

ファカルティ・ディベロップメントへの一つの試み (1) ¹⁾

— さぬき経営学事始め (基礎演習 I・基礎演習 II) —

浮穴 学慈・大藪 和雄・田中 良子・種田 亮乗・林 守孝・馬淵キノエ

A Contribution to the Faculty Development

Satoshige Ukena, Kazuo Ohyabu, Yoshiko Tanaka

Ryojo Taneda, Moritaka Hayashi, Kinoe Mabuchi

Abstract

This report integrates our research findings which, we hope, should be regarded as an upgraded approach to the so-called faculty development.

More than three times the regular class hours have been spent by six teachers on the preparation, organization and management of this combined seminar class.

The aims of this class are, as the syllabus says,

1. to improve the reading and writing ability of the students
2. to improve the presentation skills of the students
3. to have the students take more interests in business administration.

And now, after one year's time, we are pleased to make an announcement with pride that our students have made great progress in the above-mentioned abilities and skills, which helped us to make a unique and outstanding contribution to the "faculty development."

われわれ6名で協力して、平成15年度の基礎演習の授業でFDの新しい試みをした。FDとは、「教員が授業内容・方法を改善し、向上させるための組織的な取組の総称である。具体的な例としては、新任教員のための研修会の開催、教員相互の授業参観の実施、センター等の設置などを挙げることができる。」²⁾といわれており、「ファカルティ・ディベロップメントを実施している大学は、年々増加しており、平成12年度現在、341大学(約52%)の大学が実施している。」²⁾とされている。われわれ6名は、性格もことなり、専門領域も大いに異なっているが、切磋琢磨によって、学生の学力・授業参加意欲・関心の

¹⁾ 本研究は、平成15年度高松大学経営学部マネジメントシステム学科の予算要求で、基礎演習 I, II の体験実習費用として特別予算が認められその援助の下に行われたものである。

²⁾ 文部科学省報道発表(2004年3月23日)「大学における教育内容の改革状況について」参照。

多様に柔軟な対応が可能になるのではないかと考えた。マネジメントシステム学科の基礎演習Ⅰ・基礎演習Ⅱでは、過去3年間に亘って、中谷彰宏著『全身サービスマンで行こう』PHP研究所を用いて、少人数クラスにより、正式な文章を「読む・書く」ために必要となる基礎的な知識及び技能を具体的に身につけるための演習を行ってきた。今回われわれは、実験的な試みとして「さぬき経営学事始め」という基礎演習にしようという意見が一致した。香川県の伝統産業や地場産業に結びつけて基礎演習を学生により興味深いものにしようと考えた。高松大学の建学の精神に「理論と実践との接点を開拓する大学」というのがある。体を使いながら生き生きとした体験を積み、現場の情報を集め、学生が経営学にも関心を持ってほしいものだとわれわれは考えた。この基礎演習では、今年度は「さぬきのうどん屋」をとり上げ、うどん打ち、さぬきうどん探検バスツアー、うどん屋独自調査などを体験し、「読む・書く」能力、「プレゼンテーション」能力、「コミュニケーション」能力を高め、経営学に強い関心を持ってもらうことを目標とした。われわれは、幾度となく集まり、授業の後では、授業の反省をなし、授業の前には学生にどのような授業をするかという計画を練り直した。われわれは全員がお互いの授業を参観し、常にお互いを批判しあい、改善の努力を続けてきた。本当に長い1年間のように思われた。しかし、すぐに水曜日がやってきた。

以下では、各回の授業の内容を簡単に示すとともに、われわれが行った工夫と学生が作成した感想文や発表原稿等を示しておく。最初に計画していた「うどん屋独自調査」こそ実施することは出来なかったが、山陽放送副部長の石原正裕氏の講演会、めりけんや社長の諏訪輝生氏の講演会を開催し、大学祭への参加、消費者調査の実施等を実現することが出来た。われわれとしては、完璧とまではいかないが、ほぼ目標を達成することが出来たと自負している。

〈基礎演習Ⅰの一覧表〉

回数	日時・場所	演 目	内 容
第1回	4/16 3校時 図書館ホール	オリエンテーション	① 授業計画の説明 ② うどん屋紹介のビデオを見て内容を簡潔にまとめる。
第2回	4/23 3校時 図書館3F閲覧室	「うどん打ち」ブリーフィング	① うどん産業の全体像について講義（大藪）を聞き、内容をまとめる。 ② 「うどん打ち」体験学習で、どのような点を観察したらよいか考えた。
第3回	4/30 3・4校時 食堂	体験学習「うどん打ち」	さぬき麺業の香川社長の講習
第4回	5/7 3校時 図書館3F閲覧室	「うどん打ちレポート」の作成 図書館職員より図書館の利用説明	① うどん打ち体験のまとめ ② 図書館の利用法
第5回	5/14 3校時 図書館3F閲覧室		
第6回	5/21 3校時 図書館3F閲覧室	「さぬきうどん探検バス」 ブリーフィング	① マナー（時間厳守、挨拶等） ② 観察視点の周知
第7回	5/24 9:30集合 E201	J R 四国さぬきうどん探検バス A「まんきつコース」 B「こだわりコース」	出発地・到着地は高松大学
第8回	5/28 3校時 図書館3F閲覧室	うどん探検発表資料作成	うどん探検で観察したことをまとめる。
第9回	6/4 3校時 図書館3F閲覧室	うどん探検発表資料作成	うどん探検で観察したことをまとめる。
	6/11	休講	
第10回	6/18 3校時	山陽放送(株)副部長石原正裕氏 さぬきうどん現在・過去・未来	講演会を聞き感想文をまとめる。
第11回	6/25 3校時 図書館3F閲覧室	石原氏の感想文 うどん探検発表資料作成	うどん探検で観察したことをまとめる。
第12回	7/2 3校時 図書館3F閲覧室	石原氏の感想文 うどん探検発表資料作成	うどん探検で観察したことをまとめる。
第13回	7/9 3校時 図書館1Fホール 4校時	うどん探検発表会 期末試験対策	各ゼミでまとめたことを発表する。 上級生と一緒に前期末試験の勉強をする。傾向と対策をたてる。
第14回	7/16 3校時 図書館3F閲覧室	総括と基礎演習Ⅱの予定 大学祭の準備	

〈基礎演習Ⅱの一覧表〉

回数	日時・場所	演 目	内 容
第1回	9/24(水) 3校時 図書館3F閲覧室	後期オリエンテーション	
第2回	10/1(水) 3校時 図書館3F閲覧室	大学祭の準備	
第3回	10/8(水) 3校時 図書館1Fホール	講演会 榊めりけんや 代表取締役社長 諏訪 輝生氏	「たかがうどんや、されどうどんや」 夢は全国へ、そして世界へ
第4回	10/15(水) 3校時 図書館3F閲覧室	大学祭の準備	
第5回	10/17(金) 10時～17時 図書館3F閲覧室	大学祭の準備	
第6回	10/18(土) 10時～17時 E308	大学祭で出展	①うどんの歴史、中国の麺事情 ②日本と中国の麺の比較 ③各都道府県の麺事情 ④さぬきのうどん店ランキング ⑤うどんメニューの人気度 ⑥うどんクイズ大会 ⑦さぬきのうどん店のデータベース ファーストフード店との共通点について
第7回	10/19(日) 10時～17時 E308		
	10/22(水) 3校時 図書館3F閲覧室	休講	課題 ①「めりけんや社長の講演会」の感想文 ②「大学祭への私の取り組み」レポート
第8回	10/29(水) 3校時 図書館3F閲覧室	大学祭の出展内容について発表 うどんクイズ大会	・大学祭打ち上げ準備の割り振り。 ・各ゼミごとに役員を2名出す。
第9回	11/5(水) 12時～15時 校内	大学祭打ち上げ (バーベキュー大会)	
第10回	11/12(水) 3校時 各ゼミの演習室	消費者向けアンケート調査票 原案作成	・対象者は高松大学教職員とする。 ・アンケート調査票の原案を作成する。
第11回	11/19(水) 3校時 図書館3F閲覧室	消費者調査のグループ分け アポシミュレーション 調査票の修正	①くじ引きにより2～3名でグループを作る。 ②グループメンバー同士で電話予約・調査を予行演習する。 ③調査票原案の問題点を指摘し記述する。
第12回	11/26(水) 3校時 図書館3F閲覧室	消費者アンケートの実施 (11/26～12/5まで)	①調査対象者である教職員に電話で協力を要請する。 ②直接、教職員を訪問して調査票に回答してもらう。 ③データを回収する。
第13回	12/3(水) 3校時 図書館3F閲覧室	データ入力 データ集計	①回収したデータを集計するためEXCELに入力する。 ②単純集計する。
第14回	12/10(水) 3校時 E206	データ集計 グラフ作成 アンケート調査のまとめ	①全員で打ち込んだデータをもとに単純集計をする。 ②集計した結果からグラフを描く。 ③グラフから分かることを簡条書きにする。 ④全体として分かることをまとめる。
第15回	12/17(水) 3校時 E206		
第16回	1/14(水) 3校時 E206	基礎演習Ⅰ、Ⅱのまとめ 感想 授業評価	①1年間の授業を総括する(大数)。 ②授業内容について改善点などを指摘する。 ③授業について評価する。
第17回	1/21(水) 13:00～14:30 大洋ボウル	基礎演習Ⅱ打ち上げ (ボウリング大会)	

第1回	オリエンテーション	基礎演習Ⅰ
ねらい	①授業計画を示し、この授業の目的と概要を把握してもらうこと【資料0】	
	②ビデオをみてどのような特徴ある店があるかを把握すること【資料1】	

