

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¹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²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³。

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ものであ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、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

¹ 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

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

³ 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関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)⁴。

図1

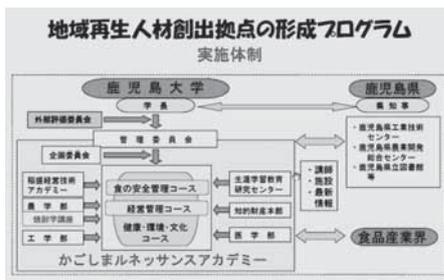
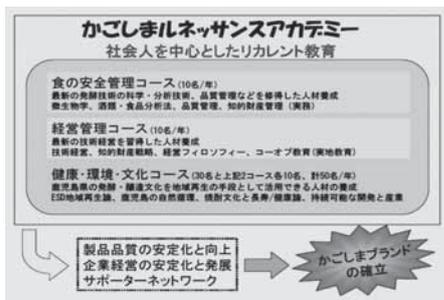


図2



⁴ 国立大学法人鹿児島大学, 前掲書, p.1-2

(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

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

第一期受講生の状況

鹿児島大学が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）

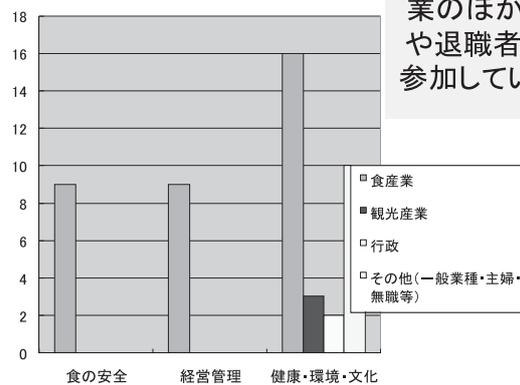
2. 受講生の年齢

	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. 受講者の業種



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）

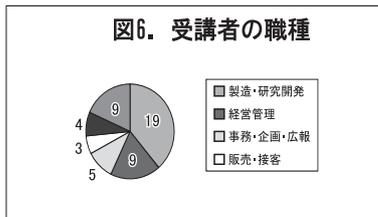


表1. 受講生の職種

	製造・研究開発	経営管理	事務・企画・広報	販売・接客	自営	その他(主婦・無職等)
食の安全	9	0	0	0	0	0
経営管理	0	9	0	0	0	0
健康・環境・文化	10	0	5	3	4	9
TOTAL	19	9	5	3	4	9

(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。

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きれ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的知識が不足。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ことになった。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

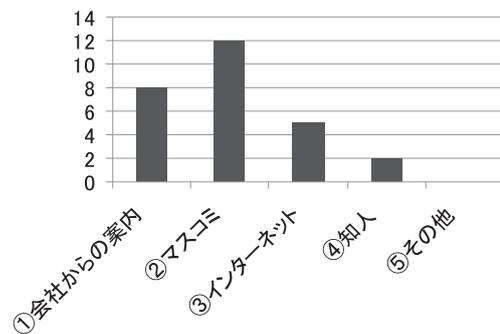
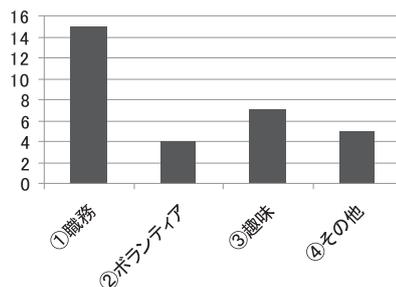


図9

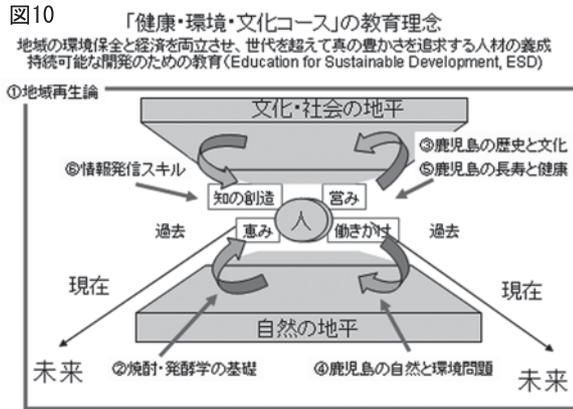


第2章. 健康環境文化コースにおけるカリキュラム開発の理念と方法

(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）。



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『ネイチャー』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

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⁵。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。

