・流通・消費・廃棄にいたる特性と課題について理解する。
  - ・鹿児島県の醸造・発酵文化を支えてきた思想、言語、社会経済制度、生活技術の変遷、および、その意義について、環アジア太平洋地域との関係で通史的に理解する。
  - ・鹿児島県の自然環境の特性と現状を科学的・実践的に理解したうえで、鹿児島県の醸造・発酵産業を支える地域資源の持続的利用の原則と課題について理解する。
  - ・科学的な視点から鹿児島県の伝統的な食と環境、および、現代の食と環境が健康に及ぼす影響や問題について理解する。
  - ・本コースで獲得した知識を情報発信するために必要な各種スキルを身につける。
- この教育目標のもと表3の年間教育カリキュラムを策定した。各クラスの授業内容を以下に示す。

平成18年11月~平成19年8月「かごしまルネッサンスアカデミー 健康・環境・文化コース」カリキュラム表

| 表3                                       | 【健康・環境・文化コース】      | 講師                  | 開講時期       | 食の安全管理コース | 経営管理コース | 健康・環境・文化コース |
|------------------------------------------|--------------------|---------------------|------------|-----------|---------|-------------|
| Ⅰ 地域再生と健康                                |                    |                     |            |           |         |             |
| H000001                                  | 1. 世界のなかの鹿児島の位置と課題 | 小栗武夫(外)             | 5/10,11    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H000002                                  | 2. 地域再生と教育         | 小栗有子・神田高隆・船越貴雄      | 5/17, 18   | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H000003                                  | 3. 持続可能な開発モデルと地域経済 | 大前誠和・船越貴雄・金子和夫(外)   | 5/28,30,31 | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| Ⅱ 焼酎・発酵学の基礎                              |                    |                     |            |           |         |             |
| H000004                                  | 1. 発酵学の基礎          | 高木和則・山本博康・高木和則・船越貴雄 | 4/15(日)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H000005                                  | 2. 焼酎の歴史           | 大田雅夫(外)             | 4/8(日)     | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H000006                                  | 3. 焼酎の製造と消費        | 小栗有子(外)             | 5/13(日)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H000007                                  | 4. 伝統技術と科学技術       | 船越貴雄・西谷尚道(外)        | 4/22(日)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H000008                                  | 5. 焼酎の生産と流通        | 高木和則・吉正正巳(外)        | 5/13(日)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H000009                                  | 6. 焼酎づくりと技術        | 高木和則・小正博康(外)        | 4/8(日)     | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| Ⅲ 鹿児島県の文化と歴史                             |                    |                     |            |           |         |             |
| H000010                                  | 1. 焼酎文化の歴史         | 高木和則                | 11/12(日)   | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H000011                                  | 2. 焼酎文化の発展         | 高木和則                | 11/13(日)   | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H000012                                  | 3. 焼酎文化の発展         | 高木和則                | 11/17(日)   | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H000013                                  | 4. 焼酎文化の発展         | 高木和則                | 11/19(日)   | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H000014                                  | 5. 焼酎文化の発展         | 高木和則                | 11/21(火)   | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H000015                                  | 6. 焼酎文化の発展         | 高木和則                | 12/15(金)   | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| Ⅳ 鹿児島県の自然と環境                             |                    |                     |            |           |         |             |
| H000016                                  | 1. 焼酎づくりと水(調製)     | 高木和則                | 3/3(土)     | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H000017                                  | 2. 焼酎づくりと水(調製)     | 高木和則・清田清彦(外)        | 3/3(土)     | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H000018                                  | 3. 焼酎づくりと水(調製)     | 高木和則・清田清彦(外)        | 3/4(日)     | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H000019                                  | 4. 焼酎づくりと水(調製)     | 高木和則・清田清彦(外)        | 3/4(日)     | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H000020                                  | 5. 焼酎づくりと水(調製)     | 高木和則・清田清彦(外)        | 3/10(土)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H000021                                  | 6. 焼酎づくりと水(調製)     | 高木和則・清田清彦(外)        | 3/11(日)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H000022                                  | 7. 焼酎づくりと水(調製)     | 高木和則・清田清彦(外)        | 3/17(日)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H000023                                  | 8. 焼酎づくりと水(調製)     | 高木和則・清田清彦(外)        | 3/18(日)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H000024                                  | 9. 焼酎づくりと水(調製)     | 高木和則・清田清彦(外)        | 3/24(土)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H000025                                  | 10. 焼酎づくりと水(調製)    | 高木和則・清田清彦(外)        | 3/31(土)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| Ⅴ 鹿児島県の産業と経済                             |                    |                     |            |           |         |             |
| H000026                                  | 1. 焼酎の生産と流通        | 吉田紀子(外)             | 7/21(土)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H000027                                  | 2. 焼酎の生産と流通        | 吉田紀子(外)             | 7/28(日)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H000028                                  | 3. 焼酎の生産と流通        | 吉田紀子(外)             | 7/28(日)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H000029                                  | 4. 焼酎の生産と流通        | 吉田紀子(外)             | 7/28(日)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H000030                                  | 5. 焼酎の生産と流通        | 吉田紀子(外)             | 7/28(日)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H000031                                  | 6. 焼酎の生産と流通        | 吉田紀子(外)             | 7/28(日)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H000032                                  | 7. 焼酎の生産と流通        | 吉田紀子(外)             | 7/28(日)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H000033                                  | 8. 焼酎の生産と流通        | 吉田紀子(外)             | 7/28(日)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H000034                                  | 9. 焼酎の生産と流通        | 吉田紀子(外)             | 7/28(日)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H000035                                  | 10. 焼酎の生産と流通       | 吉田紀子(外)             | 7/28(日)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| Ⅵ 情報発信スキル                                |                    |                     |            |           |         |             |
| H000036                                  | 1. 焼酎の生産と流通        | 山本博康(外)             | 6/6(水)     | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H000037                                  | 2. 焼酎の生産と流通        | 山本博康(外)             | 6/23(土)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H000038                                  | 3. 焼酎の生産と流通        | 山本博康(外)             | 6/24(日)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H000039                                  | 4. 焼酎の生産と流通        | 山本博康(外)             | 6/23(土)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H000040                                  | 5. 焼酎の生産と流通        | 山本博康(外)             | 6/17(日)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H000041                                  | 6. 焼酎の生産と流通        | 山本博康(外)             | 6/18(日)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H000042                                  | 7. 焼酎の生産と流通        | 山本博康(外)             | 6/27(水)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H000043                                  | 8. 焼酎の生産と流通        | 山本博康(外)             | 6/28(木)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H000044                                  | 9. 焼酎の生産と流通        | 山本博康(外)             | 6/25(土)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H000045                                  | 10. 焼酎の生産と流通       | 山本博康(外)             | 6/25(土)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| 備考                                       |                    |                     |            |           |         |             |
| ・(外)とは、本学外講師のこと                          |                    |                     |            |           |         |             |
| ・修了要件は、修了に必要な最低限の取得科目数                   |                    |                     |            |           |         |             |
| ・受講者は、修了要件以上のクラスを(受講免除クラスも含め)履修することができる。 |                    |                     |            |           |         |             |
| ・受講免除は修了要件に含めない。                         |                    |                     |            |           |         |             |
| ・選択必修クラスはA群B群それぞれの中からいずれか一クラス以上を履修すること   |                    |                     |            |           |         |             |

#### ① 地域再生論

この分野は、本コースの総論部分にあたる。グローバル化が進化する世界動向の中で、鹿児島県の位置と課題を経済、文化、環境の各視点から明らかにし、今後鹿児島県が向かうべき持続可能な社会の展望を示す。持続可能な社会とは、地域の環境保全と経済を両立させ、かつ、そこで暮らす人々が世代を超えて真の豊かさを追求する社会のことである。この講義を通して、そのような社会の実現を阻む課題と、それを克服するために必要な基本的知識を習得する。

#### ② 焼酎・発酵学の基礎

この分野は、鹿児島県の焼酎をはじめとする醸造・発酵関連産業の意義と価値を発見するために必要な知識の習得を目指す。初心者でも、焼酎をはじめとする醸造・発酵食品

の種類やその製造工程を理解するために必要な発酵学の基礎を習得できる講義を行い、自然界に備わる微生物の活力を巧みに利用してきた先人の知恵と伝統的技術、および、その後発展してきた科学技術との異同を理解することで、今日の醸造・発酵食品の特性をおさえる。実際に焼酎づくりの現場を視察することで、焼酎を中心とした生産・流通・消費・廃棄の動向と課題について、実体験に基づいた知識を習得する。

