

第10回日本そば博覧会

アウトキャンパス・スタディ
の一環として

「信州・松本そばまつり」に、

「松本大学ひやみず庵」が出店



松本城を中心に4日間にわたり繰り広げられた「そば博」で、味自慢の全国30店中、売上9位と大健闘の「ひやみず庵」。学生と地域住民、教職員が一体となった貴重な「協働体験」になりました。

学生が主体となり店舗を運営
「ひやみず庵」が全国デビュー

昨年10月8日から11日まで松本城周辺で開催された「日本そば博覧会」に、本学中野学長がオーナーを務める「ひやみず庵」を出店しました。今回で20回目の迎える「そば博」は、そばのPRやそば店の味自慢を目的に毎年全国各地で開催される一大イベント。この「ひやみず庵」は、大学祭において毎年好評を博していますが、「全国デビュー」を果たすに当たり、地域のそば打ち名人25名の協力を得るとともに、店舗の経営にはアウトキャンパス・スタディの一環として在学生が主体的に取り組みました。

そばの仕込みや調理は名人方にお願いしましたが、接客・販売・会計・仕入・資材運搬・企画・広報などは学生が担当。出店に当たり、約三週間前から準備をスタートしました。そば店の視察から最終営業日の10月11日まで紆余曲折がありながらも、最終的には出店した30店舗のうち、売上9位という好成績を残すことができました。

「そば博」という全国イベントへの参加を通じて、さまざまな経験をした学生たち。地域の人たちの協力と教職員への支援を得て多くの人たちと関わる中で、経営だけでなく、人間としても多くのことを学ぶことができました。

2006年度「観光ホスピタリティ学科」新設



学校法人松商学園

松本大学

松本大学総合経営学部

0120-507200

松商短期大学部

0120-706200



地域のこだわりの食材、そば打ち名人の熟練の技、 そして学生たちの熱意が「奇跡」を生んだ。

それは学生たちの手により
奈川地区から始まった

本学では創設以来、アウトキャンパス・スタディやサポーター制度などを通じて地域との連携を深めてきましたが、今回のそば博出店ではそのつながりを最大限に活かして松本大学ならではの出店計画が練られました。

まず、食材を地元産とすること。そば粉は観光や農業などの分野でゼミと連携している奈川地区から、薬味のねぎは、コミュニティ・ビジネスで一本ねぎプロジェクトを共同で運営しているJA松本市女性部から、とろろ(長芋)は大学と協定を結んでいる山形村から、わさびは安曇野からと、地域の食材に徹底的にこだわりました。特にそば粉については、長野県でも最高品質を誇る奈川地区の新そばを学生たちが自ら刈り取り、天日干しにするなどの作業に取り組みました。

出店の準備は九月三日からスター

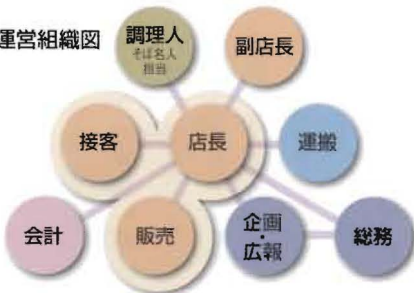
ト。まず、学生のメインスタッフにより「信州大学農学部収穫祭」のそば店を視察しに出かけました。他店の実際の運営を間近に見ることで、そのノウハウを学ぼうというものです。続く二四日にはメインスタッフ会議が開催され、「ひやみず庵」の事業概要や運営組織体制の説明のほか、各役割担当および店長・副店長・各チーフの任命、店舗装飾についての話し合い、今後のスケジュールなどが確認されました。

企画会議から全体会議を経て
いよいよ事前準備へ

メインスタッフ会議に続き、九月二八日には企画会議が開催され、店舗装飾案について検討。特に食材へのこだわりを示すパネルは、奈川地区のそば畑のSnap写真とともに新そばの産地表示をするなど、「客寄せ」のための工夫がなされました。さらに、一〇月一日のスタッフ全員参加による全体会議では店舗運営等の説明のほか、接客研修を実施。翌二日には調理担当者会議で、地元のそば打ち名人たちと学生(店長・副店長・各チーフ)による打ち合わせが行われました。