(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。

⁵ 鈴木敏正, 教育学をひらく, 青木書店, 2003, p178

平成18年11月～平成19年8月「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	
(1) 地域再生論							
H2006001	4 世界の中の鹿児島の位置と課題	小泉 武夫(外)、岩元泉	5/10,11	必修クラス	必修クラス	修了要件12コマ 必修クラス	
H2006002	4 地域再生と教育	小栗有子、神田嘉延、結城登美雄	5/17、18	選択クラス	選択クラス	必修クラス	
H2006003	4 持続可能な開発モデルと地域経営	大前慶和、鮫島吉廣、金子和夫(外)	5/28,30,31	必修クラス	必修クラス	必修クラス	
(2) 焼酎・発酵学の基礎							
H2006004	4 発酵学の基礎	高峯和則、伊藤清、玉置尚徳、鮫島吉廣	4/15(日)	受講免除	受講免除	必修クラス	
H2006005	2 微生物と環境	木田健次(外)	4/8(日)	受講免除	受講免除	必修クラス	
H2006006	2 焼酎の流通と消費	小堀 令淳(外)	5/13(日)	選択クラス	選択クラス	選択クラス	
H2006007	4 伝統技術と科学技術	鮫島吉廣、西谷尚道(外)	4/22(日)	選択クラス	選択クラス	選択クラス	
H2006008	2 焼酎の官能評価	高峯和則、吉行正巳(外)	5/13(日)	受講免除	選択クラス	選択クラス	
H2006009	2 焼酎づくりと技術	高峯+小正 醸造(外)	4/8(日)	受講免除	受講免除	必修クラス	
(3) 鹿児島の文化と歴史							
H2006010	3 焼酎文化の歴史	原口泉	11/12(日)	選択クラス	選択クラス	修了要件12コマ 必修クラス	
H2006011	2 薩摩藩士の旅	丹羽謙治	11/13(月)	受講免除	受講免除	選択クラス	
H2006012	2 鹿児島の文化と課題	木部暢子	11/17(金)	選択クラス	選択クラス	必修クラス	
H2006013	4 南九州の文化の地域性ーアジアとの比較の視座からー	川野和昭(外)	11/19(日)	受講免除	受講免除	選択クラス	
H2006014	2 鹿児島の方言	木部暢子	11/21(火)	受講免除	受講免除	選択クラス	
H2006015	2 薩摩の焼き物	渡辺芳郎	12/15(金)	受講免除	受講免除	選択クラス	
(4) 鹿児島の自然と環境問題							
H2006016	2 焼酎づくりと水(講義)	高峯和則	3/3(土)	受講免除	選択クラス	必修クラス	
H2006017	2 焼酎づくりと水(実習)	高峯和則+濱田酒造(外)	3/3(土)	受講免除	受講免除	必修クラス	
H2006018	2 焼酎廃液とゼロエミッション	江幡恵吾、川井田博(外)	3/4(日)	受講免除	選択クラス	選択クラス	
H2006019	1 鹿児島の水資源と産業	坂元隼雄(外)	3/4(日)	受講免除	選択クラス	選択クラス	
H2006020	2 鹿児島の環境問題と施策	梶野哲郎(外)、小野原裕子(外)	3/10(土)	選択クラス	選択クラス	必修クラス	
H2006021	4 鹿児島の水環境と循環	井倉、佐藤、小山、大木	3/11(日)	選択クラス	選択クラス	必修クラス	
H2006022	4 鹿児島の水環境と循環(実習Ⅰ)	大木公彦	3/17(土)	受講免除	受講免除	選択必修クラス群A	
H2006023	2 鹿児島の水環境と循環(実習Ⅱ)	佐藤正典	3/18(日)	受講免除	受講免除	選択必修クラス群A	
H2006024	4 鹿児島の水環境と循環(実習Ⅲ)	小山次郎	3/24,25(土日)	受講免除	受講免除	選択必修クラス群A	
H2006025	4 鹿児島の水環境と循環(実習Ⅳ)	井倉洋二	3/31(土)	受講免除	受講免除	選択必修クラス群A	
(5) 鹿児島の健康と長寿							
H2006026	3 鹿児島の長寿と健康	吉田紀子(外)	7/21(土)	選択クラス	選択クラス	修了要件8コマ 必修クラス	
H2006027	3 食生活と健康	乾明夫	7/29(日)	選択クラス	選択クラス	必修クラス	
H2006028	1 消化器病と健康	坪内博仁	7/28(土)	受講免除	受講免除	選択クラス	
H2006029	1 循環器病と健康	尾辻豊(外)	7/28(土)	受講免除	受講免除	選択クラス	
H2006030	1 心と健康	乾明夫	7/29(日)	受講免除	受講免除	選択クラス	
H2006031	1 目と健康	坂本泰二	7/29(日)	受講免除	受講免除	選択クラス	
H2006032	1 皮膚と健康	金蔵祐郎	7/28(土)	受講免除	受講免除	選択クラス	
H2006033	1 救急疾患	上村裕一	7/21(土)	受講免除	受講免除	選択クラス	
(6) 情報発信スキル							
H2006034	2 知の創造と共有スキルとは	山見博康(外)	6/6(水)	受講免除	選択クラス	修了要件14コマ 必修クラス	
H2006035	2 インタープレレーションスキルⅠ	松野修	6/23(土)	受講免除	受講免除	選択必修クラス群B	
H2006036	2 インタープレレーションスキルⅡ	東川竜太郎(外)	6/24(日)	受講免除	受講免除	選択必修クラス群B	
H2006037	2 インタープレレーションスキルⅢ	清水健司(外)	6/23(土)	受講免除	受講免除	選択必修クラス群B	
H2006038	2 インタープレレーションスキルⅣ	小林毅(外)	6/17(日)	受講免除	受講免除	選択必修クラス群B	
H2006039	4 事業コーディネートスキル	川北秀人(外)	6/16(土)	受講免除	選択クラス	必修クラス	
H2006040	2 プレゼンテーションスキル	四元重美(外)	6/27(水)	受講免除	受講免除	必修クラス	
H2006041	4 修了課題	降旗信一	8/25(土)	受講免除	受講免除	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	修了要件24コマ 修了要件24コマ 修了要件74コマ		