【資料0】ガイダンス資料

平成15年4月16日

基礎演習Ⅰ，Ⅱ 受講ガイダンス

担 当：大藪和雄，田中良子，種田亮乗，林守孝，馬淵キノエ，浮穴学慈
 日 時：水曜3校時，補講
 場 所：図書館3F 閲覧室など
 持 ち 物：筆記用具，ノートまたはメモ用紙
 注意事項：日時・集合場所に注意すること。補講日や4校時まで延長の回があるので，アルバイトなどを入れないように注意。集合場所は変更の可能性あり。掲示に注意すること。

基礎演習Ⅰ

- ・テーマは、「さぬき経営学事始め」です。
- ・今年は，全国的话题の「さぬきのうどん屋」をクローズアップします。
- ・授業のスタイルは，大学外での体験学習と教室内でのディスカッションです。「さぬきのうどん屋」の現場を観察して，経営の視点から比較・考察します。

【教育目標】

1. 資料を読んだり，ビジネスの現場を体験し，記録する，考える，議論する，結果を発表することによって，(1)「読む・書く」力を高める，(2)経営学に興味を持ってもらう，(3)プレゼンテーション能力を高めることを目標とします。
2. また，多様な人たちとの交流を通して，コミュニケーション力を高めることを目標とします。

基礎演習Ⅱ

- ・テーマは，「さぬき経営学事始め Type-R」です。
- ・基礎演習Ⅰをふまえて，君たち独自の「さぬきのうどん屋」の調査計画をたててもらい，その現場を観察して，経営の視点から比較・考察してもらいます。
- ・君たちの新しい感覚で，「さぬきうどん」の広告を考えてもらいます。

【教育目標】

1. 調査計画の作成，調査項目の作成，調査結果のまとめなどを通して，思考力，分析力，文章力を高めることを目標とします。
2. アポイントメントのロールプレイを通してビジネスマナーを身に付けることを目標とします。
 広告づくりを通して，発想力，表現力を高めることを目標とします。

【資料1】学生の感想

A君「どこのうどん屋もおいしいと思うのだが、特に88ヶ所に選ばれたうどん屋は、ただおいしいだけではなく、何か一つでも他の店とは違う「売り」になるもの（例えば、メニュー、店特有の雰囲気、店員の人柄etc.）を持っていないと感じた。そういう一風変わったものが、同じようなうどんでも、色々違った楽しみになるなと思った。」

B君「うどん88ヶ所のビデオを観て、ただ適当に88ヶ所を集めたわけではなく、長年続けてきた年代の人達や、他の食べ物（サイドメニュー）を売りにしている人、うどんをいろいろにアレンジして売っている人、若い人で今から発展させていこうとしている人達など、ほんとにいろいろなうどん屋を集めていると思いました。それに、うどん屋一つ一つにその店の客層があって、店の感じがすぐに伝わってきます。また、ビデオを観たうどん屋では、私も行ったことのあるところも出ていたのでその店の感じもよく捉えていると思いました。これから私もいろいろな特徴のあるうどん屋を探してみたいと思います。」

第2回	「うどん打ち」ブリーフィング	資料1
ねらい	①うどん産業の全体像を把握し、うどんの打ち方の概略を知る【資料2】	
	②次回の「うどん打ち」にむけて観察点を学生に発見させる【資料3】 「体験学習うどん打ちについて」は準備するもの、心構え。 「KJ」によるしくみは、いわゆるKJ法の原理を使いながらゲーム感覚で学生に考えさせるしくみを考えた。【資料4】	

【資料2】大藪の資料（A3：4.5ページ）の目次

「さぬきのうどん屋」

①うどんに直接関連する産業、②めん類の製造工程と種類、③小麦の種類（農林26号、ダイチノミノリ、さぬきの夢2000）、④小麦粉の種類、⑤塩の種類、⑥加水率、⑦うどんの歴史、⑧だし、⑨煮干、⑩ねぎ、⑪組合、⑫めん類の流通経路、⑬香川県のめん類の地位、⑭さぬきうどん研究会「手打ちうどんの作り方」

【資料3】学生の観察視点（2名の例）

「①小麦粉・塩・水のバランス②生地を練りこむときのテクニック③寝かす時の注意・時間④生地を伸ばすときの伸ばし方⑤ゆでるときの火加減・ゆで方」

「①行程ごとの時間②塩の入れ方③こねることや足で踏むときのやり方④ゆで方⑤出汁の作り方」

4/30(水)体験学習うどん打ちについて

場所:食堂

時間:13:00~16:10(3~4校時)

内容:さぬき麺業の香川社長の講習の下,各自,粉から「うどん」を打ちます。

1人,4玉できるので,お腹をしっかり空かせておきましょう。

準備物

(1)my 丼

(2)my 箸

(3)エプロン

(4)筆記用具(あたりまえ)

注意!

(1)おいしく食べるために,

できるだけ**お腹を空かして**おくこと。

(2)小麦粉で汚れても気にならない服装で参加すること。

(3)集合時間は**13:00時間厳守**(あたりまえ)

(やむなく,欠席・遅刻する場合は,必ず先生に連絡すること。)

(4)集合場所は**掲示板周辺(食堂前)**

(5)全員で後かたづけをした後,解散する*。

*) 再履修生で4校時担当の先生に了解が得られない場合は
3校時終了時点で途中退出する。

マネジメントシステム学科の学生は観察メモを提出して解散。(宿題可)

「KJによろしく(仮)」ゲーム

テーマ

- ・ 4/30の「うどん打ち」体験学習の内容を身近な人（家族など）に教えるためには、どのような点を観察すればよいか。観察視点を考えよう。

ゲームの前に

- ・ テーマに沿って、シール1枚につき1つの事柄を書く。事柄を書いたシールが札となる。（*1）
- ・ あらかじめ、15分の持ち時間のうちに出来るだけ札を作成する。その札がゲーム開始時点での自分の手札となる。

ゲームの流れ

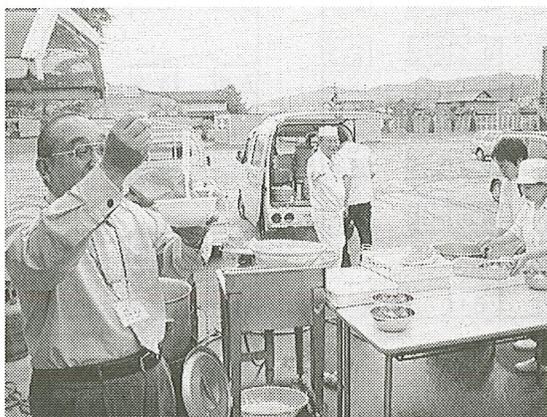
- ・ じゃんけんで負けた人から出発し、時計回りで手番が移動する。手番の人は手札のなかから1枚の札を出し、札の内容を声に出して読み上げ、場に貼り付ける。
- ・ ある札が場に出たとき、ほとんど同じ事柄の手札を持つ人は、その手札を場に出さなければならない。（*2）
- ・ 自分の手番ではないときには、新たに札を作成して手札を増やすことが出来る。場に出ている札から色々連想して札を作ろう。
- ・ 手札が無くなった人は負けとなり、ゲームから降りる。
- ・ 最後まで手札が残っている人が、勝者となる。制限時間になって手札が残っている人が複数存在するときは、手札の多い人が勝者である。（*3）

注意

- *1) 場に出した札がテーマに沿っていないという指摘があった場合、その札が有効か無効かを、参加者の間の多数決で決める。無効であった場合は、その手番において、さらに1枚出さなければならない。
- *2) すでに場に出ている札とほとんど同じ事柄の札を、後の手番で出しても無効である。その手番において、さらに1枚出さなければならない。
- *3) 勝者の最後に残った手札が無効な札であった場合、失格となる。次点の人が勝者となる。

第3回	体験学習「うどん打ち」	基礎演習Ⅰ
ねらい	<p>実際にうどんを打つことにより、自分自身で「うどん」そのものに触れる喜びを感じとる。また、それを試食して「うどん屋」を想う。</p> <p>【資料5】は写真，【資料6】は「観察視点」，【資料7】は各ゼミの学生の配置図（机の並べ替えや役割分担も考えてある）である。【資料8】は次の日に出た，新聞の記事である。</p>	

