

産大生と地域のかけ橋

# ローカレッジ

*Local × College*



## 【特集】

「風輪通貨」で  
柏崎市内を食べ歩こう。



すみれや・et cetera・レストラン サンブン・TEA ENSEMBLE・  
フレッシュコーヒー No.1・そばよし・甘味処 餡庵

## 「かしわざき地場産ランチフェア」

マコモタケメニューを共同開発!  
インド料理 ガネーシャ・ささ川



「新潟米おにぎりキャンペーン  
学生企画コンテスト」  
産大チームが優秀賞受賞!!

まちかど研究室 えんま市・勉強カフェ&季節のイベント

“産大は5年連続参加” 第10回 大学は美味しい!! フェア



「地ラボニイガタ」公式サイト  
<https://www2.niigata-nippo.co.jp/chilabo/>

### クラウドファンディング「にいがた、いっぽ」 学生の地域連携活動に ご支援をお願いします！

「地ラボニイガタ」で紹介された県内の大学生による地域連携活動へのご支援をクラウドファンディングを通じて呼びかけています。

「にいがた、いっぽ」 <https://n-ippo.jp/>  
期間：11月1日～12月15日



▲「たかだ竹あかり」飯塚邸会場  
二大学の学生が集合！1日目はこの後、雨で灯籠の火が消えてしまい残念でした…。

### 産大生の「まちづくり」な日々 Twitterで 大学×地域連携活動を紹介

「まちづくり研究室（新潟産業大学権田ゼミ）」(@ machikennsu) では、文化経済学科3、4年の権田ゼミ（まちづくり・地方行政分野）メンバーが取り組んでいる大学×地域連携活動について紹介しています。日々「まちづくり」に奔走中！ぜひ覗いてみてね！

9月～10月の約5週間、大正大学地域創生学部の1年生7名が、柏崎市高柳地区の荻ノ島集落に滞在し、地域資源の掘り起こしとその可能性について実践的に学ばれていました。産大は大正大と連携協定を結んでおり、昨年度から、大正大学の皆さんとの滞在期間には、産大の地域連携活動や大学行事を通して、交流を深めています。

今年は高田コミセンの「たかだ竹あかり」飯塚邸会場の運営や、「紅葉祭」での権田ゼミの模擬店運営にも協力していました。今度は私たちが大正のある巣鴨のまちづくりで学生が活躍する姿を見に行つてみたいです。

▶「紅葉祭」では早朝から沢山のおにぎりをいぎつてくれました。

大正大の皆さんのご協力もあって、「模擬店グランプリ」を受賞することができました！



### 新潟日報「地ラボニイガタ」 「まちづくり研究室」が紹介されました

今年度スタートした新潟日報のプロジェクト、「地ラボニイガタ」で「まちづくり研究室」の活動が紹介されました。「地ラボ＝地域とのコラボ」を意味しており、地域課題に取り組んだり、地域を元気にする活動を行う新潟県内の大学生を応援するプロジェクトです。まち研が紙面に登場したのは連載第2回の6月25日朝刊紙面。えんま市で柏崎が最高潮に賑わう中での取材でした。また7月31日には、紙面で紹介された学生たちの活動報告と交流の場と併せて、産大生の様々な地域連携活動を紹介しているブログも更新しています。地域でがんばる県内学生の様子をご覧ください！

### 大正大学地域創生学部と交流 「たかだ竹あかり」、「紅葉祭」

# 地域連携活動ニューストピックス 2017 夏～秋

## 「かしわざき地場産ランチフェア」

平成29年11月11日(土)～11月25日(土)

飲食店×産大生コラボメニューで  
柏崎野菜「マコモタケ」をPR!!



マコモタケの  
ドライカレー ほか



マコモタケの  
和風オムライス

### カシワタケさん

- ・マコモタケの生産農家
- ・陽気で心が広い
- ・ユーモアがある
- ・マコモザキくんの失敗も笑って許してくれる
- ・語尾に「～だこて」など、柏崎の方言で話す
- ・マコモタケ愛がつよい



### マコモザキくん

- ・マコモタケの料理が得意な料理人
- ・元気でドジっ子
- ・マコモタケを使った料理ならなんでも作れるが、たまに失敗をする
- ・語尾に「～ぴょん」
- ・マコモタケ愛がつよい

## 柏崎のマコモタケをPRする新キャラクター！

マコモタケメニュー開発のために、夏から飲食店との打ち合わせや試食会を重ね、11月に開催される「ランチフェア」でのお披露目となりました。「ガネーシャ」ではマコモタケの食感を活かしたドライカレー、「ささ川」ではボリューミーでも実はヘルシーなマコモタケのオムライスを提供します。メニュー表には学生考案の新キャラクターも登場します。この期間に不思議な食材「マコモタケ」を味わってみてください！