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な知識を習得する。

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・発酵関連産業の有する価値を新たに発見する。

科目	開講日	時間	クラス名 (クラス番号)	区分	講師氏名	講師所属・職名	概要 (150字以内)
地域再生論	① ② 5月10日(木) ③ ④ 5月11日(金)	4	18:00-21:10	世界の中の鹿児島の位置と課題(H2006001)	講義	①②③ 小泉武夫 ④ 岩元 泉	①②③・世界の食文化の中の・・・ 発酵食品の歴史は極めて古く、有史以前からあったと考えられている。それ以来、人はこの神秘にして妙味ある食べものにさまざまな発想や知恵を凝らし込めて、一大食文化をつくってきた。講義では、その発酵食品を人間との密接な関係を述べると共に、これからについても論考する。 ・ 動向と課題 食文化は地球上のそれぞれの民族によって構築され、その地で独自に発展してきた固有の文化であるが、二十世紀後半から始まった地球規模でのグローバル化によって、この食文化まで巻き込んできた。講義ではその現状を検証すると共に今後の方向やあり方などについても述べる。 ・ 21世紀・・・ 21世紀は、民族文化の統一化とその逆の再生化という、大きな二つの流れになるだろうと言われている。講義では、民族文化の中でもとりわけ重要に位置づけられる食文化の意義の再確認を講義と共に、民族はどのような食思想の下で独自の食文化を守るべきかについても述べる。 ④ 地球規模のファーストフード化と食産業の寡占化の実態と課題 経済のグローバル化は、商品流通をグローバル化し、さらに資本のグローバル化におよび、超国産企業という国家を超えた企業体を生み出している。我々の日常生活に不可欠な生命の源である食品の分野でも例外ではない。ココロやネスレに代表される巨大食品企業が世界の食料をコントロールする体制ができあがっている。こういって、如何に食生活と地域社会、地域農業を守っていくか、鹿児島の農業・農村・食品産業の存立基盤はあるのか？
	5月17日(木) 18:00-19:30	2	18:00-21:10	地域再生と教育1(H2006002)	講義	結城登美雄	① 【過去と現在の食文化と教育】 かつて地域に暮らす家族とともにあった多様な食文化が急速に容れられていく。食文化の過去から現在までを「生きるための食」「儀礼の食」「楽しみ食」という三つの視点からとらえ直し、「食の地域力」をキーワードに論じてみたい。 ② 【食文化の再構築と教育】 食の商品化や外部化によって画一化されている食文化を、いままちで試みられている「食の文化祭」や「地域の食の場づくり」などの事例をもとに分析検証し、その再構築の可能性と教育の役割と意義について考えてみたい。
	5月18日(金)	2	19:40-21:10	地域再生と教育2(H2006002)	講義	①神田嘉延 ②小栗有子 (あぐりゆうこ)	①【鹿児島の食教育の展開】鹿児島での食教育、食育教育は全国的にも高い評価を受けています。そこでは、地域と学校が結びつき、住民参加による教育実践が積極的に展開されています。また、民間企業や協同組合なども学校教育での食教育や食育教育に参加していることも大きな特徴です。企業や協同組合が教育をとおして実践され、都市と農村の交流事業のなかにも、その事業が展開しています。食教育や食育教育は学校教育での地域教材実践ということ、地域に誇りをもって、未来をみつめる子育てと同時に、都市と農村の交流事業ということからの新たな産業づくりになっていくことを考える講義。②【持続可能な開発のための教育と地域再生】持続可能な社会を目指す世界的な教育運動として「国連持続可能な開発のための教育(ESD)の10年」が2005年から始まっている。この運動の背景や目的、動向に言及すると共に、地域再生を担う人づくりのヒントとしてESDの特徴を示し、実践として展開する際のポイントについて論じる。
	5月28日(月)	1	18:00-19:30	持続可能な開発モデルと地域経営1(H2006003)	講義	大前慶和	本講義では経営学のエッセンスを紹介し、さらにその知識を地域発展のためにどのように活用していくかを議論していく。 まず、他組織との差別化を実現し、競争力を構築するために「リソース(経営資源)」「リソースフルネス(経営資源の使いかた)」の相違を理解する。とりわけリソースフルネスが重要となってきたことを理解した後、その開発方法について説明する。ここでは、WhatとHowをどのように展開するのかについて紹介し、バックキャストの考え方を身につける。続いて、上記議論の実践例として、大前が取り組んできた共同研究についてごく簡単に紹介をする。第1の事例は、川辺町ダイオキシン無害化実験およびエコレンガの焼成プロジェクトについてである。第2の事例は、生ごみリサイクル飼料を用いた高級ボークビジネスの立ち上げ事例である。
	5月28日(月)	1	19:40-21:10	持続可能な開発モデルと地域経営2(H2006003)	講義	鯨島吉廣	焼酎産業は地域の関連産業との連携しつつ広範な産業クラスターを形成し、地域経済の要となっている。その強みは地域に密着し、地域循環型産業構造を作り上げているところにあり、その実態は地域再生のモデルといえる。今や日本を代表する酒となった焼酎産業の成立過程を振り返り、その成立要因を考える。
	5月30日(水)	2	18:00-21:10	持続可能な開発モデルと地域経営3(H2006003)	講義	金子和夫 (かねかずお)	地域ブランドづくりと地域経営について、近年注目されている地域ブランドについて、まちづくりの視点からその背景、意義、展開方法、課題について理論と実践の両側面から論じる。地域ブランドの可能性と課題について、特に地域経済の持続性や地域経営の視点から論じると共に、地域ブランドづくりを展開する際のキーマンについても言及する。

開講日	時間	クラス名 (クラス番号)	区分	講師氏名	講師所属・職名	概要 (150字以内)	
4月8日(日)	2	9:00-12:10	微生物と環境(H2006005)	講義	木田建次 (きだけんじ)	熊本大学工学部教授	1. 焼酎をはじめとする食品製造における環境問題 2. メタン発酵を中心とする処理とサーマルリサイクル 3. 副産物の利活用技術 4. 今後の展開
4月8日(日)	2	13:10-16:20	焼酎つくりと技術【小正醸造(株)見学】(H2006009)	実習	高峯和則 (たかみわかつのり)	鹿児島大学農学部焼酎学講座助教授	伝統的製造方法で焼酎を製造している焼酎蔵を見学し、伝統技術と科学技術の違い等の概要を知る。
4月15日(日)	4	① 9:00-10:30 ② 10:40-12:10 ③ 13:10-14:40 ④ 14:50-16:20	発酵学の基礎【①発酵学の基礎②発酵と微生物-麹菌について-③発酵と微生物-酵母について-④焼酎とは何か】(H2006004)	講義	① 高峯和則 (たかみわかつのり) ② 伊藤 清 (いとう きよし) ③ 玉置尚徳 (たまき なるのり) ④ 鯨島吉廣 (きりしまよしひろ)	①鹿児島大学農学部焼酎学講座助教授 ②鹿児島大学農学部焼酎学講座教授 ③鹿児島大学農学部焼酎学講座助教授 ④鹿児島大学農学部焼酎学講座教授	① 発酵学の基礎 ② 発酵と微生物-麹菌について- ③ 発酵と微生物-酵母について- ④ 酒税法・技術
4月22日(日)	4	① 9:00-12:10 ② 13:10-16:20	伝統技術と科学技術【①焼酎にみる伝統技術、②焼酎の中の科学技術】	講義	① 鯨島吉廣 (きりしまよしひろ) ② 西谷尚道 (にしや たかみち)	①鹿児島大学農学部焼酎学講座教授 ②醸造科学研究所代表取締役	① 焼酎にみる伝統技術 薩摩焼酎の製法にはサツマイモの原料特性と南国鹿児島の風土が巧みに生かされている。この製法が確立するまでの経緯と時代背景、そして先人の知恵について学ぶ。 ② 焼酎の中の科学技術 焼酎に求められる品質と、品質が安定・向上した背景にある科学技術について事例を紹介しながら論述する。
5月13日(日)	2	① 9:00-10:30 ② 10:40-12:10	焼酎の官能評価【①杜氏が語る焼酎の味、②官能評価】(H2006008)	講義	① 吉行正巳 (よけ まさみ) ② 高峯和則 (たかみわかつのり)	①八木酒造合名会社 杜氏 ②鹿児島大学農学部焼酎学講座助教授	① 杜氏が語る焼酎の味 焼酎造り一筋50年以上の経験に裏付けられた本格焼酎に求める味について論述する。 ② 官能評価 官能評価の基本用語と手法について概説し、風味の異なる焼酎の官能評価を実習する。
5月13日(日)	2	13:10-16:20	焼酎の流通と消費(H2006006)	講義	小堀令洋 (こぼり のりあつ)	日本酒類販売株式会社・営業本部酒類事業部長	酒類流通の仕組み、焼酎が日本の酒になるまでの経緯、酒類市場の変遷、流通からみた売れる商品売れない商品、焼酎市場の課題等について論述する。