【資料5】体験学習うどん打ち



【資料6】観察視点サンプル

観察視点サンプル

材料に関して

- ・材料の種類，配合，分量
- ・塩の味（食卓塩とどう違う？）

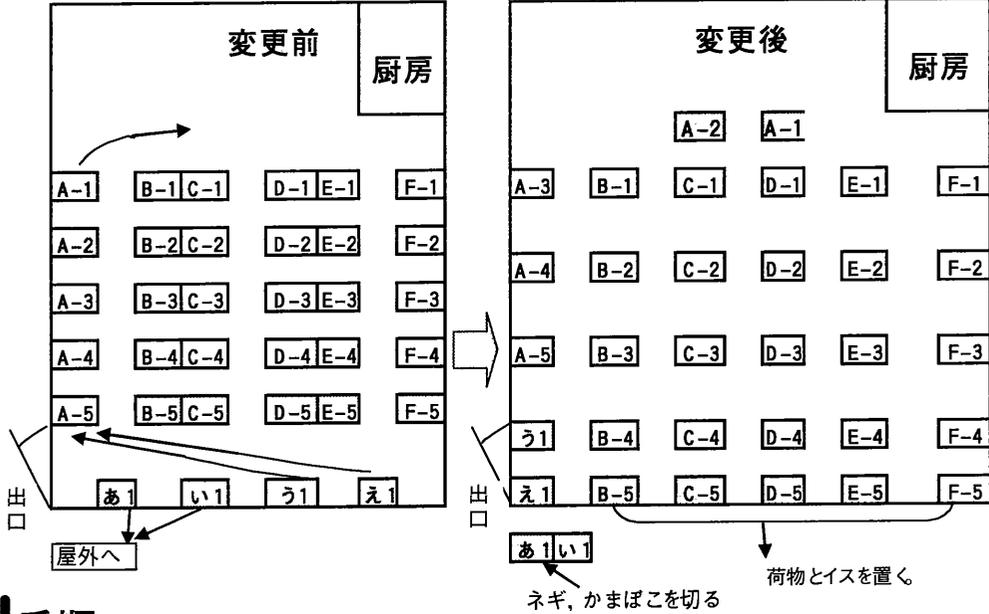
作業工程に関して

- ・工程毎の時間
- ・塩の入れ方
- ・水の加え方
- ・生地の硬さ
- ・生地の伸ばし方（回数・方向・打ち粉の振り方）
- ・ゆで方

うどん打ち体験

2003/4/30

食堂



手順

13:00?	集合、出欠	
13:10?	<p><田中クラスを除く全員></p> <p>① 机の移動</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 荷物は東側へ。(B5? F5) ・ 2台を屋外へ。(あ1, い1) ・ 2台を西側へ。(A1, A2) ・ B列とC列を離す。 ・ D列とE列を離す。 ・ イスは重ねて東側へ。 <p>② 手を洗う</p>	<p><田中クラス></p> <p>② 手を洗う</p> <p>③ ネギ、かまぼこを切る</p>
13:30?	うどん打ち体験 (テーブル1台に4人)	
	混合 → 手練り → 線切り → ゆで、水洗 → 味わう (屋外)	
15:30?	机などの後片づけ、床そうじ	
16:00?	次回の連絡 解散	

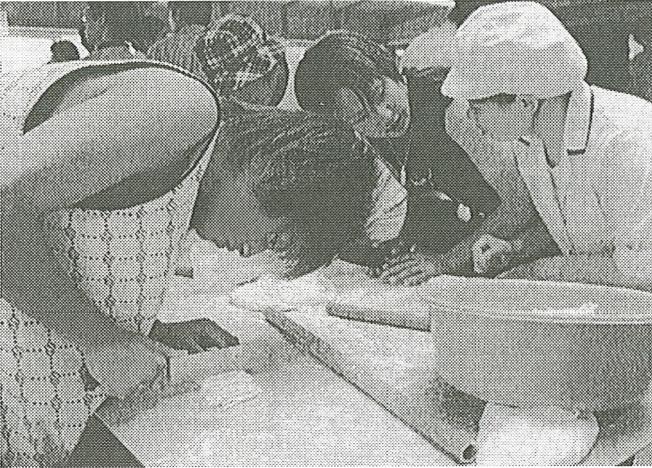
A-1	講師 1
A-2	講師 2
A-3	馬淵クラス 1
A-4	〃 2
A-5	TA
う1	林クラス 1
え1	〃 2
B-1	細川クラス 1
B-2	〃 2
B-3	瀬戸クラス 1
B-4	〃 2
C-1	大藪クラス 1
C-2	〃 2
C-3	〃 3
C-4	〃 4
D-1	浮穴クラス 1
D-2	〃 2
D-3	〃 3
D-4	〃 4
E-1	田中クラス 1
E-2	〃 2
E-3	〃 3
E-4	種田クラス 1
F-1	〃 2
F-2	〃 3

(郵三種郵便物認可)

高松大で「うどんゼミ」

高松市春日町の高松大学(三浦和夫学長、経営学部で、全国的なチームを呼んでいる讃岐うどんを題材にして学生の興味を高めようとする「うどんゼミ」が始まり、三十日、

一年生や留学生約百人が手打ちうどん作りを体験した。一年間の授業で、うどん屋の経営やめんの流通を学び、経営学の基礎である調査・分析の手法を身につける。



講師に手ほどきを受けながら真剣な表情でめんに刻む学生たち(高松大)

1年生ら100人「手打ち体験」

昨年までは一般的な経営学。事前の授業で調べた行理論の講義だったが、大畠程を確かめながら一時間か和雄学科長ら教授陣が学生を呼んで、その場でゆがの関心や学習意欲を高めていく。うどん店経営の体験テーマを求め、身近な一端にふれた。

ビジネスの事例として不況岡山県玉野市の江村宏幸の中でも活気があふれてい、さん(18)は「讃岐うどんは大好物。これからうどん店目ざめき経営学事始め」で食べるたびに自然に経営と題し、基礎演習に取り入の事が考えられそう。

坂出市文京町、森岡佐奈さん(18)は「一年地を打つ力をバスで巡るツアーにも参加、メニューの種類やサービス、立地条件、客層、広んでいた。

長は「地域密着型の内容をこの日は、食堂にさめきで基礎をしっかりと学び、麵業(高松市)の香川政明日常生活の中から具体的な社長(56)を講師に招き、慣に理解してほしい」と話れない手つきでうどん打している。

不況の中で活気 経営の基礎学ぶ

第4回 第5回	うどん打ち体験のまとめ・香川社長に礼状を書く ・図書館利用法	資料11
ねらい	① うどん打ちを体験し、「観察視点」毎に、見たこと、感じたこと、考えたことをまとめる。【資料11】 ② 香川社長に礼状を書く【資料12】 ③ 図書館利用法【資料13】 【資料9】は5月7日の予定表，【資料10】は5月14日の予定表， 【資料14】は学生の礼状	

【資料9】 5月7日のスケジュール

5月7日のスケジュール

	林ゼミ	馬淵ゼミ	その他のゼミ
13:00			
13:15	図書館の利用指導	出欠・修了証書授与	出欠・修了証書授与
13:30		Aのビデオを見る	Aのビデオを見る
13:45	Bのビデオを見る	Bのビデオを見る	Bのビデオを見る
13:50	Aのビデオを見る		うどん打ち体験のまとめ
14:20	うどん打ち体験のまとめ	図書館の利用指導	体験を基に、さぬき麵業社長にお礼状を書く
14:30	出欠・修了証書授与	うどん打ち体験のまとめ	手紙文の資料を渡す
14:35			手直し

	図書館2階へ行く
	図書館ホール
	図書館3階

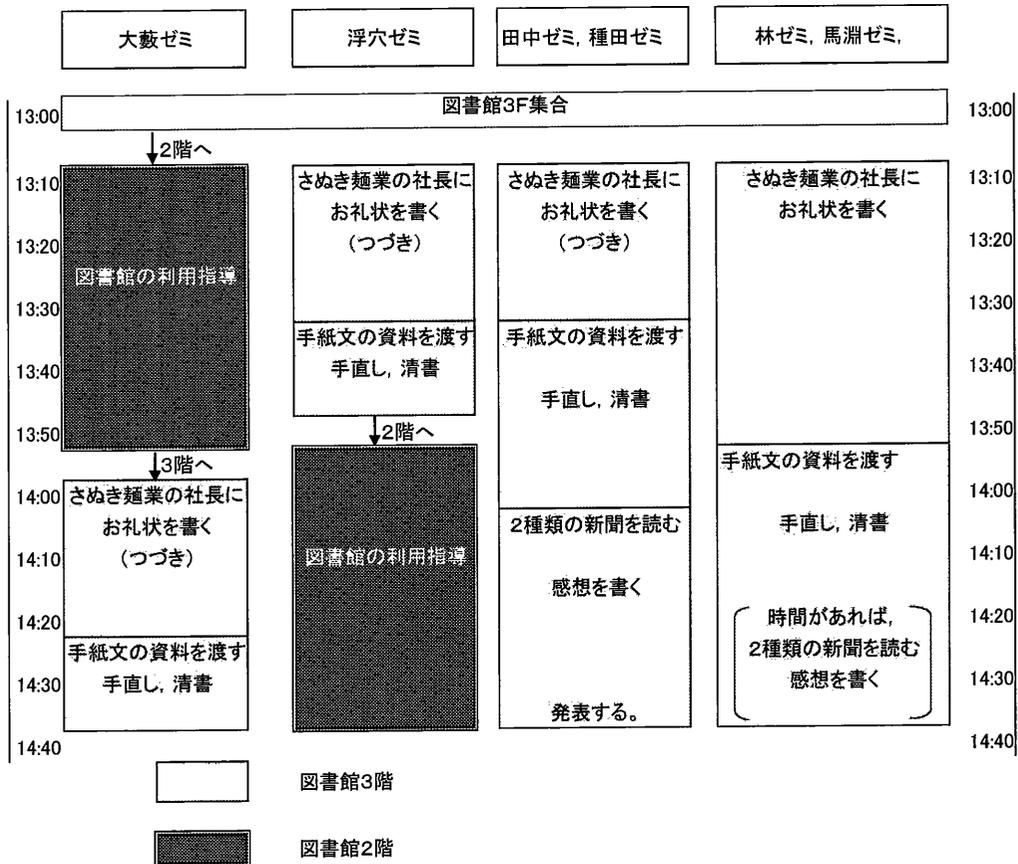
【資料10】 5月14日のスケジュール

基礎演習 I 5月14日のスケジュール

<確定版>

資料 1

2003/5/13



目標:	田中, 種田ゼミ	① 礼状を完成させる。 ② 新聞記事の比較・考察, 文章化。 ③ 口頭, 発表(1分程度)を行う。
	大藪, 浮穴ゼミ	① 図書館利用指導 ② 礼状を完成させる。
	林, 馬淵ゼミ	① 礼状を完成させる。 ② 時間があれば, 新聞記事の感想文。

そのほか ■各ゼミごとに大学祭選出委員を1名選出。
選出委員の第1回目の集合

5月16日(金) 12:30 A21(西館)

■大学祭は10月17日(金)? 19日(日)