この後も、一〇月六日の第二回メインスタッフ会議、翌七日の事前準備(会場設営、資材搬入)と続き、一〇月八日から開催される「そば博」への万全の準備が整ったのです。

運営組織図



※副店長は4名で構成され、一日一人ずつ勤務。
※各担当はチーフの下、数名のスタッフで構成。
店長・各担当には、松本大学教職員・ひやみず庵関係者が一名ずつアドバイザーとして付いた。

こだわりの食材

食材はすべて地元産にこだわり、松本ならではの味を追求しました。

- そば ——— 高品質で風味のよい奈川地区の新そば粉
- そばつゆ ——— 甘露醤油・濃口醤油をベースとした絶妙な返しに、合わせも万全。
- わさび ——— 清冽な湧水・安曇野のわさび田で育てた本生わさび
- 松本一本ねぎ ——— 甘みが強くおいしい松本特産のねぎ
- 水 ——— 松本市源池の「源智の井戸」の湧き水
- 長芋 ——— 山形村特産の長芋

そば博「松本大学ひやみず庵」出店をふりかえる

信州・松本そばまつりに出店してから約1ヵ月後、
 店長、副店長をはじめ、メインスタッフとして参加した学生9名と
 運営支援を担当した「ながのコミュニティ・ビジネス支援センター」の講師・福島明美さんが集合。
 楽しかったこと、辛かったこと、勉強になったこと…いろんな想いを語り合いました。



右から
 田中 康文くん
 古田 秀和くん
 萩原 大樹くん
 福島 明美さん
 五味 祥平くん
 堀金 浩明くん
 初田 真理子さん
 小口 めぐ美さん
 野村 麻衣さん
 土屋 俊一くん

福島 どうだった？ そば博での体験は。
堀金 楽しかった。ただ、赤字を減らすことができなかったのが残念です。
初田 私も会計を担当したけど、失敗を活かして次にチャレンジしたいですね。
小口 初めて会った学生もいたので、副店長として指導しにくかった面もありました。
野村 でも、経営の面では勉強になったと思います。
福島 61人の学生が参加して、いろんな人がいたと思うけど、お店の雰囲気づくりという点ではどうだった？
五味 僕は店長という立場だったんですけど、ゼロからスタートしたので、人に

どう動いてもらうか苦労しました。やはり人を理解することから始めなければと思って。でも、いい経験になりました。
萩原 僕は運搬を担当したんだけど、そばの打ち手と店の間を取り持ち、どういう形で動けばいいかを学べたと思う。相手を信頼して仕事ができることが一番ですね。
福島 信頼関係は大事だよな。誘客はどうだった？
小口 調理場に地元のおばさんたちがいて、接客の学生も励まされたと思います。
福島 お客様に入ってもらうコツは？
野村 入ってくれそうなお客様は、目を

見て話すことです。そして、お店のいいところや食材のよさをアピールすればどんどん入って来てくれます。
五味 地域のお客様も学生のテンションに合わせた反応してくれたのもうれしかった。
古田 僕は広報を担当したんだけど、アポを取るのも大変なケースがあったのには参りました。
田中 でも、全体をみれば61人も学生との出会いがあって、横のつながりができたことは大きなメリットだった。
土屋 全員の顔と名前が一致していたわけじゃないけど、組織としてうまく機能していたよかったです。これからの

大学での活動にもつながるんじゃないかな。
福島 そうした経験が社会でどんな風に役立つと思う？
堀金 大変なのはみんな一緒だと思うので、人に対する思いやりとか理解があればもっといい関係になれるし、業務面でもはかどると思った。
五味 まず相手を受け入れて、方向性を見出していくという協調性が大事だよな。
福島 みんなで一緒に考えながら、相手の気持ちを汲んで、しかも自分を活かす。これが社会に出て大事なことだと思う。みんないい経験したね。

かされることと信じています。

一人ひとりのこれからの人生に活かされることと信じています。

そういう意味でも、今回の「そば博」での体験は、学生一人ひとりに、さまざまないい贈り物をもたらしたのではないのでしょうか。地域の人たちとの関わりの中で、楽しいだけでなく、困難なことがあったにもかかわらず、最後まで責任をもってやり通したことは素晴らしいことです。この経験が、一人ひとりのこれからの人生に活かされることと信じています。

地域の中での「協働」体験を これからの人生の励みに



福島 明美さん
 「ながのコミュニティ・ビジネス支援センター」
 ボランティア・コーディネーター

※学生・教職員を中心に様々な分野で活躍している地域の人たちとコミュニティビジネスの発展を支援する組織として学内に設立。