

# おじゃったもんせ！ 伊佐米♡石窯ピザ♡キャンプ。



**大口明光学園高等学校2年B組**

**今村 咲貴(リーダー), 大江 結子, 上園 さくら,  
野元 美海, 萩峯 綾梨, 東 芙花, 馬門 菜那,  
森田 菜月, 森山 碧月, 山下 あん, 横山 真子**

## — 目次 —

1. 問題提起・・・・・・・・・・・・・・・・ p.2
  - (1) 私たちの住む伊佐市について
  - (2) 伊佐市の観光の現状と問題点
  - (3) 伊佐市の魅力
  - (4) 伊佐市の観光の目玉づくり
2. 伊佐米を使った石窯ピザづくりの実証・・・・・・・・ p.7
  - (1) 伊佐米で米粉はできるのか？
  - (2) 伊佐米で石窯ピザはできるのか？
  - (3) 伊佐米を使った石窯ピザづくりの結果
3. 「伊佐米♡石窯ピザ♡キャンプ」の提案・・・・・・・・ p.15
  - (1) 概要
  - (2) 日程案
4. 「伊佐米♡石窯ピザ♡キャンプ」の効果と課題・・ p.18
  - (1) 考えられる効果
  - (2) 実施にあたっての課題
5. おわりに・・・・・・・・・・・・・・・・ p.19

## 1. 問題提起

### (1) 私たちの住む伊佐市について

私たちの通う大口明光学園高等学校は、鹿児島県伊佐市にあり、私たちのクラス全員が寮生を含めて伊佐市に住んでいる。伊佐市は熊本県・宮崎県と県境を接した鹿児島県の最北端の山間部にあり、川内川をはじめ複数の河川が市内を流れているなど豊かな自然に恵まれた小都市である。

伊佐市は、九州新幹線の新水俣駅からは30km（所要時間40分）、九州自動車道の栗野インターからは17km（所要時間20分）、鹿児島空港からは40km（所要時間50分）のところにある。公共交通機関は路線バスのみで、九州新幹線の新水俣駅からは一日3往復、鹿児島空港からは一日7往復の路線バスがある（令和2年10月現在）。

令和2年5月1日現在での人口は25,368人で、10年前と比べると人口は約4,000人減少している。総人口に対する老年人口比率は40%を超えており、少子高齢化・過疎化が急速に進んでいる。