「柏崎野菜応援プロジェクト」では、「柏崎野菜」の一つに挙げられている「マコモタケ」のPR活動に取り組んでいます。



<インド料理 ガネーシャ> 柏崎市穂波町9-8 Tel 0257-41-4888

<ささ川> 柏崎市中央町9番17号 Tel 0257-23-2702

# 第10回 大学は美味しい



▶高島屋では初販売となる新商品。パッケージは一から学生が手掛けています。4コマ漫画から二人が交わした和歌が学べます。



◀十日町の福祉施設やブルボン、最上屋とコラボした商品。十日町市で発掘された火焰型土器を東京オリンピックの聖火台として申請していることあってか、好評でした。

毎日、Twitterで現場の様子や他大学の商品などを学生がPRしていました！大正大学の学生さんとパシャリ！



# “産大は5年連続参加!!” 新しい！！フェア

2017.5.18～23 新宿高島屋

今年も新宿高島屋で行われた「大学は美味しい!!フェア」に参加してきました（5月18～23日）。新潟産業大学からは複数のゼミから多くの学生が参加しました。昨年まで「風輪」だった商品を「から米」と名称を変更し、米菓のラベルやパッケージをリニューアルしました。また昨年も好評だった「ふふ豆」に今年はプレーン味を追加し、大変好評でした。他にも「かたもち」や「縄文クッキー」、高島屋では初の販売となる「良寛

と貞心尼の歌物語」と、たくさんの中大学×地域コラボ商品を販売しました。

今年も多くの方に購入して頂き、最終日には、ほとんどの商品が完売しました。お客様とお話をし、新潟県や柏崎市を知つてもらう良い機会にもなり、また他大学の学生とも話すことで学生同士の交流、情報交換もできました。

この1週間で、普段では出来ないような経験を多くさせてもらい、大変でしたが、とても貴重な時間になりました。



▲新野屋さんから商品のラベル貼りやタイ留めを教わりました。最初は慣れない作業で苦戦しましたが、次第に上手くできるようになりました。

とびつきの縄代焼  
たな米・から米

▲学生が作った「風輪米」を使い、新野屋とコラボして作った「たな米」「から米」「かたもち」。5年連続、産大の代表商品です。

◀留学生がネーミングやラベルのデザインを考えた高柳の青大豆を使った「ふふ豆」。今年からプレーンが新登場し、多くのお客様の心を掴みました。

とびきりの縄代焼  
たな米  
かたもち  
新潟もち米・農業入り  
新潟産業大学

▲今年は各商品のポップを作りました。  
◀参加者による事前説明会を行い、商品のアピールポイントなどを確認しました。新野屋さんから直接ご指導いただきました。

文・デザイン：進藤真彩・渡邊有紀

特集



## 風輪通貨はどうすれば使えるの？

①ボランティア活動への参加



1時間の参加につき「100 風（=100円）」の風輪通貨がもらえます。

②風輪通貨の受け入れ



「100風」=100円相当です。風輪通貨回収時に現金（日本円）をお支払いします。

③イベントでの風輪通貨の配布



「地域を元気にする」イベント主催者には風輪通貨を「100風」=100円で販売します。

「どんな人にも合う、優しいお料理提供いたします」  
お店の名前「et cetera」には「何でも認め、なんでもあり、どんなことも受け入れる。いろんな人がいろんな風に時間をつぶしていくつろいではほしい」という店主さんの思いが込められています。季節の野菜や果物にこだわった旬のメニューを提供しています。  
もう一つ特徴的なのがアレルギーへの対策。お客さんに合わせた調味料や食材を取り寄せ、どんな人にも合うお料理を提供してくれます。「お客さんが自分のアレルギーの事とかを教えてくれることが嬉しい。それってこっちで対応できるから聞いてくれているんだ」と地域の人から

「だと思って、信頼を感じます」と店主さん。  
「お客様がアレルギーの事とかを教えてくれることが嬉しい。それってこっちで対応できるから聞いてくれているんだ」と地域の人から

「だと思って、信頼を感じます」と店主さん。  
「お客様がアレルギーの事とかを教えてくれることが嬉しい。それってこっちで対応できるから聞いてくれているんだ」と地域の人から

「だと思って、信頼を感じます」と店主さん。



et cetera(エトセトラ)

柏崎市新橋 3-29  
Tel 0257-21-8558  
営業時間：11:00～18:00  
定休日：日曜・祝祭日



店内はナチュラルな雰囲気で温かみのあるデザインです。食事だけでなく、体に優しい調味料や食品も販売しています。乳製品アレルギーがある私でも飲める、乳製品不使用のコーンポタージュを購入！

（権田ゼミ4年 渡辺）

新潟産業大学発  
米づくりから生まれた  
地域通貨

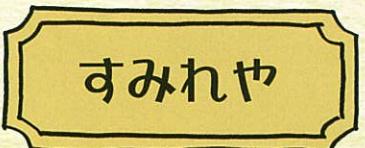
## 「風輪通貨」で柏崎市内を食べ歩こう。



経済のグローバル化が進む一方で、地方経済の衰退が深刻化しています。地域活性化の取り組みの一つに、特定の地域のみで流通する地域通貨の発行があります。新潟産業大学では柏崎市の地元商店の活性化と地産地消の推進を目的とし、学生が作ったコシヒカリ「風輪米」による“米本位制”地域通貨「風輪通貨」を発行しています。通貨の単位は「風（ファン）」といいます。

市内各種のボランティア参加者には、1時間で風輪通貨 100 風札 1 枚が配布されます。100 風は 100 円換算で、柏崎市内の協力店で使用できます。2017 年 11 月現在、協力店は飲食店、日用品、日帰り入浴施設など 29 店舗。

