

[亜細亜大学]

太陽の下での経営学の実践： ホップの育成からクラフトビールの製造

高石 光一 亜細亜大学経営学部経営学科教授

1 武蔵野キャンパスで ホップ栽培

2022年3月、東京都武蔵野市の亜細亜大学構内で、学生がホップを育成し、オリジナルのクラフトビールの開発・製造に取り組むA U H P「亜細亜大学ホッププロジェクト(Asia University Hop Project)」がスタートした。

このプロジェクトの目的は、コロナ禍でのひきこもり生活、リモート学修の常態化等により意識と行動が受動的になりがちな学生達に、リアルなビジネスへのチャレンジによる勇氣と喜びを体感する機会を提供することであった。

まだ春学期開講前の余寒の中、2年間のリモート生活に耐え、



移転した建物跡地を開墾
(2022年早春)



武蔵野キャンパスで育成したホップ

期待した大学生活を待ち望んでいた経営学部3年生25人が集まった。場所は、本学武蔵野キャンパス内の移転した建物の跡地であった。

学生達も教員も、ホップの栽培やビールの醸造などのノウハウや経験は全くなかったが、ホップの育成に関しては山梨のホップ農家の方に、クラフトビールの醸造・販売については大学近くのブルワリー(ビール醸造所)に指導をいただいた。

2 経営の実際を体験

こうして春から夏にかけて日々の水やりや肥料散布、メンテナンスを行った結果、ホップは順調に成長し、8月には予想以上のホップを収穫することができた。そのホップを醸造して10月初旬にオリジナルのクラフトビール「ASIA

BEER」が完成し、箱詰め、配付・発送を無事終えることができた。

学生メンバーは、水やり等は全員ローテーションで行い、リーダーの下に、製造、広報、販売、経理などの部門長を決め、ライン上で育成状況や問題点を共有するなど組織づくりを実践した。

ビールは予約販売の形態をとり、予約者にはリーダーからSNSを通してホップの生育状況やビールの醸造過程等をこまめに報告し、お客様への付加価値向上に努めた。実際に、生産、販売、資金調達、マーケティングなどを身近な場所で経験できたことは、学生達にとって大きな学びとなった。

初年度は、単価の高いクラフトビールとなったが、購入者からは「フレッシュホップの香りが最高でした」「他にはない美味しいビールでした」など大変好評であった。

3 さらなる展開

2023年は、新3年生が先輩のノウハウを引き継ぎ、ビール造りにチャレンジした。前年の資材等を活用でき



ASIA BEER。ラベルも学生がデザイン

たことから、販売価格を前年の半分に抑え、またテイストも工夫を凝らし、本格的なペールエールにチャレンジし、これも好評であった。

最後に

このAUHPの2年間の活動を通して、次の3点を成果としてあげる。①リアルなビジネスへのチャレンジによる勇気と喜びを体感する機会を学生に提供できたこと。②地域との連携により学生に身近なキャンパスでホップの育成、収穫に取り組むことにより、亜大ブランドとストーリーの創造と発信が実現できたこと。さらに副次効果として③多くのメンバーは、本プロジェクトを「ガクチカ」に活かし第一志望の企業に内定したこと。

AUHPの活動は武蔵野キャンパス内での活動に留まらず、多摩エリアでのホップによる街づくりの提案や商品開発の実践など、学生にとって企業や行政との交流を通して地域やビジネスの実態を学び、課題解決への模索による自己の成長を体感できる場となっている。今後もこの「場」を大切に育てていきたい。

[東海大学]

「芳野えーる」で持続可能な地域振興

小林 寛子 東海大学文理融合学部元教授・現客員教授

熊本市内の過疎化や高齢化が深刻な地域の活性化に何とか力を貸してほしいということで、当時の熊本市西区の区長と区役所まちづくり課の課長が私の研究室を訪れたのは2014年1月末のことだった。東海大学経営学部観光ビジネス学科(現文理融合学部地域社会学科)が開講してまだ1年足らず。学生たちのフィールドワークの場所を探していた時だったこともあり、まずは地域の現状を知るために学生たちを連れて西区芳野を訪れた。

そこから始まった芳野地域の住民の方々との活動は、今年で10年になる。活動に携わったのは、観光ビジネス学科開設時(2013年)にゼミ活動の一環として結成した学生有志によるエコツーリズム研

究会だ。学生たちは4年ごとにどんどん入れ替わるものの、試行錯誤しながら地域振興の活動を継続してきた。地域の宝(資源)探しから始まり、その宝を整理して作ったフェノロジーカレンダー(みかん暦)、宝を活用したイベントの企画実施、宝を紹介する芳野のガイドブックの作成、芳野の魅力を体感できるウォーキングコースの開発など。これらを通じ、地域の魅力を発信し、関係人口の増加に努めてきた。

その中で生まれたのが「芳野えーる」という名前のクラフトビールである。西区芳野は有明海に面した日当たりのいい西側の急峻な場所にあり、絶好のみかんの生産地である。年間を通じて産出される柑橘類の種類も多く、甘くておいしいみかんはこの地域の特産品となっている。しかしながら、人口減少、高齢化の影響のみかん農家の数は減少し、後継者問題は年々深刻化している。

芳野の特産品のみかんで傷や変形した規格外のものを使って新たな地域ブランド商品を作り、地域振興に役立てられないかと考えていたところ、地元のビアレストランでクラフトビールの醸造ができることを知った。そこから初めてクラフトビール醸造に挑戦したのは今から3年前。2021年から芳野の応援団として「芳野えーる」という

組織を結成して活動してきた私たちにとって、このクラフトビールは活動を象徴するブランド商品になると考えた。そこで、ビールの名前をエールビールと地域を応援する（Yeel）をかけて、組織名と同じ「芳野えーる」と名付けた。

