




発表項目 (行事名)	 ほっかいどう未来チャレンジ基金 「みらチャレ通信」Vol.27の発行について		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	
		発表場所	
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.27を発行しました。</p> <p>■掲載内容</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「ほっかいどう未来チャレンジ応援募金」 & 「古本募金ハピぼん」 ・留学生達の活動報告 <ul style="list-style-type: none"> （学生留学コース：星野さん、石垣さん、有働さん、海辺さん、立花さん） （スポーツコース：向井原さん） （文化芸術コース：清水さん） （未来の匠コース：鹿野さん） <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	<p>ほっかいどう未来チャレンジ基金 公式Facebook「みらチャレ」</p> <p>https://m.facebook.com/mirachalle/</p> <p>助成対象者の海外での活動状況等を随時掲載しています。</p>  		
報道（取材） に当たって のお願い	<p>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きたいので、積極的な報道にご協力よろしくお願いします。</p>		
他のクラブ との関係	同時配付 同時レク	(場所)	
担当 (連絡先)	<p>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)</p>		

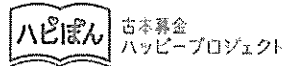
北海道に貢献する意欲のある若者の海外挑戦を、官民一体で応援する「ほっかいどう未来チャレンジ基金」の旬な情報をお届けします! 12月末時点で、第3期生7名が海外留学中です!

「ほっかいどう未来チャレンジ応援募金」&「古本募金ハピぼん」

北海道のイオングループ様(イオン北海道(株)、マックスバリュ北海道(株))では、道内の「イオン」、「マックスバリュ」などの店舗・事業所において「ほっかいどう未来チャレンジ応援募金」を実施中です。

- 実施期間 令和元年(2019年)12月16日(月)~令和2年(2020年)2月2日(日)
- 実施店舗 「イオン」、「イオンスーパーセンター」、「まいばすけっと」、「マックスバリュ」「ザ・ビッグ」などの店舗・事業所165箇所

また、NORTH CREATE様では、御家庭や会社で不要になった本等を寄贈することで、その査定額全額が基金に寄附される取組を行っています。古本募金「ハピぼん」ホームページのフォームから集荷依頼(送料着払)し、直接送付が可能ですので、ぜひ皆様の御協力をお願いします。



留学生たちの活動状況

学生留学コース

第2期生 星野 愛花里さん 【留学先】キルギス 【留学期間】2018年12月~2019年12月(1年間)

種子生産や輸出入による種子ビジネスを学び、北海道農業との連携を目指す

キルギス有機農協では、試験的にバレリアーナという薬草の根を乾燥機で乾燥させて販売しており、11月はその選別作業を行いました。

また、村人へのヒアリングによる研究調査で学んだことは、キルギスでは近隣のカザフスタンの肉需要拡大により肉の価格高騰が続いており、ここ10年ほどで家畜頭数を増やした農家が多くなっています。大規模化した農家では、自分で家畜の世話をしていますが、後継者が少ない小規模農家では、家畜の世話が出来ず、土地を貸して労働者となる等、階層分化が進んでいます。



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)

本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

フランクフルトでの語学研修では、ドイツ語の語学レベルも徐々に高くなり、不安に思っていた英語も最近では友達とあまり問題なく会話できるレベルになりました。イントネーション等はあまり気にせず、会話に挑戦することが大切だと感じました。フランクフルトのような都会は、レストランやカフェなど都会的で楽しい場所が多くありますが、対照的に以前ファームステイした農村にはカフェなどはありませんが、毎日、農村ならではの新しい発見がありました。農村の魅力は、新しいものを作り出すのではなく、そこにある魅力や価値を大切にすることだと改めて気づきました。



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

11月からオウル市内最大のゲーム会社FingerSoft社でインターンとして、ゲーム制作に必要な技術と事業の立ち上げについて学んでいます。インターンシップでは、制作するゲームのアイデア出しとゲームの制作に関わり、主にゲームが決められたルールどおりに動作するプログラミングを担当しています。そのほか、オウル大学で留学生が自国の文化を紹介する「Festival of Culture」というイベントに参加し、同じく日本から来た留学生と日本文化の紹介や日本の食文化をテーマにしたワークショップを行いました。日本のブースは参加者が多く、関心の高さが伺えました。