今回の特集は、風輪通貨が使える飲食店のグルメリポートに新潟産業大学の学生が挑戦します！



▼おすすめ！豚玉（お好み焼き）



▲おすすめ！明太もチーズ（もんじゃ）



すみれやのいいところは値段が安く、学生が気軽に来れるところです。貸し切りにも対応している広々とした店内で、友達と集まって和気あいあいと楽しみながらお好み焼きを食べられます！

店主さん自ら焼いてくださり、作り方のコツなどを教えてくれます！



すみれや

柏崎市東本町 1-11-33  
Tel 0257-24-0756  
営業時間：11:30～20:30  
定休日：毎週火曜日

すみれやのオススメは「明太もチーズ（もんじゃ）」「豚玉（お好み焼き）」です。値段はリーズナブルで、1つ 500 円台から。その安さから、お客さんは会社帰りの人たちや家族連れと幅広く、学生も多く来店して学校や部活の卒業シーズンの送別会で 20～30 人も来ることがあります。一人当たりの財布事情にやさしいところも大きいです。出てくる料理もお好み焼きまたはもんじゃ焼き 1 点と焼きそば、ソフトドリンクといったボリュームのある内容です。

「美味しい鉄板焼き」にあります。  
誰でもいらっしゃい！」

昭和 50 年代から続く歴史あるお店「すみれや」。以前は柏崎神社の前で営業していましたが、最近移転を行っています。「すみれや」と言えば

鉄板焼き専門店。中でも店主さんのオススメは「明太もチーズ（もんじゃ）」「豚玉（お好み焼き）」です。

「あなたに喜んでもらえる  
接客をいたします」

約30年間の歴史を持つ「レストランサンブン」。平成28年の耐震工事に伴い、6月1日から休業していましたが、平成29年の4月1日から「柏崎サンブン協同組合」として独立し、営業を再開しました。現在はリニューアル限定メニューを提供、週替わりランチやパスタ、ピラフ、カレーランチ、ベーカリーなどがあります。



## レストラン サンブン

カレーは特にこだわりがあり、ルーキーはお店で手作りしています。またカレーだけでなく料理に使われている野菜や魚介類、お米も地元産や県内産にこだわり、地域の業者から仕入れを行っています。ただ、天候により代用したり、盛り付けを工夫してイメージとのギャップや値段に還元しないように気をつけています。「今はまだメニューが限られていますが、今後は季節の野菜を使った料理などを出してもらえる空間になるように心がけ接客を行っています。「美味しいかった」、「まだ行こう」と、お客様に喜んでもらえることがお店にとって一番嬉しいことですね」と従業員の方々は語ります。お店の方がお客様と楽しそうにお話しているのがとても印象的でした。サンブンは中越沖地震の際には被災者にお弁当などを届けるなどの支援を行い、平成25年に起きた東日本大震災でも、柏崎に避難してきた方などにお弁当を提供するなど被災者支援を行いました。ホールや宴会の料理も承っているので、ぜひ多くの方に利用して頂きたいとのことでした。



### フレッシュコーヒー No.1

柏崎市東本町 1-2-5  
Tel 0257-24-3683  
営業時間：平日 9:00 ~ 19:00  
土日祝 9:00 ~ 18:00  
定休日：年中無休



### ティーインサンブル

柏崎市駅前 2-1-52  
Tel 0257-20-7873  
営業時間：11:00 ~ 16:00  
定休日：日・月（臨時定休日あり）



## フレッシュコーヒー No. 1

▶ 2階 カフェで、  
煎れたてコーヒー  
が楽しめます。

「安全で安心&上質な味わいをモットーに」

昭和60年4月創業以来、32年間多くの方に親しまれている「フレッシュコーヒーNo.1」。その2年後に同じ経営者で「金子園」を始め、さらにその後、ドン・キホーテ内でお店を出すことに。店名は地域の一番手になろうという思いをもって名付けられました。お店には20種類以上のコーヒー豆を取り揃えており、焙煎度の浅い酸味のあるものから焙煎度の深い苦みが強いものまであります。お客様の好みに応じてコーヒーを販売しています。

人気のコーヒーは、苦みとコクのバランスのとれた「NO.1ブレンド」。上品な酸味、軽い苦みと甘みのバランス superb

レンド「アロママイーン」。そしてまろやかなコクと上品な苦みのブレンドコーヒー「マイルドキング（自由人ブレンド）」の3種類。さらに環境や生産者に配慮し、様々なつながりを大切にしている商品を応援したいという想いから、それらの条件を満たす商品を「想いやりコーヒー」としてお客様に提供しています。コーヒー以外にも着色料、防腐剤などを一切使わない手作りのパウンドケーキなどの販売も行っています。

商店街の現状について、従業員の漆畑義彦さんは、「厳しいけど個々のお店が頑張つていかなくてはいけない」と前向きに語ります。「お客様に喜んでもらえるお店になるよう努力していく」と力のこもったお言葉を頂きました。ぜひ普段飲んでいるコーヒーとは一味違うコーヒーを求めて、足を運んでみてください。

