

「まるごと」の学びが 「コトを起こす」

2023年4月2日、神山まるごと高専が開校しました。徳島経済研究所では、徳島経済107号・109号で開校準備中の高専についてご報告しました。神山まるごと高専は教育・起業の文脈で語られることが多いのですが、教育分野外の人達がゼロベースで理想の教育を追求した結果として、思わぬ分野の切り口からも取り上げられています。高専設立を間近で見っていた私が唸った、ユニークな視点の記事3つをご紹介します。

<建築> 新建築2023年4月号

98年の歴史を有する建築専門誌「新建築」の表紙を大埜地校舎(OFFICE)の大講堂室が飾り、巻頭特集では写真・図面・設計意図まで詳細に紹介されました。

OFFICEは神山町産の杉やひのきによる木造平屋建てで、製材・加工・施工も町内・県内の業者です。大講堂室では200名収容の大空間を柱のない工法で実現しており、非住宅分野での県産材活用(徳島経済110号)の新たな可能性が示されています。

表紙でも目立っている大講堂室備え付けのカーブした木製のベンチも、県内の職人の手によるものです。

<企業経営> 日本経済新聞2023年5月8日朝刊 経営の視点「新設高専が問う学費のROI」

金額に表せない投資リターンを企業経営においてどう考えるか、問う記事です。

奨学金基金に東証プライム上場企業を中心に11社が105億円相当を拠出や寄付をすることで、私学でありながら学費の無償化を実現しています。1社10億円は上場企業にとっても大きな額であり、各社は取締役会で投資についての決裁を受ける必要があります。高専の学生を育てることのリターンは金額で表せるものではなく「リターンの計算が難しく、議論がストップ」するのが、当たり前です。

寺田理事長の1年以上にわたる「ダブルフルコミット」の努力により、「数字には落とし込めなくても明確な相乗効果」を見出し経営判断した企業が、11社集まりました。

この記事は、以下のように結ばれています。

「事業投資でも経済環境の変化が速い今日では正確なリターンの予測は難しい。にもかかわらず近視眼的なROIに翻弄されているのが現状だろう。新設の高専は教育界にも新たな息吹をもたらしただけでなく、企業経営の投資活動にも新たな気付きをもたらした。」

<食> 料理通信 2023年8月31日WEB配信 「究極の給食パンを求めて」最終回

「日本一地産地食の給食」を開校前から打ち出し、学生のSNSで絶賛されている神山まるごと高専の給食。神山町の人気店「かま屋」を運営するフードハブ他2社が担い、高い地産地消率を実現しています。

食材へのこだわりは、給食の水準を超えています。野菜の仕入の場合は、「町内産>県内産>国産」「有機栽培>減農薬・特別栽培>慣行栽培」という2つの軸で優先度が決められます。最優先が町内産の有機栽培。普通に店頭で並ぶ他県産の慣行栽培野菜は、「基準外」です。

献立作成のプロセスも独特です。一般的な給食は、献立を決める→食材を調達する、の流れです。高専の給食は、町内で翌月収穫される農産物を把握する→手に入る食材を活かしバランスよく献立を組み立てる、と食材ありきで献立が決まります。

安全・美味しさ・地域内経済循環へのこだわりが伝わります。

教育内容だけでなく建築や食までユニークで、それぞれが学生にとって「まるごと」の学びとなり、「モノを作る力でコトを起こす人」を育てる方向に収斂しています。同時に、この活動は社会・経済に対しても「コトを起」こし始めました。徳島経済研究所はこれからも、神山まるごと高専の進化をフォローします。