



キャンパス外で主体的に活動したい学生さんへ

がむしゃらな 自分に出会う 大学生活

地域でenjoy!
安田(あんた)の食応援隊
活動記

この冊子は私たちが「食」をテーマに地域に入り、活動する中で、何が楽しく、何に悩んだのか、どんな成長があったのかのリアルな活動報告です。



農学部生が食を追いかけ、地域に入る

はじめに

私たちは、安田町の郷土料理のおいさと地域の方々の交流の楽しさに魅了され、「食」を切り口に安田町の魅力を発掘したいという思いから、このプロジェクトを立ち上げました。安田町の郷土料理や農産物について取材を通じて情報収集し、感じたことや学んだことを記録、発信することを目的としています。そして、地域の食から見えてくるものを探求し、自分たちなりの「食のあり方」を考えていくことを目標に活動を続けています。この冊子は地域に入って活動してみたいと考えている学生さんが地域に入るきっかけになれば、という思いで作成しました。



私たち

地域の方との関係作り

- 見かけたら笑顔であいさつ
- 会話をしてみる
- 名前を覚える・覚えてもらう
- 何度も足を運ぶ
- 見かけたら声をかける
- 話のネタとキーワードを集める
- 手伝いをする
- SNSを使って連絡を取り合う
- 握手する
- ハグする
- 感動や感謝を言葉にして伝える
- 活動ノートを作って振り返る
- 写真を撮る
- 疑問を持つ
- 質問する
- 地域のイベント情報を集める

メンバー紹介

大学のプログラムが地域に入るきっかけ

私は、一回生の夏に大学生だからこそできる学びがしたいと思い、SUIJIプログラムに参加して安田町を知りました。そこで初めて「地域で学ぶ」体験をし、安田町の地域の方々の温かさに驚きました。SUIJI後も、もっと地域の方々と関わっていききたい!と思い、食べることが好きなので「食」をテーマに活動を始めました。

仲間がいるから活動できる

私は休日は家から出ず、一人情眠を貪るのが好きです。でも安田町のことは好き。何かイベントがあれば手伝いたい。そんな感じてました。はるちゃん誘いがなければ、こんなにたくさん安田町に行けません。一人では難しくても仲間がいれば動けます。今では安田町で活動することが大好きです!ぜひみなさんも好きなことを見つけてください。

友達との会話が一步踏み出す力に

私は、途中からメンバーに入りました。もともと地域に関わる活動がしたいと思っていましたが、部活動やバイトで時間が取れないことを理由にそういった活動に参加することが出来ていませんでした。安田の食応援隊を知ったのは、はるかたわしーと昼食をとった時でした。興味をもった私に、「部活のない日でもいいから一緒に活動しよう」と二人が誘ってくれたから、活動の楽しさを知ることや自分なりに成長することが出来ています。

高知大学 農学部農学科
暖地農学コース 2年
岡本 晴佳
(はるか/香川県出身)



高知大学 農学部農学科
自然環境学コース 2年
若下 優帆
(わしー/愛媛県出身)



高知大学 農学部農学科
自然環境学コース 2年
武藤 美樹
(みぎてい/愛知県出身)



● 岡豊キャンパス
● 物部キャンパス
● 朝倉キャンパス

私たちの安田町までの行き方

- 朝倉に住むみぎていの場合
JR土讃線(朝倉駅)→土佐くろしお鉄道こめん・なはり線(安田駅)/片道1時間45分、乗換1回、1430円
- のちに住むはるかたわしーの場合
土佐くろしお鉄道こめん・なはり線(のいち駅→安田駅)/片道50分、910円
安田駅に隣接する文化センターにてレンタサイクル(無料)
集落活動センターなかやままでは約30分

安田の食応援隊は安田町がとにかく好き!

物部キャンパス一日公開で安田町をPR!



安田町マスコット 安田朗(あんたろう)

「中山を元気にし隊」とコラボさせていただき、先輩の自然薯汁とともに田舎寿司を販売し、午前中にすべて完売することができました。初めての出店に準備から当日まで戸惑いと不安だらけの1か月で、味工房じねんの交渉と取材、学務への申請、活動紹介パネル・チラシ・郷土料理に関するアンケートの作成、安田朗の貸出申請など、地域の方の協力がなければできなかった活動でした。たくさんの方においしさを知ってもらえ、売り切った嬉しさや達成感、安堵感は確かなものですが、作り手の知恵や工夫、想いなどの背景部分をもっと伝えたいという課題も残りました。来年はこの課題をふまえ、リベンジしようと思います!