スを参考に、スマーキーな香りの「ルフナ」と、オレンジフレーバーのフルーツ紅茶「デュ・ソレイユ」を選びました。

オーナーの川端あきさんは柏崎出身で、高校卒業後東京の学校に進学されました。東京でカフェのアルバイトを始め、キッチンからホールまで幅広い仕事を経験されました。学校卒業後は、東京に残ってそのお店の社員となり、店長を務めたこともあります。

## 「7年ぶりにビルに 灯りがともりました」

「TEA ENSEMBLE」の店舗があるビルは川端さんのお父様の持ち物で、以前は別のチーン店が入っていました。しかし平成19年の中越沖地震でそのお店が撤退し、空き店舗になってしましました。それを聞いた川端さんは柏崎に戻り、東京での経験を活かしてカフェを開くことを決めました。カフェの経験に加え、紅茶やケーキを専門的に勉強し、紅茶コーディネーターの資格も取得されました。そして平成26年10月、「TEA ENSEMBLE」はオープンしました。7年もの間空いていたビルの1階には灯りがともり、今日もお客様の笑顔が溢れています。

「時間をゆったりと楽しんでいただきたい」と語る川端さん

約30年間の歴史を持つ「レストランサンブン」。平成28年の耐震工事に伴い、6月1日から休業していましたが、平成29年の4月1日から「柏崎サンブン協同組合」として独立し、営業を再開しました。現在はリニューアル限定メニューを提供、週替わりランチやパスタ、ピラフ、カレーランチ、ベーカリーなどがあります。

カレーは特にこだわりがあり、ルーキーはお店で手作りしています。またカレーだけでなく料理に使われている野菜や魚介類、お米も地元産や県内産にこだわり、地域の業者から仕入れを行っています。ただ、天候により野菜や魚介類の仕入れ状況が変わってくるので、そうした際には、別のもので代用したり、盛り付けを工夫してイメージとのギャップや値段に還元しないように気をつけています。「今はまだメニューが限られていますが、今後は季節の野菜を使った料理などを出しでもらえる空間になるように心がけ接客を行っています。「美味しいかった」、「まだ行こう」と、お客様に喜んでもらえることがお店にとって一番嬉しいことですね」と従業員の方々は語りました。サンブンは中越沖地震の際には被災者にお弁当などを届けるなどの支援を行いました。お店の方がお客様と楽しそうにお話しているのがとても印象的でした。



### レストラン サンブン

柏崎市駅前 2-2-45  
Tel 0257-24-7662  
営業時間：10:30 ~ 17:00  
定休日：第一月曜日



どの料理も美味しく、お店の方も丁寧に接してくださいました。料理にも接客にも優しさを感じ、また行きたいと思いました。

## TEA ENSEMBLE (ティーインサンブル)

「本来の味」にこだわる「TEA ENSEMBLE」には全部で30種類以上の紅茶が取り揃えられ、産地別のお菓子からは、「手作りのあたたかみ」が感じられます。またアフタヌーンティーセットを注文すると、専用のトレーに盛り付けていただけます。私たちのお気に入りは焼きたくイギリスのお菓子からは、「手作りのあたたかみ」が感じられます。また紅茶とフランス紅茶があります。産地別紅茶はほとんどが有機茶葉。フランス紅茶にも天然素材の花やフルーツが使われています。紅茶と一緒にいただけの紅茶を、店員さんが丁寧に教えてくださるので、紅茶に詳しくなくとも気軽に楽しめます。また、紅茶選びで生まれるお客様との会話も大切にしていること。飲み物と料理の良い組み合わせや相性を「マリアージュ」と言うのだそうです。味のマリアージュだけでなくお客様の心とのマリアージュも意識して紅茶を選ぶサービスに感銘を受けました。私たちはアドバイスによるよう研究を重ねたそうです。



一緒にいたく料理やお菓子、あるいは好みやその時の気分に合うおすすめの紅茶を、店員さんが丁寧に教えてくださるので、紅茶に詳しくなくても気軽に楽しめます。また、紅茶選びで生まれるお客様との会話も大切にしていること。飲み物と料理の良い組み合わせや相性を「マリアージュ」と言うのだそうです。味のマリアージュだけでなくお客様の心とのマリアージュも意識して紅茶を選ぶサービスに感銘を受けました。私たちはアドバイスによるよう研究を重ねたそうです。