【資料11】うどん打ち体験のまとめ

基礎演習 I 2003/05/07

うどん打ち体験のまとめ

学籍番号 氏名 所属ゼミ

☆ 先々週に自分で考えた観察視点に沿って、振り返ってみよう。

観察視点1：

まとめ（それについて見たこと、感じたこと、考えたこと）

観察視点2：

まとめ（それについて見たこと、感じたこと、考えたこと）

観察視点3：

まとめ（それについて見たこと、感じたこと、考えたこと）

観察視点4：

まとめ（それについて見たこと、感じたこと、考えたこと）

観察視点5：

まとめ（それについて見たこと、感じたこと、考えたこと）

観察視点・その他で付け加えるべきもの

☆全体的に気付いたこと・感想など

「うどん打ち体験」 に対する礼状作成の手順

目標 「うどん打ち体験のまとめ」 の 箇条書き から 文章化 へ。
(文章能力, 手紙の書き方を磨く。)

- 14:00 礼状を下書きする。
・用紙は原稿用紙。
・封筒 (大学の学科名変更前の古いもの)
↓
見本を見て問題点を考える。
↓
14:20 清書する。
・用紙は大学の罫紙 1 枚程度。
・封筒 (大学の学科名変更前の古いもの)
↓
礼状と感想文を香川氏に送る。(3人程度)

封筒の宛先

〒761-8052
高松市松並町933-1
さぬき麺業株式会社
代表取締役社長
香川 政明 様

配布物

1人につき, 原稿用紙 1 枚, 封筒 2 枚, 罫紙 2 枚
なお, 留学生は時間がないので, 今回は省略する。

ミッション：図書館を利用せよ

【ミッションの内容】

ビジネスに関する文献について，（１）著者の人物像，（２）対象とする読者の２点を調べて，報告書（レポート）を書け。余力がある人は，（３）おおまかな内容も書け。ワープロソフトを使って清書すると，なおよい。

【提出】 次回基礎演習Ⅰ

【ミッションの流れ】

1. 自分の趣味や好きな分野（音楽・車・ファッションなど）に基いて，ジャンルを絞る。
2. 1で決めたジャンルのビジネス（経営方式・流通など）はどのように行われているか，関係のありそうな本を選ぶ。
3. 2の本を，貸し出し手続きを経て借りる。
4. 3の本の著者はどんな経歴のどんな人で，対象とする読者として想定されているのはどういう人が調べる。（ヒントは口で言うので，聞き逃さないように）

【注意】

報告書として最低限記述しなければならない情報は何かを考え，不足がないように書け。

【資料14】香川社長へのお礼状

「さぬき麺業株式会社 代表取締役社長 香川政明 様

拝啓 貴社ますますご発展のこととお慶び申し上げます。さて、先日はお忙しい中うどん打ち体験の講師としてうどん打ちについてお教えいただきありがとうございました。うどん打ちをしたのは初めてで、うまくできるか心配だったけれど実際にやってみるとうまく出来たのでよかったです。生地を練る時何度も袋に入れて練ったので大変でした。切る時は均一の太さで切らないといけなかったのも、とても難しかったです。食べた時の麺の太さが細かったり太かったりしていたので、均一の太さで切らないといけなかったと思います。麺の太さがバラバラだとゆでる時間が均一にならないことが分かりました。今度、体験学習でさぬきうどん探検バスツアーに行くので、うどん打ち体験で見られなかったゆでるところを観察したいと思います。今度の夏休みに実家に帰省した時にぜひ家族の人にうどんを作ってあげたいと思います。

敬具」

「さぬき麺業株式会社 手打ちうどん体験道場主 香川政明 様

謹啓 貴社ますますご発展のこととお慶びもうしあげます。

さて、先日は会社案内をはじめ貴重な体験をさせていただきまして、誠にありがとうございました。ご多忙中、手打ちうどんの手ほどきを頂き、感謝の気持ちで胸中一杯でございます。大変丁寧かつ迅速な手ほどきであった為、とてもわかりやすく、そして頭に入りやすいものでした。お蔭様で、うどん作りの過程をじっくり体験することが出来ました。この体験を通じて習得したノウハウや、多くの知識をもとに、これからもうどん作りに精進していくつもりで居ます。また、後日に下さった乾麺は、早速ゆでて食べました。塩味が良く効いており、つゆの味も大変よく、歯ごたえも程よくあり、美味しいものでした。うどん作りをご指南して下さった皆様方からは、プロの威厳を感じました。麺にたいする情熱が、私のような素人にも伝わってきました。あの熟練されたスキルなのだから、やはりうどんも一流の味、つや、色をしておりました。私はこの日の感動を一生涯忘れることはないでしょう。これからも貴社のますますのご活躍をお祈りしております。

謹白」

第6回	「さぬきうどん探検バス」ブリーフィング	
ねらい1	うどん店観察ポイントを学生に考えさせる。【資料15】	
ねらい2	前もって、JRバスの計画を知ること、 「まんきつコース」と「こだわりコース」の2手に分かれて行くことを周知するとともに、時間厳守をすること、うどん店や案内人に対する挨拶などマナーを守ってほしいことを伝える。【資料16】	

【資料15】観察ポイントの書き方

サンプル

基礎演習Ⅰ 資料7

2003/5/21

「うどん店 観察ポイント」の書き方

(1枚につき、1店)

2003/5/21	学籍番号 () 氏名 ()	
●	店名	
	食べるもの/食べたもの	
	値段	
	観察ポイント	(1)
		(2)
		(3)
		(4)
●		(5)
	その他に気づいた点	

高松大学

「さぬきうどん探検バス」で体験学習に出発！

平成15年5月20日
高松大学
四国旅客鉄道株式会社

お客様にたいへんご好評をいただいている「さぬきうどん探検バス」が、高松大学経営学部・基礎演習講座の体験学習でご利用いただくことになりました。もちろん、JR四国自慢のうどん案内人が教員・学生のみなさんをご案内いたします。

今回のうどん探検バス体験学習を通じて、学生のみなさんは、様々な観点からうどん店を観察、比較そして味も堪能し、うどん店を経営学の観点から考察します。

- 1 日 時 平成15年5月24日（土）10時 高松大学出発予定（到着は18時頃）
- 2 参加人数 83名（うち教員6名、ティーチングアシスタント2名、学生75名）
- 3 目 的 タイプの異なる4店舗を巡り、経営スタイルや客層の違いなどを把握する。
また、経営学的な観察・考察、および、論述・発表の方法を学ぶための一助とし、今後の学習活動に繋げる。
- 4 コー ス
(1) こだわりコース
高松大学 — 橋村製麺所（財田町） — 根っ子（多度津町） — やまうち（仲南町） — 世界のガラス館・産業資料館 — おか泉（宇多津町）
— 高松大学
(2) なっとくコース
高松大学 — 善通寺山下（善通寺市） — 味でこい（多度津町） — うちの港ミュージアム — 木村うどん（飯山町） — 明水亭（丸亀市）
— 高松大学
- 5 うどん探検バス前後のカリキュラム
○5月21日（水）「さぬきうどん探検バス」ブリーフィング

第7回	「JRさぬきうどん探検バス」	基礎演習Ⅰ
ねらい	各コース毎に4うどん店を食べて比較観察する。【資料17】	

【資料17】 JRさぬきうどん探検バス写真

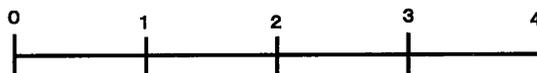
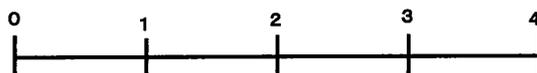
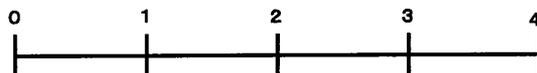
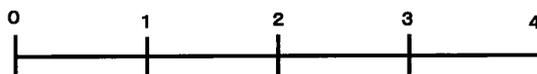
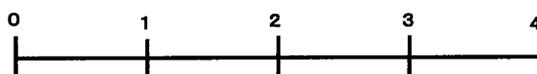
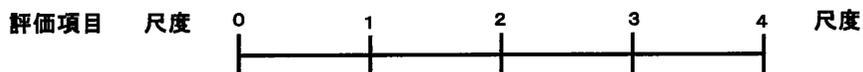


第8回 第9回	うどん探検発表資料作成	基礎演習Ⅰ
ねらい	「JRさぬきうどん探検バス」で観察したことをまとめる。【資料18】 【資料19】	

「うどん探検バス」店舗比較評価

ゼミ名()

こだわりコース(/)



【資料19】「うどん探検バス」店舗比較評価（順位）集計表

「うどん探検バス」店舗比較評価集計表 ()ゼミ 記載者 () 2003年 ()月 ()日 no. (/)

ごだわりコース		橋村製麺所		根っ子		やまうち		おが泉	
評価項目									
尺度	() ↔ ()								
	()名	合計	平均	合計	平均	合計	平均	合計	平均
評価項目									
尺度	() ↔ ()								
	()名	合計	平均	合計	平均	合計	平均	合計	平均
評価項目									
尺度	() ↔ ()								
	()名	合計	平均	合計	平均	合計	平均	合計	平均
評価項目									
尺度	() ↔ ()								
	()名	合計	平均	合計	平均	合計	平均	合計	平均
評価項目									
尺度	() ↔ ()								
	()名	合計	平均	合計	平均	合計	平均	合計	平均

第10回	石原正裕氏の講演	
ねらい	さぬきうどんブームの火付け人の講演を聴くことにより、いろいろな啓発を受ける。【資料20】	

マネジメントシステム学科1年生へ

石原 正裕 氏の講演について

日 時: 2003年6月18日3校時

場 所: 図書館1階ホール

講演題目: さぬきうどん 現在・過去・未来

講 師: 山陽放送(株)副部長 石原 正裕 氏

受講上の注意!