地域のイベントにも駆け付けます!



安田の食応援隊では、地域の子もたちと一緒に餅つきに参加したり、販売用の自然薯を袋詰めするお手伝いなどを行っています。いずれも私たちにあって貴重な経験となっています。

消防団の集まりに参加して地域の方と交流!



私たちの活動を支えてくださる浩文さんの紹介で、中山分団の消防車の点検と夕食会に参加しました。私たちにあって、月1で消防団のお父さん方に会えるのは楽しみであり、新たな取材場所のヒントを探れる機会でもあります。

定期的な活動報告でプレゼン力も身に付きます!

地域の方に向けた活動報告会や高知大学のブラッシュアップ会に参加しています。プレゼンは難しいですが、毎回メンバーで協力して資料を作り、練習します。



INTERVIEW

ぶっちゃけで聞いてみました、学生が地域に入ってもいいの?

Q. 安田の食応援隊が地域に入って活動していることをどう思っているのか教えてください!

A. 今あるものを形(データ)として残すことに関わってくれているのがありがたいと思っています。地域にどんな人がいて、どんな生活をしているのかわかる記録って、なかなか作る機会もないんですよ。そこを若い学生さんが興味を持ち、地域の人に教えてもらっているのはこちらの良い刺激にもなっています。大学生が来てくれるだけでも、地域の人は喜んでるんですよ。

Q. これから地域に入ろうとしている学生にメッセージをください!

A. キーパーソンを見つけることが大切だと思います。学生さんと地域をつなぐのも僕らの仕事なので、何か地域でやりたいことがあれば気軽に声をかけてくださいな。

安田町ふるさと応援隊 集落支援員
横田 光貴さん



安田の食応援隊のあゆみ

- 5月 はるかたわしーでプロジェクトを開始
伝統の味を受け継ぐお母さんを取材
高知大学「コラボ」事務局プロジェクト探訪
- 6月 地域産品販売所を取材
プロジェクト発表会参加(二回目)
(地域の方のような形で返しができるのだから?何のための活動なのだろうか?)
- 7月 オクラ農家を取材
補助金申請書の作成
(一日公開で何かしたい)
- 8月 かなちゃんメンバー入り
かなちゃんメンバー入り
- 9月/プロジェクト発表会参加(二回目)
10月/一日公開の準備(悩みと不安の日々)
展示パネルや活動紹介チラシの作成
安田朗の巻くおののの貸し出し申請
消防団の方々と交流
補助金採択ありがたい!&不安な気持ち
- 11月 一日公開で安田町をPR
みぎていがメンバー入り
消防団の集まりに参加
ホルスタインを取材
帯屋町で自然薯販売のお手伝い
- 12月 あか牛を取材
自然薯収穫を取材
地域の方に活動報告の発表
プロジェクト発表会参加(三回目)
なかやま山芋まつりのお手伝い
かなちゃん脱隊(今でもイベントには駆け付ける)
- 1月 冊子作成に奮闘
(株)東京映画社で取材
2月 冊子作成にまだまだ奮闘
冬を祝う会のお手伝い
- 3月 冊子完成

安田の食応援隊発足!

2016年5月より活動開始!

えんむすび隊

● 自然薯収穫体験に参加
安田町で活動する先輩方を知る
● 自然薯植えつけ体験に参加
赤池先生や地域のキーパーソンと出会う

2015夏 SUIJI

● はるかたわしーが参加し安田町を知る
※SUIJIとは、日本インドネシアの農山漁村で展開する6大学協働サービスラーニングプログラム

これからも安田町の美味しい食を発信していきます!



食を追って出会えた人から発見した安田町の魅力!



魅力的な人や食との出会いがたくさんありました

1 我らが強面キーパーソン! 山下 浩文さん (54歳)

出 会 い の き っ か け

えんむすび隊としてははるか安田町へ行った際、昼食中に地域の方へ「安田で何かしたい!食べることが好きだから、食の探究をしたい!」と話す、「浩文さんを頼りたい!」と紹介していただいたのがきっかけでした。普段役場で働く浩文さんは、ユズやお米を栽培している兼業農家でもあります。



なくてはならない頼れる存在!