「お好みやその時の気分に合うおすすめの1杯を」



## 風輪通貨協力店一覧

2017/7/13 現在

番号	店舗名	業種	電話番号	番号	店舗名	業種	電話番号
飲食							
①	et cetera	カフェ	0257-21-8558	⑯	アトリエばつけ	雑貨	0257-47-7835
②	金子園	カフェ	0257-24-3271	⑰	菓子道楽 新野屋	和菓子	0257-22-2337
③	TEA ENSEMBLE	カフェ	0257-20-7873	⑲	最上屋	和菓子	0257-22-4145
④	No.1 コーヒー店	カフェ	0257-24-3683	⑳	MOA 柏崎店	自然食品	0257-23-9642
⑤	ぶんと・ぶんて	カフェ	090-1034-2913	㉑	たかはし花屋	花屋	0257-22-2896
⑥	カフェみるく	カフェ	0257-21-5090	㉒	駅前ドラッグ	薬・化粧品	0257-22-3914
⑦	レストラン サンブン	喫茶店	0257-24-7662	㉓	北野屋スポーツ	スポーツ用品	0257-23-2345
⑧	甘味処 館庵	和喫茶店	0257-22-3090	㉔	カバンの小林	衣料品	0257-22-5630
⑨	キッチンばと	定食	0257-47-7080	㉕	誠文堂	文具	0257-22-3926
⑩	田辺食堂	定食	0257-22-3045	㉖	お猿の居るはんや 大谷	はんこ	0257-24-9898
⑪	とんかつ 銭形	定食	0120-75-4547	サービス・その他			
⑫	どん家	料理店	0257-22-7858	㉗	第一旅行サービス	旅行代理店	0257-21-1551
⑬	洋食のフタバ	洋食屋	0257-22-2894	㉘	ひまわり旅行	旅行代理店	0257-21-2071
⑭	すみれや	お好み焼き	0257-24-0756	㉙	ソルトスパ 潮風	温泉	0257-21-6661

<風輪通貨についてのお問い合わせ> 新潟産業大学内 風輪通貨運営委員会 阿部雅明 TEL: 0257-24-6655

「Kashiwazaki 風輪通貨 MAP」「風輪通貨協力店一覧」制作: 風輪通貨運営委員会

## そばよし

▶焼そばは部活の後でも満足のボリューム!!

◀チャーシューメン  
どんぶりが見えない  
ほど敷き詰められた  
チャーシューにびっくり!

### そばよし

柏崎市駅前 2-1-70

Tel 0257-23-9337

営業時間: 11:00 ~ 20:00

定休日: 火曜日

創業時から変わらないあつさりした醤油に強いこだわりを持っています。しかし、「マンネリは避けたい!」と仰る店長さんはお客様の分からないように改良をして、段々とグレードアップを心掛けているそうです。こだわりの味と常にお客様に対する感謝の気持ちを大切にしている「そばよし」は、幅広い年代層から永く愛され続けています。

▲ヨーグルトあんみつ

▲抹茶パフェ

下層あんこがしょっぱくて、上の生クリームと真ん中のつぶあんが白玉と相まって、甘いだけでなくすっきりとした味わいがやみつきに!

### 甘味処 館庵

柏崎市東本町 1-2-31

Tel 0257-22-3090

営業時間: 10:00 ~ 18:30

定休日: 日曜・年末年始

「甘味処・館庵」は、昭和61年に創業し、平成元年に現在の場所に移転しました。こちらのお店では、餡子を使用したスイーツなどを提供しています。柏崎でも常連さんが多い店ですが、実は魚沼市や長野県など遠方のこだわりはなんといっても「手作り」。地元の食材を使用し、寒天や餡子は隣接している自社工場で製造しています。季節に関わらず様々な商品があるのもこのお店の特徴だとか。また、スイーツだけでなく、お客様の声から、うどんなどの昼食になるメニューも提供しています。

「甘味処・館庵」は、昭和61年に創業し、平成元年に現在の場所に移転しました。こちらのお店では、餡子を使用したスイーツなどを提供しています。柏崎でも常連さんが多い店ですが、実は魚沼市や長野県など遠方のこだわりはなんといっても「手作り」。地元の食材を使用し、寒天や餡子は隣接している自社工場で製造しています。季節に関わらず様々な商品があるのもこのお店の特徴だとか。また、スイーツだけでなく、お客様の声から、うどんなどの昼食になるメニューも提供しています。

「手作りに」だわったメニューを提供します

### ご協力いただいた飲食店の皆様、ありがとうございました。

取材・文: <すみれや> 小林樹・高野和也・油井和貴 < et cetera > 神田夏海・渡辺雄大

<レストラン サンブン> 進藤真彩・渡邊有紀 < TEA ENSEMBLE > 神田夏海・駒村彩佳

<フレッシュコーヒー No.1 > 梅澤隼人・宮川浩一郎 <そばよし> 岡本桜・高野和也・錦織獎

<甘味処 館庵> 藤原将大・山田由加里

デザイン: 長井美法・神田夏海・渡辺雄大



# 新潟産業大学 × まちかど

権田ゼミでは、今  
年度から3・4年生  
合同でゼミ活動を行  
うことになり、ゼミ  
生で話し合った結  
果、毎月カフェを  
オープンすることに  
なりました。月ごと  
に担当者を決め、担  
当者を中心に6月か  
ら毎月1週間、勉強  
カフェや季節に合つ  
たイベントを行って  
います。

## 7月 ▲七夕飾りが揺れる室内で勉強する小学生たち



8月 ▲科学実験に真剣な表情

権田ゼミでは、今  
年度から3・4年生

力アート&季節のイベントで  
小学生～高校生が集まる空間に！



**9月** ▲お月見のお団子づくり

ペシャル」、お団子づくりに挑戦しました。そして10月は昨年も大好評だったハロウインパーティーを開催！非日常的なハロウイン仮装で盛り上がりました。



**10月** ▲ハロウィンパーティは大学生  
テンションMAX!!



▲来店スタンプで素敵な  
プレゼントがもらえます

# 新潟工科大学 研究室

新潟産業大学と新潟工科大学が共同で運営している「まちかど研究室」。6年目を迎えた今年度の春～秋にかけて行ってきた様々な活動について紹介します。



▲北原学長と記念撮影、みんな笑顔！

えんま市に出店

毎回、1日はお楽しみイベントを中心とし、それ以外の日は「勉強力フェス」として、勉強道具を持ってきてもらいうけ放課後の自主勉強や読書の時間としてまち研を利用してもらいます。□コミで来店する子どもたちが多くなっていて、小学生、中学生、高校生が気軽に立ち寄つて、ドリンクやお菓子を食べながら、勉強したり、くつろいだりする場として、定着してきました。

