

若者が料理に親しむには？ 企業との共同プロジェクト進行中



貝印本社でのプレゼンテーションの様子。「ゼミでは外の組織とかかわり、何らかの“夢”の実現を目標にゴールをめざすことを重視しています。そのためにも学生たちが主体的に考え、チームとしてみんなで仕事を分け合いながら組織運営していくことが大切ですね」と青木教授。

3月上旬のある日、東京・千代田区岩本町にある貝印(株)本社の一室。同社はキッチン用品から美容用品、業務用刃物まで幅広い分野で事業展開している。青木ゼミの3人の学生たちが少し緊張した面持ちで商品本部企画担当の社員の皆さんに向かってプレゼンテーションしていた。

青木ゼミでは一昨年から同社と共同でプロジェクトを進めており、この日は学生たちが考えたプロモーションプランを提案したのだ。テーマは「若者が料理に親しむために

経営学部

青木ゼミ

Cooperative Project



左から滝川さん(貝印)、中田さん(貝印)、小尾さん、渡辺さん、青木教授、齊藤さん、西村さん(貝印)

座学だけでなく、企業や自治体などと共同プロジェクトに取り組む実践を重視しているのが経営学部・青木茂樹教授のゼミ。

常に6~7つのプロジェクトが同時進行中で、メンバーたちの議論は真剣で、エキサイティング!

「は」。学生たちの提案を聞いてみると――。「学生にアンケートを取ると、料理は面倒くさいと思っている人が非常に多く、料理がネタタイプなものになっています。若者向けの調理器具といったハードだけでなく、ソフト面からも工夫を加え、料理のおもしろさを引き出すことで、料理の魅力を感じてもらえるようにしてはどうかと考えました」

学生たちの具体的な提案に次々と質問が浴びせられる。最終的に、来年を目標に商品化に持っていく方向性が示され、緊張した会議は一転して和やかな雰囲気になった。

貝印と共同プロジェクトを行うチームのメンバーは5人。2年生のときからこのチームに加わった齊藤彩乃さん(4年)は語る。「議論を積み重ねるうちにどんどんアイデアがふくらんでいき、今、取り組んでいるのは新しい市場の創造。料理を健康市場と捉え、若者にもっと料理をしてほしいとプランニングを進めています」

貝印とのコラボレーションで学んだのは「綿密な準備の重要性」だという。「決められた日にしっかりとした提案をするため、逆算してスケジュールを組み、準備しませんか」と小尾伸太郎さん(4年)。「社会で活躍する方とともに取り組むことで人間的にも成長した」と語るのは渡辺頼希さん(4年)。「スキルが上がっただけでなく、人前で堂々と話せるようになるなど、さまざまな面で成長し、自分に自信が持てるようになりました」

来年の新製品発売に向けて、メンバーたちのチャレンジが続く。