▶ 私たちのお父さん役

安田(あんだ)の食応援隊のキーパーソンは、紛れもなく浩文さんです。「安田の食を探求したい」と言うと、ローカルな情報をいつも提供していただき、いつも私たちに手を差し伸べてくださいます。浩文さんのおかげで、たくさんの地域の方々と出会うことができました。最初は無口でしかめっ面という強面の印象で話しかけるのが怖かったのですが、勇気を出して話してみると優しく話を聞いてくれたアドバイスをくれたりと懐の深いお父さん的な人でした。そんな浩文さんの魅力は地域でのイベントを大切に作る姿勢。大学と地域を結ぶえんむすび隊やSUJII、地域のマラソン大会や山芋まつりなどには必ずカメラを持って現れます。

活動日誌 10月16日

今日は、味工房じねんで田舎寿司を作る工程を見学し、集落活動センターなかやまで自然薯汁の作り方を習った後、浩文さんのユズ畑にも立ち寄りしました。ちょうど奥さんと収穫しているところで、ヘルメットにゴツい手袋と長靴で完全防護服な姿に最初は驚いたのですが、ユズのトゲを見て「ああ、なるほど」と納得。しかし、普段の役場で働く浩文さんとは雰囲気ガラッと変わっていて、作業服姿もいいなあと感じたことは恥ずかしいから黙っておくことに。聞けば今年の収穫は昨日から始めたそうで、まだ実が緑色のものもあつたが、木全体の3割が熟れたらその木の実を総採りするそう。毎年およそ4トン(コンテナ200箱分)を1か月程で収穫していると聞いたときの衝撃は忘れられません。私なんて、学内のカキの木を剪定を少し体験しただけで首が痛いと感じたのに、シーズン中は休みなく収穫するとは、なんてバワフル…。このお父さんには敵わないと思ったことも胸の中だけに留めておきました。(はるか)

3 真似したい情熱の持ち主 江淵 辰哉さん (28歳)

出 会 い の き っ か け

安田町の消防団員でもある浩文さんに月1の集まりに呼んでいただき、消防団の方とも知り合うことができました。その際、私たちの活動内容を説明すると「山で乳牛を飼っている酪農家がいる」と情報を得ることができ、浩文さんに連れて行っていただきました。



情熱的な若き愛牛家

▶ 愛情深き努力家

江淵辰哉さんは、お母さんと奥さんの3人でホルスタインを40頭ほど飼育する酪農家。その牛舎は、安田駅から車で30分ほど山道を登った峯峯というところにあります。搾ったミルクはひまわり乳業へ出荷。現在、酪農組合には申請すれば月に2回まで別の酪農家に牛舎をらせて休みが取れるヘルパー制度がありますが、辰哉さんはほとんど利用せず毎日自らの手で牛のお世話をこなします。「牛が大好きだから、休みがなくてもこの仕事が続けられる」とおっしゃる姿はどこか自信に満ち溢れていて、とてもかっこよく見えました。

活動日誌 11月20日

素早く、かつ丁寧に掃除と搾乳の作業をこなす辰哉さんのまなざしの優しさと真剣さから、愛情をもって世話をしているのがとても伝わって来ました。お母さんの馨さんは、授精に使うための様々な種の雄牛が掲載されているパンフレットを見せてくださり「この歳になっても学ぶことがいっぱいある」と言って、新しいことを取り入れていくことの楽しさを語ってくださいました。自分の祖母からこういった人生観を聞くことはありませんが、地元を思い出してなんだか懐かしさを感じ、また、自分も社会に出て働くときには、愛情と情熱を持って仕事がかしたいと自分の将来についても考えさせられました。(みきてい)



活動日誌 11月20日

今日はかんばん餅20パックの注文が入り、いつもより大変だったようでした。それでも午前7時にはすべての商品がパック詰めされ、味工房じねんへ出荷されていました。お母さんを訪ねたのは今日で3度目でしたが、いつも同じような時間の流れが心地よいリズムで心身に染み渡ってきます。時代の流れの中で変わっていくものと変わらないもの。どちらが欠けてもつまらなくて寂しいものだと思います。そして、83年を生きてきた静恵さんの「経験じゃ。何度も何度もやらな。失敗もある。」という言葉が胸の奥深いところに刺さりました。「食」を追いかけて知ることができた静恵さんの人生観。私は、これから幾度となくこの言葉に助けられることでしょう。(はるか)

