

## 学生発表概要

### 秋田大学

#### 1. 産学官による日本酒を活用した地域活性化

新型コロナウイルス感染症の拡大により、日本酒の売上げは大幅に減少しました。そのような状況の中で始動したのが大仙市の五つの酒蔵による“統一ラベル”プロジェクトです。

大仙市内の5つの酒蔵、秋田大学益満ゼミナール、大仙市農林部がタッグを組んで造った日本酒「宵の星々（よいのほしぼし）」が誕生してから今年で4年。林芳正外務大臣（当時）に紹介できた他、大手通販サイト2社の吟醸酒部門で販売数1位になるなど、大仙市を代表するブランドの1つになりました。本日の発表では、産学官連携のもと、秋田大学生によるオリジナルの日本酒づくりとその魅力発信の取り組みについて紹介します。

#### 2. 地域プロスポーツによる地域活性化の取り組み

女子バスケットボールチーム「アランマーレ秋田」のホームゲーム集客及び満足度向上を図るイベントの企画運営により、スポーツによる地域活性化の可能性を探りました。

SNSやメディアを活用したプロモーションにより誘客の拡大を図りました。また、試合会場では出店者と学生とのコラボによるオリジナル商品や体験メニューの提供に取り組みました。学生の出店により若い力を会場に届けることが出来たことや、コラボ商品により選手を身近に感じてもらうことができました。取り組みを通じて、スポーツ観戦は「ここでしか味わえない体験」ができることで、ファン獲得や観客の消費拡大によるスポーツビジネスの発展にも効果があることを学びました。

### 秋田県立大学

#### 3. 秋田の飲食店街を賑やかす 高品質&超低コスト広告事業

近年、人々が情報収集をする際の主な媒体はインターネットとなり、インターネット上に情報を公開することの重要性が増しています。しかし、地方の小規模飲食店ではインターネットを活用した情報発信が十分ではなく、多くの機会損失が起きています。

この問題を解決するため、AIとの音声対話を活用した飲食店向け広告支援ビジネスを提案します。音声による宣伝文句と掲載用の画像を受け取ったAIが、ユーザーの感情を解析してテキストと画像に装飾を加えたり、組み合わせたりすることで魅力的な広告を出力。本事業で提案する広告支援サービスをユーザーである小規模飲食店の経営者に使用してもらうことで、飲食店の収益向上や持続可能な社会を目指します。

#### 4. ゲーム性を利用した企業説明のあり方とその効果について

##### 1.現状

秋田県の過去5年の転職・就活(学生含む)による県外転入割合は、2~3割程度であることに対し、県外転出割合は4~4.5割程度を占めています。

その要因には、進学するケースの増加や転職の一般化などが考えられます。先行研究では転出までの地元企業の認知度や、地元への愛着があるほどUターンしやすいことが示されています。

##### 2.提案

企業紹介に「ゲーム性」を取り入れた方法を提案します。すごろく形式では、マス目ごとに企業理解が深まる簡単な体験ができ、RPG形式では、「敵」を仕事としてよりキャッチーに企業を知ることができます。以上の方法で、楽しみながら企業のことを学べる仕組みを作ることができるのではないかと考えます。

#### 国際教養大学

##### 5. 教育リソースの産学連携 — 学生活動の持続可能性を目指して —

English Village は、秋田県をはじめ全国の中高生が国際教養大学に集まり、英語でのコミュニケーションをする上で特に必要なスキルを学ぶ2泊3日の英語研修プログラムです。

全て学生のみで運営されており、2014年にスーパーグローバル大学創成支援事業の一環として発足してから、これまでに秋田県内で921名、全国からの参加者を含めると3,000人以上の中高生が参加しました。当初は大学の予算で運営されていましたが、大手観光会社との連携により、全国でも珍しい文科系の産学連携と完全なる自走化を実現しました。今年で100回目を迎え、これからもチーム一丸となって、より良いプログラムの提供に取り組んでまいります。

#### 聖霊女子短期大学

##### 6. 地域・家庭・学生が共に育ち合う“遊び場”創造プロジェクトの実践を通じた学び

生活こども専攻における地域・家庭・学生が共に育ち合う“遊び場”創造プロジェクトの実践を通じた学びについて発表します。本プロジェクトは、①地域の親子が楽しい時間を過ごせる環境を作ること、②地域の親子との関わりを通して保育実践力を養うことを目的としました。聖霊女子短期大学、秋田県児童会館、ブラウブリッツ秋田キッズパークなどを会場として、地域の親子対象にあそび場を開催。学生が中心となり準備・運営を進め、遊びの内容は木のおもちゃ、運動遊び、シャボン玉、光の世界体験、スライムなどとしました。参加者からは、概ね肯定的な意見が得られました。本プロジェクトにより、①および②の目的を概ね達成することができました。

秋田工業高等専門学校

## 7. 新規モチ米3系統と既存品種の比較

私たちは秋田県立大学と共同で新しいモチ品種を作るために研究を行っています。主に米の主成分であるデンプンの構造に着目し、冷蔵庫で冷やしても硬くなりにくい大福などの和菓子に適したモチや、早く固まる煎餅の生地や切り餅に最適なモチ、そして弾力性や伸びが適度で喉に詰まりにくいモチの開発につなげたいと考えています。

現在は、澱粉の構造や特徴を分析したり、実際に餅をついてお雑煮にして、市販のモチ米と食感や味、時間経過による性質の変化などを比較したりしている段階です。少子高齢化が日本一進むこの秋田で高齢者や幼児にとっても安全なモチの開発、和菓子の廃棄の削減や切り餅を製造する際の省エネ化に繋がれば嬉しいです。

## 8. 秋田における資源循環型デザイン ～下水 de SDGs～

私たちは、下水処理水を使った酒米栽培の研究を行っています。家庭から出る排水などを処理した下水処理水には、窒素やリンといった肥料成分が豊富に含まれているため、代替肥料としての可能性が期待されています。また、化学肥料に依存しない農業により、資源循環型社会を形成できると考えています。

令和5年度には出羽鶴酒造さんのご協力のもと、実際に育てた酒米で日本酒「酔思源」を完成させ、商品化しました。また今年も、新たな圃場も追加し、継続して酒米の栽培を行っているほか、本取り組みの普及を目的としたアンケート調査なども行う予定です。

コメどころであり酒どころである秋田県で、下水道資源を有効活用した資源循環型社会を構築し、SDGs達成に貢献できればと思っています。