




報道発表資料の配付日時 4月25日(木) 15時00分

発表項目 (行事名)	 <b>ほっかいどう未来チャレンジ基金</b> <b>「みらチャレ通信」Vol.19の発行について</b>		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	
概 要	<p>未来や世界を見据え、チャレンジ精神にあふれ、優れた能力を持つ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.19を発行しました。</p> <p>■掲載内容</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・帰国した留学生からのメッセージ (服部さん)</li> <li>・現在、渡航中の留学生達の活動報告 <ul style="list-style-type: none"> <li>学生留学コース：伊藤さん、立岩さん、林さん、星野さん</li> <li>スポーツコース：梅村さん、田中さん</li> <li>文化芸術コース：鴻野さん</li> <li>未来の匠コース：今村さん</li> </ul> </li> </ul> <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	ほっかいどう未来チャレンジ基金 公式Facebook「みらチャレ」  <a href="https://m.facebook.com/mirachalle/">https://m.facebook.com/mirachalle/</a>  公式Facebookページ みらチャレ 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。		
報道(取材)に当たってのお願い	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たくので、積極的な報道にご協力よろしく申し上げます。		
他のクラブとの関係	同時配付 (場所) 同時レク		
担 当 (連絡先)	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)		

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！4月末時点で、第2期生は2名が帰国し、7名が海外留学中です！

## 3月に帰国した第2期生服部さんからメッセージをいただきました

平成30年9月から6か月間、イタリアの料理学校とレストランでのインターンシップを通してスローフードを学んだ服部大地さんから、今後の展望などについてメッセージをいただきました。

### ■海外での活動内容

料理学校では、フィレンツェで活躍するシェフのもとで、イタリア国内の幅広い地域の料理を学びました。インターンシップでは、トスカーナ州のルッカに位置し、季節の野菜の色を使ったパスタや天然酵母で作った自家製パンなど、地元の素材を生かした料理をシーズンごとに提供している「Punto」というレストランで研修しました。



### ■今後の展望

スローフードの本場で培った技術や学んだ食文化の知識を活かし、地域に馴染む新たなメニュー開発やジビエ料理を提供するとともに、北海道を離れたことで感じた道産食材の素晴らしさを、日本人だけでなく海外の人にもPRしたいと考えています。



### ■応援していただいた皆様へ

皆様のご支援をいただけたことで、料理人として技術を高めることができ、感謝申し上げます。また、遠いイタリアで北海道の素晴らしさを改めて感じたことで、北海道の発展に貢献したい気持ちをより強く持つことができました。これからの活動こそが本番なので、今後ともよろしくお願ひいたします。

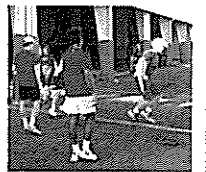
## 留学生たちの活動状況

### 学生留学コース

#### 第2期生 伊藤 昂 さん アメリカ、オーストラリア、オランダ ～スポーツビジネスを学び、北海道のテニス界の国際化に貢献～

テニスの国際大会が開催されるアメリカ、オーストラリア、オランダの3か国に、10月から10か月間留学中。

IMG ACADEMYのトレーニングジムには、最新の設備や専門スタッフが配置されており、ジュニアアスリートは筋力を生かして動作のスピードや敏しょう性を鍛えるトレーニングをしていました。日本でもフィジカル系のトレーニングは普及しつつありますが、本当に「使える」身体を作るまでにはなっていないのが現状だと感じています。



#### 第2期生 立岩 文武 さん オーストラリア (タスマニア) ～大規模農業の手法を学び、北海道農業の持続を目指す～

大規模農業が進んだオーストラリアタスマニア州に、9月から10か月間留学中。

3月からタスマニア大学での授業が本格的に始まりました。私は、農業や化学等の授業を受講しており、作物を育てるために必要となる全般的な知識やオーストラリアの農業システム、有機無機化学について勉強しています。また、実験では無とトマトの施肥に対する反応を観察していますが、2月上旬までインターンシップをしていた研究機関で学んだ肥料に関する知識を活かしながら取り組んでいます。



#### 第2期生 林 泰佑 さん フィンランド (エスポー) ～木造建築技術を学び、海外との架け橋となる建築家を目指す～

森林環境が北海道と似たフィンランドで、9月から1年間、アアルト大学のウッドプログラムを受講。

駅待合室の建築プロジェクトでは、基礎、柱、梁、屋根の接合部のデザインについてグループで検討しています。建築設計の際、構造、環境、意匠の面で、予想できることや理屈で分かることもありますが、私は実務経験が無いので、その根拠を上手く説明できず、他メンバーに賛同してもらえないこともありましたが、留学中に学んできたことを改めて思い起こし、期限内に完成できるように頑張っていこうと思います。