2 深い人生観から学ぶ 山下 静恵さん (83歳)

出 会 い の き っ か け

私たちの活動のキーパーソンである浩文さんと出会った日に、「まずはどんな活動ができるのか、うちを取材しに来たらいいよ。」と紹介していただいたのが浩文さんのお母さんである静恵さんでした。そして、その出会いの一週間後に取材することとなりました。

▶ 働き者のお母さん

山下静恵さんは安田町の隣に位置する北川村出身。毎朝3時頃に起床し、調理場でおくどを使ってもち米を蒸すことから1日が始まります。赤飯を作るときには、色付けを良くするために前日から小豆の煮汁に浸けておくことも忘れません。静恵さんの作る赤飯は塩加減が最高だと地域の人からも評判で、干し芋を原料にしたかんばん餅に至っては5歳の女の子の好物であるくらい、年齢問わず知る地域の伝統の味となっています。「家で米はあるし、なんか働くことしたらええが。」と始めた毎朝の調理で地域の人々の心と胃袋をがっちりつかんでいます。



毎朝3時起きのおくど使い

活動日誌 12月3日

あか牛に会える!と思いワクワクする一方で、初めてお世話になる智里さんに、人見知りな私はかなり緊張していました。まあ、善は急げと可奈子さん(智里さんの娘さん)の車に乗って細い道をどんどん進み到着。車から降りて牛舎を見るとこつちをのぞき込んでいるたくさんの牛に圧倒され、そんなこんなでガチガチの私を知ってか知らずか、智里さんはユーモアたっぷりに話しかけてくださり、少しずつ私の緊張もほぐれてきました。智里さんは、「今は牛のバブル期やけんね、はよう卒業して牛育てたらい」と語って下さいました。詳しくお話を聞いてみると、昔に比べて牛の値段が高騰しているのと、補助制度があるそう。そのほかにも興味深い話をいくつもされ、高知大学農学部にもあか牛がいて情報はあはずなのに、私はこのことについてまったく知らなかったと実感。情報はたくさん溢れているがそのままでは意味がない、情報は自分からつかまないといけないのだ、と智里さんから学びました。(わっしー)

4 土佐あか牛を支える玄人 中野 智里さん (57歳)

出 会 い の き っ か け

浩文さんに「安田に牛(ホルスタイン)を飼っている人がいると思わなかった。」と言うと「和牛もおるよ。」と問い合わせ先を教えていただいたのが智里さんでした。取材日を交渉し、取材をすることに成功しました。

▶ 穏やかに燃え盛る経営人

中野智里さんは約280頭の和牛を飼育しており、黒毛和牛だけでなくあか毛和牛の出荷にも力を入れています。以前は、ほとんど黒毛和牛を飼育していたという智里さん。あか牛に力を入れている理由を聞くと、「昔はあか牛の価値が低かったが、今は上がってきた。県でも力を入れている。」とのこと。智里さんは安田町の行政と提携しており、智里さんのあか牛はふるさと納税の返礼品となっています。「人よりもちょっとでも先を読んで、常に先手先手を考えて打つ。情報を集めるのも自分の経営努力よね」と穏やかに、しかし、力強く語ってくださった智里さん。その瞳の奥には確かな自信にみまざる光が見えました。



リアルな経営を学ぶ

5 愛情一本、山の上のオクラ

横田 信次さん (59歳)

出 会 い の き っ か け

信次さんは元々はかたとわっしーがSUIIプログラムでお世話になった農家さんでした。野菜の取材を計画した際に浩文さんへ相談すると「今の時期やったらオクラがえいね。」と快諾していただき、取材をすることとなりました。

▶ 追いかける父の背中

横田信次さんは、奥さんと二人でオクラを栽培しています。信次さんのお父さんから受け継いだ畑で天候や病害虫に悩まされながらも栽培方法を試行錯誤し、休みなく働く毎日。今のところ後継者はいないようですが、「僕が動けるうちはやる。親父は亡くなるその日の朝もオクラを収穫していた。それこそまさに生涯現役よね」と、自分もお父さんと同じようにオクラ畑を守っていく覚悟を語っていただきました。



人生設計に驚き!