また、微生物の活動を食に限定せずにより広く捉え、微生物の多様性・分類・働きの基本を踏まえつつ、土壌や水域における自然浄化や物質循環の働きをする微生物と人間活動との関係性を追求することで、醸造・発酵関連産業の持つ価値を新たに発見する。





表1. 受講者の職種

| 職種 | 製造・研究開発 | 経営管理 | 事務・企画・広報 | 販売・接客 | その他(主婦・学生) |
|----|---------|------|----------|-------|------------|
| 人数 | 4       | 3    | 2        | 1     | 2          |
| 割合 | 40%     | 30%  | 20%      | 10%   | 10%        |
| 合計 | 10      | 3    | 2        | 1     | 2          |
| 合計 | 18      | 3    | 2        | 1     | 2          |

(単位:人)

研究職から販売職まで多様な職種の受講者が参加しています。



県内各地の受講者が参加しています。

## ②受講の動機と目的

応募申請書に記載された本コースへの受講の動機では、「鹿児島を元気に/変わるのは今、変えるのは私/不足した知識を補いたい。理系の人材を受け入れる企業不足が鹿児島を生かしかねない原因ではないか。どう宣伝すればいいのか、企業にはそのノウハウの知識が不足。一方、私の不足は、鹿児島をしらないことである。この両者をあわせれば鹿児島をもっと元気にできるはず。(30代、女性、健康食品コンサルタント)」「鹿児島に生まれ鹿児島に就職。しかし、鹿児島の文化歴史は知らないことばかり。入社して鹿児島の焼酎を語るようになった。そのためにはまず鹿児島を知って情報発信せねば。(30代、男性、焼酎メーカー勤務)」など、多くの人が鹿児島の食の魅力を知ること、情報発信をすることの必要性を述べている。

2007年4月に実施した受講者へのアンケート結果によれば、コースの募集情報の入手ルートは図8のように「マスコミ」「会社からの案内」が上位を占めた。受講目的が図9のように「職務上で役立てたい」という回答が多くを占めたことを併せて考えると、自分の仕事上で役立てるために受講したというのが多くの受講生の目的と考えられる。な

お受講の目的が「職務」「ボランティア」とは別に「趣味」という受講者がいた(図9)。本事業の目的とは異なるともいえるが、こうした受講者の意識を「職務」「ボランティア」などへと発展させることも本コースの使命といえる。したがって応募時の受講目的だけで受講の可否を判定するべきではないと考え受講を認めた。

図8

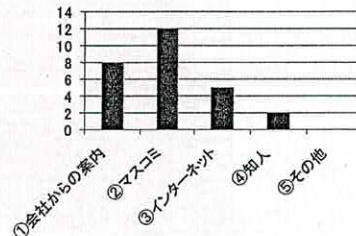
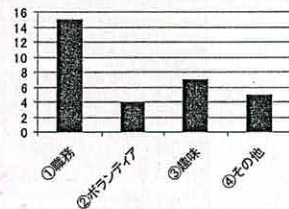


図9



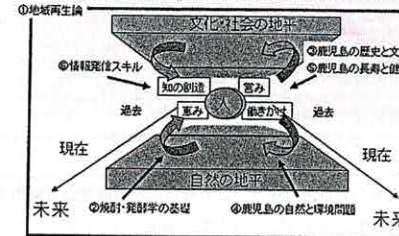
## 第2章. 健康環境文化コースにおけるカリキュラム開発の理念と方法

### (1) 事業・コースの目的とカリキュラム開発の目標

カリキュラムの開発において第一に教育機関や事業そのものの目的が明確でなければならないが、本コースが位置づく「鹿児島大学かごしまルネッサンスアカデミー」では、「伝統と地域の特性を活かした醸造業を支える技能に科学的・文化的な側面の裏づけを与え、世界へ向けて鹿児島のブランドを確立できる人材、さらにブランド力を高めるための経営センス、過疎や環境問題の理解、歴史や健康といった醸造文化の教養・見識を併せ持つ人材を養成すること」が目的とされた。この事業全体の目的を踏まえて、「健康・環境・文化コース」では、鹿児島の食を中心とした歴史、文化、環境をはじめ、健康・長寿に関する見識を身につけ、かつ、世界的視野から鹿児島の抱える課題と現状を理解し、鹿児島が今後向かうべき持続可能な社会の展望の下、鹿児

島の焼酎をはじめとする醸造・発酵関連産業の意義と価値について理解し、それらを県内外に情報発信し、自らの生活・労働の場において、進んで鹿児島の地域の再生に取り組む意欲と能力を有する人材を養成することを目的(教育理念)とした(図10)。

図10 「健康・環境・文化コース」の教育理念  
地域の環境保全と経済を両立させ、世代を超えて真の豊かさを追求する人材の養成  
持続可能な開発のための教育(Education for Sustainable Development, ESD)



この目的を踏まえて、カリキュラム開発の目的とされたのは、1)本コースがターゲットにおく対象を明確にし、継続的に受講者を確保する仕組みづくりであり、2)本コースがターゲットにおく対象に即したカリキュラムの編成、及びそのカリキュラムを実施する体制の整備であり、さらに3)本コースを修了した人材が、その獲得した教養・見識、及び技術をそれぞれの地域や職場に戻って発揮・指導していくための条件の整備とともに4)委託期間が終了しても事業として継続できるための財源の確保等、関係諸機関との連携体制の構築であった。

### (2) カリキュラム研究会の設置と活動

「かごしまルネッサンスアカデミー 健康・環境・文化コース」が具体的にどのような体制やカリキュラムをとれば、より多くの受講生が集まり、全学的な連携体制のもとで受けやすい充実した講義になるかについて、受講生、協力教員、受講生を派遣する企業・自治体の要望等を踏まえて検討するために、月一度程度、生涯学習教育研究センターにおいてカリキュラム研究会を開催した。メンバーは、県内の食品関連産業や県及び自治体関係者(5名~10名程度)、生涯学習教育研究センタースタッフおよびその他学内教員で構成された。議論の主な内容は表1に示したとおりである。

研究会において検討された各論点の中で特に重要であったのは、本コースのカリキュラム開発のためには、学内で行われている既存の研究成果を反映させるだけではなく、新たな知見を生み出すことが不可欠であるという点であった。具体的な意見の例として「最近『ネーチャー』紙にワインの長寿との相関関係に関する論文がでたが、こうした内容であれば大学の教員が講義する意義がある。だが焼酎や黒酢と健康の相関関係に関する研究はほとんど行われていないため、新たにこの視点での研究を行いその成果をコース受講生に還元していくという視点をもたなければならぬ。肥満産業の応援になってしまい、普段自分たちの言っていることと自己矛盾してしまう(医学研究科教員)」といった指摘があった。こうした議論を踏まえて、新たな共同研究プロジェクトを立ち上げる必要性が確認され、研

表1. 健康・環境・文化コースカリキュラム研究会の開催記録

| 開催日時            | 主 な 内 容                                                                 |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------|
| 第1回(2006.9.12)  | 募集要項案の検討、広報及び募集要項の配布方法の検討、入学審査の基準について、修了要件について                          |
| 第2回(2006.10.17) | 初年度応募状況の確認と選考方法について、「本コースがめざす地域再生のイメージとそのための人材育成の位置づけ(開講式で配布する説明図)」について |
| 第3回(2006.11.28) | 『地域再生論』カリキュラム研究「焼酎クラスターによる地域再生」について                                     |
| 第4回(2006.12.19) | 財務省主査説明資料(来年度事業の骨子)について、健康・環境・文化コース研究計画(案)について                          |
| 第5回(2007.4.26)  | 4月15日実施の受講者アンケートの報告、第二期(2007年10月~2008年9月)に向けたカリキュラム策定に伴う基本方針の確認         |
| 第6回(2007.6.5)   | 第二期(2007年10月~2008年9月)に向けたカリキュラム策定に伴う基本方針の検討                             |



表2. 第4回研究会で検討された健康環境文化コース研究計画(案)

| 名 称         | 鹿児島県における醸造発酵文化を基盤とした地域再生人材の育成に関する理論的・実証的研究                                                                                                                            |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 目 的         | 「かごしまルネッサンスアカデミー」及び「健康・環境・文化コース」の趣旨を踏まえ、かつ2010年以降の自立的運営のあり方も視野にいれながら、鹿児島県における醸造発酵文化を基盤とした地域再生人材の育成に関する「思想研究」「制度研究」「カリキュラム研究」「人材組織開発研究」の視点から学内関連部局との連携のもと理論的・実証的研究を行う。 |
| 研究プロジェクト(案) | A 地域再生モデルとしての鹿児島の焼酎クラスターの成立過程と農山漁村における地域再生のあり方に関する研究                                                                                                                  |
|             | B 鹿児島の醸造発酵文化の保護と伝承に関する研究                                                                                                                                              |
|             | C 鹿児島の産業と暮らしを支える環境の維持管理に関する研究                                                                                                                                         |
|             | D 焼酎や黒酢がヒトの健康に及ぼす影響に関する研究                                                                                                                                             |
|             | E 情報発信スキルとしてのインタプリテーションと体験学習に関する研究                                                                                                                                    |
|             | F 醸造発酵文化を基盤とした地域再生人材の育成カリキュラムと資格認定制度及び有資格者の活用に関する研究                                                                                                                   |