実習で焼酎メーカーの工場を見学する

鹿児島島の文化と歴史

この分野では、焼酎文化をはぐくんできた鹿児島島の文化がどのようなものであったかについて考える。講義内容は、「環シナ海経済文化圏における薩摩藩の歴史と地場産業の形成」や「地域における飲酒の風俗と地域社会の成り立ち」など薩摩焼酎文化の歴史のほか、大きく次の三種類からなっている。一つめは文書、日記、記録などの文献資料を使って、当時の人々の生活の一端を探るもの、二つめは竹細工、焼き物などの有形資料を使って、人や文化の交流について探るもの、三つめは伝承、方言などの無形資料を使って、生活の基盤となる人々の精神を探るものである。講義ではこれらの課題に対し、鹿児島に生きてきた（生きている）人々の視点から、できるだけ具体的にアプローチしたい。

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する。

鹿児島の自然と環境問題

この講義・実習は、次の3つの特徴をもつ。

一つ目は、鹿児島の環境を自然環境のみを切り取って扱うのではなく、産業や暮らしといった経済的な営みや生計との関係で捉えることに配慮している点。

二つ目は、一方的な座学の講義だけではなく、フィールド体験学習をセットにすることで、理論のみならず実践と結びついた知識の習得を目指している点。

三つ目は、「鹿児島の水」を切り口に全体のカリキュラムが構成されている点。（自然のメカニズムを理解する最も基本概念である「循環」を「鹿児島の水」を通してその原理原則を理解し、その上に人間の経済的営みや産業に地域資源を活用していることを認識する）



水産学部の練習船に乗り錦江湾の海底土壌調査を行う。

開講日	時間	科目名	区分	講師氏名	講師所属・職名	概要（150字以内）
11月12日（日）	3 10:30-12:00 12:50-14:20 14:30-16:00	焼酎文化の歴史	講義	原口 泉 (はらぐちいずみ)	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世紀以降イモ焼酎も登場したが江戸時代に焼酎粕の処理問題は記録にあらわれていない。薩摩藩の焼酎とリサイクル事情を中心に焼酎文化の歴史を解説する。)
11月13日（月）	1 18:00-19:30	薩摩藩士の旅	講義	丹羽謙治 (にわけんじ)	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という非日常的な経験をし、また、藩領以外での生活をした。その過程を記した旅の日記を通して、彼らの見聞したものを追体験したい。そこで本講義では、東北地方を巡った武士の日記、伊勢参宮をした農民の記録を比較しながら読むことにする。
11月17日（金）	2 18:00-21:15	鹿児島の文化と課題	講義	木部暢子 (きべのぶこ)	鹿児島大学法文学部・教授	南北600kmに亘る鹿児島県は、大和文化と琉球文化の交わる位置にあり、文化の宝庫と言われる。この文化の多様性をどう守っていくかが、現代の我々に課せられた大きな課題である。国指定・県指定の文化財を見ていくことで、この問題について考えていく。
11月19日（日）	4 9:00-16:10	南九州の文化と地域性～アジアとの比較の視座から～	講義	川野和昭 (かわのとしあき)	鹿児島県歴史資料センター黎明館・学芸課長	竹細工、竹山の焼畑、竹の子の利用法、黒豚や瓜、焼酎の食習慣など諸々の文化要素を取りあげ、鹿児島から南西諸島と東南アジアの少数民族の文化比較を行います。日本列島ではローカルな文化がアジアではグローバルな存在であることを明らかにし、南九州の文化の列島における地域性の位置づけを試みます。
11月21日（火）	2 18:00-21:15	鹿児島の方言	講義	木部暢子 (きべのぶこ)	鹿児島大学法文学部・教授	鹿児島県の方言は大きく、薩摩・大隅の方言、奄美方言の2つに分けられる。このうち、薩摩・大隅方言を取り上げ、その特徴や成り立ち、日本語諸方言における位置づけなどについて考える。
12月15日（金）	1 18:00-19:30	薩摩の焼き物	講義	渡辺芳郎 (わたなべよしろう)	鹿児島大学法文学部・教授	豊臣秀吉の朝鮮出兵(1592-98年)の際に連れてこられた朝鮮陶工によって始まった薩摩焼は、江戸時代に多様な展開を遂げ、さらに幕末～明治時代には欧米に輸出され、「SATSUMA」の名で愛好された。その薩摩焼の歴史を、近年の考古学的成果に基づきながら講義する。