6月は、まちかど研究室でのカフェに加えて、初日はU・Iターン情報プラザを使わせていただき、中高生や大学生に勉強スペースを提供し、産大岡



▲お菓子のつかみどりに挑戦！

## ニュース番組出演で

まち研をPR!!

開催日が昨年に引き続き、3日間共  
平日だったため、客足が危ぶまれまし  
たが、平日ということもあり、夜に来  
られるお客様が多くなったようと思え  
ました。大学関係者も北原学長はじめ  
ゼミや授業で多くの学生や教職員のみ  
なさまが、まちかど研究室に足を運ん  
でくださったこともあり、とても楽し  
く販売をすることができました。

また、今回はメディアの取材も多く、  
新潟日報の紙面企画である「地ラボニ  
イガタ」でまち研を全面記事で大きく  
取り上げていただきたり、また、NS  
T「みんなのニュース」内「みんなの  
つぶやき」コーナーで、PRをしたり  
と、まち研の活動を広く発信すること  
ができました。



▲大人気のオリジナル巾着袋、あなたはGETしましたか！？



▲NST「みんなのニュース」に出演！

きおん相崎まつり  
2017に初出店！

毎回、多くの元気で個性豊かな小学生や中高生たちがまち研に足を運んでくれます。中には学生の名前を覚えてくれている小学生や、勉強で訪れていた高校生が小学生と一緒に折り紙を折る姿、小学生が学生に問題を出題している姿などがみられます。スタッフの学生たちにとつては毎回がとても新鮮で、発見の多い有意義な空間となっています。あなたも一度まち研カフェに遊びに来てみませんか？学生一同お待ちしています！

7月24～26日に行われた、夏の柏崎の大イベント、「ぎおん柏崎まつり」にまち研として初出店しました。大学×地域コラボ商品や飲み物、ポストカードを販売しました。販売を行ったのは26日の「海の大花火大会」の日ということもあり、市民から寄せられた花火の写真が使用されているポストカードが好評でした。さらに今回は参加店舗で500円以上お買い求

# 新潟米おにぎりキャンペーン学生企画コンテスト 産大チームが優秀賞受賞!!



7月22日、新潟市古町商店街にて開催された『新潟米おにぎりキャンペーント』に、多数の応募の中から選ばれた新潟産業大学権田ゼミナール（まちづくり・地方行政分野）の2チームが参加し、プレゼンを行つきました。『新潟米おにぎりキャンペーン』とは、新潟県が販売店や飲食店などと提携して「おにぎり」をテーマに新潟米の魅力を伝える「おにぎりで、いこう！」の一環として企画されたキャンペーンです。新潟米の消費が減少している中、新米の時期（9月～11月）に身近な「おにぎり」をテーマとして、県内における新潟の消費拡大に繋げようと、県が連携して行っています。過去の取り組みとしては、スーパーでのミニおにぎりの振る舞いや新潟米の販促、コンビニの限定おにぎりの発売、飲食店の今井美穂さんを使った新メニュー提供、公共施設やイベントでのPR活動など様々なものがあります。またおにぎり応援隊長として新潟県出身で新潟元気大使でもあるモデル、タレントの今井美穂さんを起用しています。

さて、今回の「学生企画コンテスト」は今年で10年目を迎えたおにぎりキャラクターおにぎり君として新潟県出身で新潟元気大使でもあるモデル、タレントの今井美穂さんを起用しています。この企画は、身近なもの、あまりないようなものを使つたおにぎりを作ることによって、多くの人に興味をもつてもらえることを期待しています。最近はお米自体の消費が大幅に減少していく、かつ若い私たちの世代はパンや麺のようなお米以外の主食を好む人が増えており、様々な年齢の人々の関わりや販促イベントという観点からお米の美味しさを知つてもらい、普段からご飯を主食とする食事につなげられたらと思い考えました。これをきっかけに新潟米に興味を持つたり、改めて地元を再認識する手助けになれば嬉しいです。

二次審査には一次審査を通過した4大学5チーム（うち2チームが産大）が参加し、スポンサー企業の方を含む5名の審査員と他大学の参加チーム、一般の方々の前でプレゼンを行いました。惜しくも産大チームは最優秀賞を逃してしまいましたが、詳しいプレゼン内容は次のページで紹介していますので、是非ご覧下さい！