(1) 集合時間 **13:00** 時間厳守。

途中で入退室しない。

(やむなく、欠席する場合は、事前に演習担当教員に連絡すること。)

(2) 私語をしない。ケータイメールをOFFに。

机にうつ伏せになって寝ない。

脱帽する。

(3) 筆記用具持参。

メモを取る。

質問を考えながら聴く。

(4) 翌週、感想文を提出する。

(5) 終了後、大学祭について打ち合わせをします。

第11回 第12回	石原正裕氏の講演の感想文・ うどん探検バス発表資料作成	基本練習1
ねらい	①さぬきうどんブームの火付け人の講演の感想文をまとめる。【資料21】 ②うどん探検発表資料をまとめる。文章を書いたり、プレゼンテーションを考えたりする。	

【資料21】 学生の感想文

「さぬきうどんのブームの火付け役とも呼べる方の話は、とても新鮮味があふれるものであった。うどんの美味しさは噛み切ったときの歯ごたえで決まる。VOICE21のうどん特集はタウン情報かがわの田尾氏との対談の中で生まれた等、うならされる内容が多いと思えた。特に、毎回高い視聴率を取っている企画が田尾氏と石原氏とのごく普通の会話の中からはじまったと聞いて、成功へのヒントはどこにあるか分からないと感じた。そして、そのヒントを見事に生かして、さぬきうどん、ひいては香川県の活性化へとつなげていった今回の事例はビジネスの成功例として参考にすべきと思った。また、戦後の讃岐うどんの経緯について聞くと、常に何らかの改革・改良をしていかないと、衰退・低迷していくことを改めて実感した。この点、昔からあるうどん店は良いところは残しつつ、味の改良等を加えていき、店独自の伝統を守り、個性を出していて、理にかなっていることも良く分かった。このような傾向はさぬきうどん業界だけではなく、ほぼすべての産業についても同じである。良いことは新しい事でも古い事でも受け継ぎ、その上で常にニーズに答えて改良を加えていく。このようにバランスが取れていたためにさぬきうどんブームが長続きしているのだと思う。今回の話は貴重な話となった。」

第13回	うどん探検バス発表会・期末試験対策	基本練習1
ねらい	①各ゼミでコース毎にまとめたことを発表する。【資料22】 【資料23】 【資料24】また、各ゼミの発表を評価する。【資料25】 ②先輩等の話を聞き、期末試験対策をたてる。【資料26】	

【資料22】 讃岐うどん探検ツアー発表会目録（発表時間平均5分）

司会者：江村宏幸・徐迪飛

発表順

1. 種田ゼミ 照下智子・兵庫美佳 こだわりコース

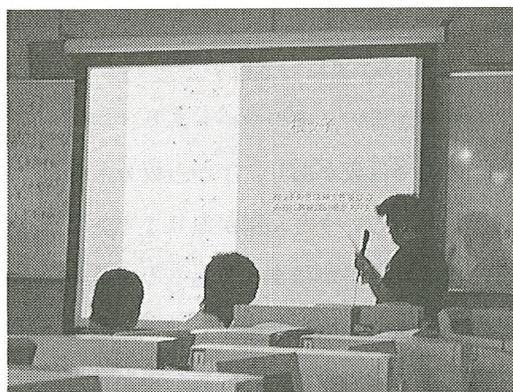
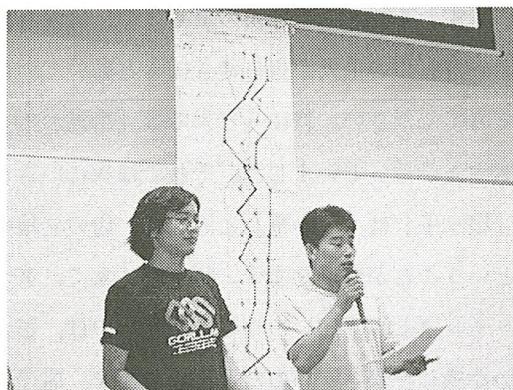
- | | | |
|---------|------------|---------|
| 2. 種田ゼミ | 三谷隆支 | まんきつコース |
| 3. 馬淵ゼミ | 檀潤業・鄭井 | こだわりコース |
| 4. 大藪ゼミ | 近藤貴之・門田義正 | こだわりコース |
| 5. 大藪ゼミ | 江村宏幸・岡部好史 | まんきつコース |
| 6. 浮穴ゼミ | 中村亮介・宮本学 | こだわりコース |
| 7. 浮穴ゼミ | 松本寿也 | まんきつコース |
| 8. 田中ゼミ | 田中沙織・一小路祥子 | こだわりコース |
| 9. 田中ゼミ | 谷井美幸 | まんきつコース |
| 10. 林ゼミ | 徐迪飛 | まんきつコース |

【資料23】讃岐うどん探検ツアー発表会、学生の発表原稿

「〇〇ゼミ“こだわりコース”の〇〇と〇〇です。私たちの発表は、少しくわしくしたいので、店別にわけて発表したいと思います。まず「おか泉」は、店の立地条件がよく、店の中もかなり広く、メニューの数も多いです。有名な一般店ということもあり、メニューの数が多く客の数も多いです。それからうどんの量も多く、値段も高いということが読み取れます。ここでは「おか泉」のご主人が自らてきぱきと動いているので、是非行くことがあればご主人を探してみてください。特にうどんでは「冷天おろしぶっかけ」が一番おいしいとJRのうどん案内人が言っていました。それでは次にいきたいと思います。次は「根ッ子」です。この「根ッ子」は「おか泉」と同じで、店の立地条件がよく、店の中が広い。メニューも多いということが分かります。麺が固く太く、ダシが濃い、ということが読み取れます。「根ッ子」（セルフ店）のうどんが安いのは、田んぼがまわりにあり、温室を再利用したみたいな感じだから安いのだと思われます。店の中はジャングルのように観葉植物がたくさんあります。その中でうどんを食べるのは楽しいと思います。ここも是非行って見てください。それでは次にいきたいと思います。次は「やまうち」です。「やまうち」では店の立地条件が悪い、そのためもありメニューの数もかなり少ない。客の数はかなり少なかった。ここでは坂があり、下から坂を上がっていくのはちょっとえらい。しかし、坂をあがれば、おいしいうどん屋があります。ここ「やまうち」では、薪を燃やしてうどんを茹でる。たくさん薪が積まれてあるので是非ここも行って見てください。そして最後は「橋村製麺所」です。「橋村製麺所」では、店の立地条件が悪く、店の中も狭い。けれども、たぶん親しみやすいので、客の数が多かったのだと思います。この画像

はうどんのメニューです。これはかけうどんの画像です。シンプルでもうどんにたくさん愛情をかけて作っているので美味しかったです。だから是非行って見てください。われわれの発表で、客の数が少ないと言いましたが、時間帯によって客の数は変わります。今度調べる機会があれば時間を変えて再度調べてみたいと思っています。」

【資料24】 発表会での発表風景 (7/9) およびオープンキャンパス (8/2)



どの発表が良かったでしょう？(無記名アンケート)

- 各ゼミの発表を聞いて、コメントを書こう。
「こういうところが^{じょうず}上手」「^{ひとくふう}一工夫ほしい点」など。
- 最も良かったと思う発表には「1」を、次に良かったと思う発表には「2」をつけよう。

ゼミ	コ メ ン ト		1 or 2
	^{じょうず} 上手だった点	^{ひとくふう} 一工夫ほしい点	
種田			
馬淵			
大藪			
浮穴			
田中			
林			

平成15年 7月 2日

試験勉強ノススメ

点は優の上に優を造らず、優の下に優を造らずと言えり。

(中略)

されば優と不可との別は、学ぶと学ばざるとに由って出来るものなり。

趣旨

もうすぐ前期試験週間です。みなさんは中学や高校でちゃんと試験勉強をしてましたか？ 試験勉強をしなければいけないことは分かっているけど、どうしたらいいのかわからない、そんなあなたのための補講です。試験勉強は1人でやるという主義の人も、たまにはみんなと頭をひねってみてはいかがでしょう？先輩もサポートしてくれるから、勉強もはかどるよ。

日時 7月9日(水) 4校時 (3校時の発表後)

場所 図書館 3F 閲覧室

先輩ゼミ 牧野ゼミ 山口ゼミ

御利益

- ➔ 試験勉強のやり方が分かる
- ➔ 先輩と仲良くなるチャンス(質問しよう！)
- ➔ 過去問が手に入るかも(おねだりは得意?)