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

11月は、主にアメリカ合衆国アラスカ州パーマー市で観光を学ぶためのコネクションづくりと、佐呂間町とパーマー市との姉妹都市交流活動を行いました。受入先のパーマーミュージアム・ビジターセンターでボランティアとして活動しながら、自然アクティビティや観光について学んでいます。

姉妹都市交流活動では、パーマー高校の日本語授業のアシスタントを行いました。自ら選択して受講する積極的な生徒が多く、佐呂間町に留学を予定している生徒もいました。一方で佐呂間町では交換留学が低迷気味なので、この経験を活かし、帰国後も交流の発展に貢献したいと思っています。



第3期生 立花 洋太朗さん 【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

11月は、受講していた講義「メディア論」と「社会変化と教育」の課題レポート提出、12月に行われる最終試験に向けての準備を行いました。「社会変化と教育」では、日本での教育機会の不均等などノルウェーとの制度の違いなどに着目し、教育格差についてレポートにまとめました。

また、先月に引き続きベルゲン大学日本語学科の日本語会話を手伝うボランティアに取り組みました。週1回の会話クラスに参加し、ノルウェー人学生と会話しながら、コミュニケーションを取り、日本や北海道の魅力について紹介しています。



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

11月は、重大な急性の怪我の発生がなく、主にリハビリ期間中の選手の治療とトレーニングのサポートが活動の中心となりました。大学の期末試験や冬休みに入るため、リハビリ期間中の選手には、休暇中のリハビリプログラムを作成し、年明けの再合流まで取り組んでもらうようにしています。

また、近隣の大学等で研究している日本人整形外科医の方々の勉強会に参加し、活動発表をさせていただきました。

こうした人脈を築くことにより、選手への医学的サポート活動の幅が広がると考えています。



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

室内楽のレコーディングやハンガリー高校の卒業セレモニー、コンサートの裏方としてのサポートなど、初めて経験することが多い1か月でした。

ハンガリー高校の卒業セレモニーでは、電子ピアノでの演奏でしたが、スピーカーから発せられる音とソリストとのバランスや鍵盤が足りない状況でも相手を可能な限りサポートする大切さを学び、音楽を楽しむことが出来ました。

室内楽とのソロのレコーディングでは、音楽のコントロール方法や音色、パートナーとのチームワークなどを考える良い機会になりました。



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

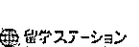
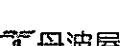
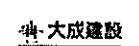
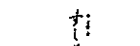
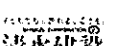
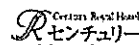
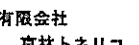
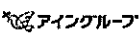
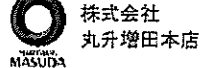
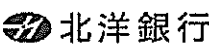
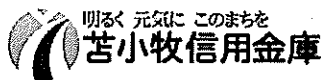
11月は、ブドウの収穫が終わり、発酵も一段落つき、酸化防止剤の添加、発酵後のワインのろ過、酒石（醸造の過程でワインの中に出来た結晶状の物質）落とし作業等の品質管理業務を行いました。

酸化防止剤の添加では、使用するタイミングや添加量の基準など細かく教わり、ワインの種類や仕込み方で添加方法が変わる等、非常に勉強になりました。また、酒石落とし作業は、一番消費量の多い12月に、その年のワインを無理なく出荷できるアドバンテージに繋がるので大変参考になりました。



応援パートナーの皆様

(2019年12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

北海道社会福祉部保健局社会教育推進室
 TEL 011-206-7310 (直通) FAX 011-232-6313
 E-mail: mura-jinza@pref.hokkaido.lg.jp
 ホームページ: <http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ss/sky/mura-jinza.htm>



北海道の魅力を発信する
 公式Facebookページ
 みるチャレ