究予算の獲得を模索する方向性が検討された(表2)。

カリキュラム研究会では、カリキュラム内容の検討はもとより、その前提となる、県や業界が求める人材像やニーズの共有、資格化の検討など産官学の情報交換が行われた。

### 第3章. 健康環境文化コースにおけるカリキュラムの運営

学校教育では、授業時間数をふまえて教育内容を編成したものが教育課程(カリキュラム)であるが、この教育課程にもとづくものの以外の教育的作用もまた「隠されたカリキュラム」として、教育課程の目的を促進したり逆に無効にしたりするものとして考えられている。そしてこの「隠れたカリキュラム」は教育課程に基づく教育よりもむしろ大きな影響力をもち、学校教育の本質をなすものとする言われている<sup>5</sup>。本コースにおいては、コースの教育目的と理念の全体像を明確にした上で、教育課程(カリキュラム)の目標を設定したが、それとは別の「隠されたカリキュラム」としての教育的作用についても考慮された。本コースにおいては、それらは「成績評価の目的と方法」「受講者交流会及び座談会」「修了課題の設定と修了課題報告会の実施」そして「修了者への資格付与の検討」であったといえる。以下にカリキュラムと隠されたカリキュラムの双方においてその概略をまとめる。

<sup>5</sup> 鈴木敏正, 教育学をひらく, 青木書店, 2003, p178

#### (1) 健康環境文化コース(第一期)の教育目標と年間教育カリキュラム

本コースでは、カリキュラム編成にあたりコースの教育目的を達成するために、以下の教育目標を掲げた。

- ・世界的視野に立ち、経済、文化、環境の各視点から鹿児島県の位置と課題を確認し、持続可能な社会の基本的考えを理解する。
  - ・発酵メカニズムの基本を踏まえ、醸造・発酵食品の生産・流通・消費・廃棄にいたる特性と課題について理解する。
  - ・鹿児島の醸造・発酵文化を支えてきた思想、言語、社会経済制度、生活技術の変遷、および、その意義について、環アジア太平洋地域との関係で通史的に理解する。
  - ・鹿児島の自然環境の特性と現状を科学的・実践的に理解したうえで、鹿児島の醸造・発酵産業を支える地域資源の持続的利用の原則と課題について理解する。
  - ・科学的な視点から鹿児島の伝統的な食と環境、および、現代の食と環境が健康に及ぼす影響や問題について理解する。
  - ・本コースで獲得した知識を情報発信するために必要な各種スキルを身につける。
- この教育目標のもと表3の年間教育カリキュラムを策定した。各クラスの授業内容を以下に示す。

平成18年11月～平成19年8月「かごしまルネッサンスアカデミー 健康・環境・文化コース」カリキュラム表  
表3 【健康・環境・文化コース】

| クラス番号                    | コマ数と講義名                   | 講師                | 開講時期       | 食の安全管理コース | 経営管理コース | 健康・環境・文化コース |
|--------------------------|---------------------------|-------------------|------------|-----------|---------|-------------|
| <b>(1) 地域再生論</b>         |                           |                   |            |           |         |             |
| H2000001                 | 1 世界の中の鹿児島の位置と課題          | 小栗有子(外)・超元泉       | 5/10(日)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H2000002                 | 2 地域再生と教育                 | 小栗有子・神田真直・結城義典    | 5/17(日)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H2000003                 | 3 持続可能な開発モデルと地域経済         | 大前和弘・島崎昌子・金子和夫(外) | 5/28,30(日) | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| <b>(2) 焼酎・黒酢の基礎</b>      |                           |                   |            |           |         |             |
| H2000004                 | 1 焼酎の基礎                   | 高橋和則・伊藤清・船島直樹     | 4/15(日)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H2000005                 | 2 焼酎の製造と環境                | 木田健次(外)           | 4/8(日)     | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H2000006                 | 3 焼酎の流通と消費                | 小堀令博(外)           | 5/13(日)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H2000007                 | 4 伝統技術と科学技術               | 松島吉廣・西谷尚道(外)      | 4/22(日)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H2000008                 | 5 焼酎の発展計画                 | 高橋和則・吉村正臣(外)      | 5/13(日)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H2000009                 | 6 焼酎づくしと技術                | 高橋和則・小正藤道(外)      | 4/8(日)     | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| <b>(3) 鹿児島の文化と歴史</b>     |                           |                   |            |           |         |             |
| H2000010                 | 1 焼酎文化の歴史                 | 原口泉               | 11/12(日)   | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H2000011                 | 2 焼酎文化の発展                 | 丹羽謙治              | 11/13(日)   | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H2000012                 | 3 焼酎文化の発展と課題              | 木部暢子              | 11/17(金)   | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H2000013                 | 4 九州の文化の地域性—アジアとの比較の視点から— | 川野和昭(外)           | 11/19(日)   | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H2000014                 | 5 焼酎文化の発展と課題              | 木部暢子              | 11/21(火)   | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H2000015                 | 6 焼酎文化の発展と課題              | 渡辺秀男              | 12/15(金)   | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| <b>(4) 焼酎・黒酢の自然と環境問題</b> |                           |                   |            |           |         |             |
| H2000016                 | 1 焼酎づくしと水(調製)             | 高橋和則              | 3/3(土)     | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H2000017                 | 2 焼酎づくしと水(調製)             | 高橋和則・渡辺秀男(外)      | 3/24(土)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H2000018                 | 3 焼酎づくしと水(調製)             | 高橋和則・山田田雄(外)      | 3/4(日)     | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H2000019                 | 4 焼酎づくしと水(調製)             | 高橋和則              | 3/4(日)     | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H2000020                 | 5 焼酎づくしと水(調製)             | 高橋和則(外)・小野道子(外)   | 3/10(土)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H2000021                 | 6 焼酎づくしと水(調製)             | 井倉・佐藤・小川・大木       | 3/11(日)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H2000022                 | 7 焼酎づくしと水(調製)             | 大木公彦              | 3/17(土)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H2000023                 | 8 焼酎づくしと水(調製)             | 佐藤元夫              | 3/18(日)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H2000024                 | 9 焼酎づくしと水(調製)             | 小山久隆              | 3/24,25(土) | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H2000025                 | 10 焼酎づくしと水(調製)            | 井倉洋二              | 3/31(土)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| <b>(5) 焼酎・黒酢の健康と長寿</b>   |                           |                   |            |           |         |             |
| H2000026                 | 1 焼酎・黒酢の健康と長寿             | 吉田紀子(外)           | 7/21(土)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H2000027                 | 2 焼酎・黒酢の健康と長寿             | 佐藤元夫              | 7/29(日)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H2000028                 | 3 焼酎・黒酢の健康と長寿             | 佐藤元夫              | 7/28(土)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H2000029                 | 4 焼酎・黒酢の健康と長寿             | 佐藤元夫              | 7/28(土)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H2000030                 | 5 焼酎・黒酢の健康と長寿             | 佐藤元夫              | 7/29(日)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H2000031                 | 6 焼酎・黒酢の健康と長寿             | 佐藤元夫              | 7/29(日)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H2000032                 | 7 焼酎・黒酢の健康と長寿             | 佐藤元夫              | 7/28(土)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H2000033                 | 8 焼酎・黒酢の健康と長寿             | 佐藤元夫              | 7/21(土)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| <b>(6) 焼酎・黒酢の健康と長寿</b>   |                           |                   |            |           |         |             |
| H2000034                 | 1 焼酎・黒酢の健康と長寿             | 山崎博康(外)           | 6/6(水)     | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H2000035                 | 2 インタプリテーションスキルⅠ          | 松野修               | 6/23(土)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H2000036                 | 3 インタプリテーションスキルⅡ          | 東川竜太郎(外)          | 6/24(日)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H2000037                 | 4 インタプリテーションスキルⅢ          | 北沢健司(外)           | 6/23(土)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H2000038                 | 5 インタプリテーションスキルⅣ          | 小島敦(外)            | 6/17(日)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H2000039                 | 6 インタプリテーションスキルⅤ          | 川本秀人(外)           | 6/16(土)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H2000040                 | 7 インタプリテーションスキルⅥ          | 西元重一(外)           | 6/27(土)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |
| H2000041                 | 8 修了課題                    | 降旗信一              | 8/25(土)    | 必修クラス     | 必修クラス   | 必修クラス       |

