




発表項目 (行事名)	 <b>ほっかいどう未来チャレンジ基金</b> <b>「みらチャレ通信」Vol. 28の発行について</b>		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	
概要	<p>北海道の未来を担う若者達の海外挑戦を応援するため、平成28年12月に創設した「ほっかいどう未来チャレンジ基金」。この基金により海外に留学した方々の活動状況などをお伝えする月刊紙「みらチャレ通信」Vol. 28を発行しました。</p> <p>■掲載内容</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「ラブラブサンド」 &amp; 「こどもパン甲子園 チーズカレー」でみらチャレを応援!</li> <li>・留学生達の活動報告           <ul style="list-style-type: none"> <li>学生留学コース：石垣さん、有働さん、海辺さん、立花さん</li> <li>スポーツコース：向井原さん</li> <li>文化芸術コース：清水さん</li> <li>未来の匠コース：鹿野さん</li> </ul> </li> </ul> <p>■主な配布先            応援パートナー（企業、団体等）、道内大学等            ※基金ホームページにも掲載しています。</p> <p>■発行時期            毎月下旬</p>		
参考	ほっかいどう未来チャレンジ基金 公式Facebook「みらチャレ」 <a href="https://m.facebook.com/mirachalle/">https://m.facebook.com/mirachalle/</a> 基金生の海外での活動状況等を随時掲載しています。  		
報道（取材） に当たっ ての願 い	助成対象者の海外留学の状況を情報発信することにより、道内の若者の海外挑戦に向けた機運醸成と、寄附などオール北海道での応援体制の構築を図っていきたくので、積極的な報道にご協力よろしくお願ひします。		
他のク ラブ との関 係	同時配付 同時レク	（場所）	
担 当 （連 絡 先）	総合政策部政策局総合教育推進室 永田 電話：ダイヤルイン 011-206-7380（内線 23-109）		

北海道に貢献する意欲のある若者の海外挑戦を、官民一体で応援する「ほっかいどう未来チャレンジ基金」の旬な情報をお届けします! 1月末時点で、第3期生7名が海外留学中です!

## 「ラブラブサンド」&「こどもパン甲子園 チーズカレー」でみらチャレを応援!

日糧製パン(株)様のご協力により、主力商品「ラブラブサンド」シリーズ全品及び「こどもパン甲子園 チーズカレー※」の販売1個につき0.5円を「ほっかいどう未来チャレンジ基金」に寄附していただきます。

○実施期間 令和2年(2020年)2月1日(土)~令和2年(2020年)3月31日(火)  
(「ラブラブサンド」シリーズは2月1日(土)~2月29日(土))

○販売場所 道内全域及び青森県など一部東北エリアのスーパー、コンビニエンスストア、一般小売店等

※2019年10月6日に岩見沢市で行われたイベント「こどもパン甲子園」にて「日糧製パン賞」を受賞した作品を商品化、2月1日(土)から販売されます。



## 留学生たちの活動状況

### 学生留学コース

**第3期生 石垣 のぞみさん** 【留学先】ドイツ 【留学期間】2019年10月~2020年8月(11か月間)  
北海道農業の魅力を発信するため、持続可能な農業のあり方を考えるとともに、グリーンツーリズムを学ぶ12月から有機農家での研修を始めました。最初の農家はアルパカを飼育している牧場で、アルパカの毛で作った製品の販売でも収益を得ていました。

農場での日課は、飼育している鶏やアルパカの世話をし、夜に近くのスーパーから届く廃棄食料を鶏用やアルパカ用、まだ食べられそうなものは私たちの食用に選別する作業でした。

毎日大量に廃棄される野菜や食料品を見て、やりきれない気持ちになりました。作った人に思いをはせて食べることは、難しいことなのかもしれませんが、生産者と消費者の関わりを作るため、グリーンツーリズムは持続可能な社会に向けた一つの可能性であると感じました。



**第3期生 有働 篤人さん** 【留学先】フィンランド 【留学期間】2019年10月~2020年5月(9か月間)

札幌を世界のデジタル観光都市にするため、先進的なゲーム制作やソフトウェア開発を学ぶ「人とコンピューターの相互作用」という授業を受講し、使う人のことを考えた使いやすいインターフェイス(ソフトウェアを制御するときに触れるボタン等)の作成について学びました。

また、10月からスタートしているDEMOLAも最後の発表を行うこととなりました。インタビューによる対人でのアイデア検証や、アイデアの有効性などを十分議論しながら、プロジェクトを作り出したため、発表の際にどこをアピールポイントとして整理するか比較的容易に進めることができ、効果的な最終発表を行うことができました。



**第3期生 海辺 菜々美さん** 【留学先】カナダ、アメリカ 【留学期間】2019年9月~2020年3月(6か月間)

北海道の地域資源を活かした観光振興のため、アラスカでアドベンチャーツーリズムを学ぶ12月は、ファームツアーへの参加、観光会社の方との北海道観光についての意見交換、ボランティア活動を行いました。

ファームツアーでは、アラスカの農業研究所によるツアーに参加し、家畜の飼育方法やアラスカでのファームツアーと農業の現状について説明していただきました。ファームツアーはアメリカでも経済効果が高く、市場も広いことがわかりました。

