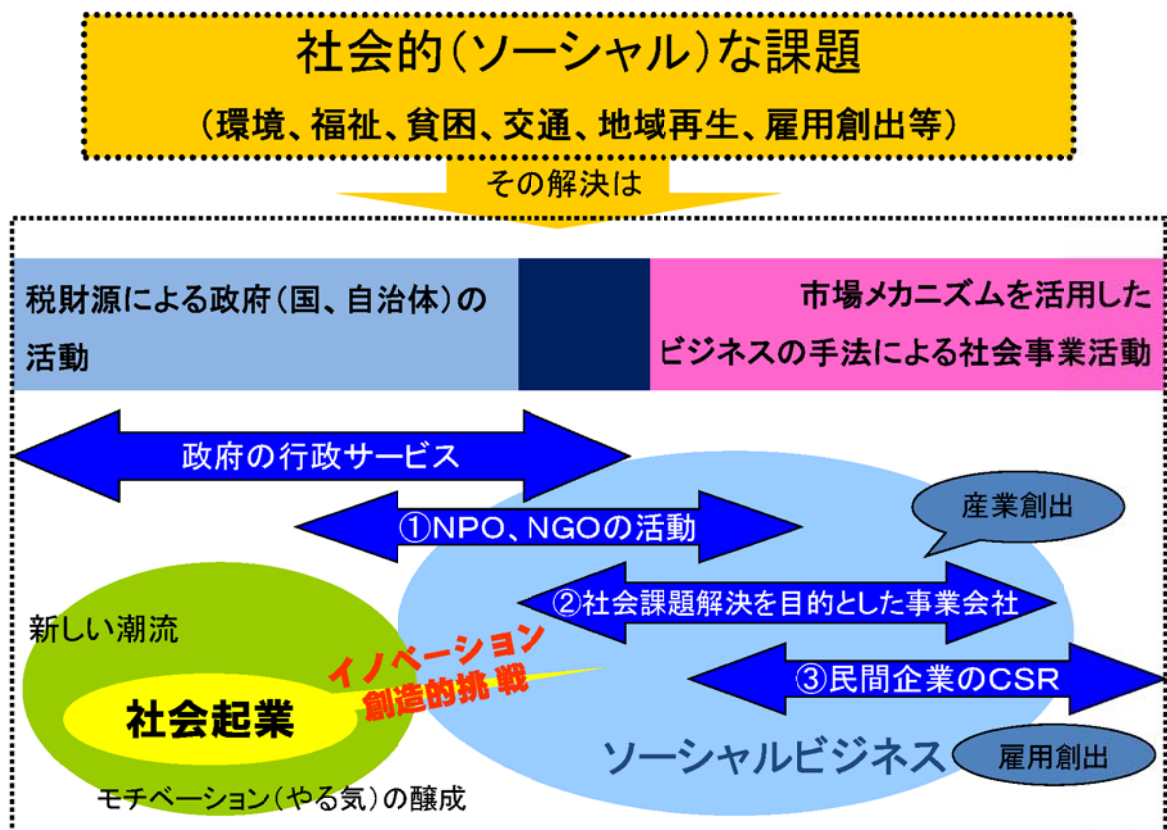


ソーシャル・ビジネスを地域の活力に -釧路地域の挑戦-

2010年10月26日
釧路公立大学 小磯修二

ソーシャル・ビジネス(社会的企業・社会起業)による地域の活性化

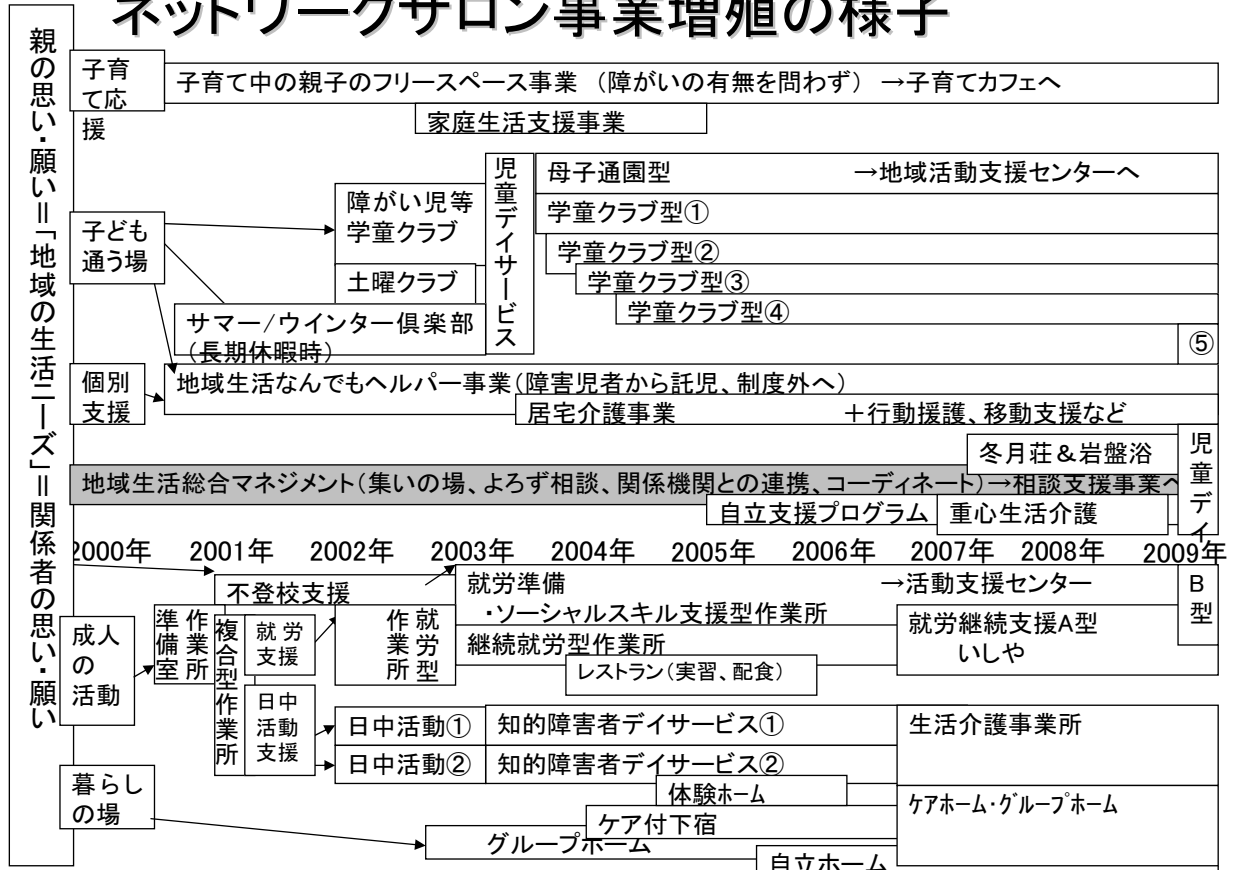


釧路地域の挑戦①

NPO法人地域生活支援ネットワーク サロンの取り組み —増殖・進化するNPO—

日置真世氏作成

ネットワークサロン事業増殖の様子



地域福祉で雇用を創出

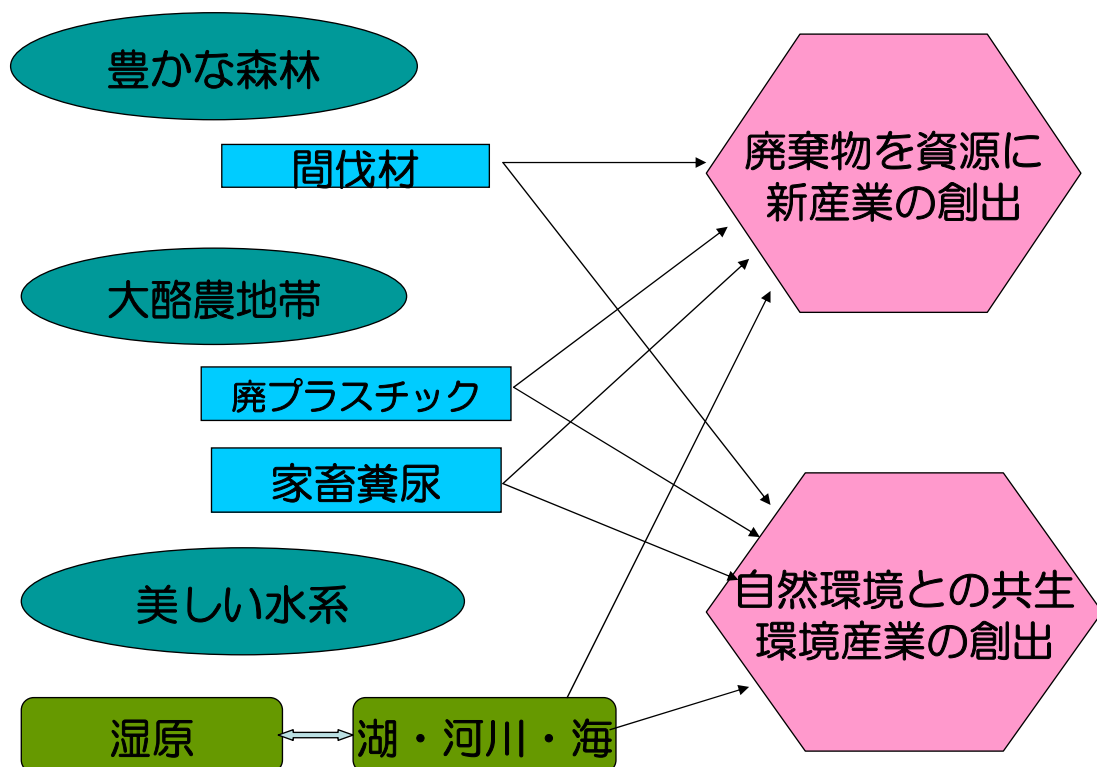
- 2009年度事業収入4億円、職員130人
- たまり場機能がニーズを引き出し、それに必要なサービスを提供し、事業と雇用を新たに創出
- 地域社会のライフスタイルに合わせた柔軟な勤労システム
- 就労支援活動への展開(障害者就労支援、生活保護自立支援、起業支援、PS(パーソナル・サポート)モデル事業)