活動日誌 7月18日

以前、授業で横田さんのオクラ収穫をお手伝いさせてもらったことがあり、一年ぶりのオクラ畑に胸を躍らせていました。段々畑に生い茂ったオクラと澄み切った青い空、真っ白な雲のコントラストがやはり壮観。この素晴らしい畑を手入れするのにいったいどれだけの労力が必要なのだろう? 私なら三日坊主になる自信があります。横田さんの育てたオクラは味が濃く粘りもあって、とてもおいしく、ミカン農家だった私の祖父が、「丹精込めて、手間も愛情もかけんと美味しくならん」と言っていたことを思い出しました。畑仕事は私達が実習で2、3時間するだけでも息が上がる重労働。それを毎日欠かさない。「やらなどうしようもない」なんて横田さんは仰っていたけど、深い愛情や愛着がなければ続けることはできないと思いました。(わっしー)

7 食文化を学ぶ!

中芸軍鶏組合安田場所

出 会 い の き っ か け

浩文さんからいきなり「安田の食には本軍鶏もあるけど、取材したいか?」と連絡をうけ、「闘鶏ってなんだ!軍鶏ってなんだ!ぜひとも行きたい!」と好奇心に駆られ、取材をすることになりました。

▶ 闘鶏と食文化

自身で軍鶏を育てている西山杉雄さんに話を伺うと、「闘鶏は時代が変わっても文化として残っちゃう。悪いものやったら、やまっちゃう。」と言われ、お父さん方をそんなに虜にしている闘鶏の魅力とはいったい何だろう?と疑問を持ちました。「人間はオーナーやき。鶏に貸せる力はすべて貸しやる。その鶏の性質を見極めるのが大切よね。」と目を輝かせて言う杉雄さん。掛け合わせ種によって鶏の性質が異なり、たとえ同じ親だったとしてもどんな子ができるかは未知の世界。そして最後は自身の手で軍鶏をさばくのだから。「友だち2、3人で集まって家でさばいて鍋にしていた。みんなが喜ぶからそれ良い。」丹精込めて育てた軍鶏を最後まで責任をもってお世話するのが、闘鶏の一つの文化なのです。



負けたら、シャモ鍋!



活動日誌 12月18日

静かな小屋の中にはずらりと並んだ逆さまの籠と鶏たちが闊うであろう丸く仕切られた空間。次第に、軍鶏を腕に抱えて地域の方々がやってきました。私はまず、初めて見る軍鶏の立ち姿に驚きました。ニワトリより少し大きいくらいを予想していたのですが、私の腰ほどの高さがありそう。なにより、脚が太くて長い!いかにも強そうです。闘鶏自体は激しく、少し痛々しい場面も見られたのですが、それを取り囲んでいる地域の方々は和やかで楽しそうでした。この闘鶏場は地域住民と顔を合わせる場としても大きな役割を果たしているように感じました。(みきてい)

活動日誌 6月12日

働くお母さんが、とにかく元気で若々しい!という印象が強に残りました。こんな方々が作っているのだから、お寿司やお弁当が美味しくないわけがないと心から思います。そして、同時進行で次々と調理する手際の良さには目が回ってしまいました。一つ一つの品に食材の持ち味を感じる輝きがあり、色とりどりの田舎寿司は、もはや芸術作品。また、私はお寿司のネタにリュウキュウやミョウガ、コンニャクを使うなんて、初めて見たときは驚いてしまいました。それは、この土地でとれた新鮮な食材からできた風土の味であり、とてもユニークな食文化だと思います。そして、なんとと言っても美味しいのが一番の魅力でしょう。(はるか)

6 食べた〜い! 絶品、郷土料理

味工房じねん(地域産品販売所) 営業時間/7:00~15:00(土日祝16:00) 定休日/第3木曜日

出 会 い の き っ か け

私たち全員が田舎寿司や血鉢料理に興味があり、浩文さんに相談をしたことがきっかけで紹介していただきました。静恵さんが赤飯などを出荷するところでもあるので場所は知っていましたが、この取材で厨房の様子を知ることができました。

▶ 地域の伝統の味

味工房じねんの魅力は働いているお母さん方の明るく優しい心と地域の人々とのつながりです。午前4時頃から午後8時頃まで立ちっぱなしで調理を続け、次の日の仕込みまで行う中でも、食べる人のことを考えながら真心を込めて丁寧に仕事をされています。例えば、アユの獲れる時期になると釣人が片手で竿を持ちながら手軽に食事できるようにビッグサイズのいなり寿司を用意したり、弁当を毎日買いに来る人が飽きないように常に新しいメニューと栄養バランスを考えています。地域住民とのつながりも深く、冠婚葬祭などの行事の際に家で使用していたまな板やたらい、大皿などをじねんへ寄付する人もいます。