クラフトビールを造ってそれを販売し、そのビールを使ってイベントを開催することで、芳野という地名も、

その特産品のみかんについてもより多くの人に告知することができた。使うみかんの種類や販売方法、クラフトビールを活用したイベントにも毎年工夫をしながら新しいことに挑戦し、活動の実績と課題については芳野えーる実行委



学生がデザインした『芳野えーる』のラベル



ラベル貼りをする学生たち

員会の中で共有。次年度には改善した新たなプロジェクトとして先輩から後輩に受け継がれている。

学生にとっては、地域社会の中で大人たちと活動を共にし、様々な課題に直面しながらも地域の皆さんと一緒に解決するなど実践的な学びの機会となっており、自身の成長につながっている。企画立案、予算配分、役割分担、作業の工程管理、広報、イベント運営、そして収益の会計報告や活動報告など社会に出ても困らない知識の習得を1年生から4年生までそれぞれの役割の中で実現できていることは、長く活動を続けてきた大きな成果だと言える。かつてこの活動に学生として参加していた卒業生も芳野のイベント開催時には芳野えーるの一員として参加して、地域の皆さんとの旧交を温めている。芳野で過ごした時間は卒業生にとっても思い出につながる充実した時間だったのだろう。クラフトビールというブランド商品を通じて地域住民が自分の地域に誇りを持ち、それを学生が全面的にサポートする「芳野えーる」という取り組みで地域振興の新たな形が構築できた。今年度は、不知火とブラッドオレンジという2種類の芳野の柑橘類を使って2024年度版のクラフトビール「芳野えーる」を醸造する。

[東京農業大学]

実学教育と地域貢献

—食香粧化学科の特色ある実学教育プログラム—

山崎 雅夫 東京農業大学生物産業学部教授

1 取り組みのねらいと概要

東京農業大学の北海道オホーツクキャンパスは、生物産業に関わる環境・生産、加工、流通を一気通貫で学べる場として1989年に北海道東部の網走市に設置された。

「食」「香」「化粧」を学びの領域としている食香粧化学科では、各領域の1・2年次に、それぞれ課外活動として、商品化をゴールとする特色ある実学教育プログラムを設定している。「学生ビールプロジェクト」の活動は、その一つである。活動を通じ、身を以て食品加工における原料の重要性を学生に認識して貰いたい。また、道外出身者が9割以上を占める都会育ちの学生に、北海道ならではのスケールの大

きな体験をして貰うことも目的に、原料生産から製造、販売までの生物産業を体験的に学べる取り組みにしている。

このプロジェクトは、2016年からはじめた、更地に畑を作りビール麦やパン小麦を栽培する「麦プロジェクト」を嚆矢こうしとしている。安定且つ良品質な麦生産のため、2018年からは、学部附帯施設である網走寒冷地農場に、学生が播種はしゅしたビール麦の栽培管理を委託している。包括連携協定を締結しているサッポロビール株式会社の麦育種試験に使用されている農場の広大な区画の一部を借用し、麦とホップを栽培している。サッポロビール原料開発研究所（上富良野）には、学生による収穫ホップの加工（ペレット化）にも協力頂いている。網走産の原料（ビール麦、ホップ、小麦）を使用し、地元の地ビール会社（網走ビール株式会社）にて、学科のOBである工場長の指導のもと、「学生ビール」の製造を学生自身が行っている。初代学部長である故谷村和八郎名誉教授が、小麦の産地で小麦のビールをつくりたいという思いから大学として初めて試験醸造免許を取得、製造装置を導入した経緯がある。ここから生まれたビールが、小麦を副原料に使用したベルギータイプのヴァイスビール（学生ビール）である。こうして2018

年に最初の学生ビールを商品化した。瓶ラベルや包材デザインも学生が担当した、まさに「学生ビール」である。コロナ禍で中断後、ラベルデザインを変えて年1回の製造を継続している。製造当初は、製造費の捻出や売り先開拓で



歴代学生ビール(左)と農家ビール(右) 包装箱(奥)

苦労したが、2022年からは株式会社農大サポートが900ℓのOEM製造※を網走ビールに依頼することで、持続的な製造を実現できている。

一方で、地元ビール麦生産農家の「自分がつくった麦のビールを飲みたい」という夢(ニーズ)に応えるカタチで、寒冷地農場産ホップを使ったオール網走産「網走農家ビール」を2022年に創出し、以来プロジェクトメンバーがラベルデザイン及び網走ビールでの製造に協力している。

ものづくりの共通課題として、製造前に売り先を確保する必要があるが、網走農家ビールはスポンサーの農家と農大サポートが一部を、残り(500ℓ)は全て地元リゾートホテルに買い取って頂いている。まさに網走で

しか飲めないビールとなっており、お陰様で大好評につき製造後3ヶ月で売り切れとなっている。

2 今後の展開と幸福度

今後は卒論研究の成果を活かしたビールづくりに取組みたい。学生にとって自分が原料からつくったビールを飲むという行為は格別の経験であり、自分がつくった商品が店頭に並ぶさまを見ることは自信にも繋がると考える。20歳未満のメンバーには、完成品を直接渡さず保護者に送付している。息子、娘達がつくったビールを味わうことは、親にとっても至福であると想像している。活動を通じて学生は、コミュニケーション能力などの人間力が向上し、「現場」を知る重要性も認識するようになることから、有益な課外活動であると位置づけている。学生の卒業後の社会での活躍にも注目し、プログラムのアセスメントに活用していきたいと考えている。

※ Original Equipment Manufacturingの略。メーカー等において、他社のブランド製品を製造することを指す。



学生ビールプロジェクト SNS