準備する物

- ➔ 筆記用具
- ➔ 教科書
- ➔ 講義ノート

注意:用事で欠席する人は、前もってゼミの先生に言うこと

第14回	総括と基礎演習Ⅱの予定・大学祭の準備	基礎演習Ⅱ
ねらい	①学生の発表の評価をまとめる。【資料27】 ②大学祭の準備のためゼミ毎の役割を決める。【資料28】 ③珍しい「さぬきのうどん情報」のビデオを見せて興味をそそる。【資料29】	

【資料27】探検バスツアー発表会の感想：

回答者32名であった。以下では（ ）内はその人数をあらわす。数字がないのは1名だけの意見である。

〈種田ゼミ〉

①上手だった点

声が大きく分かりやすかった(5)／日本語上手説明明確(4)／しっかりまとめていた(4)／自分たちの意見があって良かった(3)／よく調べていた店内観察(2)／緊張感がなくよかった(2)／表の指し方がよかった(2)／表がまとまっていた／なぜこのような結果になったかの理由がよくわかった／1店1店まとめて発表した／細かい判断で店の評価／声が良かった

②一工夫ほしい点

簡単すぎる(9)／後の発表声が小さい(5)／時間が短い(4)／詳しく考察(3)／説明を加える(2)／ゆっくり説明したらよい／店の雰囲気／コメント短い／内容を充実

〈馬淵ゼミ〉

①上手だった点

詳しく説明した(7)／簡潔にまとめていた(4)／詳しい情報がかかれていた(4)／発表は分かりやすい(4)／よく調べていた(2)／留学生なのに日本語も上手／おもしろく説明してくれた／頑張った／声大きい／表の指し方がよかった／説明したことがよくわかり一番良かった／項目が多く良かった

②一工夫ほしい点

緊張した(4)／字が小さい(4)／時間が長い(2)／表を見やすく(2)／まとまりがほしい／グラフが良かった／日本語をもっとよくする／説明のわかりにくいところもあった／もっと詳しく／店の大きさ／前に向いて／疑問文が多い／客層

〈大藪ゼミ〉

①上手だった点

説明をよくしてくれた(4)／詳しく調べていた(4)／内容がまとまっていた(3)／満喫コース内容詳しい(3)／分かりやすかった(3)／いっぱい気づいたことを話した(2)／グラフが良かった(2)／しっかり発表した(2)／表の指し方がよかった(2)／淡々と説明した／グラフの項目の字が大きく見やすかった／まんきつコースの発表は完璧だった／はっきりしていた／質問されても詳しく説明した／頑張っていた／準備よくやっていた

②一工夫ほしい点

簡潔にまとめてほしい(5)／説明時間が長すぎる(5)／もっとわからせるように(2)／みんなの方を向く(2)／はっきり聞こえない／姿が良くない／笑いながら発表していた／工夫がほしい／早すぎる説明／こだわりうどんの量をまとめたらいい／前半声小さい／グラフがややこしい／こだわりもっと説明

〈浮穴ゼミ〉

①上手だった点

写真があって分かりやすく良かった(7)／パソコンの説明が良かった(5)／プレゼンテーションが良かった(3)／説明の仕方が良かった(2)／準備がよく行き届いていた／全体的に分かりやすかった／気づかないようなところまで説明してくれた／店ごとに詳しく説明した／パワーポイントを使ってよかった／こだわりよくまとめていた／店の位置・味・特徴をつかんでいた

②一工夫ほしい点

前を向いて話す(4)／ゆっくり説明してほしい／大変緊張していた／表情がなかった／発表が堅い／声小さい／説明がきこえにくいところがあった／ちょっとわかりにくいところ／満喫コースが見づらかった／文字を大きく／店の大きさ／麺について／説明の内容詳しく

〈田中良ゼミ〉

①上手だった点

グラフが分かりやすい(4)／内容もよく説明も簡潔でよかった(3)／早くて分かりやすい(2)／声が良かった(2)／よく調べていた(2)／店内を詳しく観察していた(2)／よく頑張った(2)／店名が見えやすい／シンプルでよかった／丁寧／説明がうまい／指し棒を上手に使った／二つのコースとも良くできていた／各店の説明おもしろい

②一工夫ほしい点

前を向いて(2)／もっとスムーズに手際よく(2)／こだわりコースの話が短い(2)／総合評

価を下に持ってきたらよい／グラフが見えにくい／準備不足／項目の字が小さい／大きな声で／うどんの量／項目と項目の間で間をおく／

〈林ゼミ〉

①上手だった点

よく用意し詳細な説明であった(4)／グラフも分かりやすい(4)／写真が分かりやすかった(4)／よく聞こえた(2)／写真を見てうどんの味が思い出された／店の映像があってよかった／よくわかった／実際に行ったような気がした／はっきりしゃべった／店の良いところ悪いところをよく考えていた／中国人離れの日本語／玉の重さなどすごすぎる／うどん、店、具など写真がありとても良かった／おみせうどんのメニューなどたくさんまとめていた／細かいところまで評価していた／すごい／よかった／説明も良かった／パワーポイント良かった／総合的によい

②一工夫ほしい点

いうことなし(2)／店内の映像がほしい／ゆっくりしゃべったらよい／メニューも詳しく写して／店の雰囲気／表が少し見にくい／他店とリンクしていてわかりにくい

【資料28】大学祭の計画

江村君から「学園祭出店計画書（案）」が6月17日に提出されたが、それに基づいて同君から具体的な案が出された。

大学祭アイデア表（改訂版）

〈種田ゼミ〉

うどんメニューの種類

うどんの具・だしの調査

香川県内の讃岐うどん店の数

〈馬淵ゼミ〉

うどんの歴史

〈林・馬淵ゼミ〉

中国の麺事情（刀削麺・煮込み麺・ラーメンなど）

おいしいさぬきうどん店の詳細調査

〈浮穴ゼミ〉

うどんの消費量

新メニューの提案・レシピ作成

〈田中ゼミ〉

メニュー人気度

香川のうどん屋ベスト10決定投票

〈大藪ゼミ〉

ファーストフード店とセルフうどん店との競争の実態

さぬきうどん一般店とセルフ店の経営方法・経営戦略

〈各都道府県出身者〉

各都道府県の麺事情

〈徐迪飛君〉

有名さぬきうどん店紹介

〈6ゼミ大学祭実行委員〉

写真の展示

うどんのできるまで

うどん作りの感想文

さぬきうどんクイズ

うどん早食い王決定戦

うどんをおいしく食べようコンテスト

【資料29】ビデオ

学生にビデオを見せる。

究極のうどん特ダネランキング

(2003/6/07) NHK B S 2 「絶対ふるさと主義 究極のさぬきうどん」

13:30~16:30より

1. 南極うどん
2. サラリーマンうどん さらさや・琴平町
3. 芝居うどん 南ファミリー劇団・仲南町
4. 讃岐うどん神社 大野原町

5. ご長寿うどん 綾上町
6. うどんレンタカー JR高松駅・高松市
7. うどん地蔵 味呂・庵治町
8. うどん大学 四国学院大学・善通寺市
9. 化粧品うどん 三真・善通寺市
10. カツカレーライスうどん キリン堂屋島店・高松市

★番外編

- ☆ まんでがん巻 南鶴吉・高松市
- ☆ 地中海うどん・おじゃうどん 瀬戸うどん・観音寺市
- ☆ さぬきドリア・サザエさんうどん 塩田麵業・高松市

基礎演習Ⅱ関連資料

第1回・第2回, 第4回・第5回	大学祭の準備・ めりけんや社長の講演会の感想文作成	基礎演習Ⅱ
ねらい	①大学祭の展示物の作成【資料30】 【資料31】 ②めりけんや社長の講演会の感想文【資料32】	

展示物は、以下の原稿【資料30】・【資料31】をパワーポイント化したものと次の12点であった。(⑦は一部【資料31】と重複している)

- ① 愛媛県的小麦粉使用量の割合
- ② 岡山県的小麦粉使用量の割合
- ③ 香川県的小麦粉使用量の割合
- ④ 市郡別うどん店数ランキング
- ⑤ メニュー人気度集計結果
- ⑥ 香川のうどん屋BEST10
- ⑦ 中国の麺事情
- ⑧ うどんの歴史
- ⑨ 大阪府と兵庫県の小麦粉使用量
- ⑩ うどん探検バスツアーでGO!
- ⑪ うどん探検バスツアー
- ⑫ 調査結果の発表中

【資料30】学生が作成した大学祭の展示原稿(その1)

〈セルフうどん店とコンビニ・ファーストフード店との関係について〉

江村宏幸・調査協力岡部好史

1. はじめに ～調査するまでの経緯～

今回大学祭に当たって、基礎演習の授業の中で行っている「讃岐うどん」について展示を行うことに決まった。その際、何か今までとは少し違った視点からアプローチができないかということで、浮かび上がったのが今回のテーマである。

平成14年8月にセルフの讃岐うどん店が東京に進出してから、ブームは本格的になっていった。特にセルフ店の気軽さと安さが、30代以上のサラリーマンを中心に人気急上昇

し、今では全国各地の労働者の昼の胃袋を満たしている。なぜここまでセルフうどん店が流行したのか、その理由がファーストフード店やコンビニとの類似するところにあると見た上で今回の調査を行った。なお、今回の調査は準備不足で不完全なところが多いことを先に断っておく。

2. ファーストフード店とコンビニとの類似点

まずセルフうどん店のことを見る前に、ファーストフード店とコンビニのことについて考えておく必要がある。

コンビニは昭和49年にセブンイレブン1号店が開業してから今日まで全国各地で出店が相次ぎ、業績を伸ばしている業界である。また、ファーストフード店も昭和54年にマクドナルド1号店が開業して以来、ハンバーガーを始め、ドーナツ・牛丼・フライドチキン・カレー・弁当・ラーメンと、自称・他称を含めて多くの店が展開している。この2つの業界に共通な点はどこだろうか。

簡単に示すと、手軽さであるといえよう。昼食時について絞って書くと、1時間しかない昼休みのなかで、商品を注文して受け取るまでの時間を少しでも短くしたいという労働者の願いを叶えたのがこの2つの業界である。さらに、コンビニには食べ物の他にも新聞や雑誌などといった商品の品揃えのよさが、ファーストフード店には安価な点と出来たてという点が労働者の人気を得ている。ここはコンビニとファーストフード店との相違点といえよう。しかし、ここに挙げたどの注目ポイントも労働者の人気を得るには必要不可欠なものであるに違いない。

3. ファーストフード店に必要なポイント

昨今のファーストフード業界は、互いにしのぎを削りあっている状態である。生産の効率化、輸送技術の向上などにより、今まで限られた食品にしか当てはまることが無かったファーストフードがだんだん増加してきている。それにつれて、都会を中心にファーストフード店と呼べる店が急増している。そのため、既存店は今までに無いサービスや品質、さらに値下げを行い、競争に打ち勝つ必要がある。