資料1 伊佐市の位置

《伊佐市 HP より》

<https://www.city.isa.kagoshima.jp>

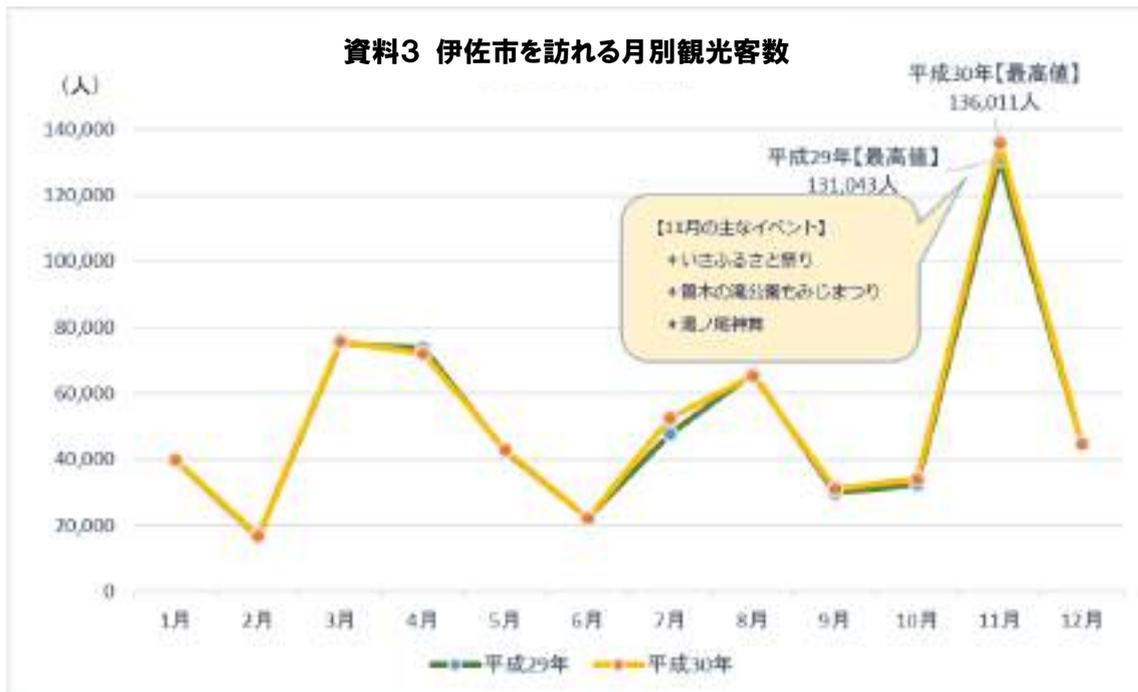
### (2) 伊佐市の観光の現状と問題点

鹿児島県は平成23年に九州新幹線が全線開業したことや、近年の訪日観光客の増加もあって、観光ブームに沸いた。霧島や指宿などの有名観光地は多くの観光客で賑わっていた。その一方で、伊佐市では観光の盛り上がりあまり感じられなかった。平成29年に鹿児島県を訪れた観光客数は21,768,670人である《観光庁「観光入込客統計」より》。一方、同年に伊佐市を訪れた観光客数を調べてみたところ、622,160人であった《伊佐市役所 伊佐PR課資料より》。これは鹿児島県を訪れた観光客の約3%に過ぎない。

資料2に伊佐市観光マップを示す。伊佐市には滝幅日本一で「東洋のナイアガラ」とも呼ばれる曾木の滝や、「桜の名所百選」にも選ばれた忠元公園などの観光地がある。しかし、それらの観光地は常時観光客で賑わっているとは言いがたい。



資料3は平成29年、平成30年に伊佐市を訪れた観光客数を月別に示したものである。この資料から、伊佐市を訪れる観光客数は月による変動が大きいことが分かった。観光客数が多いのは11月、3月で、この時期はそれぞれ曾木の滝公園もみじまつり、忠元公園さくら祭りといったイベントがある。伊佐市の観光は一時的なイベント頼みになっていること、「見る」観光が中心になっていることが分かる。



私たちは、より多くの観光客に伊佐市に来てほしいと考えている。伊佐市の観光客を増やすためには、コンスタントに観光客を呼び込む仕掛けをすること、見るだけにとどまらず、何かを体験できる観光の仕掛けをすることが必要だと考える。その二点を踏まえて、私たちは伊佐市の観光の目玉づくりを企画することにした。

### (3) 伊佐市の魅力

伊佐市の観光の目玉づくりを企画するにあたり、私たちは伊佐市の魅力は何かを話し合った。いくつか挙げたもののうち、以下の二つが観光の目玉づくりに生かせるのではないかという結論に至った。

#### ①「伊佐米」

鹿児島県は桜島や霧島山などの火山が多く、県本土の広い範囲にシラスが分布している。そのため鹿児島県は稲作よりも畑作や畜産がさかんである。

伊佐市は、近辺に火山がなくシラスの分布が少ないこと、また川内川をはじめ四方の山々から流れ込む複数の河川による水資源が豊富であることなどから鹿児島県内一の米の生産面積と生産量を誇り、古くから「薩摩の米蔵」と言われてきた。伊佐市には鹿児島県内で唯一のカントリーエレベーターも設置されており、米どころ伊佐の象徴となっている。伊佐市で生産された米は「伊佐米」というブランド名で販売されている。



カントリーエレベーターと水田

#### ②「石窯ピザ」

伊佐市の北部の十曾青少年旅行村の中にある施設「わらの家」には石窯がある。ここでは、伊佐市ピザマイスター協会のマイスターの指導の下、石窯ピザづくりの体験活動が行われている。