地域の食と人を繋ぐ架け橋

これまでの活動を振り返って 皆さんに伝えたいこと

私たちが、この1年活動をしてきて今一番感じていることは、素敵な人々に会い、たくさんの方々に支えられてきたという感謝の気持ちです。一つ一つの出会いが奇跡のようで、ほんの少しでも何かがずれていたら、出会えなかった人・ものが組み合わさって私たちだけの足跡を残してきました。仲間との活動を通して、自分一人では決して得ることができなかった学びや感情、出会いの数々は私たちの財産です。小さなプロジェクトを立ち上げて9か月が経ち、時には自分の内にある気持ちや考えをうまく言葉に表せず、もどかしい思いに悩まされました。数少ないメンバーとのスケジュールが合わなくて、この先一人でやっていくしかないんじゃないかと不安な日々もありました。そして、安田

町へ向かう電車の中ではいつも「本当に地域に入って良いのだろうか、どれほどの人に迷惑をかけているのだろうか」と、不安で不安で仕方ありませんでした。けれども、安田町には会いたい地域の人々がいて、見たい景色があって、失いたくない人とのつながりがありました。だから、ただひたすらに、自分たちができることをがむしゃらにやってきました。まだまだ学びの途中ですが、ご縁があって安田町の支援を受け、これまでの活動内容をまとめた冊子を作ることができました。この冊子を手にとってくださった「学生の地域での活動」に興味がある方やキャンパスの外で活動がしたい!学生団体を立ち上げてみたい!と考えている方にとって、少しでも私たちの軌跡が参考になれば幸いです。ぜひ、みなさんも好きなことを見つけてください。そして、今しかない学びを、今しかない出会いを、真剣に、がむしゃらに楽しみましょう!!



えんむすび隊(自然薯堀り) えんむすび隊(主催:高知大学リエゾンオフィス、コラボレーション:サポーターパーク)は、高知県の様々な中山間地域に入るワンテイツアーを実施しています。

活動日誌 12月4日

朝の九時ごろ、えんむすび隊を乗せたバスが集落活動センターなかやまに到着し、約二十名の学生が統々とバスから降りてきました。

荷物を置いて一休み...ではなく、その足で自然薯の畑へ。今回は集落センターから徒歩約十分、味工房じねんの目の前にある畑が目的地でした。あれよあれよという間に、自然薯の収穫が始まります。長い自然薯を傷つけないように掘り起こすのはもう大変。しかし、折ってしまえばその商品価値は半分から三分の一に下がってしまいます。学生たちは細心の注意をはらい、おぼつけない手つきながらも丁寧に作業を続けます。中山を元気にする会の方々は流石の手つき!あつという間に自然薯が顔を出します。まつすくに伸びた形の良い自然薯を掘り起こすたびに、えんむすび隊からも、中山を元気にする会からも歓声が上がります。温かい雰囲気や畑を包み込みました。

朝から心配されていた雨がほつぽつと降り出したところ、自然薯は集落活動センターに持ち帰って洗ってひげ根を取り、販売できる状態に近づけます。廊下一面にブルーシートを敷き、その上に敷き詰められた自然薯の数は庄巻のおよそ百五十本!!なかやま山芋まつりで売られるのを想像しながら、時間の許す限りみんなでひげ根を取っていました。(わっしー)

高知大学 えんむすび隊 × 安田町





地域でenjoy!
安田(あんた)の食応援隊
活動記



さあ、次は何を
しようかな



〈協力〉

安田町の地域の皆さん
安田町役場 総務課・経済建設課
安田町役場中山支所 山下浩文さん
高知大学地域連携推進センター大学派遣地域コーディネーター 赤池慎吾先生
高知大学コラボレーションサポートパーク
集落活動センターなかやま 横田光貴さん

〈お問い合わせ〉

高知大学 コラボレーション・サポート・パーク
〒780-8520 高知県高知市曙町2丁目5番1号 IKUS2階
TEL:088-844-8932 FAX:088-844-8948
MAIL:cobo@kochi-u.ac.jp

この冊子は平成28年度安田町学生地域活動支援事業費で作成しました。
(平成28年度高知大学コラボ考房プロジェクト採択団体 安田(あんた)の食応援隊)