

樽商大、帯畜大、北見工大

## 統合へネット遠隔授業

来月試行

2022年4月の経営統合を目指す小樽商科大と帯畜産大、北見工業大は20年度中にも、各大学の授業を学生が相互にインターネットで受講できる遠隔授業を始める。樽商大が試行的に来年1月から他の2大学向けに授業の配信を始める。3月までを試行期間として課題を洗い出し、来春以降の3大学での本格導入につなげる。

樽商大が試行的に配信するのは、経済学と経営学をテーマにした新科目「社会科学入門」。1コマ90分の講義8回分を収録し、専用のサイトに掲載する。

3大学は受講希望の学生を募り、パスワードとIDを入力すれば、スマートフォンやパソコンなどの端末でいつでも好きな場所で視

聴できるようにする。試行期間は単位としては認めない。

3大学の関係者によると、北見工大はデータ解析の技能や知識を習得して活用する「データサイエンス」の講義を生配信する予定で、帯畜大も配信内容の検討を進めている。

遠隔授業は距離が遠い3大学の統合を促進する取り組みのひとつ。学生との双方のやりとりをどうするかなどの課題もあり、樽商大は試行期間中、受講生に理解度などのアンケートを行い、問題点を洗い出す。本格導入後は、日時を決めて学生が教室で遠隔授業の講義を聴いた後、担当教員とテレビ会議で討論することも想定している。

（前野貴大）

## 理想のまち 小中生とジオラマに

### 樽商大「本気プロ」の学生ら

小樽の活性化について考える小樽商科大の科目「本気プロ」を履修する学生が、市内の小中学生を対象に企画した学習会「みんなの好きがぎゅっと、つまったまちをつくろう」が11、18の両日午前10時から、いなきたコミュニティセンター(稲穂5)で開かれる。

本気プロ「小樽っ子の学習意欲の向上チーム」の主催。子どもたちを5人ずつのチームに分け、それぞれの夢を

反映させた「理想のまち」を、菓子の空き箱などを使ってジオラマ風につけてもらう。

子どもの学習意欲向上のきっかけづくりが狙いで、工作に使える空き箱を持参すること。参加無料で各日定員30人。午後2時からは冬休みの宿題を教える勉強会(弁当持参)も開く。

申し込みは4日までにメールci.423n@gmail.comへ。(前野貴大)

11、18日に催し

# 「十勝晴れ」の新酒まろやか

## 小樽で醸造

十勝管内音更町産の酒米「**慧星**」と深層地下水を使った日本酒「十勝晴れ」づくりに取り組む「とかち酒文化再現プロジェクト」の

メンバーが4日、醸造委託先の小樽市の田中酒造を訪れ、純米吟醸の新酒の搾りたてを試飲し、出来栄えを確認した。

同プロジェクトは帯広信金など9団体で構成。2011年から同社に醸造を委託し、日本酒や米焼酎を販売している。今回の純米吟

醸は昨年12月上旬に仕込みを始め、今月3日から搾り作業を行っている。

この日、同社亀甲蔵(信香町)を訪れた帯広信金の八木智常務理事は早速試飲し、「香りが良く、深い味わい。多くの人に飲んでもらえれば」と出来栄えに満足。田中酒造の田中一良

社長は「酒づくりの条件は良かった。発売までにさらにまろやかになります」と話した。

純米吟醸は2月4日から十勝管内の酒店で販売する。180ミリが713円、500ミリが1729円、1・8リが4714円。

(谷本雄也)



十勝晴れの純米吟醸の搾りたてを試飲する帯広信金の八木常務理事(右)ら

田中酒造・田中一良社長は本学OBです。

# ベジタリアンに楽しい外食を

## 豆腐ステーキきょうからレストランで提供

小樽商科大の学生4人が、ベジタリアン（菜食主義者）や、動物性食品を一切食べないビーガン（完全菜食主義者）にも外食を楽しんでもらおうと、市内の自然食レストランにメニューを提案し、6日から期間限定で提供される。健康志向の意識が高まる中、学生たちは「これを機に市内でも食の選択肢が広がれば」と話している。

（前野貴大）

## 樽商大生がメニュー提案

今回は学生が班単位で社会の課題を見つけ、解決を探った。かつた経験がきっかけとなった。

科目「プロジェクトマネジメント基礎」の一環として実施。受講生の1人が昨秋、ベジタリアンの留学生と外食できる店を探したが、見つけれぬ



## 「観光客の選択肢に」

当初はベジタリアン向け飲食店マップを作ろうとしたが、店数が少なく断念。「一般の店でも調理できるメニューを提案しよう」と方向転換した。より制約の多いビーガンも食べられる豆腐ステーキを作つてもらうことに決め、昨年11月、インターネットで知つたレストラン「ゆり庵」（花園5）に協力を依頼。店主の小林恵里子さん（63）がシヨウガなどをきかせたしょうゆ味のソースで味わうレシピを考え、ランチプレート（1200円）のメイン料理の一つとして、期間限定で取り入れる。同店はこれまででもビーガンなどの要望へは対応してきたが「今回は学生が食に関心を持ってくれたのがうれしかった」と小林さん。一方、鈴木さんは「外国人観光客へのPRの方法も考えるべきだった」と振り返る。

同店の豆腐ステーキの提供は11日まで（7日は定休）、営業時間は午前11時～午後3時。

豆腐ステーキを中央に配置したプレートを手にPRする鈴木さん