

2018年06月04日

## 小樽商科や帯広畜産と経営統合する北見工大、 新学長が描く未来

鈴木聡一郎学長インタビュー

シェア ツイート いいね! 0 G+ 1 5 ★クリップ



鈴木聡一郎学長

北見工業大学は5月29日、小樽商科大学、帯広畜産大学と経営統合の合意を発表した。寒冷地工学など特色を生かしたまま、合理化や強力な地域貢献が進む見込みだ。着任早々、大改革を率いることになった鈴木聡一郎学長は「認められるには改革を早くする必要がある。地方大学は安穩としてられない」と強調する。

—共に地域の中小規模の単科大学で分野は補完的。統合の話は急進展したようですね。

「地域貢献の大学の教育・研究をどのように守るかを昨年度末に事務局長、次いで学長が協議してきた。現在の『3国立大学法人3大学』から、2022年度に北海道連合大学機構（仮称）を置いた『1国立大学法人3大学』になる計画だ」

「運営の効率化、質の高い受験生の確保、各種活動の幅の拡大が期待できる。大型プロジェクトも本学だけでは限界があるが、商・農・工3大学の密接な連携で魅力的になる」

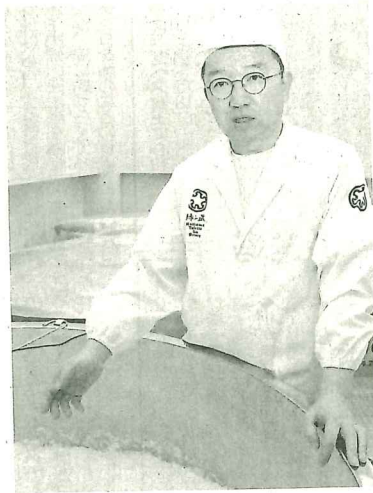
—17年度実施の全学再編も、工学教育改革の先進です。

「伝統的な分野縦割りを、地球環境工学科と地域未来デザイン工学科の2学科に変えた。学生は共通カリキュラムで視野を広くした上で、エネルギーや社会インフラなど計8コースから選択して専門性を高める。基盤的、学際的な学びを両立させる仕組みだ」

—平昌五輪で“カーリングの北見”が全国に浸透しました。

「私が立ち上げた本学冬季スポーツ科学研究推進センターは、カーリングとアルペンスキーの工学研究を行う他大学にないものだ。試合データを収集・解析するカーリングの戦術支援システムは、『LS北見』のチームが活用している。日本人の骨格に合ったスキーブーツも実用化した。企業連携はさらに強化したい」

（聞き手・山本佳世子）



### 酒造り上川活性化誓う

大雪山系の伏流水と道産酒米で仕込む日本酒を造る「緑丘蔵」(上川町)で杜氏の務める。道内で戦後初めて誕生した酒蔵から町おこしを図る。

小学2年の誕生日に工具を

## 顔

■ 上川大雪酒造「緑丘蔵」杜氏 川端 慎治 さん 48 (上川町)

アルバイト先の日本料理店で振る舞われた賄いの一杯が酒造りにいざなった。

大学を中退して約20年間、石川や山形などの酒蔵で修業。道内での酒造りを模索していた2016年、材料にこだわる日本酒で地方創生を目指す上川大雪酒造の塚原敏夫社長(50)から、杜氏として招かれた。製造を中止していた三重県四日市市の酒蔵を移転させる前例のない計画に半信半疑だったが、「職人が造りたい酒が造れる」と受けた。

昨年9月に本格的に醸造を始めた。生産量は年間一升瓶3万4千本相当で、道内一の「男山」(旭川市)の1割にも満たない。町内の旅館や酒店など、でしか手に入らず、希少価値の高さに注目が集まる。

地場産品を販売するマルシ

エが今年10月、敷地内に完成予定で、近隣の層雲峡温泉とも連携し、観光客の呼び込みを狙う。「上川町には魅力がまだまだ眠っている。日本酒造りを通して、町おこしに貢

献したい」と意欲的だ。(井上健人)

小樽市出身。金満酒造(新十津川町)の杜氏時代、全国新酒鑑評会の審査を受賞。



### 私の1冊

柳宗悦著 「手仕事の日本」

日本酒に興味を持ち始めた当時、インターネットで、書店で、職人や職人に関する書籍を探して勉強しました。美術評論家で思想家の柳宗悦が、陶芸や茶道など日本の民芸を紹介する中で、職人の手仕事を評価しています。

「用の美」という言葉が、美と実用は背くことなく、職人が無心で作るからこそ素晴らしいものだ、と教えてくれました。私がこだわる、料理の味を邪魔しない、ついつい飲んでしまう「飲まさる酒」にも通じます。本書はまさに、酒造りの原点です。