わらの家



わらの家の中にある石窯

石窯がある十曾青少年旅行村は、昭和47年に鹿児島県内では初の青少年旅行村（キャンプ場）として開設され、コテージやバンガロー、五右衛門風呂などの施設がある。近くには十曾池や水草庭園があり、釣りやバードウォッチングのほか、夜には星空観賞なども楽しめる。



資料4 十曾青少年旅行村周辺の地図

《伊佐市 HP より》<https://www.city.isa.kagoshima.jp>

#### (4) 伊佐市の観光の目玉づくり

私たちは、伊佐米と石窯ピザという伊佐市の二つの魅力を融合させること、すなわち伊佐米を使った石窯ピザが、伊佐市ならではの新たな観光の目玉になるのではないかと考えた。

石窯がある十曾青少年旅行村は見どころも多く、キャンプ場もある。そこで、伊佐米を使った石窯ピザづくりの体験活動をメインとした1泊2日のキャンプ、題して「伊佐米♡石窯ピザ♡キャンプ」をツアー形式で企画し、それを伊佐市の新たな観光の目玉として提案したい。

## 2. 伊佐米を使った石窯ピザづくりの実証

実証の過程は、動画でもご覧いただけます。

<https://youtu.be/GK7YCaHzH7E>

### (1) 伊佐米で米粉はできるのか？

「伊佐米♡石窯ピザ♡キャンプ」を企画するにあたり、伊佐米を使ってピザづくりができるかについて実証を行った。

従来の石窯ピザは小麦粉を生地としているため、私たちは伊佐米から米粉をつくり、それをピザの生地として利用できないかと考えた。1泊2日のキャンプの中で、米粉づくりも体験活動のメニューに入れられれば面白いとも考えた。

そこで私たちは10月7日(水)、8日(木)に学校の調理室で伊佐米を使った米粉づくりにチャレンジしてみた。

#### <米粉のつくり方>

米を研ぎ、たっぷりの水に1時間程度浸しておく。

↓  
水に浸した米をざるに上げて水気をよく切り、丸1日乾燥させる。

↓  
乾燥させた米をすり鉢・すりこぎを使って粉にする。



米粉づくりの様子



伊佐米が…



このような米粉になりました！！

伊佐米 1.5 kgから 1.2 kgの米粉をつくることができた。すりこぎで粉にする作業が思った以上に重労働で時間がかかり、クラス 11 名で作業を行ったが、乾燥した米を粉にするのに3時間近くを要した。

私たちがつくった米粉を、市販の米粉や小麦粉と比較してみた。市販の米粉や小麦粉に比べると、私たちがつくった米粉は粒が粗かった。粒が粗い理由として「水につける時間が短かったからではないか」や「手作業で粉碎したからではないか」などの意見があがったが、手作業による米粉づくりの限界を感じさせられた。



市販の小麦粉と私たちがつくった米粉

## (2) 伊佐米で石窯ピザはできるのか？

10月18日(日)に十曾青少年旅行村・わらの家にて、伊佐市ピザマイスター協会の田野田親徳さん、別府弘律さんのご指導の下、私たちがつくった米粉を使って石窯ピザができるか検証を行った。

### ① 米粉はピザの生地になるか？

私たちはもちろんのこと、マイスターの方も米粉だけを使ったピザづくりは初めてということで、まずは生地の試作品をつくることにした。以下の通り米粉にいろいろなものを混ぜて焼き、その中で、一番生地として見えそうなものを検討した。

生地材料	焼いてみた結果
米粉 + 水	生地が固くなり、煎餅のようになった。  <p style="text-align: center;"><b>米粉を水と混ぜて焼いた生地</b></p>
米粉 + お湯	水の場合に比べると柔らかくなったが、まだまだ硬さが残った。蒸し焼きにすると、弾力が増した。生地がポロポロとして脆く、つなぎが必要だと分かった。
米粉 + お湯 + 泡立てた山芋	かるかんのような生地になった。しかし、まだ粉っぽさが残った。
米粉 + お湯 + 泡立てた山芋 + 片栗粉	ピザの生地らしくなったが、空気が入らず膨らまなかった。
米粉 + お湯 + メレンゲ	ピザの生地らしくなり、焼いたときのおいしさは一番だった。  <p style="text-align: center;"><b>米粉をお湯、メレンゲと混ぜて焼いた生地</b></p>