開講日	時間	科目名	区分	講師氏名	講師所属・職名	概要(150字以内)
3月3日(土)	9:00-10:30	焼酎づくりと水 講義1.「醸造用水」	講義	高峯和則 (たかみわかつゆり)	鹿児島大学農学部 焼酎学講座 ・助教	酒類製造においては、「名水あるところに名酒あり」といわれるほど酒質と品質には深い関係がある。焼酎工場においては、1日当たり原料の20倍の水が必要といわれている。そこで、水が発酵や酒質にどのような影響を与えているか、また、良質の水を大量に確保することが困難になりつつある現状における前処理の必要性などについて講義する。
	10:40-12:10	焼酎づくりと水 講義2.「排出処理 と焼酎粕の処理・ 有効利用の現状」				水質汚濁防止法により、特定施設を設置する工場などは原則規制値以下の水質にして排出しなければならない。また、需要拡大に伴い焼酎粕の排出量も増加し、その処理が大きな問題となっている。そこで、排水処理にはどのような規制があり、どのような処理が実施されているか、また、焼酎粕の処理や有効利用法について講義する。
	13:00-17:00	焼酎づくりと水 実習「瀆田酒造 (株)における実習」	実習			県内の酒造場の大半は機械化されているが、一部の酒造場は手作り工場も併設している。瀆田酒造(株)は両タイプの工場があり、海洋深層水を使った焼酎作りも行っている。また、焼酎粕の処理場が隣接している。そこで、同工場において製造工程を見学し、手作りとの違いや共通点や水と酒質の関係を知るとともに、排水処理や焼酎粕の処理の現状を見学する。
3月4日(日)	10:40-12:10	鹿児島島の水資源と 産業	講義	坂元隼雄 (さかもとはやし)	元鹿児島大学理学部教授、現在、鹿児島大学非常勤講師、財団法人 鹿児島県環境技術協会理事	21世紀は水の世紀と言われている。化学物質による水質汚染と人口の増加、生活水準の向上と多様化、さらに異常気象などによる水不足が予測される。水利用では、水質(quality)とその量(quantity)を知り、地球規模の水循環に合った使い方が求められる。鹿児島島の水資源の化学的な特徴とその利用を講義する。
	13:00-14:30	焼酎廃液とゼロエ ミッション(1)	講義	江幡恵吾 (えはたけいご)	鹿児島大学水産学部・助手	(漁業基礎工学の立場から、焼酎粕の養魚飼料への応用、焼酎粕コンクリート漁礁の試み、種子島トコブシ漁の実証実験などの取り組みを中心に講義する。)
	14:40-16:10	焼酎廃液とゼロエ ミッション(2)	講義	川井田博 (かわいだしひろし)	鹿児島県始良農業改良普及センター 一園分研修室・農業研修指導員	(液状飼料研究の立場から、養豚飼料としてのパイプラインフィーディングシステムによる焼酎粕利用の現状を解説する。)
3月10日(土)	13:00-14:30	鹿児島島の環境問題と 施策Ⅰ(総論)	講義	是枝哲郎 (これえだてつる)	環境生活部環境政策課・参事	鹿児島島の環境の現状と施策の概説する。 ・環境行政の歩み ・環境の現状と課題 ・環境保全に関する取り組み状況
	14:40-16:10	鹿児島島の環境問題と 施策Ⅱ(水環境につ いて)	講義	小野原裕子 (おののらゆうこ)	鹿児島県環境生活部環境管理課 ・技術補佐	県では水質環境保全対策を推進するため、公共用水域等の水質監視や事業場排水の監視を行っている。また閉鎖性の高い鹿児島島等については水質環境管理計画により事業場対策、水産対策、農業対策、生活排水対策など行政、事業者、住民が連携を図りながらそれぞれの立場で水質保全に努めている。本県の水質状況と水質保全のための県の施策について報告する。
3月11日(日)	9:00-10:30	鹿児島島の水環境と 循環「かごしまの 森と水」	講義	井倉洋二 (いのくらようじ)	鹿児島大学農学部 演習林・助教	森はみどりのダムとも言われます。でも、それってどういことでしょうか。森には保水力があるとか、水源涵養機能だとか言われますが、具体的にどのような働きなのでしょう。この講義では水の循環の中での森の働きや、その下の土地(特に鹿児島島の特徴であるシラスなど)の働きについて、わかりやすく解説いたします。
	10:40-12:10	鹿児島島の水環境と 循環「環境保全学」	講義	小山次朗 (こやまじろう)	鹿児島大学水産学部・教授	種々の物質による水質環境汚染の実例とその汚染メカニズムを解説する。併せて環境汚染を防止するための規制にどのようなものがあるのか、規制による環境改善効果を解説します。
	13:00-14:30	鹿児島島の水環境と 循環「内湾・河口 域における干潟の 役割」	講義	佐藤正典 (さとうまさのり)	鹿児島大学理学部 ・助教	内湾・河口域の干潟は、一見すると地味な世界だが、そこには多種多様な生物が生息しており、生物生産力がたいへん大きなところである。そこは、沿岸漁業を支える場であると同時に、内湾の富栄養化を抑制する水質浄化の場になっている。しかし、相次ぐ開発によって多くの干潟が失われている。
	14:40-16:10	鹿児島島の水環境と 循環「鹿児島島の 海洋環境と堆積物」	講義	大木公彦 (おおくまきみひこ)	鹿児島大学総合 研究博物館・教授	鹿児島島には、八代海、鹿児島湾、志布志湾の内湾があり、琉球列島北部のサンゴ礁の発達する島々の周辺には、黒潮の影響下にある深い海がある。それらの海域の環境と海底に堆積する様々な粒子の堆積物からみえる海底の環境を比較し、世界にも類のない海域の謎にせまりたい。
3月17日(土)	9:00-16:00	鹿児島島の海洋環境 と堆積物・実習	実習	大木公彦 (おおくまきみひこ)	鹿児島大学総合 研究博物館・教授	鹿児島湾は半閉鎖的な内湾でありながら200mをこえる水深を持ち、湾の中に活火山「桜島」がそびえ立つ。鹿児島湾から採取されるコア試料には、過去100年をこえる海底の環境変化が刻まれている。桜島の噴火、人間が生み出す生活環境の悪化などを、実際にコアを採取し調べてみたい。
3月18日(日)	12:00-17:00	鹿児島島の干潟にお ける生物多様性	実習	佐藤正典 (さとうまさのり)	鹿児島大学理学部 ・助教	鹿児島県内の特徴的な干潟(万ノ瀬川河口、または喜入マングローブ林北限地)に出かけ、干潮時に底生生物を採集し、主な種の種類や生活様式について解説する。また、生態系における食物連鎖や種間の相互関係について具体的に学ぶ。
3月24日・ 25日(土・日)	9:00-17:00 10:00-12:00	河川・海洋環境調 査実習	実習	小山次朗 (こやまじろう)	鹿児島大学水産学部 海洋資源環境 教育研究セン ター長	3月24日(土)の朝から、甲突川の支流から中流まで水生昆虫による水質判定と簡易水質分析を実施し、潮が大きくく午後3時~4時に桜島で巻貝採取を行います。3月25日は水産学部の実験室で、前日に採取した巻貝の解剖を行い、結果をまとめます。
3月31日(土)	10:00-17:00	鹿児島島の森林と 水・実習「串良川 の源流を探る」	実習	井倉洋二 (いのくらようじ)	鹿児島大学農学部 演習林助教	講義でお話した「水の循環」「森の働き」「土地の働き」について、鹿児島大学高隈演習林で実際に見て、体験しましょう。ここには串良川の源流があります。汚いことで有名な串良川ですが、その源流はどうでしょう。川の始まりはどうなっているのでしょうか。この土地や森たちはどんな働きをしているのでしょうか。乞うご期待!