#### 第2期生 星野 愛花里さん キルギス (ビシュケク) ～種子生産やその輸出入を学び、北海道農業との連携を目指す～

種子ビジネスの発展が期待されるキルギスに、12月から1年間留学中。

3月より、キルギス東部の農村にある「インククリ有機農業協同組合」でインターンシップをしています。現地の行政当局の農業担当者から村の統計データをいただき、現状について把握することができました。また、村ではドイツ国際協力公社のプロジェクトにより最近まで輸出作物を作っていましたが、プロジェクト終了後は輸出先が無くなり、国内にも販売先が無いとのこと。この村では今後、キルギスの強みを生かせる農作物選びと販路確保が必要とされています。



**第2期生 梅村 拓未さん ドイツ (ハイデルベルク)**

～バルシューレを学び、子どもの運動課題を解決～

バルシューレの創設元ハイデルベルク大学で、7月から11か月間研修中。

今月は7歳～8歳の子どもたち6人に対してバルシューレを指導しましたが、彼らはボールを扱う能力が高く、その点も考慮してメニューを考える必要がありました。留学中に学んだことを活かし、子どもたちが自ら考え動き、また楽しさも感じられる、ボール感覚が求められるメニューを作り、実施しました。ドイツで学んだ、子どもが飽きずに楽しみながらバルシューレに取り組めるメニューの作り方は、北海道でも同様に実践していけると考えています。



**第2期生田中 怜恵子さん ニュージーランド (クライストチャーチ)**

～本場でラグビーを学び、道内女子ラグビーの発展に貢献～

ラグビーの本場で、3月から6か月間、指導者と選手双方の立場からラグビープログラムに参加。

渡航して1か月が経ち、今では選手たちとも上手くコミュニケーションがとれています。選手たちが練習内容に対して何を感じながら取り組んでいるのか等に注目しながら、選手としてプレーに参加しつつ、指導方法を学んでいます。また、現地で世話になっている方にラグビー関係者を紹介していただき、ネットワーク構築も進めています。経験豊富な多くの指導者と知り合うことができ、実際に指導の場面を見学し、様々な学びを得ました。



**文化芸術コース**

**第2期生 鴻野 祐さん フィンランド (エスポーほか)**  
～「木」を深く学び、デザイナーとしてまちづくりに貢献～

森林環境が北海道と似たフィンランドで、7月から1年間、現地リサーチとアアルト大学のウッドプログラムを受講。

授業では、ゲストとして世界中から建築家が呼ばれ、彼らが設計した建築について学ぶ講義や、建築に使われている素材についてリサーチ、プレゼンする講義を受けています。ゲストの話は毎回興味深く、アメリカの大学教授のトイレについての授業は、主にLGBTと関連させた講義内容でしたが、多様化していく社会で、私たちが今後どのように建物のあり方を提案していくべきか、考えさせられる内容でした。



**未来の匠コース**

**第2期生 今村 直史さん ニュージーランド (マルボロ)**  
～ブドウの栽培技術を磨き、北海道を一大ワイン産地に～

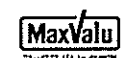
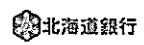
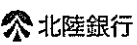
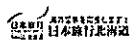
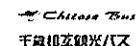
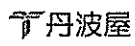
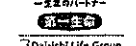
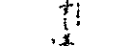
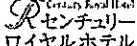
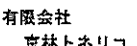
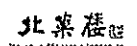
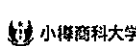
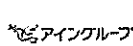
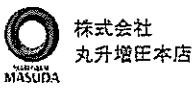
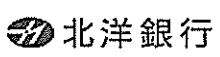
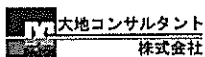
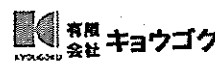
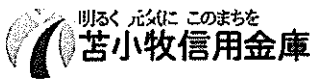
ワイン用ブドウを栽培する現地ワイナリーで、11月から5か月間、北海道で未確立の栽培技術を修得。

研修中は季節外れの雪や雨不足による渇水等、異常気象でしたが、そのような状況下でブドウの生育を萌芽期から収穫期まで経験できたことに喜びを感じています。また、多くのワイン生産者から様々なことを学び、自分の中に技術や経験を蓄積できましたが、それと同等に、人のつながりや、技術・経験を共有することも大事だと痛感しました。帰国後は、NZで蓄積した経験を、北海道のワイン関係者全体の知識として共有していきたいと考えております。



**応援パートナーの皆様**

(平成31年4月現在・敬称略)



有末 真哉 石川 諭史 遠藤 光二 小黑 敬三 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