さて、ここまでファーストフードと言ってきたが、いったい何がファーストフードと呼べるのか。定義する必要がある。

「ファーストフード」とは「注文後、待つほどのこともなく提供され、手早く食べられ、

また、持ち帰りも出来る洋風軽食。(中略) 広義では、立ち食いそば・牛丼などの和食も含まれる」(三省堂 新明解国語辞典 第五版より引用)とある。つまり、端的にあらわすと「早い・安い・うまい」の3拍子が揃ったものであると言えよう。時間のない労働者に対して待たせることなく商品を提供し、労働者の財布を苦しめない(昨今の不況下では特に)価格であり、なおかつ満足感と満腹感を提供する、ここまでみるとかなり機能的な食べ物であることが分かる。個々の商品を挙げてみると、

- ・ハンバーガー (マクドナルド・モス・ロツテリアなど)
- ・フライドチキン (ケンタッキーなど)
- ・弁当 (ほっかほっか亭・かまど屋など)
- ・サンドイッチ (コンビニチェーン・サブウェイなど)
- ・おにぎり (コンビニチェーン・おむすび伝など)
- ・牛丼 (吉野家・松屋など)
- ・カレー (CoCo壺番屋など)
- ・寿司 (小僧寿しチェーン・回転寿司各店など)

などと、数限りないが今ではこれらがファーストフードの仲間として挙げられている。

これらに共通するところは、

- ・提供時間が短い(弁当や持ち帰り寿司を除くと、1～2分で提供される)
- ・手軽に食べられる(寿司やフライドチキンを除くと高級感がない、食べる時間も10分くらいで食べられるものがほとんど)
- ・安価である(フライドチキンが1000円未満、寿司・弁当が700円未満、その他はほとんどが500円以下)
- ・持ち帰りが可能(一部店舗を除く)
- ・メニューが豊富(どれもサイドメニューを含めると必ず20種類以上になる)

といったところである。これらがファーストフード店に求められているポイントといえよう。

4. セルフうどんはファーストフードか

さて、ここからセルフうどんの話になる。まずは「セルフうどんは果たしてファーストフードと呼ばれるに値するかどうか」である。これは先に挙げた5つのポイントがどれだけ満たされているかで決めることが出来る。これを判定するために、実際に「かま玉うどん

ん」(岡山 西口店 はるやま商事系列)と「うどん市場」(高松 兵庫町店 独立系)で実際に食してきた。

1つ目の提供時間についてはセルフという点を考慮して、うどんの種類を注文してから提供されるまでの時間を計測した。するとどちらの店も40秒から1分30秒で提供されており、メニューによって若干差があるものの、ポイントを満たしている。

2つ目の手軽さについては実際に食べている人がどれくらい店にいるかという点でわかる。自分自身は注文した商品を全部食べるのに10分以上かかることはなかった。ほかの客についても同様であり、また、うどんそのものに高級感があまりない(中には最高級の食材を利用しているところもあるが、セルフに限ると皆無であろう)ことを考えると、このポイントも満たしている。

3つ目の値段については実際に注文した商品の値段で決まる。そうすると、たくさん食べる人やサイドメニューを多く選んだ人については600円くらいになるが、そうでなければ500円でかなり満足できるくらい食べることが出来る。ここでもポイントを満たしている。

4つ目の持ち帰りについては、どちらの店も出来るようではなかった。ただ、うどんの持ち帰りは、うどんやてんぷらの風味を落としてしまうだけでなく、うどんそのものが伸びてしまうため、持ち帰る客がもともといないと考えたほうが良い。

最後のメニューについては、かま玉うどんではうどんのみで12種類くらい、サイドメニューを合わせると35種類を超える。うどん市場でもうどんで10種類くらい、サイドメニューと合わせると40種類くらいになることを考えると、このポイントも満たしている。

以上から、セルフうどんはここ1・2年に確立されたファーストフードと考えることが出来る。

5. セルフうどんがブームとなり、さらに定着した理由

では、なぜここにきて讃岐うどんが全国的ブームとなったのか。そこにスポットを当ててみたい。

讃岐うどんについて大きく取り上げたのは、タウン情報誌の「TJ kagawa」の誌上で、現在四国学院大学の教授をしている田尾和俊氏が略称「麺通団」を率いて讃岐うどん店を巡り歩いたことから始まる。この様子を山陽放送の「voice21」で取り上げて放送、また、タウン情報誌に連載されていた記事をまとめた本「恐るべきさぬきうどん」を出版。する

とこれが徐々に売り上げを伸ばし始めた。それと時を同じくして、香川県内で展開していたセルフうどん店「めりけんや」が東京に進出。うどんという馴染みある商品と、香川独特の雰囲気を出した店構えや、「外食デフレ」と呼ばれる時代背景などから人気を呼び始め、後を追うように「はなまるうどん」や「さぬき小町うどん」も東京圏に進出し始めた。

讃岐うどんが、どちらかといえば蕎麦のイメージが強い東日本でも人気を得ることが出来たのか、その理由を挙げてみる。

一つ目はコンビニや冷凍のうどんの売り上げである。セルフうどんが出店する以前からコンビニのうどんがある程度の売り上げを上げていることや、技術革新による冷凍うどんの売り上げから、もともとうどんが東日本でも食べられていることが分かる。これが、ブームの下地となったことは間違いない。

二つ目は現代の健康志向にある。うどんがもともと持つ「健康的」や「ヘルシー」というイメージが現代の健康志向にうまくマッチしていることもブームを増長するのに一役かっている。

三つ目は親しみやすさの中に本場の感覚があることである。現在話題になっているのが「スローフード」である。これは「ファーストフード」とは対極の関係にあるもので、旬の食材や地方独特の食品をゆっくり食べる、伝統文化としての食を守り楽しむということの総称である。讃岐うどんも香川県伝統の食品として広く知られており、さらにうどんという庶民的なイメージが人々に受け入れられやすかったのが、ブームをさらに助長している。

四つ目は香川独特の雰囲気を出した戦略である。「はなまるうどん」が東京に初めて出店したときに、東京の人にも受け入れやすくしてもらうために店舗のインテリアを香川独特の田舎風のつくりではなく、明るい照明と都会的な店構えで女性や子供連れでも入りやすくしたことが、讃岐うどんをより早く受け入れてもらえる要因となった。

もちろん、味についても田尾和俊氏が「合格点」を与えているくらいであるところを考えると東京で展開していくには申し分ない味といえよう。

以上、これらの要素などが絡み合っただけでブームとして人気を得て、さらには定着した要因と考えることができる。つまり、出店する機会としてはまさに絶妙なタイミングであったと考えられる。

6. これからセルフうどん店を開業しようとする方へ ～戦略と経営の提案～

さて、ここまであげてきたように、今セルフ讃岐うどん店を開業しようとするのはブームに乗った絶好の機会であると考えられる。しかし、どの店でもそうだが、ちゃんとした経営戦略を立てないと、早々に計画が潰れる憂き目にあってしまう。そこで、我々が調査した結果から、セルフうどん店を経営するに必要な要素を挙げて、これから開業する人への提案をしたいと思う。

一つ目の提案はフランチャイズ制度の活用である。独自の屋号で店を開くのもかまわないが、地に足をつけた経営を行うのであれば、フランチャイズ制度（系列傘下に入り、自分は店長として店を経営し屋号も借りる代わりに、本部に一定の屋号賃貸代を払う制度）を利用する方法がある。現在、「はなまるうどん」や「めりけんや」などがこの方式を利用、運営を行っている。屋号賃貸料や優遇面などを比較して、どの傘下に入るのがよいかを検討してみるとよい。

二つ目の提案は立地条件の再確認である。今回、岡山市内におけるコンビニ・ファーストフード店の地図を作成してみた。すると、多くのファーストフード店が岡山駅前に集中しており、それ以外のコンビニやファーストフード店も官公庁や企業が密集する付近か、商店街内かそれに近いところに店がある。セルフうどん店のターゲットの客層がサラリーマンやOLである以上、店を構える場所は駅前か官公庁や企業が立ち並ぶあたりを選ぶのが妥当であるといえる。逆に、郊外などを選ぶと客層が家族づれに変化する可能性が高い。その際は家族連れを意識したメニューの変更を考えていくことが必要である。これを怠ると収益に多大なる被害を受けることとなるに違いない。

三つ目は味とメニューの追求である。大手チェーン店による価格競争はほぼ行き詰まった状態にあると見てよい。そこで、これから勝ち残っていくには、うどんの質の向上と新メニュー、サイドメニューの充実であると考えられる。顧客の舌は徐々に肥えてきており、よりおいしいものを求め始めている。そこでこれからの開業者にはぜひ一度香川県に来てもらって本場の味を自らの舌で味わってほしい。それを元に、うどんの味と作るスピードを考えて質の向上に努めてほしい。同時にてんぷらやおにぎりなどのサイドメニューにも力を入れるとなお良くなるであろう。この点に関しては、香川県内にいくつか良いセルフうどん店があるので食べ比べてみてほしい。

以上の点が、今回われわれから提案することである。もちろんこれだけでは不十分どころが多々あるが、セルフうどん店を開業するための最低限のポイントとして受け止めて

もらえたら幸いである。

7. 終わりに

今回調査して感じたことは、「セルフうどんはファーストフードでありスローフードでもある」ということである。この要素が中高年を中心に幅広く受け入れられたもっとも大きな要素であると考えられる。讃岐うどんが全国的に広まってきている今日、人はよりよき物を求めて香川県を訪れている人も大勢いる。そして、オフィス街の昼食として新たに迎え入れられた「セルフうどん」はこれから全国に広まり、さらにより良い味のものが生まれ、労働者の胃袋を満たしていくに違いない。