また、ツアーに参加することで農家についての理解が深まり、参加者がファーマーズマーケットへ行く機会が増えるなど、ファームツアーが地域活性化に直結していることがわかりました。

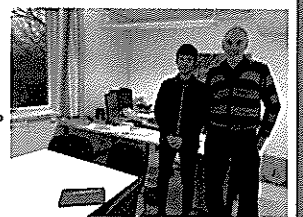


**第3期生 立花 洋太郎さん** 【留学先】ノルウェー 【留学期間】2019年8月~2020年1月(6か月間)

ものづくり産業に関する人材育成のため、ICTを活用したものづくり教育を学ぶ

12月は受講していた2つの講義が終了し、小論文形式の最終試験が行われました。メディア論の試験では、ネットいじめとフェイクニュースについて論じました。講義を通じてICTを活用するためにはユーザーがICTに対する知識や正しい見方を持つことが重要であると学びました。

また、実践活動として職業教育を行っているベルゲン市内の高等学校を訪問しました。メディアコミュニケーション科やサービス科などの専門教育や職業教育が行われており、校内に無線LANが整備されているなど、授業中にICTを活用する環境が整っていることが伺えました。



## スポーツコース

**第3期生 向井原 洋平さん** 【留学先】アメリカ  
 【留学期間】2019年7月～2020年7月（1年間）  
 アスレティックトレーナーに必要な最新スポーツ医学の知識と技術を学び、道スポーツ界に貢献

12月は、リハビリ中の選手の復帰に向けたトレーニングサポートと治療をメインに活動し、中旬からは期末試験があるため試験勉強に取り組みました。

大学院の試験は論述が中心で、試験で問われる重要なコンセプトは覚えるのではなく流れを掴むように努めているため、実務でも選手にわかりやすく説明する際に役立っています。

また、試験勉強と並行して担当教授と共同で研究データの測定も行いました。肩関節周囲筋の筋活動のデータを測定し、解析はまだ十分ではありませんが、興味深いデータが取れており、これまで取り入れられていた肩のトレーニングが意図に反して、別の筋に作用していることなどがわかりました。



## 文化芸術コース

**第3期生 清水 柚衣さん** 【留学先】ハンガリー  
 【留学期間】2019年9月～2020年6月（10か月間）  
 ハンガリーでリスト音楽院のプログラムに参加し、演奏活動を通じ、北海道の音楽環境やレベル向上を目指す

12月は、ピアノと室内楽のクラスコンサートのほか、ヴァイオリンの先生に紹介いただいたコンサートに出演しました。

室内楽のクラスコンサートでは、ヴァイオリニストとドボルザークのヴァイオリンソナタを演奏しました。自由なテンポの中でどう息を合わせるか、ハーモニーの変化にどう感情を乗せていくか試行錯誤を繰り返し練習しました。本番では集中して弾くことができ、演奏後の沢山の拍手が印象に残っています。

ピアノのクラスコンサートではスクリャービンのピアノソナタ5番を演奏し、複雑なハーモニーの変化や様々なキャラクターをどう表現するか、まだまだ課題はありますが、コンサートでは今できることをやりきれたと感じます。



## 未来の匠コース

**第3期生 鹿野 皓己さん** 【留学先】ドイツ 【留学期間】2019年9月～2020年2月（6か月間）  
 北海道ブランドのワインを確立するため、ワイン醸造の最先端技術を学び、醸造技術の向上を目指す

12月は、クリスマス、年末年始に向けてのビン詰め作業を行うワインのろ過や赤ワインの清澄・熟成作業を中心に行いました。

発酵が終わった赤ワインは随時清澄作業（渋味の除去）を行います。発酵が終わったワインをタンク内に貯蔵しておくことで雑菌が繁殖しオフフレーバー（臭い・味の劣化）の原因となるため、滓引き（滓の除去）を行いました。

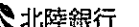
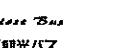
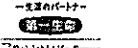
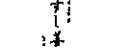
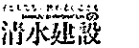
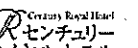
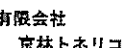
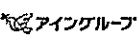
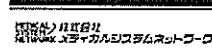
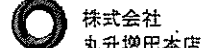
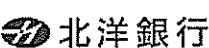
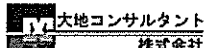
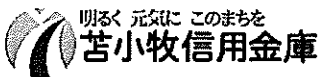
経験の無い大型の130KLタンクの中に入ってタンク内に残った滓を外にかき出す作業を行いました。

発酵後のワインから出る滓は約5,000Lにもなり、こちらのワイナリーのスケールの大きさを感じました。



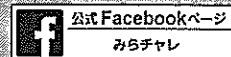
## 応援パートナーの皆様

(2020年1月現在・敬称略)



有末 真哉 石川 諭史 遠藤 光二 小黒 敬三 坂詰 貴司 佐藤 友昭 (税理士法人FULL SUPPORT 代表社員税理士) 鈴木 伸明  
 武田 孝 (拓殖工業(株)代表取締役会長) 船津 秀樹 その他匿名希望の個人・企業4者

北海道総合職業訓練院 総合教育推進室  
 TEL: 011-206-7380 (直通) FAX: 011-232-6313  
 E-mail: mirai\_jinza@pref.hokkaido.lg.jp  
 ホームページ: http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ss/sky/mirai-jinza.htm



みらチャレのFacebookページ  
 を検索してください