米粉だけではピザの生地として使うには不十分だということが分かった。泡立てた山芋と片栗粉を加えたもの、メレンゲを加えたものは、ピザの生地らしくなったが、焼いたときに生地があまり膨らまなかった。



## ② きりたんぽのような生地ではどうか？

私たちは、生地を膨らませてふんわりとした食感を出すにはどうしたらいいかを考えた。その中で、炊いた米をつぶしてきりたんぽのようにして焼くと、餅のようなふんわりとした食感が出せるのではないかという意見が出た。そこで、以下の2パターンの生地をつくって検討してみた。

生地の材料	焼いてみた結果
炊いた米を粒がなくなるまでつぶしたもの	米粉のピザに比べ、ふんわりとした生地になった。米の味も米粉に比べるとはっきりしていた。
炊いた米をある程度粒が残る程度につぶしたもの	粒がなくなるまでつぶしたものに比べると米の味が強く、ドリアやライスバーガーみたいな味になった。



生地を捏ねている様子



左：炊いた米を粒がなくなるまでつぶして焼いた生地

右：炊いた米をある程度粒が残る程度につぶして焼いた生地

### ③ 米粉を生地としたピザ，米をつぶしたものを生地としたピザをつくる

米粉を生地とするのであれば、「米粉＋お湯＋メレンゲ」が、炊いてつぶした米（＝米ペースト）を原料とするのであれば「粒がなくなるまでつぶしたもの」がそれぞれベストだということで、それらを生地とした米粉ピザ，米ペーストピザを作ってみた。トッピングには、伊佐市にある鹿児島県立伊佐農林高校の生徒さんがつくった豚みそ「更生の素」をベースに、伊佐特産の金山ネギ，チーズ，しめじ，しそ，しらすなどを使用した。



完成した米粉ピザ



完成した米ペーストピザ

#### ④ 伊佐米を使った石窯ピザ 試食アンケートの結果

完成した米粉ピザ，米ペーストのピザについては，私たちのほかに，保護者，本校の先生方とそのご家族，合計9名の方に試食していただいた。試食していただいた方の属性は以下の通りである。

	～10代	20代	30代	40代	50代	60代～
男性	2名		1名			
女性	1名		2名	1名	2名	

試食後はアンケートとインタビューに協力していただいた。アンケートの結果は次のようになった。

#### 質問1:米粉を生地としたピザについての評価

	見た目	味	食感・焼き具合
とても良い[5点]	5名 (55.6%)	7名 (77.8%)	6名 (66.7%)
良い[4点]	4名 (44.4%)	2名 (22.2%)	3名 (33.3%)
どちらともいえない [3点]			
悪い[2点]			
とても悪い[1点]			
平均点	4.6点	4.8点	4.7点

#### 質問2:米ペーストを生地としたピザについての評価

	見た目	味	食感・焼き具合
とても良い[5点]	5名 (55.6%)	6名 (66.7%)	5名 (55.6%)
良い[4点]	4名 (44.4%)	3名 (33.3%)	3名 (33.3%)
どちらともいえない [3点]			1名 (11.1%)
悪い[2点]			
とても悪い[1点]			
平均点	4.6点	4.7点	4.4点

### 質問3:米粉と米ペーストどちらのピザが気に入りましたか？

米粉	米ペースト	どちらも いけない	無回答
5名 (55.6%)	2名 (22.2%)	1名 (11.1%)	1名 (11.1%)

#### <米粉ピザを気に入った方のご意見>

- \* とてももちもちしていたから。
- \* 味はどちらもよいが、食感と見た目は米粉ピザが良い。
- \* 具材との一体感があった。
- \* 舌触りの滑らかさがピザとしていただいたときに違和感がない。