講義のみ  
講義と実習の組み合わせ

備考  
(外)とあるのは学外講師のこと  
・修了要件は、修了に必要な最低限の取得コマ数  
・受講者は、修了要件以上のクラス(受講免除クラスも含め)履修することができます。  
・受講免除は修了要件に含めない。  
・選択必修クラスはA群B群それぞれの中からいずれか一クラス以上を履修すること

#### ① 地域再生論

この分野は、本コースの総論部分にあたる。グローバリゼーションが進展する世界動向の中で、鹿児島の位置と課題を経済、文化、環境の各視点から明らかにし、今後鹿児島が向かうべき持続可能な社会の展望を示す。持続可能な社会とは、地域の環境保全と経済を両立させ、かつ、そこで暮らす人々が世代を超えて真の豊かさを追求する社会のことである。この講義を通して、そのような社会の実現を阻む課題と、それを克服するために必要な基本的知識を習得する。

#### ② 焼酎・発酵学の基礎

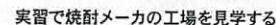
この分野は、鹿児島の焼酎をはじめとする醸造・発酵関連産業の意義と価値を発見するために必要な知識の習得を目指す。初心者でも、焼酎をはじめとする醸造・発酵食品

の種類やその製造工程を理解するために必要な発酵学の基礎を習得できる講義を行い、自然界に備わる微生物の活力を巧みに利用してきた先人の知恵と伝統技術、および、その後発展してきた科学技術との異同を理解することで、今日の醸造・発酵食品の特性をおさえる。実際に焼酎づくりの現場を視察することで、焼酎を中心とした生産・流通・消費・廃棄の動向と課題について、実体験に基づいた知識を習得する。

また、微生物の活動を食に限定せずにより広く捉え、微生物の多様性・分類・働きの基本を踏まえつつ、土壌や水域における自然浄化や物質循環の働きをする微生物と人間活動との関係を追求することで、醸造・発酵関連産業の有する価値を新たに発見する。



降旗信一・小栗有子 丸亀大学がごしまルネッサンスアカデミー・健康環境文化コース（第一期）における社会人向けリカレント教育カリキュラムの開発と評価



## ④鹿児島の自然と環境問題

水産学部の練習船に乗り錦江湾の海底土壌調査を行う。

この分野の講義を通じて「目に見える文化」と「目に見えない文化」の関係についての認識を深めることにより、他分野、他コースの講義の理解も一層深まるものと考えら

| 開講日      | 時間                                             | 科目名                       | 担当            | 講師氏名               | 講師所属・職名                     | 概要（150字以内）                                                                                                                               |
|----------|------------------------------------------------|---------------------------|---------------|--------------------|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1月12日(木) | 3<br>10:30-12:00<br>12:10-14:30<br>14:30-16:00 | 焼酎文化の歴史                   | 講義<br>95(51分) | 原口 素<br>55(51分)    | 鹿児島大学法文学部・教授                | 「16世紀中頃、薩摩では焼酎が作られ、18世紀以降に芋焼酎も登場したが江戸時代には焼酎の消費量はごく少なかった」という説がある。焼酎産地の形成とリサイクル事情を中心に焼酎文化の歴史を解説する。                                         |
| 1月13日(金) | 1<br>18:00-19:30                               | 薩摩藩士の旅                    | 講義<br>95(51分) | 丹内謙吉<br>(たんないけんきち) | 鹿児島大学法文学部・助教授               | 近世・参勤交代制等により多くの薩摩藩士たちが旅をした。その旅の経路を通して、彼らの旅問はしめもの、経験したものを生涯にわたって、その藩士たちは、東北地方を巡った日記、伊勢参宮をした農民の日記を比較しながら話そうとする。                            |
| 1月17日(金) | 2<br>18:00-21:15                               | 鹿児島県と文化と課題                | 講義<br>95(51分) | 木部暢子<br>(きべのうこ)    | 鹿児島大学法文学部・教授                | 南緯26.00Nの鹿児島県は、大和文化和琉球文化の交わる文化圏であり文化の宝庫と云われる。その文化の多様性をどう受け止めるかという我が国に課せられた大きな課題がある。備忘録・県指定の文化財に関するいこことで、その問題について考えていく。                   |
| 1月19日(日) | 4<br>9:00-16:10                                | 南九州の文化と地域性—アジアンとの比較の視点から— | 講義<br>95(51分) | 原島昌雄<br>(はらしまさしゅう) | 鹿児島県歴史・資料センター・常務館長<br>・学芸課長 | 竹細工、竹山の採伐、竹の木の利用法、黒豚や皿、漬物の食習慣など、南九州の文化を体験しながら、南九州の文化と東洋文化との少数的な文化は存在している。日本列島では、南九州の文化は、南九州のローカルな文化であることが明らかに、南九州の文化の列島における地域性の位置づけを試みる。 |
| 1月21日(火) | 2<br>18:00-21:15                               | 鹿児島の方                     | 講義<br>95(51分) | 木部暢子<br>(きべのうこ)    | 鹿児島大学法文学部・教授                | 鹿児島の方の方言は大きく、薩摩・大隅の方言、奄美方言の3つに分けられ、そのうち大隅方言は、大隅半島の南端に形成され、古くから日本語方言における位置づけが明確になっている。                                                    |
| 1月25日(金) | 1<br>18:00-19:30                               | 薩摩の懐き物                    | 講義<br>95(51分) | 渡辺芳郎<br>(わたべよしろう)  | 鹿児島大学法文学部・教授                | 豊臣秀吉の朝鮮出兵(1592-98年)の際に連れ去られた朝鮮陶工によって持ち込まれたのは、江戸時代には多量に産出を遂げた。さらに幕末～明治時代に大規模に輸出された。その多くは、大隅の薩摩で産出された。その薩摩産品を、近年の考古学的調査から見ていく。             |



| 開講日      | 時間            | クラス名<br>(学号番号)          | 区分 | 講師氏名                | 講師所属・職名                   | 概要 (150字以内)                                                                                                                                                                                                     |
|----------|---------------|-------------------------|----|---------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7月14日(土) | 3 9:00-14:40  | 食生活と健康<br>(02006025)    | 講義 | 乾 明夫<br>(いんあきお)     | 鹿児島大学大学院<br>農畜学研究所・教<br>授 | 本講義には、大きく分けて3つの分野で食と健康の関わりを、例を挙げながら、アメリカ・シン<br>シガティの食生活の進歩、日本人の食生活の進歩、日本人の食生活の進歩の歴史、食の<br>文化・食生活と文化の関わりについて詳しく説明する。食の文化・食生活の進歩の歴史、食の<br>文化・食生活と文化の関わりについて詳しく説明する。食の文化・食生活の進歩の歴史、食の<br>文化・食生活と文化の関わりについて詳しく説明する。 |
| 7月14日(土) | 1 14:50-16:20 | 心と健康<br>(02006030)      | 講義 | 乾 明夫<br>(いんあきお)     | 鹿児島大学大学院<br>農畜学研究所・教<br>授 | アメリカ・シンシガティの食生活の進歩、日本人の食生活の進歩、日本人の食生活の進歩の<br>歴史、食の文化・食生活と文化の関わりについて詳しく説明する。食の文化・食生活の<br>進歩の歴史、食の文化・食生活と文化の関わりについて詳しく説明する。食の文化・食<br>生活の進歩の歴史、食の文化・食生活と文化の関わりについて詳しく説明する。                                         |
| 7月21日(土) | 1 9:00-10:30  | 緊急事態<br>(02006023)      | 講義 | 上村 剛<br>(かみむらたけさとし) | 鹿児島大学大学院<br>農畜学研究所・教<br>授 | 食生活と健康の関わりについて詳しく説明する。食の文化・食生活の進歩の歴史、食の<br>文化・食生活と文化の関わりについて詳しく説明する。食の文化・食生活の進歩の歴史、<br>食の文化・食生活と文化の関わりについて詳しく説明する。食の文化・食生活の進歩の<br>歴史、食の文化・食生活と文化の関わりについて詳しく説明する。                                                |
| 7月21日(土) | 3 10:40-16:20 | 鹿児島の長寿と健康<br>(02006026) | 講義 | 吉田 紀子<br>(よしだのりこ)   | 鹿児島県保健福祉<br>部・部長          | 鹿児島県は超高齢社会へと進展しつつあり、今後は一層高齢者が増え、かつ高齢にな<br>っても健康で、労働力を持つ、生活満足度の高い高齢者が必要である。高齢者の健康な<br>生活を送るためには、食生活の改善が重要である。食生活の改善には、高齢者の食生活の<br>改善が重要である。食生活の改善には、高齢者の食生活の改善が重要である。                                            |
| 7月28日(土) | 1 9:00-10:30  | 目と健康<br>(02006031)      | 講義 | 坂本 圭<br>(さかもとけい)    | 鹿児島大学大学院<br>農畜学研究所・教<br>授 | 高齢者の増加とともに、白内障、黄斑性変性などの患者が増え、それによる失明が<br>増えている。失明は、生活の質を低下させるだけでなく、経済的な負担も大きい。失明<br>を防ぐためには、目の健康を維持することが重要である。目の健康を維持するためには、<br>目の健康を維持することが重要である。目の健康を維持することが重要である。                                            |
| 7月28日(土) | 1 10:40-12:10 | 消化器病と健康<br>(02006028)   | 講義 | 井上 博子<br>(いのうえひろこ)  | 鹿児島大学大学院<br>農畜学研究所・教<br>授 | 消化器病は、生活習慣や食生活の乱れによって起こる。消化器病は、生活習慣や食生活<br>の乱れによって起こる。消化器病は、生活習慣や食生活の乱れによって起こる。消化器<br>病は、生活習慣や食生活の乱れによって起こる。消化器病は、生活習慣や食生活の乱れ<br>によって起こる。                                                                       |
| 7月28日(土) | 1 13:10-14:40 | 循環器病と健康<br>(02006029)   | 講義 | 尾花 豊<br>(おなはあき)     | 鹿児島大学・教<br>授              | 循環器病の予防策として、生活習慣の改善が重要である。循環器病の予防策として、<br>生活習慣の改善が重要である。循環器病の予防策として、生活習慣の改善が重要であ<br>る。循環器病の予防策として、生活習慣の改善が重要である。循環器病の予防策として、<br>生活習慣の改善が重要である。                                                                  |
| 7月28日(土) | 1 14:50-16:20 | 皮膚と健康<br>(02006032)     | 講義 | 金澤 拓郎<br>(かねざのたくろう) | 鹿児島大学大学院<br>農畜学研究所・教<br>授 | 皮膚病は、生活習慣や食生活の乱れによって起こる。皮膚病は、生活習慣や食生活の<br>乱れによって起こる。皮膚病は、生活習慣や食生活の乱れによって起こる。皮膚病は、<br>生活習慣や食生活の乱れによって起こる。皮膚病は、生活習慣や食生活の乱れによっ<br>て起こる。                                                                            |