鹿児島島の健康と長寿

この講義は、焼酎を中心とした鹿児島島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

開講日	時間	クラス名 (クラス番号)	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 (H2006027)	講義	乾 明夫 (いぬいあきお)	鹿児島大学大学院 歯医学研究科・教授	本講義では、大きく変貌する食や食産業と健康の関連を、倭約通伝子説、メタボリックシンドロームの増加、あるいは悪液質、摂食障害といった体重調節の両極端の異常、さらに食環境や食文化の変化といった種々の観点から取り上げる。食べることのOOL、伝統的な食や食文化が健康に果たしてきた役割、変貌する社会、今後の食産業の展開とその科学的基盤など、食を支える人材として必要な知識と展望が講義される。
7月14日（土）	1 14:50-16:20	心と健康 (H2006030)	講義	乾 明夫 (いぬいあきお)	鹿児島大学大学院 歯医学研究科・教授	アルコール摂取がメンタルヘルスに及ぼす影響としては、リラクゼーションを含めた正の部分と、アルコール中毒や依存といった負の部分とが認められる。アルコールの功罪はストレス状態に深くかかわるところから、本講義ではストレスとアルコール摂取やその生物学的機序に関する最近の知見で触れる。よい飲み方とはどのようなものなのかについて、科学的な視点から論議される。
7月21日（土）	1 9:00-10:30	救急疾患 (H2006033)	講義	上村裕一 (かむらゆういち)	鹿児島大学大学院 歯医学研究科・教授	焼酎などのアルコール飲料は、適切な摂取がなされれば、精神や身体に極めて有益であるが、不適切な摂取がなされた場合有害な作用を及ぼす。その中で、特に救急処置が必要な場合とその応急処置について講義する。これらの知識を持つ地域リーダーを育成することは、本食品消費者の裾野を広げるのに大きく役立つ。
7月21日（土）	3 10:40-16:20	鹿児島の長寿と健康 (H2006026)	講義	吉田紀子 (よしたのりこ)	鹿児島県保健福祉 部・部長	我が国は超高齢社会へと進展しつつあり、今後は高齢者も担い手となり、かつ高齢になっても健康寿命・労働寿命の保持・増進可能な社会の構築が必要である。鹿児島県奄美群島は長寿世界一を続けて2名輩出し、百歳以上の人口割合が高い等、長寿者の多い地域である。奄美の長寿要因分析結果からの示唆を通じて、健康長寿の創りかたと今後の少子高齢社会のあり方について学ぶ。
7月28日（土）	1 9:00-10:30	目と健康 (H2006031)	講義	坂本泰二 (さかもたいじ)	鹿児島大学大学院 歯医学研究科・教授	高齢者の増加とともに、白内障、黄斑変性などの患者数が増大し、それによる失明数が増えている。中途失明は、本人の生活を破壊するのみならず、社会的経済的損失が甚大である。現在まで、ワインなどの抗酸化作用により、白内障、黄斑変性が予防できることがわかってきている。本講義では、鹿児島特産の醸造食品が、眼疾患の予防作用についてレクチャーする。これら食品のもつ疾病予防作用が認識されることは、ブランド価値上昇に大きく寄与する。
7月28日（土）	1 10:40-12:10	消化器病と健康 (H2006028)	講義	坪内博仁 (つひらひろひと)	鹿児島大学大学院 歯医学研究科・教授	生活習慣病としては肝臓への脂肪沈着状態である脂肪肝、アルコール過飲に伴うアルコール性肝障害や慢性肝炎の問題が取り扱われる。アルコール過飲に伴う重大な合併症を十分に認識しうる人材を育成する。同時に、アルコールの適度の摂取が及ぼす好影響についても論議される。
7月28日（土）	1 13:10-14:40	循環器病と健康 (H2006029)	講義	尾辻 豊 (おつじゆか)	産業医科大学・教授	狭心症や心筋梗塞に対する赤ワインの予防効果は広く認められている。焼酎や鹿児島県の伝統的な食文化も予防的に作用すると考えられる。抗酸化効果やコレステロール低下作用、血圧低下作用などを含めた食と循環器疾患の関連、動脈硬化とその予防が講義される。
7月28日（土）	1 14:50-16:20	皮膚と健康 (H2006032)	講義	金蔵拓郎 (かねくらたくろう)	鹿児島大学大学院 歯医学研究科・教授	長寿社会を迎えた現在、「皮膚と健康」の観点から広く理解されるべきことは紫外線による皮膚障害である。これにはシミ、シワなど皮膚の老化現象の促進と、皮膚癌の誘発という二つの重要な側面がある。いずれも活性酸素が大きく関与することが明らかにされており、紫外線障害の予防には抗酸化剤が有効であることが知られている。鹿児島産の食品の持つ抗酸化作用と皮膚障害について論ずることは、特に紫外線照射量の多い鹿児島において大きな意義がある。