- 自力で雇用を生み出した経験を、地域主体の創造的な雇用創出システムへ(ソーシャル・イノベーション)

釧路地域の挑戦②

環境問題の解決と自力での雇用創出を目指して
一カムイ・エンジニアリング(株)の取り組み一

カムイ・エンジニアリング(株)

- 2年間の産官学連携による釧路公立大学のゼロエミッション研究会の活動を経て、2002年4月に環境ベンチャーとして設立
- 地域の環境問題を解決しながら、自力での産業、雇用創出につなげることを目標
- 起業による社会的な課題解決(廃棄物の資源化、新規雇用の実現)
- 初期投資型起業の課題(資金、新規市場の開拓、大手資本との競争)



起業型ソーシャル・ビジネスの経験から

- 産学官連携による起業: 技術発からニーズ発へ、地方型の産官学連携の取り組み
- 市場規模の拡大と、大手企業の進出
- 初期投資の大きさ: 長期的な資金支援の必要性
- 「環境に配慮した商品であれば、少し高くても買いますか?」: 多くの人がイエス。実際には安い商品の方が売れる現実。
- 企業のCSRへの着実な取り組みによる市場拡大
- 経済のメカニズムに組み込むことが大切。(ソーシャル・イノベーション)

釧路地域の挑戦③

大企業を地域の活性化に
—CSRと地域社会との共生—

スマートな鮮魚流通フォーラム 釧路

よりスマートな鮮魚流通と 水産都市釧路の活性化



釧路名産である魚の魅力と価値を高め、また消費を拡大することで地域経済の活性化を図ることを目的としてスマートな鮮魚流通フォーラム釧路を開催します。

魚食文化を拡大するためには、釧路のおいしい魚とその情報を消費の最前線にある飲食業に届け、美味しく調理してもらい、最終消費者である世界中のお客様に美味しく食べてもらう仕組みを作ることが重要であると考えます。飲食業が安心して地元の鮮魚をお客様へ提供するためには、釧路の魚は安心・安全であることを支える取り組み、鮮魚の品質を維持する物流、釧路と市場、消費地を結ぶ情報共有の仕組みは欠かせません。