生活と健康」では、メタボリック症候群や悪液質という体重の両極端の異常をとりあげ、その成因、病態と鹿児島県の食の役割や限界について率直に述べ、今後の展望に関する議論が行われる。

| 開講日      | 時間            | クラス名<br>(クラス番号)                              | 区分 | 講師氏名                                            | 講師所属・職名                                                                      | 概要(150字以内)                                                                                                                                     |
|----------|---------------|----------------------------------------------|----|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6月 6日(水) | 2 18:00～21:10 | 知の道徳と共有スキルとは(H2000034)                       | 講座 | 山見直樹<br>(やまみひろし)                                | 山見インテグレーション 代表取締役                                                            | ①「広布」とは何か、なぜ広布が必要なのかその本質と価値を理解する。<br>② ブランドについて考える。心から愛せられるブランドに何を込めるのか。<br>③ 産地産品ブランドいかに高めるかその向上策を考へよう。                                       |
| 6月14日(木) | 9:00～12:00    |                                              |    |                                                 | シンポジウム『産地産品の未来はどこへ伸びるのか?』 シニア期間留学で鹿島県大学来訪中の夏選手とご一緒にサンスアカデミー受講生による合同プロジェクトを企画 |                                                                                                                                                |
| 6月16日(土) | 4 9:00～16:20  | 事業コーディネータースキル(H2000039)                      | 実習 | ①藤原寛子<br>(ふじわらひろこ) 主幹<br>②北川芳太郎<br>(きたがわよしと) 主幹 | ①鹿児島大学さくし国際ビジネスアカデミー 主幹<br>②株式会社ヒューマンエクスチェンジ 代表取締役                           | ①) 事業の全体像理解。②) 企画立案。③) 事前準備。④) 広報。⑤) 実行。⑥) 6月8日の東京行きの準備。⑦) 7月10日の東京行きの準備。⑧) 東京行きの準備。⑨) 全編マージニングの組み立て。グループワークにより事業計画を決定する。                      |
| 6月17日(日) | 2 13:10～16:20 | インターブリケーションスキルⅢ(H2000038) 『触れ合いインターブリケーション』  | 実習 | ①藤原寛子<br>(ふじわらひろこ) 主幹<br>②小杉 毅<br>(おぎし たけし) 主幹  | ①鹿児島大学さくし国際ビジネスアカデミー 主幹<br>②株式会社ヒューマンエクスチェンジ 代表取締役                           | 環境教育と自然体験活動インターブリケーションの展開に学ぶ。受講者が本コースを通して、新しい知識・創造力・実践力を身に付け、社会で役立つ状況に応じて発信、共有するための個別スキルを学び、共有するための個別スキルのあり方を共有する。                             |
| 6月23日(土) | 2 9:00～12:10  | インターブリケーションスキルⅡ(H2000037) 『環境型インターブリケーション』   | 実習 | 清水達司<br>(しみずたつし) 主幹                             | 鹿児島県環境技術研究所 環境保全課 係長                                                         | 受講者が本コースを通して再発見、創造した知識を、コース終了後それぞれの状況に応じた発信、共有するための個別スキルとして、「知識がなくても常識ながらも学び方方法を身につけてよ!」という視点にたち「イチャイカモ」をはじめとする環境インフラプロジェクトプログラムの具体例を交えて実施を行う。 |
| 6月23日(土) | 2 13:10～16:20 | インターブリケーションスキルⅠ(H2000035) 『科学型インターブリケーション』   | 実習 | 松野 孝<br>(まつの たかし) 主幹                            | 鹿児島大学大学院 教育学部研究センター 教授                                                       | 受講者が本コースを通して再発見、創造した知識を、コース終了後それぞれの状況に応じた発信、共有するための個別スキルとして、「楽しみながら学びたい」という視点にたち「あなちゃん」の分子模型作りなどを通して「楽しい科学のインターブリケーション」を身につける。                 |
| 6月24日(日) | 2 13:10～16:20 | インターブリケーションスキルⅣ(H2000036) 『歴史文化型インターブリケーション』 | 実習 | 東川龍太郎<br>(とうがわりゅうたろう) 主幹                        | 公益財団法人 郷土博物館 館長                                                              | 受講者が本コースを通して再発見、創造した知識を、コース終了後それぞれの状況に応じた発信、共有するための個別スキルとして、「楽しみの学び」の視点にたち「あなちゃん」の分子模型作りなどを通して「楽しい科学のインターブリケーション」を身につける。                       |
| 6月27日(水) | 2 18:00～21:10 | プレゼンテーションスキルⅡ(H2000040)                      | 実習 | 西光晃寛<br>(にしみつあきひろ) 主幹                           | わかちこ コーレション 代表取締役                                                            | 受講者が事業コーディネータースキルで作成した事業計画のポスター・チラシ・企画書等の魅力的な表現方法に取り組む。                                                                                        |

### ⑤鹿児島県の健康と長寿

この講義は、焼酎を中心とした鹿児島県の食や環境が健康に及ぼす影響を、長寿との関連から、また肥満、糖尿病、高血圧、高脂血症といったメタボリック症候群やメンタルヘルスの問題から、さらに臓器、器官のレベルでの健康という視点から講義を行うものである。

焼酎をはじめとする伝統的な鹿児島の食や環境と健康という問題を科学的な視点からながめ、現代社会における位置付けを明確にすることが目的である。



救急法について学ぶ



## ⑥情報発信スキル

この講義・実習では、本コースで獲得した知識を情報発信するための実践的なスキルを学ぶ。地域再生のための人材には、先人が積み重ねてきた多くの蓄積の中から、新たな知を再発見・創造し、情報を発信・共有することが求められる。本科目では、そうした知の創造と共有に必要な総合的なスキルとして、受講者の活動分野や興味関心に応じた少人数のグループを構成し、「私たちの地域再生プロジェクト」をテーマに企画書を作成し、プレゼンテーションを行うことを修了課題とする。この修了課題に向け、受講者が本コースを通して再発見・創造した知を、コース修了後それぞれの状況に応じて発信・共有するための個別スキルとして、「楽しい科学のインタープリテーション」や「焼酎蔵元とインタープリテーション」などのインタープリテーションスキル、「企画プランニング」や「広報とブランドイメージ戦略」などの事業コーディネートスキル、「ポスター・チラシの製作」や「企画書づくりとプレゼンテーション技術」などのプレゼンテーションスキルを身につける。