必修科目である「鹿児島の長寿と健康」においては、焼酎、特に黒糖焼酎と長寿の関係、環境要因として、例えば奄美の海や豊かな自然とストレス、メンタルヘルスの関係を、疫学的手法に基づくデータをもとに講義が行われる。「食

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 (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	知の創造と共有スキル とは (H2006034)	講義	山見博康 (やまみひろやす)	山見インテグレート（株） 代表取締役	(1) 広報とは何か。なぜ広報が必要なのかその本質と原則を理解する (2) ブランドとはどのようなものを具体的に把握しよう (3) 鹿児島ブランドいかに高めるかその向上策を考えよう
6月14日（木）	9:00-12:00			シンポジウム「鹿児島の魅力を全国にどう情報発信するか？」 シニア短期留学で鹿児島大学来訪中の受講生とがこしまルネッ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 (H2006039)	実習	①降旗信一 (ふりはたしんいち) ②川北秀人 (かわきたひでと)	①鹿児島大学がこしまルネッサンスアカデミー・主任研究員 ②IIHOC人と組織と地球のための国際研究所代表	1) 事業の全体像構想、2) 企画立案、3) 事前準備、4) 広報、5) 下見、6) 当日の進行、7) 終了後の事務手続き、8) 事業の評価、といった企画プランニングの基本を押さえ、グループワークにより事業計画を策定する。
6月17日（日）	2 13:10-16:20	インタープリテーション スキルIV 「焼酎イ ンタープリテーション」	実習	①降旗信一 (ふりはたしんいち) ②小林 毅 (こばやしだけ)	①鹿児島大学がこしまルネッサンスアカデミー・主任研究員 ②岐阜県立森林文化アカデミー・教授	環境教育や自然解説インタープリテーションの蓄積に学びつつ、受講者が本コースを通して再発見・創造した焼酎に関する知を、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のあり方を探る。
6月23日（土）	2 9:00-12:10	インタープリテーション スキルIII 「環境イ ンタープリテーション」	実習	清水建司 (しみずけんじ)	鹿児島県環境技術協会・環境ふれあい室長	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、『知識がなくても楽しみながら学ぶ方法を身につけよう』という視点にたち「ネイチャーゲーム」をはじめとする環境インタープリテーションプログラムの体験を交えて実習を行う。
6月23日（土）	2 13:10-16:20	インタープリテーション スキルI 「科学イ ンタープリテーション」	実習	松野 修 (まつのおさむ)	鹿児島大学 生涯学習教育研究センター・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、『楽しみながら学ぼう』という視点にたちお酒（アルコール）の分子模型作りなどを通して『楽しい科学のインタープリテーション』を身につける。
6月24日（日）	2 13:10-16:20	インタープリテーション スキルII 「歴史文 化インタープリテーション」	実習	東川隆太郎 (とうがしかのりたろう)	がこしま探検の会・理事長	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、『発見しよう』という視点にたち『世間産』のように一見なんでもないものに大きな価値を発見し、それを掘り起こし、人に伝えていく。そのあたりの考え方やノウハウというものを体験を交えて実習を行う。インタープリテーション一つで、いかに「その街」が魅力的で楽しい場所になるかということを経験する。
6月27日（水）	2 18:00-21:10	プレゼンテーションスキ ル (H2006040)	実習	四元重美 (よつもとしげみ)	わくわくコーポレーション代表	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。

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と。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」「鹿児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と。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児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。

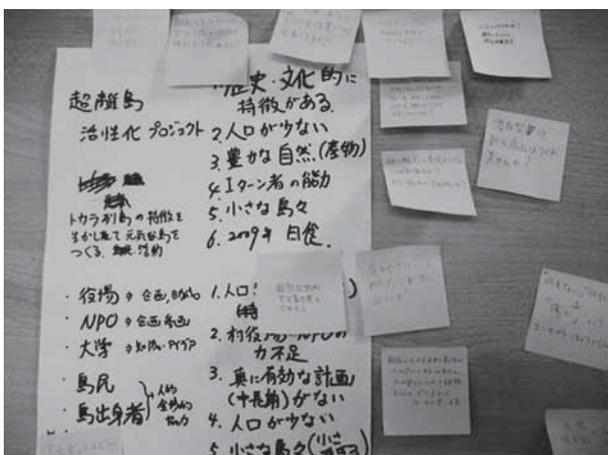
各個人の企画立案

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あい、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。

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。

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。

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・ポスター作製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「目

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よい」「鹿児島県スペシ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
社会教育・生涯学習機関、各種NPOとの連携の上で「地域



