

相模女子大学及び相模女子大学短期大学部 と清川村との連携と協力に関する包括協定 について

令和元年8月26日（月）



相模女子大学



清川村





清川村が抱える課題と現状

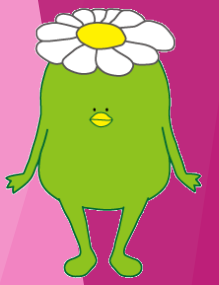
○現状

人口：2,942人（R元.7.31時点 住基人口）
世帯数：1,265世帯 高齢化率：34.6%

○課題と現状

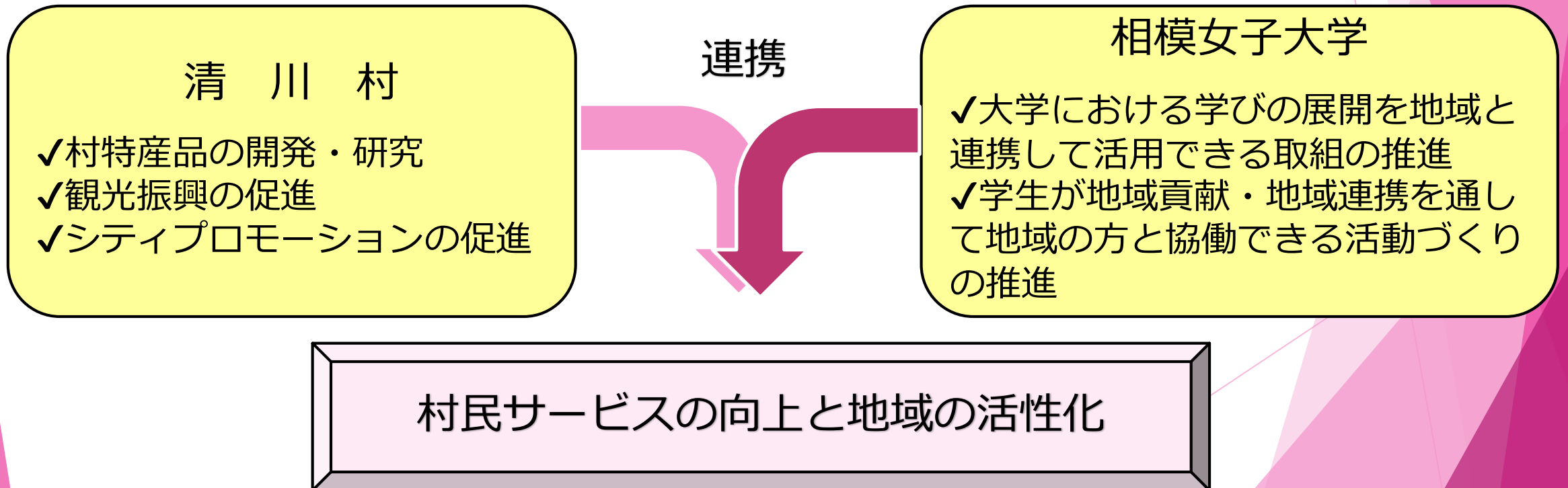
清川村では、近年若年世代の就労等に伴う人口流出が加速しており、人口減少・少子高齢化が課題となっております。

このため、村では昨年度、地域活性化を目的として整備したローカルイノベーション拠点施設には、村特産品を活用したレストラン施設や新たな特産品開発研究室を設置し、村民と観光客との交流の場の提供や食を通じ地域の魅力を伝えることにより交流人口の増加や知名度向上を図り、移住促進を進めております。

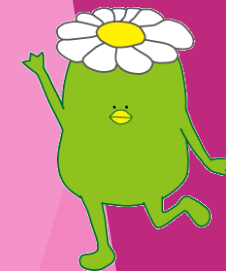


包括協定締結の目的

- ・相模女子大学及び相模女子大学短期大学部と清川村は、相互の連携を強化し、清川村内における地域の一層の活性化と村民サービスの向上に資するため、包括協定を締結します。



相模女子大学・相模女子大学短期大学部



<概要>

所在地：神奈川県相模原市南区文京2丁目1番1号

代表者：学長 風間 誠史

専任教員数：160名（大学院32名・大学118名・短期大学部10名）（R元.5現在）

在籍者数：3,602名（大学院9名・大学3,351名・短期大学部242名）（R元.5現在）

学部構成：〔学芸学部〕日本語日本文学科・英語文化コミュニケーション学科
子ども教育学科・メディア情報学科・生活デザイン学科
〔人間社会学部〕社会マネジメント学科・人間心理学科
〔栄養科学部〕健康栄養学科・管理栄養学科
〔短期大学部〕食物栄養学科

<取組状況>

社会につながる教育活動の展開をビジョンに掲げ、地域連携活動を「学びと実践を大切にする教育」に位置づけて積極的に取り組んでいます。

その成果が「日経グローバル」の調査「大学の地域貢献度ランキング」にて、本学は2011～2017年度（※）の間、連続で全国女子大学で第1位を獲得しています。

※調査が行われなかった2016年度を除く。



連携事項

- (1) 新たな特産品の研究・開発に関すること**
- (2) 教育・文化の振興に関すること**
- (3) 村政情報の発信や観光振興に関すること**
- (4) シティプロモーションに関すること**
- (5) 村民サービスの向上・地域社会の活性化に関すること**
- (6) その他、目的達成のために必要と認めること**



(1) 新たな特産品の研究・開発に関すること

- ・ローカルイノベーション拠点施設に整備したイタリアレストラン四季～Quattro～や特産品開発研究室において、学生が持つ感性や味覚を通じ、村特産品食材を活用した6次産業化の共同研究・開発に期待できる。