なお、講義・実習日を平日夜や土日に組んだことについて、受講生の間からは募集時にも公表していたこともあり、大きな不満はみられなかった。毎週連続して講義・実習が配置されることには負担増を訴える声もあった。必修クラスの配置などカリキュラム上の課題はあるものの平日夜や土日を中心に講義・実習を配置するという方針については今後も維持してよいと考えられる。今後、受講者の幅を主婦層などに拡大していこうとする場合には平日日中の開講も検討すべきであろう。

## (2) 成績評価の目的と方法

成績評価は、コース担当教員側が受講生の理解度を把握するとともに、受講者自身が受講内容を自ら振り返ることを目的に実施した。成績評価は、①そのクラスの授業の内容が7割程度は理解できているか、②授業の内容を理解した上で自分の考えを述べられているか、の2つの観点により実施した。受講生には講義終了後3週間以内での提出期限を設けてレポート提出を課し、「合格」または「不合格」の2段階で評価を行った。講義の欠席者については担当講師と相談し救済処置として欠席者用レポート課題を課し、合否判定を行うこととした。だが、必修クラスが事情により出席できない受講生やレポート

提出が指定の期日に間に合わないなどの理由でそのままでは修了要件を満たすことができない受講生がいた。また「合格」「不合格」の二段階評価では、期限内に提出した受講生と、正当な理由があるにせよ期限を超えてレポートを提出した受講生が同じ評価になってしまうという問題が生じた。そこで修了要件を満たさない受講生については補講を実施するなどの措置を講じたほか、当初、「合格」「不合格」の二段階だった成績評価の方法を、「優」「良」「可」および「不可」の四段階に変更し、「優」「良」「可」を合格とする方法に変更した。この措置により、欠席またはレポート提出が遅れた受講者に対しても弾力的な成績評価が可能になった。

## (3) 受講者交流会及び座談会

健康・環境・文化コースの受講者同士の交流の場を設けることで受講者同士の連携や相互支援を促すこと、コースの運営方法やカリキュラム内容に受講者の声を反映させることを目的に交流会と座談会を行った。交流会は2007年3月10日(土)の16:30-17:30に名刺交換会を参加者30名で行った。また座談会は2007年4月15日(日)の16:30-17:30にコースの運営方法やカリキュラム内容に関する意見交換会として行い参加者は18名であった。

座談会での参加者の意見として「このアカデミーは広報が足りないのではないか。知り合いにこのアカデミーのことを話してもほとんどの人が知らない」「実際受けてみて、大学の教養部のような印象をもった。現状に満足しているがもっと専門的なことも学びたい。ここを出た人が大学や大学院に入れる仕組みをつくってほしい」「欠席してしまった授業を再受講することはできないか。補講などもあるとよい」「この講座への受講動機として、噂だとか根拠のない主張ではなく、本物の確かな知識を身につけたいと思った」「鹿兒島はいずれ新幹線で福岡とつながれば、経済的なメリットは皆福岡にもっていかれてしまうのではないか。今のうちに何とかしなければと思う」など様々な観点からの発言があり、受講者同士の継続的な交流方法や同窓会組織のあり方についても話し合われた。

## (4) 修了課題の設定と修了課題報告会の実施

修了課題は、健康・環境・文化の視点にたった鹿兒島県内の地域再生のあり方について受講者自身が一年間の学びの蓄積をもとに、社会へ提案・発信するという体験の場を

提供する目的で設定された。この修了課題の報告会は修了課題の成果の共有とともに、情報発信スキルとして、受講者自身がマスコミに取り上げてもらえるように工夫と働きかけを行う機会としても設定された。修了課題はコースの年間の学びの集大成ともいえるが、具体的な学びの過程としては大きく以下の4段階にわけられる。

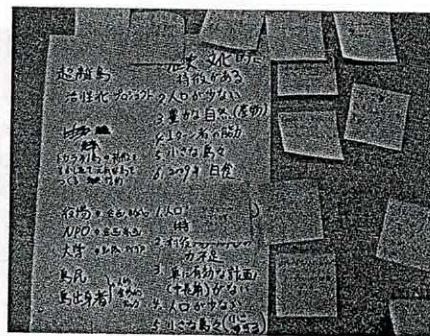
## ①各個人の企画立案

2007年6月16日 川北秀人講師「事業コーディネートスキル」で「自分の思いを形にしよう」とこれまで学んだことを活かして製品・事業の第一案づくりを行った。最初に、各地のコミュニティビジネスにおいてどのような製品やアイデアづくりが行われているかの事例を示した後、受講者それぞれのアイデアを「製品・活動の名前と主な特徴」「その製品・活動の強みや求められる理由」「実現するために誰にどんな協力を求めるか」「主な課題や克服すべきポイント」の4つの項目で表現した。その後、受講者がお互いのプランをみながら建設的な質問や助言をしい、グループごとに話し合いながらプランを具体化した。

なお修了課題報告会を大学関係者だけを対象に実施するのか、一般市民を含めた学外に広く情報発信するのかについて、この時点まで方針が決まっていなかったが、この日の作業を通して具体的な企画が見えてきたことから、一般市民を含めた学外に広く情報発信する方向で会場の予約などの準備作業を開始した。

## ②プレゼンテーションスキルの学び

6月27日 四元重美講師「プレゼンテーションスキル」



各自のアイデアを表現した後、仲間から助言をもらう。

で「広告・PR表現大作戦」として製品、サービスの魅力の伝え方を磨く方法を学んだ。講師からのさまざまな事例紹介の後、受講生たちが「事業コーディネートスキル」で考えたプランの中からいくつかを講師が実際に「広告・PR」デモ作品として示したことで受講生たちは修了課題報告会に向けより具体的なプレゼンテーションづくりのイメージを持てるようになった。この日から各受講生は8月の修了課題報告会に向け、本格的な準備に入った。

## ③自分のプランづくり

7月は修了課題報告会での発表に向け、補講で講義のエッセンスの確認、フィールド調査やディスカッションを行いながら受講生は各自で自分のプランを練った。

フィールド調査では、垂水市の大野ESD自然学校の視察を行い、自然学校の現状と課題を職員にヒアリングを実施した。また補講でこれまでの講義のエッセンスの再確認を行い、グループで各自のプロジェクトについての検討や各プロジェクトについてコース担当教員との間で個別の検討を行った。

## ④当日の発表と参加者からのフィードバック

2007年8月25日、ドルフィンポートにて修了課題報告会を実施した。当日は、午前中に会場設営と準備、午後13時より開場し、学長、各コース長挨拶のあと、一人5分でプレゼンテーションを実施した。会場でのアンケートにて一般市民による評価を行った。アンケート回答者には協賛企業からの協賛品をプレゼントした。このほか、受講生有志による実行委員会が当日の司会やチラシ・ポスター製作や県庁記者クラブでの



事業コーディネートスキルの講義風景



事前記者発表など運営全般を行った(図11)(図12)。

#### (4) 修了者への資格付与の検討

修了者への公的資格の付与についてはコース開始時点から検討されたが、受講者アンケートにおいても資格付与を望む声は「かなりそう思う」「そう思う」の意見が24名中20名(83%)と多数からの要望があった。具体的には「地域

標や励みになる」「学んだことを生かせるチャンス」「一年間学んできたことを表すものがある」とい「鹿児島スベチャリストではどうか」という声があった。受講者は毎回のレポートなどで成績評価をされ、そのクラスのテーマに関して一定の知識・技術・経験を有していることを担当講師である各教員から認定されている。評価委員からも公的