#### <米ペーストピザを気に入った方のご意見>

- \* おなかにとろけるようになっていったから。

### 質問4:小麦を生地としたピザと比べてどうでしたか？

- \* 米の味がとても強くする。 \* 他の国の方に人気が出そう。
- \* おもちみたいだった。 \* 具次第では、米の風味が生かされる気がする。
- \* 和風な感じがした。 \* もちもち感がすごく、噛めば噛むほど味が出る。

### 質問5:伊佐米をベースとした生地のピザに合う具材は何だと思いますか？

- \* 和風のもの+チーズ \* 岩のり \* クコの実 \* たまねぎ \* コーン
- \* ぶり・まぐろの切り身 \* 塩昆布 \* 佃煮(あさりなど) \* 焼肉
- \* きんぴら \* 鮭フレーク \* 照り焼きチキン \* 納豆 \* かつおぶし
- \* しいたけ、なめたけなどのきのこ類

### 質問6:もっとおいしくするにはどのような改良を加えたらよいと思いますか？

- \* そば粉を混ぜる。 \* 生地に粉チーズやバジル、パセリの粉などを混ぜ込んでみる。
- \* みんなで一緒にワイワイ作って焼きたてを食べる。
- \* 和風のピザに徹するととても良いような気がする。

試食アンケートの結果では、米ペーストピザに比べて米粉ピザのほうが味、食感・焼け具合に関する評価がやや高かった。また、米ペーストピザに比べて米粉ピザのほうを気に入った方が多かった。

米粉ピザ、米ペーストピザとも米本来が持つ風味がよく生かされているという感想を多く聞いた。そのことも関係しているのか、トッピングとしては米に合う具材、特に和風の食材が多くあがった。小麦粉を生地としたピザはフルーツピザなど、トッピングの選択肢が多いが、米を原料とした生地のピザはある程度トッピングの選択肢が限られてくるように感じた。

### (3) 伊佐米を使った石窯ピザづくりの結果

米粉ピザ，米ペーストピザともに自分たちで食べて満足いくものが出来た。また，試食に来ていただいた方，そしてマイスターの方からも高い評価を得られた。今回の実証により，観光客の方を対象にした伊佐米を使った石窯ピザづくり体験活動の実施は可能であると考えた。なお，今回の石窯ピザづくりにかかった費用は以下の通りである。

費目	支出金額	摘要
体験活動費	¥11,000	¥1,000 円×11 名
ピザ材料代	¥3,396	
保険代	¥2,200	¥200×11 名
薪代	¥400	
<b>支出合計</b>	<b>¥16,996</b>	
<b>一人当たり</b>	<b>¥1,545</b>	¥16,996÷11 名

今回は，米をはじめ，材料の一部を無償提供いただいたこともあって一人1,545 円で石窯ピザづくりができた。観光客の方を対象に実施する場合には，今回無償提供いただいた米などの材料費がプラスされることになるが，一人2,000 円程度で伊佐米を使った石窯ピザづくりの体験活動を実施できそうである。

今回の実証の結果を踏まえ，1泊2日の「伊佐米♡石窯ピザ♡キャンプ」の中で，観光客の方におこなっていただくピザづくり体験には，米粉ピザと，米ペーストピザのどちらが適しているか検討した。私たちは当初，キャンプ中での体験活動として米粉ピザをつくることを想定していた。1日目に米粉づくりをしてもらい，2日目にその米粉を使ってピザづくりをするというものである。そうすることで，キャンプの内容にも一貫性が持たせられるからである。試食アンケートの結果でも米粉ピザのほうが評価は高かった。しかし，米粉づくりは思った以上に時間と労力がかかり，1日で行うのは不可能である。米粉を業者にあらかじめ作っておいてもらう方法も考えられるが，それでは伊佐米そのものの見た目・色などを参加者の方に感じていただくことができない。また，伊佐市内に米粉をつくっている業者は現時点ではない。