(2) 教育・文化の振興に関すること

・村に江戸時代から伝わる伝統行事である青龍祭や宮ヶ瀬湖の歴史等を、イベント活動や関係者を通じて体感し、村の歴史を学ぶことで伝統文化の振興に期待できる。

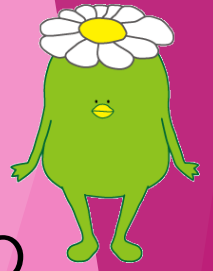




(3) 村政情報の発信や観光振興に関すること

- ・ 学生目線で清川村の魅力を感じることで、新たな観光資源の発掘やイベント等企画提案、SNSを通じた情報発信により、観光資源の創出及び観光振興に期待できる。





(4) シティプロモーションに関すること

- ・ 開発した特産品や清川村の持つ魅力を東京・横浜等のエリアで行われるイベント等でPRすることで、清川村の知名度向上及び観光客増加、交流人口増加に期待できる。





(5) 村民サービスの向上・地域社会の活性化 に関すること

・村の青龍祭や宮ヶ瀬クリスマスなどの地域イベントに参加することで、村民と交流を図り地域社会の活性化に貢献が期待できるほか、地域資源の発掘や商品化を通じて村産品の付加価値向上に寄与するなど村地域経済の活性化にも期待ができる。





現在までの活動①

「清川村×相模女子大学」特産品開発プロジェクト

- ①村産品を使ったジェラートやレストランメニューの開発
- ②清川恵水ポークを使ったソーセージ等加工食品の開発及びイベント活動

清川村の特産品 6次産業化

①ジェラート及びレストランメニュー開発は、3年生で構成し、スタートはジェラート開発を中心に行い、村産品を活用した商品を年内を目途にコラボ商品として販売することを目標とする。また、その後メニュー開発を行い、レストラン四季~Quattro~での提供を行う。

②村の特産品である「清川恵水ポーク」を活用した食肉加工食品開発及びイベント活動は、1・2年生で構成し、村産品を活用したソーセージ開発を行い、レストラン四季~Quattro~やイベントでの試験販売を行い、次年度以降のコラボ商品として販売することを目標とする。



現在までの活動②

【ジェラート・レストランメニュー開発グループ】

14名（7名×2グループ） ・ （3年生14名）

① 6月～7月 各グループ2回

- ・ 基本的なジェラートの製造方法を学び、開発ジェラート商品に関するミーティングを実施

② 8月～9月 各グループ2～3回

- ・ 開発ジェラートの試作品製作及びレシピ開発

③ 11月 ・ 大学学園祭等での試験販売予定



現在までの活動③

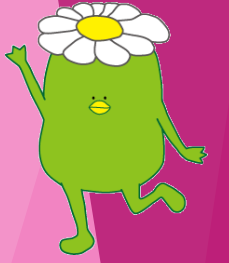
【ジェラート・レストランメニュー開発グループ】

商品開発
ミーティング
の様子



開発レシピの
テスト製造
の様子
(店舗休日利用)





現在までの活動④

【食肉加工食品・イベント活動グループ】

26名（6～7名×4グループ） ・ （2年生19名・1年生7名）

① 6月～7月 各グループ2回

- ・ 村内施設等を見学し、地域の特色や特産品等の実情を把握
- ・ 基本的なソーセージの製造方法を学び、開発ソーセージ商品に関するミーティングを実施

② 8月～9月 各グループ2～3回

- ・ 開発ソーセージの試作品製作及びレシピ開発

③ 11月

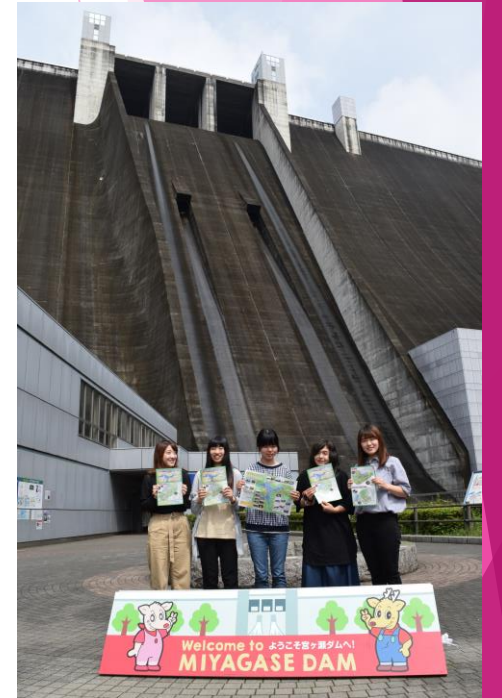
- ・ 大学学園祭や宮ヶ瀬クリスマス等での試験販売予定

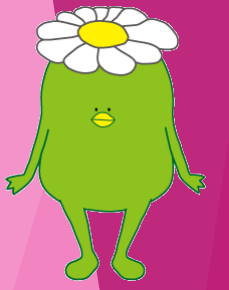


現在までの活動⑤

【食肉加工食品・イベント活動グループ】

村内施設見学
・村食材選定の様子





現在までの活動⑥

【食肉加工食品・イベント活動グループ】

商品開発
ミーティング
の様子



開発レシピの
テスト製造
の様子
(店舗休日利用)



◇事務局・窓口

[清川村]

住所：神奈川県愛甲郡清川村煤ヶ谷2216番地

担当：清川村役場 産業観光課

電話：046-288-3864（直通）

[学校法人相模女子大学]

住所：神奈川県相模原市南区文京2丁目1番1号

担当：夢をかなえるセンター 連携教育推進課

電話：046-747-9539（直通）