### 鹿児島大学がごしまルネッサンスアカデミー 健康・環境・文化コース第一期生修了課題発表会



図11 受講生が作成したポスター



発表会に掲示した各自のポスター

#### 発表タイトル一覧

|     |       |                               |
|-----|-------|-------------------------------|
| 301 | 宮野 真珠 | 日本舞踊の文化と歴史をテーマにしたプロジェクト       |
| 302 | 宮野 真珠 | ローマ・コロッセウムの建築と歴史をテーマにしたプロジェクト |
| 303 | 上野 智恵 | 鹿児島県産の食材を使った料理のレシピをまとめたプロジェクト |
| 304 | 大木 智恵 | ぐさルネッサンスの歴史と文化をテーマにしたプロジェクト   |
| 305 | 大木 智恵 | 鹿児島県産の食材を使った料理のレシピをまとめたプロジェクト |
| 306 | 川原 真子 | 鹿児島県産の食材を使った料理のレシピをまとめたプロジェクト |
| 307 | 川原 真子 | 鹿児島県産の食材を使った料理のレシピをまとめたプロジェクト |
| 308 | 川原 真子 | 鹿児島県産の食材を使った料理のレシピをまとめたプロジェクト |
| 309 | 阿部 真子 | 鹿児島県産の食材を使った料理のレシピをまとめたプロジェクト |
| 310 | 阿部 真子 | 鹿児島県産の食材を使った料理のレシピをまとめたプロジェクト |
| 311 | 阿部 真子 | 鹿児島県産の食材を使った料理のレシピをまとめたプロジェクト |
| 312 | 阿部 真子 | 鹿児島県産の食材を使った料理のレシピをまとめたプロジェクト |
| 313 | 阿部 真子 | 鹿児島県産の食材を使った料理のレシピをまとめたプロジェクト |
| 314 | 阿部 真子 | 鹿児島県産の食材を使った料理のレシピをまとめたプロジェクト |
| 315 | 阿部 真子 | 鹿児島県産の食材を使った料理のレシピをまとめたプロジェクト |
| 316 | 阿部 真子 | 鹿児島県産の食材を使った料理のレシピをまとめたプロジェクト |
| 317 | 阿部 真子 | 鹿児島県産の食材を使った料理のレシピをまとめたプロジェクト |
| 318 | 阿部 真子 | 鹿児島県産の食材を使った料理のレシピをまとめたプロジェクト |
| 319 | 阿部 真子 | 鹿児島県産の食材を使った料理のレシピをまとめたプロジェクト |
| 320 | 阿部 真子 | 鹿児島県産の食材を使った料理のレシピをまとめたプロジェクト |
| 321 | 阿部 真子 | 鹿児島県産の食材を使った料理のレシピをまとめたプロジェクト |
| 322 | 阿部 真子 | 鹿児島県産の食材を使った料理のレシピをまとめたプロジェクト |
| 323 | 阿部 真子 | 鹿児島県産の食材を使った料理のレシピをまとめたプロジェクト |
| 324 | 阿部 真子 | 鹿児島県産の食材を使った料理のレシピをまとめたプロジェクト |
| 325 | 阿部 真子 | 鹿児島県産の食材を使った料理のレシピをまとめたプロジェクト |
| 326 | 阿部 真子 | 鹿児島県産の食材を使った料理のレシピをまとめたプロジェクト |
| 327 | 阿部 真子 | 鹿児島県産の食材を使った料理のレシピをまとめたプロジェクト |
| 328 | 阿部 真子 | 鹿児島県産の食材を使った料理のレシピをまとめたプロジェクト |
| 329 | 阿部 真子 | 鹿児島県産の食材を使った料理のレシピをまとめたプロジェクト |
| 330 | 阿部 真子 | 鹿児島県産の食材を使った料理のレシピをまとめたプロジェクト |
| 331 | 阿部 真子 | 鹿児島県産の食材を使った料理のレシピをまとめたプロジェクト |
| 332 | 阿部 真子 | 鹿児島県産の食材を使った料理のレシピをまとめたプロジェクト |
| 333 | 阿部 真子 | 鹿児島県産の食材を使った料理のレシピをまとめたプロジェクト |

図12 当日のパンフレットより抜粋



プレゼンテーションの様子

再生」のための資格付与を推奨された。一方、資格制度はひとたび開始すれば、鹿児島大学には長期的にその制度を維持継続することが求められる。このため、最終的にはアカデミー全体として、2007年9月の第一期受講者の修了式において修了者に修了証を授与することになった。資格化については今後の課題といえる。

## 第4章. カリキュラム評価の方法とその課題

本コースでは、カリキュラムの評価を「受講者からの評価(アンケート、座談会)」「第三者による評価」として実施した。このほか「講師からの評価」や「受講生の派遣元からの評価」も試みようとしたが時間的制約から十分な形で実施できずこの点は課題として残された。

### (1) アンケート調査

各クラスのアンケート調査を行った。質問項目は「申込時の受講目的に役立ちましたか?」「教養、見識を高めるのに役立ちましたか?」「講義・実習の内容に満足していますか?」「講義・実習の方法、進め方について満足していますか?」「講師の話し方やスピードについて満足していますか?」「教材について満足していますか?」とした。この6項目について、受講生は「1」全くだる思わない「2」そう思わない「3」どちらともいえない「4」そう思う「5」かなりそう思う、の五段階評価で評価した。また各クラスの内容に対する個別の意見・要望も自由記述方式で回答してもらった。さらにコース全体の運営方法についても2007年4月にアンケートを実施したところ、図12~15のような回答結果であった。

図12 ① 講義時間や日程の設定「各講義の時間や日程の設定は適切でしたか?」

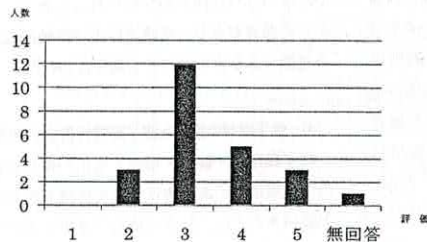


図13 ② 受講しやすい日時「各講義の時間や日程の設定は適切でしたか?」(複数回答)

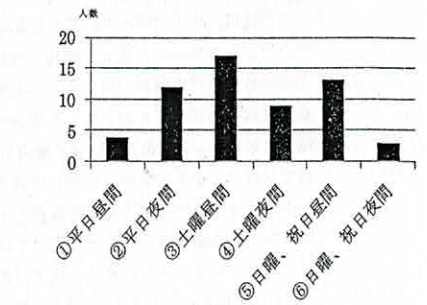


図14 ③ レポート課題(回数、提出期限、テーマなど)について満足していますか?

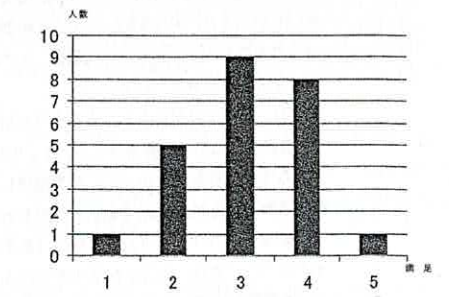
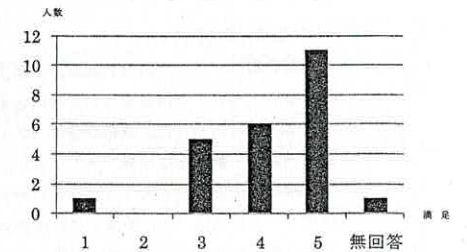


図15 ④ 全体への満足度「当初の受講目的に対してアカデミーは満足いくものでしたか?」



### (2) 外部評価

本コースのカリキュラムに関連する分野の専門家として野村卓氏(和光大学講師、当時)を2007年4月15日(日)に招聘し、焼酎・発酵学の基礎分野・ESDの視点担当



の専門的立場から現行カリキュラムへの評価と第二期カリキュラムへの提言を依頼した。その際の主な観点は「観点1. 現行カリキュラム(科目やクラス配置)や運営方法は、アカデミー及びコースの目的・目標に対して適切か?」「観点2. 第二期カリキュラム策定にあたり留意すべき点や改善すべき点があるとすれば何か?」であった。野村氏より「本コースを伝達型学習の場として設定するのではなく、対話型学習の場として機能するように配慮すべき」「情報発信スキル」を企画・意見提言ノウハウだけでなく、意見共有・共同のための対話型学習の仕掛けを組み込む必要がある」「『地域再生の主体者』は知識習得とともに、『活用』の場を創造』できることが求められる。」「消費のあり方と価値観が一体になった『地域再生』の取り組みが求められる」「公的な社会教育・生涯学習機関、各種NPOとの連携は不可欠」といった具体的な方針や個別カリキュラムに関する改善点が指摘された。

### (3) 評価に基づく第二期への改善点

#### ① 教育目標の設定と、科目・クラスの配置

本コースの教育目標と科目・クラスの配置について、概ね予定どおり運営されており、全体への満足度も70.8%(24名中17名)が肯定的な評価をしていることから、受講者からは概ね肯定的な評価を得ている。一方、全体への満足度に対して「まったくそう思わない」という受講生もいるが、この受講生は「焼酎学講座の公開版と感じていたので期待とのギャップが大きかった。」と述べており、より専門的な内容を期待していたものと考えられる。このような受講生の期待とのミスマッチを避けるためには第二期以降は募集段階でのシラバスの公開なども検討する必要がある。