今回のフォーラムでは、地域経済の発展の観点から魚食文化を支えるための取り組み、魚食文化の最前線である飲食業の思い、新鮮な鮮魚流通を支える最新の物流の仕組み、またこれらをつなぐネットワークと情報共有を支える情報技術の視点から、様々な情報の提供と意見交換ができればと思っています。

と き : 平成22年6月8日(火)
午後1時30分～午後4時30分

と ころ : 釧路公立大学1階 第1会議室
(釧路市芦野4丁目1番1号)

<プログラム>
ご挨拶 釧路市長 蝦名 大也 氏
基調講演 「魚食の魅力・価値を地域経済の発展に「食の安心・安全の視点から」
釧路公立大学学長 地域経済研究センター長 小磯 修二
特別講演 「飲食業から見た魚食文化と鮮魚流通」 築地魚河岸三代目 干秋店主 小川 賢一 氏
《築地物語》1956年、東京築地に仲卸の三代目として生まれ、高校卒業後にアメリカへ留学留学、帰国後は家業を継ぎ、築地市場の仲卸に、仲卸引渡後の現在は、映画化もされ話題となった漫画『築地魚河岸三代目』の監督や、築地場外市場で「魚河岸三代目 干秋」「干秋はなれ」を経営

講演 「地域と消費者を結ぶ「高速高鮮度物流」」 ANAロジスティクスS(株) 山本 義彦 氏
講演 「地域と消費者を結ぶ「情報共有と発信」」 日本アイ・ピー・エム(株) 久保田 和孝 氏
討論会

ご招待：参加無料
当セミナーは事前登録制となっております。
eメールまたはFAXにてお申し込み下さい。

※講師、テーマなどは事前の予告なく変更させていただく場合がございます。あらかじめご了承くださいませ。

主催：釧路公立大学地域経済研究センター・日本アイ・ピー・エム株式会社
協賛：釧路市

釧路 各 報 道 平成22年(2010年)6月8日(水曜日) 第2

鮮魚流通フォーラム

「食」と高速物流不可欠

鮮度保持 安心安全の証明大切

「食の安心・安全」が求められる中、新鮮な魚を消費者に届けるには、高速物流が不可欠であることが、鮮魚流通フォーラムで明らかになった。地元産の魚を安心して食べてもらうためには、鮮魚の品質を維持する物流、消費地を結ぶ情報共有の仕組みが重要であることが、基調講演で明らかになった。

基調講演「魚食の魅力・価値を地域経済の発展に「食の安心・安全の視点から」」を基調講演した小磯学長は、魚食文化の拡大には、魚の魅力を伝えることが重要であるとし、魚食文化の最前線である飲食業の思い、新鮮な鮮魚流通を支える最新の物流の仕組み、またこれらをつなぐネットワークと情報共有を支える情報技術の視点から、様々な情報の提供と意見交換ができればと思っています。

特別講演「飲食業から見た魚食文化と鮮魚流通」を基調講演した小川賢一氏は、1956年、東京築地に仲卸の三代目として生まれ、高校卒業後にアメリカへ留学留学、帰国後は家業を継ぎ、築地市場の仲卸に、仲卸引渡後の現在は、映画化もされ話題となった漫画『築地魚河岸三代目』の監督や、築地場外市場で「魚河岸三代目 干秋」「干秋はなれ」を経営

講演「地域と消費者を結ぶ「高速高鮮度物流」」を基調講演した山本義彦氏は、鮮魚の品質を維持する物流、消費地を結ぶ情報共有の仕組みが重要であるとし、魚食文化の最前線である飲食業の思い、新鮮な鮮魚流通を支える最新の物流の仕組み、またこれらをつなぐネットワークと情報共有を支える情報技術の視点から、様々な情報の提供と意見交換ができればと思っています。

講演「地域と消費者を結ぶ「情報共有と発信」」を基調講演した久保田和孝氏は、魚食文化の拡大には、魚の魅力を伝えることが重要であるとし、魚食文化の最前線である飲食業の思い、新鮮な鮮魚流通を支える最新の物流の仕組み、またこれらをつなぐネットワークと情報共有を支える情報技術の視点から、様々な情報の提供と意見交換ができればと思っています。

釧路名産である魚の魅力と価値を高め、国内外への消費 を拡大する機会を増やし、地域経済の活性化を図る