これらのことから，観光客の方に伊佐米の良さに触れてもらい，手軽にピザづくりをやってもらうには，米ペーストピザのほうが良いのではないかと結論に至った。

### 3.「伊佐米♡石窯ピザ♡キャンプ」の提案

伊佐米を使った石窯ピザづくりの実証の結果を踏まえ、それをメインの体験活動とする1泊2日のキャンプのプランを以下の通り企画した。

#### (1) 概要

- ♡ 実施時期：5月～9月の各土～日曜日の1泊2日で実施
- ♡ 実施方法：着地型旅行ツアーとして募集
- ♡ 内 容：伊佐米を使った石窯ピザづくり体験活動をメインとする  
キャンプ
- ♡ 参加費：¥10,000
- ♡ 催行人員：各回 10～15 名程度

実施時期に関しては、キャンプに適した時期を考慮し、5～9月頃に実施することを想定した。

参加費に関しては、石窯ピザづくり体験にかかる諸費用が一人2,000円程度、コテージの宿泊費が9,000円/1棟（家族4名で宿泊する場合は、一人あたり2,250円）、その他バーベキューの材料費、集合・解散場所とキャンプ場間のマイクロバス代などを含めて一人10,000円での実施が可能であると判断した。

#### (2) 日程案

##### 【1日目】土曜日

時刻	内容
14:00	<p>夢さくら館に集合</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 夕食のバーベキューおよびピザの具材の買い物</li> </ul> <p>買い物の後、マイクロバスにて十曾青少年旅行村に移動</p>
15:00	<p>十曾青少年旅行村に到着</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● バーベキュー、五右衛門風呂の準備</li> </ul>
夕	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 夕食（バーベキュー）</li> <li>● 入浴（五右衛門風呂体験）</li> </ul>
夜	<ul style="list-style-type: none"> <li>● キャンプファイヤー</li> <li>● 星空観賞</li> </ul>
22:00	就寝（コテージ泊）

キャンプ場所となる十曾青少年旅行村への公共交通機関はなく、また、途中道が狭いところもあり、特に初めて来られる観光客の方にとっては不安もあると思う。そこで、集合場所は国道 268 号線に面した「夢さくら館」に設定した。

夢さくら館は(株)伊佐牧場が運営する施設で、伊佐産の農畜産品、乳製品などが揃った物産館がある。集合後、まずはこちらで夕食のバーベキュー、2日目に行く伊佐米を使った石窯ピザづくりの材料などを買い物していただくと考えた。



**集合場所の夢さくら館**

買い物の後は、マイクロバスでキャンプ場所である十曾青少年旅行村へ移動する。夢さくら館から十曾青少年旅行村までの所要時間は、およそ 15 分である。

十曾青少年旅行村到着後は、夕食のバーベキューおよび入浴の準備を行う。夕食は夢さくら館で購入した伊佐産の農畜産品を使ったバーベキューを楽しんでいただき、入浴では五右衛門風呂を体験していただくと考えた。その後の夜の活動にはキャンプファイヤーや星空観賞などを盛り込んだ。伊佐市はかつて「星空の町コンテスト」で4回日本一になったことがある。参加者の方にぜひ伊佐の夜空の美しさを堪能していただきたい。



**五右衛門風呂**

《伊佐市 HP より》

<https://www.city.isa.kagoshima.jp>



**宿泊場所のコテージ**

## 【2日目】日曜日

時刻	内容
06:30	起床 ● 十曾池周辺散策 ● 朝食
08:30	● 伊佐米を使った石窯ピザづくり体験
12:00	● 昼食（伊佐米を使った石窯ピザ）
14:00	片付けの後、マイクロバスにて夢さくら館に移動
14:30	夢さくら館に到着・解散

2日目は、起床後十曾池周辺の散策を楽しんでいただこうと考えた。十曾池周辺は野鳥も多く、鳥のさえずりを聞きながら伊佐のさわやかな朝を満喫していただきたい。

朝食の後は、いよいよキャンプのメイン企画である、伊佐米を使った石窯ピザづくり体験である。初心者の方でも手軽に取り組めるように、炊いた伊佐米をつぶしたものを生地として用いる。その生地に、前日夢さくら館で購入した伊佐産の野菜やチーズなどをトッピングして石窯で焼く。ピザマイスターのご指導の下、参加者みなさんで楽しくピザづくりをし、伊佐産の食材づくりの伊佐米石窯ピザを食べる…。参加者のみなさんにとって、きっと良い思い出になるに違いない。



