

参加報告書

12月初旬、Women-trepreneur Compass Program 「Girls Camp」が2日に分けて行われました。Day 1では、オンラインにて、様々な経験や文化背景を持つ女性社会人が登壇し、これまでのキャリアや今後の展望について語ってくれました。Day 2は、立命館大学びわこ・くさつキャンパスにて、システムデザインと調理科学を掛け合わせた講義と実習プログラムを体験しました。テーマは「味噌汁のシステムデザインを通じてイノベーション・創造性を育む」、味噌汁の構造やシステムのデザイン手法について学び、少人数のグループに分かれて味噌汁のレシピ設計を行いました。

味噌汁は、何から、どのように作られているかを考えました。味噌汁を構成要素に分解し、それぞれの構成要素をさらに細分化して捉えることによって、料理はシステムの階層構造と重ねることができると分かりました。それを踏まえたうえで、レシピ設計をし、調理することで、システム設計におけるPDCAサイクルを体験することができました。ヴィーガンをコンセプトとした味噌汁、高齢者の方でもクリスマスを楽しめるような純・味噌汁、1人暮らしの大学生向けのカレーに変身する味噌汁、味噌汁に飽きてしまった人へ見た目から味噌汁の概念を覆す味噌汁など、様々なアイデアが見受けられました。

本プログラムでは、身近な料理である「味噌汁」にシステムエンジニアリングのプロセスを重ね、成果物を互いに発表する企画でした。「誰に？どうやって？どのように？」を話し合いながら様々な方法とコンセプトで味噌汁を作るプログラムでした。また、他大学との交流のなかで、アントレプレナーの道のりで必要とされる「思想」と「価値創造の議案プロセス」が求められることによって、新たなイノベティブ・アイデアが生まれることへの気づきを今回の実習で感じられました。

【プログラムの概要リンク】

<http://www.ritsumei.ac.jp/file.jsp?id=512173>

【参加者について】

参加人数は、15～18名、すべて女子学生でした。

立命館大学および、同九大コンソーシアムより九州大学学生数名に加え

東大コンソーシアムよりお茶大3名が参加。

【参加者の声】

笠島 綾乃（文教育学部日本語日本文化・3年）

Day1では、多様な背景を持つ起業家やプロフェッショナルの方達からトークを聞きました。日常では聞くことが少ないトピックの相談ができ、共通的な悩みや繋りを感じました。Day2のイベントでは、短

時間にも関わらず、同じようにアントレプレナーに興味を持つ方達と共に考えながら、アイデアを生み出すところから成果物を作りあげるところまで達成できたことが楽しかったです。また、立命館大学の充実した施設も拝見でき、感動しました。

円谷 美春（生活科学部人間生活学科・4年）

特に印象深かったのは Day2、味噌汁にシステムとしての機能を見つけるという作業です。私のグループは「高齢者との親しみやすさ」をコンセプトとし、クリスマスの季節に合うお味噌汁のレシピを考案しました。これから実生活の中でも、色々なことにシステムの構造を用いて考察していきたいと思いません。最後に、私たちがこのイベントに参加できるように働きかけてくださった皆さまに感謝申し上げます。

小原 奈未（理学部数学科・4年）

Day1 の様々な女性社会人とのお話はとても興味深く、普段の生活では交わることのない方々の働き方や生き方を聞いて、自分の将来について考える良い機会となりました。Day2 では味噌汁のレシピ設計、調理を通して、システム設計を少しだけ体感できたように思います。共に味噌汁のレシピ設計を行い、調理をした他大学の学生の発想力が豊かで、活発な話し合いができ、良い刺激になりました。立命館大学の先生やお手伝いをしてくれた学生の方がとても親切で、質問も気軽にでき、ワークがしやすかったです。

他校の学生

自分の人生について考えることが多く、その一つの選択肢として起業に興味があって、大学のイノベーション人材を育てるプログラムに参加しています。育ってきた環境が全然違うからこそその違いも、一人の人間として同じように考えているところも両方感じることができ、話していてとても刺激的でした。

【今回企画をリードしてくださった教員のご紹介】

本田 智巳 先生（立命館大学 助教、調理学・食物学）

調理学と植物学を専攻しており、食べ物の調理方法による意識の変化を研究なさっています。調理とシステムの構造を理解することにより、様々な調理方法や科学的な認識力が身につく、日常生活のニーズに答えるアイデアとプロダクトが生まれることを話してくださいました。

野中 朋美 先生（立命館大学 准教授、生産システム工学・サービス工学）

生産システム工学とサービス工学を専攻しており、持続可能なビジネスシステムや、今話題の SDGs に纏わるサプライチェーンの理解と重要性について話してくださいました。生産工程における、多様なシステムモデルを活用しながら、我々の考え方を模索し、調理科学を通して課題解決に繋げることを分かりやすく説明してくださいました。