## 鉄板おにぎり組 チーム 『おにぎりとスープが生みだす新たな可能性』

梅澤隼人・藤原将大・宮川浩一郎・山田由加里・渡辺雄大

権田ゼミ4年生による「鉄板おにぎり組」では、「おにぎりとスープが生み出す新たな可能性」というテーマでプレゼンをしました。新潟米の消費を促す斬新なアイデアの内容としては「お客様におにぎりとスープを同時に購入していただき、スープの中におにぎりを入れてお茶漬け風にして食べてもらう」ということを提案しました。私たちは今回おにぎりについて考えてみて、県民に注目されるためにはどうしたらいいかを深く考えました。この商品にはオリジナリティーを追求できる無限の創作感とともにぎりにスープを入れた見本のインパクトがあると考え、これなら人々の発信欲求をかきたてられるだろうと予想しました。この商品にはオーバル型の「おにぎり」を形にすることの難しさを実感しました。

私たち新潟県民は日々、お米に囲まれて生活しています。新潟県にいるからこそ、毎日おいしいお米が食

べられるのです。しかし、あたりまえのようにお米を食べていることから、このありがたみというのは日々薄れていくようにも感じます。最近では県内による新潟米の消費も年々減つてきてているそうで、非常に悲しいことです。今回のおにぎりコンテストを通して、「新潟のお米っておいしいんだ、新潟のお米を食べられることは幸せなことなんだ」とたくさんの人に感じてもらいたいです。

私たちのプレゼンは惜しくも最優秀賞には選ばれませんでしたが、今回のコンテストを通して新潟米を食べられることにありがたみを感じ、このおいしいお米を多くの人に発信していくたいなと思っています。そうすることで、少しでも新潟米の消費量が増えることを願っています。

権田ゼミ3年女子によるおにぎりフレンズチームでは、「お米だけではなく、他の物からも新潟をアピールできる企画にしたい」というコンセプトをテーマに「新潟県内の名産品を使用したPRおにぎりイベントの提案」でプレゼンを行いました。内容としては、まず各市町村（地域）別にそれぞれの場所の名産品などを使用したおにぎりを提案してもらいます。このおにぎりの商品企画、人気投票から商品化までを一連のおにぎり販促イベントとして計画し、一般の方々からの投票により、人気上位2～3点のおにぎりを商品化、県内のスーパーや道の駅のような観光物産館、主要駅等で実際に販売します。ここまでが企画の大まかな概要になります。

この企画は、身近なもの、あまり

ないようなものを使つたおにぎりを作ることによって、多くの人に興味をもつてもらえることを期待しています。最近はお米自体の消費が大幅に減少していく、かつ若い私たちの世代はパンや麺のようなお米以外の主食を好む人が増えており、様々な年齢の人々の関わりや販促イベントという観点からお米の美味しさを知つてもらい、普段からご飯を主食とする食事につなげられたらと思い考えました。これをきっかけに新潟米に興味を持つたり、改めて地元を再認識する手助けになれば嬉しいです。

まさか企画が二次審査まで通るとは思つておらず、また私自身表立つてプレゼンをすることがあまりなかつた為、準備段階で手間取つてしまつたりして、同じゼミの先輩方や友人、先生にも頼るところが多くなつてしまつたり。しかしその分、自分で普段口にしている新潟米について改めて考え直したり、一般で通用するようなしつかりとした企画を練る良い機会になりました。

この企画は、身近なもの、あまりないようなものを使つたおにぎりを作ることによって、多くの人に興味をもつてもらえることを期待しています。最近はお米自体の消費が大幅に減少していく、かつ若い私たちの世代はパンや麺のようなお米以外の主食を好む人が増えており、様々な年齢の人々の関わりや販促イベントという観点からお米の美味しさを知つてもらい、普段からご飯を主食とする食事につなげられたらと思い考えました。これをきっかけに新潟米に興味を持つたり、改めて地元を再認識する手助けになれば嬉しいです。

この企画は、身近なもの、あまりないようなものを使つたおにぎりを作ることによって、多くの人に興味をもつてもらえることを期待しています。最近はお米自体の消費が大幅に減少していく、かつ若い私たちの世代はパンや麺のようなお米以外の主食を好む人が増えており、様々な年齢の人々の関わりや販促イベントという観点からお米の美味しさを知つてもらい、普段からご飯を主食とする食事につなげられたらと思い考えました。これをきっかけに新潟米に興味を持つたり、改めて地元を再認識する手助けになれば嬉しいです。

まさか企画が二次審査まで通るとは思つておらず、また私自身表立つてプレゼンをすることがあまりなかつた為、準備段階で手間取つてしまつたりして、同じゼミの先輩方や友人、先生にも頼るところが多くなつてしまつたり。しかしその分、自分で普段口にしている新潟米について改めて考え直したり、一般で通用するようなしつかりとした企画を練る良い機会になりました。

この企画は、身近なもの、あまりないようなものを使つたおにぎりを作ることによって、多くの人に興味をもつてもらえることを期待しています。最近はお米自体の消費が大幅に減少していく、かつ若い私たちの世代はパンや麺のようなお米以外の主食を好む人が増えており、様々な年齢の人々の関わりや販促イベントという観点からお米の美味しさを知つてもらい、普段からご飯を主食とする食事につなげられたらと思い考えました。これをきっかけに新潟米に興味を持つたり、改めて地元を再認識する手助けになれば嬉しいです。