十曾池周辺の様子

## 4.「伊佐米♡石窯ピザ♡キャンプ」の効果と課題

### (1) 考えられる効果

伊佐市の観光のピークは3月、11月で、その間、特に6月、9月は観光客の来訪が少ない。私たちの提案する伊佐米♡石窯ピザ♡キャンプは、観光客の少ない時期に実施することが可能な観光ツアーであり、この期間、コンスタントに一定数の観光客を呼び込むことが期待できる。

この企画はピザづくり、キャンプといった体験型観光の要素を多く含んでおり、特に都市部に暮らす家族連れの方に関心を持っていただけるのではないかと考える。ツアー形式で実施するため、伊佐市に来るのが初めてという方も、ピザづくりやキャンプの経験がないという方も安心して参加していただけるのではないだろうか。

また、米を使ったピザは、従来の小麦粉のピザに対して以下のようなメリットがある。まず、カロリーが低くヘルシーである。小麦粉（強力粉）100gあたり365kcalに対して、米は100gあたり168kcalである《新技術・家庭資料集（新学社）p.52 食品成分表より》。そして、米はグルテンフリーであり、かつアレルギーの方にも安心して食べていただける。このようなことから、多くの人にピザを楽しんでいただけると考える。

ピザには伊佐米をはじめ、豚みそや金山ネギなど伊佐産の食材を豊富に使うことで、伊佐の農畜産物の消費拡大や魅力の発信につながることも期待できる。

### (2) 実施にあたっての課題

この企画を提案するにあたり、私たちは伊佐米を使った石窯ピザづくりの実証を行った。新型コロナウイルス感染症の流行のさなかにあって、出来上がったピザの試食は、私たちや学校の先生・保護者といった、私たちの「身内」の方に限られた。本来であれば、一般市民の若い人から高齢者の方までより多くの方にモニターを募り、ご意見を伺いたいところであった。今後、機会があれば再度伊佐米を使った石窯ピザづくりに再度チャレンジし、その際には一般市民の方にもモニターとしてご意見を伺い、そのご意見を基にピザをさらにおいしく進化させ、観光客の方に自信をもって勧められるようにしたい。

今回のピザづくりにあたっては伊佐市ピザマスター協会の田野田さん、別府さんの全面的なご協力があった実現した。伊佐米♡石窯ピザ♡キャンプの企画を実際に行う場合には、このほかにも伊佐市役所観光PR課をはじめ、地域づくりのNPOやボランティアの方など多くの方のご協力・ご支援、そして連携が必要になる。実施に際しては、実行委員会の立ち上げも必要となるだろう。

## 5. おわりに

今回、この企画作りを通して私たちは伊佐市の魅力に改めて気づき、伊佐市のことがこれまで以上に好きになった。「伊佐市を多くの人に知ってほしい。」「伊佐市に多くの人に来てほしい。」これが今の私たちの思いである。この企画を企画しただけで終わらせず、関係各所への働きかけなども行い、ぜひ実現し、伊佐市の観光を盛り上げていきたい。



# 福知山公立大学 2020 地域活性化策コンテスト「田舎力甲子園」募集要項

●趣旨：本学の位置する北近畿エリアをはじめ、日本全国の地方都市・農山漁村は何処も少子高齢化や地域経済の活力低下という問題に直面しているが、これら諸課題に対する解決策の一つとして「田舎の持つ内発的発展力」が注目されている。そこで「田舎力甲子園」と題して全国の高校生から地域活性化策のアイデアを募集し、優秀策を表彰することによって、広く啓発・普及を行う。