最後になったが、今回の調査にご協力いただいた人々に心からお礼を申したい。

なお、この調査に当たって四国新聞・ニッポン東京スローフード協会のホームページを参考にさせていただきました。

【資料31】 学生が作成した大学祭の展示原稿（その2）

〈中国の麺事情〉

林ゼミ1年 徐 迪飛

1. 中国の麺の歴史

麺の故郷は、中国北部の黄土高原とよばれる地域。3000年前この地に栄えた殷（いん）の時代の遺跡からは、麺を作る道具も発見された。黄土高原は穀（こく）類を作るのにとっても適した土地で、人々は小麦を作り、それを粉にして麺を作った。もともと中国では「麺（ミエン）」といえば小麦粉そのものをさし、のちに意味が広がって穀物の粉をさすようになった。小麦粉の生地を細長くした加工食品である麺は「麺条（ミエンティヤオ）」と呼ぶ。さらに、包丁で切った麺は「切麺（チエミエン）」、こねて棒状にしたものを引っ張って細くした麺は「拉麺（ラーメン）」という。

2. 中国麺の特徴

ラーメンを製造するに際してなくてはならないものが「かんすい」であって、イーストなしでパンが作れないように「かんすい」なくして中華麺は作れない。「かんすい」とは漢字で「鹹水」と書かれていた。

3. 麺の種類

中国の「麺類」は、その数が定かでないほどにたくさんある。一般に日本で「ラーメン」と呼ばれている皆さんの大好きな食べ物は、中国で言う… {包丁を使わずに手で引っ張って段々と細く延ばしていく麺} のことである。少しここで中国の日常食べられている一般的な麺類を紹介しよう。

とにかくすごい数の麺類がある。

- *全玉子麺（チェンダヌミエン）＝玉子を使った麺
- *小刀麺（シャオダオミエン）＝かん水を使った麺
- *伊府麺（イーフーミエン）＝ゆがいた後、油で揚げる麺
- *常家麺（チャアチャンミエン）＝卵白のみを加えた麺
- *非翠麺（フェイツェイミエン）＝緑葉汁を加えた麺
- *銀糸麺（インスーミエン）＝特に細く切った麺
- *削麺（シャオミエン）＝包丁で削った麺
- *羅麺＝日本で言うラーメンです（ラーミエン）＝手で延ばした麺
- *湯麺＝これもラーメンです（タンミエン）＝汁そばのことです
- *炸麺（チャーミエン）＝揚げそばのことです
- *隈麺（ウェイミエン）＝煮込み麺のことです
- *涼麺（リャンミエン）＝御存じ冷麺です

次に、ちょっと不思議な麺を紹介する。

1) 削刀麺の一種で、こねあげた麺の塊を頭の上に乗せて沸騰した湯の前に立ち、両手に包丁を持って目の前の湯の中に麺を包丁で削り落としていくという麺。

一歩間違ったら…。

2) 油慣らしした鍋の表面に薄い麺を張り付けて（インド料理のナンみたいでした）後でスープを加える湯麺。

3) 麺を普通にゆがいた後で、麺をザルに上げる時、丸く・くるくるっと巻き付け、手のひらくらいの大きさに平たく延ばし、乾燥させて麺がある程度くっついたらクレープみたいに中に野菜などの具を挟んで辛いタレを塗って食べる麺。

4. 坦々麺の作り方

1) レシピ

■ 中国四川省の名物点心で本来はスープがなく、こってりとした濃厚な芝麻醬の味と、

鮮やかな赤いラー油の辛さが混ざり合い、まさに四川の味と言える。

トッピングは、チア・ジャン（炸醬）と呼ばれる肉みそと青菜であるが、お好みでもやし、長ネギときゅうりの千切りなども加えれば、更に美味しくいただける。

■ 中華麺は一玉約130g～150g

■ 調味料

味の素小さじ1/4杯、ねぎ油小さじ1杯、酢小さじ1/2杯、醤油大さじ1/2杯、

胡麻味噌大さじ2杯、ラー油大さじ1杯、ザーサイのみじん切り小さじ1/2杯、ねぎのみじん切り大さじ1杯、鳥がらスープ250cc。

2) 料理法

- 1. どんぶりにスープ以外の調味料を入れる。
- 2. お湯を沸かし、沸騰したらそばを入れる。2分間程ボイルする。
- 3. どんぶりに合わせた調味料に、スープを加える。
- 4. 茹で上がった麺の水をしっかりときり、折りたたむようにして麺を入れる。
- 5. 上に青ねぎ、きゅうりの千切りのボイルしたものや炸醬などをのせ、ハイ出来上がり。

5. 炸醬の作り方

- 豚ひき肉100g サラダ油少々 日本酒大さじ1 みりん大さじ0.5 薄口醤油大さじ0.5 濃い口醤油0.5 豆板醤大さじ1 甜麵醬（甘ミソ）大さじ1
- ひき肉をサラダ油でよく炒める。上記の材料を全部加え、更によく炒める。油が透明になってきたらハイ出来上がり。
- 別記 高松市片原町1-14-2 F（三越の隣）木蘭（ムーラン）という純中国式手打ち麺の店がある。肉味噌ラーメンと五目ラーメンは絶品。ぜひ一回試してみるとよい。

【資料32】 めりけんや社長さんの講演に対する学生の感想文

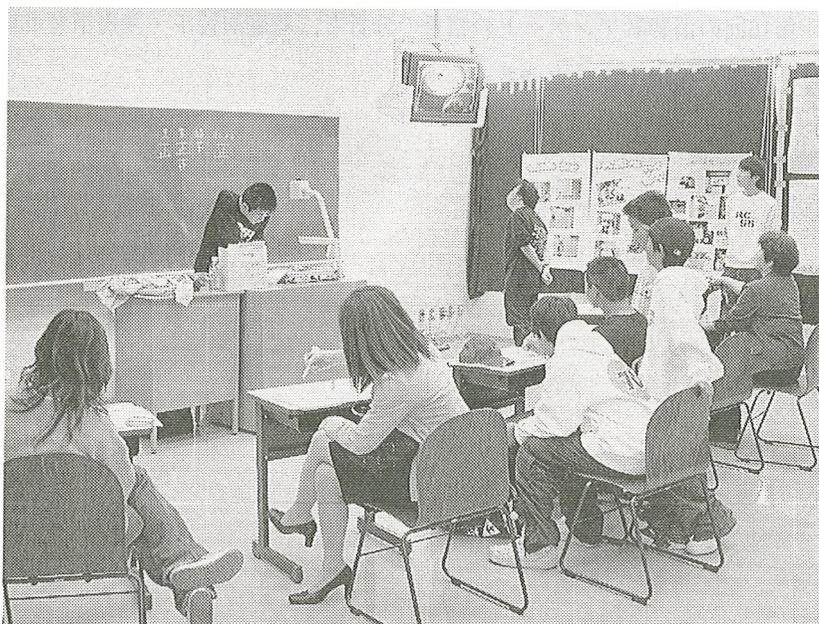
「今回のめりけんやの諏訪輝生さんの話を聞いて、うどんの経営をやっていくことの困難さがよくわかった。何もない状態からのスタートで、しかもJR四国の孫会社で素人の鉄道マンだけで始めたというところがすごいと思った。また、他県の駅の構内にさぬきうどんの店を出店するというのも今までにないことをしようとチャレンジしていこうとする

のは前向きに進めていこうとする精神がうかがえる。そして、今でこそ関東でさぬきうどんがファーストフード感覚でものすごく流行っているが、赤字つづきの経営状態から、日本全国を走り回って協力店を探すなどして、東京に店を出してさぬきうどんを広めるまでの苦勞を話してもらって、やはり新しいことをしようとするのは簡単にはいかないんだというのがひしひしと伝わってきた。

また、倉敷市茶屋町に店を出したときの失敗談を聞いて、やはり成功ばかりでなく、何度もの失敗があつてこそ、さぬきうどんが県外に広がっていったことがわかった。前日も諏訪さんの話を聞いたが今回は以前とはまた違った話が聞けて良かった。」

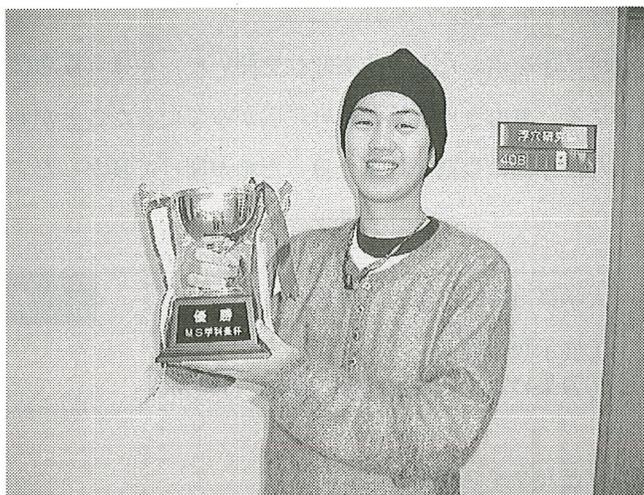
第6回・第7回	大学祭出店とうどんクイズ	基礎演習Ⅱ
ねらい	①展示物の展示 ②客集めとうどんクイズの実施【資料33】	

【資料33】大学祭のうどんクイズ風景



第17回	基礎演習Ⅱの打ち上げ	基礎演習Ⅱ
ねらい	学生間の交流を深める。【資料34】	

【資料34】 ボウリング大会優勝者



第10回～第16回の消費者アンケートの結果の分析と、基礎演習Ⅰ・基礎演習Ⅱのまとめについては、次号に掲載する予定である。