図11 受講生が作成したポスター

発表タイトル一覧		
Aチーム		
301	青野 真帆	日本発のカジで無職一歩〜世界のリゾート KAGOSHIMAへの挑戦〜
302	稲留 明	ロマン薫る、南さつま『中座敷』吹き上げ地域活性化プロジェクト
303	上野 晋太郎	新鮮な鹿児島島が今を切り取る『生(なま)』かごしま 創刊!!!
304	大倉 智代	かごしま なつかし写真館 かごしまの美味&あの町の風景便り
305	大野 哲史	霊水の水にまつわる食の物語! 新たな1ページをあなたの手で!!
307	川原 宣子	休暇キャンプ場活性化プロジェクト〜さつま振り出し工芸祭&東郷〜
308	倉島 純一	宇都川(始良町)を魚が育める自然に返そう 〜私たちが、清流の流れの変化を見守ってみませんか〜
309	河野 誠郎	緑と水に囲まれ、歴史を先頭が息づく『郡山活性化』プロジェクト
Bチーム		
310	坂元 宏明	かごしまの特産である桜島みかんを有機栽培しよう
311	下園 公成	お日市型ファーマーズマーケット 生産者と地域住民の交流・憩いの場の提供
312	城下 久美	焼酎のチャンス ~不老フード 風呂ライフの旅~
313	末永 智子	焼酎の観光マップ&webサイトを作る! 観光客に焼酎の産地を見てもらいたい
314	住吉 あかね	エリア限定! FMOおき つくるも聴くも日置市民! その名はFMOおきキー
315	田浦 祐子	私が県外からの観光客だから...かごしまの本場焼酎をこんな風に楽しみたい! 宿泊施設における焼酎の提供の仕方について提案
316	高野 美千代	桜だいのふれあい農園 ~安全な手作り野菜食卓へ~ 対象:一般市民 価格:1区画20名000円(年額)
317	田知行 忠夫	一日一時間屋外に出よう運動! これからの人生を楽しく生きるためこ〜
Cチーム		
318	田中 圭介	鹿児島産直商店街 全国に発信中! 鹿児島を食へ尽くせ!!
320	田之上 典弘	薩摩焼酎アカデミー
321	寺田 忠行	黒砂糖のすごさを知っていますか? (サトウキビだけが作られるピュアな砂糖)
322	中山 好子	ふるさとごはん祭 心の温かくなるごはん大集合!!!
323	橋口 光徳	心も体も強く弾け 弾快(団境)の世代応援歌
324	福島 秀紀	素材は全て県産産 誰でもおいしく安心して飲める「薩摩カケル」創設プロジェクト
325	福元 浪子	鹿児島特産のフルーツをぎゅーと詰め込んだ「薩摩リキュール」年頭頒布会
326	藤井 暁	かごま井道場「ADDO」
Dチーム		
327	松本 哲郎	若者よ! 成人式の祝杯は仲間と手掛けた薩摩焼酎で!!
328	松本 直樹	カッターを置いて無人島(ヤギ島)に行こう!
329	松山 みち子	きもつきりー自然楽校のかのや
330	柳田 一郎	外部導入施設に求められる地産地消 大野ESD自然月光への提言
331	山下 竜一	焼酎前線北上させよう! 東北、北海道地方へかま焼酎産...
332	湯浦 一徳	トカラへ!そこは感性的な島。あなたの五感を取り戻せ!
333	吉村 明子	坂元のくるず 日常化 計画

図12 当日のパフレットより抜粋



発表会場に掲示した各自のポスター



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・実習の内容に満足されていますか?」「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」全くそうは思わない「2」そうは思わない「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 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?」

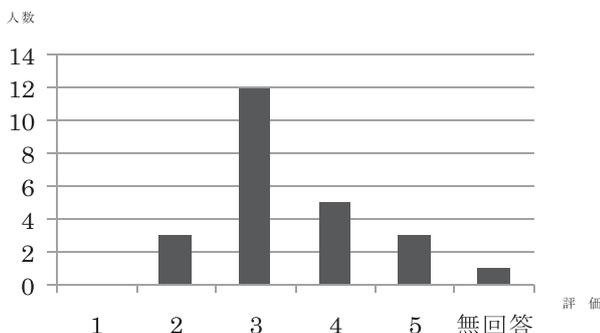


図13 受講しやすい日時「各講義の時間や日程の設定は適切でしたか?」(複数回答)

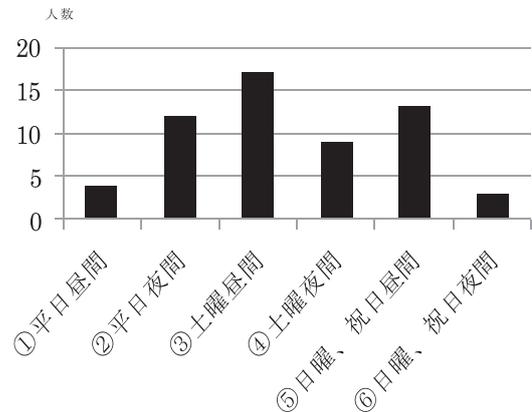


図14 レポート課題(回数,提出期限,テーマなど)について満足していますか?

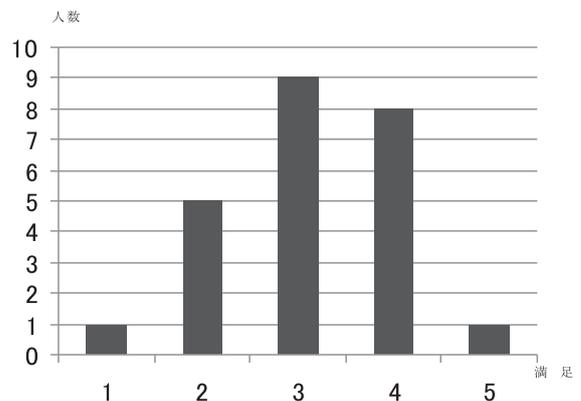
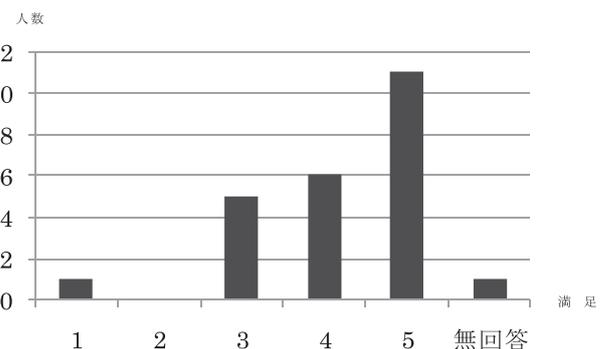


図15 全体への満足度「当初の受講目的に対してアカデミーは満足いくものでしたか?」



（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

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だろう。

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。

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だろう。

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の魅力を情報発信するために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。	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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。 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。 	<ul style="list-style-type: none"> 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。 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	<ul style="list-style-type: none"> 講師によっては「話しのスピードが早い」「声がかきとりにくい」などの感想があった。 	<ul style="list-style-type: none"> マイクを適切に使用する 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	<ul style="list-style-type: none"> 配布資料が不十分との声が多きかれた。 	<ul style="list-style-type: none"> 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（政策誘導と連動した社会の要請）は、これまでも二度押し寄せており⁶、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）

⁶ 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」が出されたころであり、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数にある⁷。他大学では概ね、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えいよう。

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。

⁷ 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/>を参照のこと。（最終確認日 2008年9月30日）