●主催：福知山公立大学「田舎力甲子園」実行委員会 ●後援：内閣府地方創生推進事務局・京都府・福知山市

●対象：全国の高校生（個人・グループいずれも可）等 ※ただし同一高校からの複数応募は5策まで

●様式：論文・企画書・動画・アニメ等いずれも可、字数・枚数・分量も自由 ●言語：日本語もしくは英語

●表彰：最優秀賞 1組に賞状と副賞（旅行券または図書カード6万円分）  
優 秀 賞 1組に賞状と副賞（旅行券または図書カード3万円分）  
佳 作 若干組に賞状と副賞（旅行券または図書カード1万円分）  
奨 励 賞 若干組に賞状

●応募締切：2020年10月30日（金） ●結果発表：2020年11月16日（月） ●表彰式：2020年12月12日（土）

●審査基準：1.適合性 若い感性を活かした「ニッポンの田舎を元気にする」内容であること。  
2.新規性 単なる事例紹介や既に発表された内容ではなく、一つ以上オリジナリティが認められること。  
3.論理性 問題意識・論理展開・結論に無理や事実と誤認がないこと。  
4.現実性 夢物語を描くだけでなく、経済面等での説得力も持ち得るリアリティの高い内容であること。  
5.表現力 各言語・画像・映像・音声等それぞれ適正な使い方と効果的に表現されていること。

●実行委員：◎は委員長 ☆は副委員長 括弧内は（職名：専門分野）

井口和起◎（福知山公立大学 学長：歴史学） 塩見直紀☆（半農半X研究所代表・本学 准教授：ローカルデザイン）

中尾誠二☆（教授：農村振興） 杉岡秀紀☆（准教授：公共政策） 矢口芳生（副学長：農業経済学）

岡本悦司（地域経営学部長：地域医学） 西田豊明（情報学部長：人工知能） 倉田良樹（地域経営学科長：労働社会学）

井上直樹（教授：パブリックガバナンス） 神谷達夫（教授：メディア情報工学） 亀井省吾（教授：イノベーション経営）

川島典子（教授：社会福祉） 倉本到（教授：エンタテインメント情報学） 黄宏軒（教授：コミュニケーション科学）

齋藤壱弘（教授：ファイナンス） 渋谷節子（教授：文化人類学） 鄭年皓（教授：経営科学） 田中克己（教授：データベース）

谷口知弘（教授：コミュニティデザイン） 藤島光雄（教授：自治体政策法務） 松山江里（教授：知覚情報学）

山田篤（教授：情報処理） 山本吉伸（教授：サービス工学） 大谷杏（准教授：生涯学習） 加藤好雄（准教授：マーケティング）

衣川昌宏（准教授：情報セキュリティ） 佐藤恵（准教授：医療情報） 崔童殷（准教授：感性工学）

橋田光代（准教授：音楽情報科学） 畠中利治（准教授：データサイエンス） 畠中理英（准教授：信号処理）

星雅丈（准教授：地域医療福祉政策） 三好ゆう（准教授：地方財政） 渡邊扇之介（准教授：応用数学）

河合宏紀（講師：ヒューマンインタラクション） 藤井叙人（講師：ゲーム情報学） 前田一貴（講師：応用数学）

眞鍮雄貴（講師：ソフトウェア工学） 江上直樹（助教：教育行政） 佐藤充（助教：地域産業） 張明軍（助教：インバウンド観光）

●応募方法：タイトル・学校名・学科名・学年・氏名（複数人の場合は代表者を筆頭に全員分）・フリガナ・電話番号を明記し、担当教員が電子メール添付ファイル等で提出。止むを得ない場合のみ郵送（返却希望の際は明記）。動画の応募はYouTube等のサイトへアップロード（限定公開で可）し、そのURL情報のみ送信ください。

●注意事項：他コンテスト等での過去受賞策は無効となります。応募内容は結果発表後に本学ホームページ等で公開する場合がありますこと予めご了解ください。表彰式は本学で開催しますが、詳細は受賞者へ追って連絡します。

《ご応募・お問い合わせ先》 〒620-0886 京都府福知山市堀3370 福知山公立大学「田舎力甲子園」実行委員会

Tel: 0773-24-7100 Fax: 0773-24-7170 Mail: inakaryoku@fukuchiyama.ac.jp