## おにぎりフレンズ チーム 『新潟県内の名産品を使用したPRおにぎりイベントの提案』

駒村彩佳・神田夏海・進藤真彩・フレルバートルエギーマー

この企画は、身近なもの、あまりないようなものを使つたおにぎりを作ることによって、多くの人に興味をもつてもらえることを期待しています。最近はお米自体の消費が大幅に減少していく、かつ若い私たちの世代はパンや麺のようなお米以外の主食を好む人が増えており、様々な年齢の人々の関わりや販促イベントという観点からお米の美味しさを知つてもらい、普段からご飯を主食とする食事につなげられたらと思い考えました。これをきっかけに新潟米に興味を持つたり、改めて地元を再認識する手助けになれば嬉しいです。

まさか企画が二次審査まで通るとは思つておらず、また私自身表立つてプレゼンをすることがあまりなかつた為、準備段階で手間取つてしまつたりして、同じゼミの先輩方や友人、先生にも頼るところが多くなつてしまつたり。しかしその分、自分で普段口にしている新潟米について改めて考え直したり、一般で通用するようなしつかりとした企画を練る良い機会になりました。

この企画は、身近なもの、あまりないようなものを使つたおにぎりを作ることによって、多くの人に興味をもつてもらえることを期待しています。最近はお米自体

# SNSにハッシュタグをつけてどうしらう!



▲サーフボード塗装作業の様子

目立つ、かつ撮りたくなるようなフォトスポットを求めた結果、ナイスデザインのサーフボードとWithB風のパネルを設置することにしました。夏の日差しが照りつける中、外での作業だったので大変暑かったです。しかし、われながらなかなかの出来栄えだったと思います。



▲SNSによるプロモーションの告知にも力を入れました！TwitterとInstagramを使い、より効果的に周知できるよう工夫しました。多くの方に見てもらえたのではないかでしょうか。

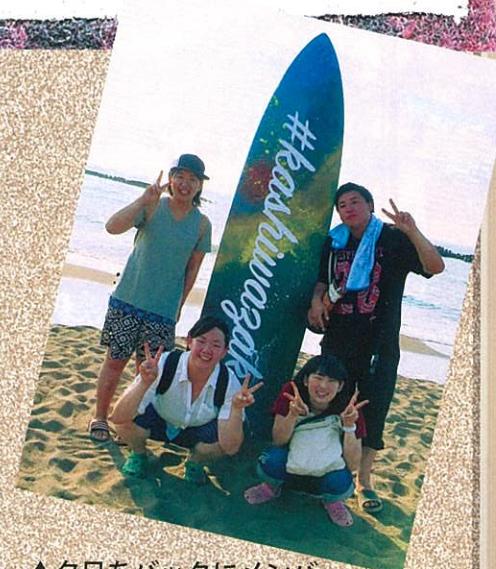
文・デザイン：本田涉

## 柏崎観光プロモーション

のメンバーは小竹屋旅館さんの指導のもと柏崎の海に若者を呼ぶために、海水浴客を対象にスマホやタブレットで撮影した鯨波海岸の写真をSNSに #柏崎 #鯨波 #鯨波海水浴場 とつけて投稿してもらうという企画を行いました。



▲活動の合間を縫って、私たちもフォトスポットで写真を撮ってみました。インスタやツイッターに上げるために撮った写真ですが、カッコ良い1枚です。



▲夕日をバックにメンバー全員で写真を撮りました！サーフボードがいい感じに目立って、ステキな1枚だと思います。

産人生と地域のかけ橋  
ローカレッジ Vol.6

2017年11月15日発行

編集・発行責任者  
新潟産業大学 経済学部講師  
権田恭子

※この冊子に関するご意見・ご感想をお寄せ下さい。  
今後の参考にさせていただきます。

〒945-1393 柏崎市軽井川4730番地  
新潟産業大学 地域連携センター  
TEL: 0257-24-8441  
FAX: 0257-22-1300

早いもので、この広報誌の制作を始めて3年目となりました。この間、ますます大学における地域連携活動は、新潟県内、柏崎市内においても一層その重要性が注目され、地方創生の一助ともなり得る役割を担っていると認識されるようになってきました。こうした動きの中で、この半年間では、新潟日報の紙面企画「地ラボニイガタ」への参加や、「新潟米おにぎりキャンペーン」企画コンテストへの出場など、他大学の学生による地域連携活動の様子を知る機会も多く、自分たちの取り組みを振り返るよい契機となりました。

今号では特集記事として、地域通貨「風輪通貨」が利用できる市内飲食店のグルメレポートを企画しました。飲食店の方々へのインタビューを通じて、「まちかど研究室」が位置する柏崎の中心市街地により愛着をもって関わり、地域の方とともにこれから柏崎について考え、行動をおこしていくことを目指したいと思います。

### 編集スタッフ：

文化経済学科4年 権田ゼミナール

梅澤隼人 藤原将大 宮川浩一郎 山田由加里 渡辺雄大

文化経済学科3年 権田ゼミナール

岡本桜 神田夏海 小林樹 駒村彩佳 進藤真彩 瀬沼翔人

高野和也 錦織奨 油井和貴 渡邊有紀 フルバートエギーマ 長井美法

経済経営学科3年 本田涉