#### ② 出席とレポート課題

受講者からの声として、欠席の場合の救済措置を求める声や、レポート課題の負担軽減などを求める声が高い。レポート課題については、4月以降、記入方法を改善する措置を講じた。欠席者への対応については、今期は、当初、「合格」「不合格」の二段階だった成績評価の方法を、「優」、「良」、「可」および「不可」の四段階に変更し、「優」、「良」、「可」を合格とする方法に変更することで対応した。この措置により受講者にも弾力ある成績評価が可能になるので第二期についてはこの改善措置の効果をみて対応を検討する。

#### ③ 必修クラスについて

必修クラスが平日夜に開講されている場合、受講者によっては業務の関係で出席できないケースがあった。また選択必修とされている実習クラスに関しても諸事情によりどれにも参加できないケースがあった。第二期以降は、必修クラスは必要最小限にとどめ、またやむをえない理由により欠席せざるを得ない場合のために救済措置を整備しておく必要がある。

#### ④ 講義・実習の内容や進め方等

講義・実習の内容や進め方等の改善点については、右記の表4に示す。

健康・環境・文化コースでは、コースの教育目標と科目・クラスの配置について受講者からは概ね肯定的な評価を得ており、食を中心とした鹿児島島の魅力を情報発信するためには必要な基礎知識の提供がなされた。一方、受講生の期待とのミスマッチを避けるためには第二期以降は募集段階でのシラバスの公開なども検討したい。平日夜や土日を中心に講義・実習を配置するという方針については今後も維持してよいと考えられる。修了者への公的資格の付与を望む声は高いが資格制度はひとたび開始すれば長期的にその制度を維持継続することが求められるため大学としての方針の決断が求められている。また資格の付与を行う場合には県や関連業界と協議の上で進めるべきといえる。食を中心とした鹿児島島の魅力を情報発信するための同窓会組織については受講者からの肯定的意見があった。今後、同窓会組織の目的や運営方法を具体的に検討し受講者に示す必要があると考えられる。欠席時の救済措置や、レポート課題の負担軽減など方法、必修クラスの日程や時間数について今後の改善が必要といえよう。講義・実習の内容や進め方等についても受講者からのフィードバックをもとに今後、個別具体的な改善策を講じていきたい。

## 終章・今後の展望

鹿児島大学がごしまルネッサンスアカデミーは、社会人のリカレント教育の視点からいえば、冒頭でもふれたとおり次の特徴がある。それは、鹿児島大学がこれまで一般社会人に対して門戸を開いてきた、学部や大学院、科目等履修生や公開講座、昨今における公開授業とは異なる新しい目的と内容をもつ社会人向けの教育プログラムであることだ。たとえば、期間が10月開講、9月修了の1年間であり、

表4

| 項 目             | 課 題                                                                                                          | 解 決 策                                                                                                                           |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ア. 成績評価および修了要件  | 必修クラスが事情により出席できない、レポート提出が指定の期日に間に合わないなどの理由で修了要件を満たすことができない受講生がいる                                             | 当初、「合格」「不合格」の二段階だった成績評価の方法を、「優」、「良」、「可」および「不可」の四段階に変更し、「優」、「良」、「可」を合格とする方法に変更する。この措置により、欠席またはレポート提出が遅れた受講者に対しても弾力ある成績評価が可能になる。  |
| イ. カリキュラム全般     | 受講者が各自の許容量を超えて履修する傾向が強く、レポート課題などが加重的な負担となっている。                                                               | 各科目の中のクラスの位置づけを受講者に知らせる機会として、第二期では各科目コーディネーターの講義を各科目の概論として実施し、その中で科目の目標や各クラスの位置づけを伝える。さらに必修科目および修了要件についても受講者に加重的な負担とならないように見直す。 |
| ウ. 講義・実習の内容     | 受講者の予備知識と講義内容にギャップがあるため、用語など受講者にとって難解でわかりにくいケースがみられた。                                                        | ・受講者アンケートの結果を講師にフィードバックすることで次回以降の講義に役立ててもらう。                                                                                    |
| エ. 講義・実習の方法、進め方 | ・実習への要望が高く、また実施した実習は好評だった。一方、実習の導入には講師の負担への配慮も必要と考えられる。<br>・講義ではディスカッションなどが少なく講師から受講者への一方通行的になってしまうケースがみられた。 | ・第二期は、講師への負担も考慮しつつ各科目に一回は実習をとり入れるよう配慮する。<br>・ディスカッションの時間をとるために少人数クラスの設定などを検討する。                                                 |
| オ. 講師の話し方やスピード  | ・講師によっては、「話しのスピードが早い」「声がききとりにくい」などの感想があった。                                                                   | ・マイクを適切に使用する<br>・受講者アンケートの結果を講師にフィードバックすることで次回以降の講義に役立ててもらう。                                                                    |
| カ. 教材           | ・配布資料が不十分との声が多くきかれた。                                                                                         | ・将来のテキスト制作を視野に入れて、第二期では共通のフォーマットで資料準備を行う。                                                                                       |

修了要件はコースによって異なるが、101時間から201時間(96~74講義・実習)に設定されており、開講目的が、鹿児島島の地域再生を担う人材養成に特化していること(具体的には、鹿児島島の醸造や発酵を中心とする食産業と文化を地域再生の手段として活用できる人材を養成すること)が挙げられる。これらの内容は、ここまで報告してきたとおり、高等教育機関としての大学が、本来担ってきた学士や学位の授与のために確立してきた制度や仕組みとは異なる体制の構築を求めるものといえる。

生涯学習教育研究センターの設置を始め、科目等履修制度や公開講座制度の導入といった社会に開かれた大学を求める波(政策誘導と運動した社会の要請)は、これまでも二度押し寄せており<sup>6</sup>、今回に始まったことではない。しかし、かごしまルネッサンスアカデミーの開設が、従来と決定的に違うのは、国立大学法人法の施行(平成15年)

<sup>6</sup> 第一の波は昭和56年に中央教育審議会答申「生涯教育について」が出されたことであり、第二の波は、平成2年に生涯学習の振興のための施策の推進体制等の整備に関する法律(生涯学習振興法)が施行された以降のことである。



に基づき設置された国立大学法人設立後の動きであるという点である。また、平成19年の学校教育法の改正を受けて、大学では従来の学位プログラム以外の特別の課程を設置し、履修証明書を発行することが制度上可能になった。以上の流れの延長に本アカデミーを位置づけ直してみると、当事業が最短で3年、最長で5年の委託事業であったとしても、これらの期間で積み上げてきた経験と実績をその後の鹿児島大学の特色としてどのように取り込んでいくのが、課題となってくるであろう。ただし、現状においては、社会人のリカレント教育機関としての大学の役割や、その拠点として設置された生涯学習教育研究センターの位置づけが、学内において十分に認識が高まっているとは言い難い。

平成18年度に採択された科学技術振興調整費「地域再生人材創出拠点の形成プログラム」は計10件であるが、その中で鹿児島大学の特色は、その養成人数の圧倒的多さにある<sup>7</sup>。他大学では大概、年間（場合によっては2年間）で10名前後の養成を目標としているのに対し、鹿児島大学では年間50名の養成を謳っている。焼酎・発酵産業を中心とした食産業の振興による地域再生の実現のために、鹿児島大学が選択したのは、技術力や経営力の向上のみならず、過疎や環境問題の理解、歴史や健康といった醸造文化の教養を高めることであり、さらにその養成される対象者としては、技術者と経営者のみならず、広く市民を対象を広げ、地域リーダーや一般消費者へのメッセンジャーとして養成することであった。少数精鋭というよりは、むしろ広く学びの機会を市民に提供する点に鹿児島大学の特徴があるといえる。

ミッション高く始まった本事業は、否応なく評価の目にさらされることになる。特に、最初の課題設定に対して数値として見えるかたちの成果が委託元による中間評価では求められてこよう。また、本事業が、鹿児島県や業界等との協力のもとで、本県の地域再生を担う人材を養成していくものである以上、県や業界等とは、養成プログラムの内容にとどまらず、プログラム修了後の養成者の活躍の機会創出やその効果等についても意見のすり合わせをしていくことが求められる。そして、そのような要請にこたえられるだけの学内体制を整えていくことができるかも重要課題となる。本アカデミーは、開始されたばかりであるが、委

託終了後を見据えながら、鹿児島大学として提供する、正規プログラム（学士・学位）ではない教育プログラムを通して、人材養成の観点から地域に何をどう還元できるのかが鋭く問われている。与えられた境遇の中で次年度以降も試行錯誤を重ねていきたい。

<sup>7</sup> 平成18年度に採択された課題については、[http://www.jst.go.jp/s\\_hincho/](http://www.jst.go.jp/s_hincho/)を参照のこと。（最終確認日 2008年9月30日）