







令和4年1月27日

高知工科大学校友会による在学生への支援 〜第2弾 Valentine's Day企画〜

2月3日(木)、高知工科大学校友会による在学生への生活物資支援第2弾「Valentine's Day企画」を実施します。

【注目ポイント】

- ・今回は、高知県内企業の協力を得て高知県産品を中心に在学生の食生活を支援します。
- ・協賛企業:黒潮町缶詰製作所から缶詰と土佐山田ショッピングセンターから高知県産コシヒカリなど
- ・バレンタインチョコもプレゼントします。また、新型コロナウイルス感染症対策としてマスク(30枚入り)も提供します。
- ・高知工科大学を卒業した教職員が、後輩学生に気持ちを込めて手渡しします。

高知工科大学校友会は、在学生の勉学活動や課外活動の活性化を支援しています。例年、よさこい祭り、大学祭、卒業記念行事などの実施に対して様々な支援をしております。

2020年には、新型コロナウイルス感染症の拡大の継続により、遠隔 授業に必要な物品購入のために2,500万円を寄付し、在学生の学 習環境の充実に貢献しました。

昨年の12月には、学生支援企画第一弾として、クリスマスグッズなどを 配布しました。



開催概要

日時:2022年2月3日(木) 12:30-13:30

場所:高知工科大学香美キャンパス 本館事務局前(香美市土佐山田町宮ノ口185)

および永国寺キャンパス教育研究棟A棟201教室(高知市永国寺町2番22号)

配布内容:

黒潮町缶詰製作所の缶詰2種類、高知県産コシヒカリ2kg、バレンタインチョコ、マスク(30枚入り)など850セット

※取材いただける場合は、校友会事務局のある香美キャンパスまでお越しください。

高知工科大学校友会とは:

すべての学生の「今」と「未来」のために校友会は何ができるのか?この問いにこたえるために、「在学生を支援する後援会」と「卒業生を支援する同窓会」を統合して、2018年11月に「高知工科大学校友会」を設立しました。

校友会は、学生生活、課外活動、入学・卒業、会員交流、地域交流、大学連携の6つの支援目標をかかげ、高知工科大学の会員の皆様とともに入学後から卒業後までも一貫して「工科大生」の様々な活動を支援し、誇りある大学づくりに貢献しております。



【本リリースに関するお問い合わせ先】

■高知工科大学 入試・広報課(広報担当)岡花・石川

TEL.0887-53-1080

E-mail: kouhou@ml.kochi-tech.ac.jp

■高知工科大学校友会 入野·植野 TEL.0887-57-2745

E-mail:alumni@kochi-tech.ac.jp

高知工科大学校友会 ホームページ



高知工科大学 校友会

KUT ALUMNI ASSOCIATION

在学生支援事業 第2弾

Valentine's Day Æ



高知工科大学校友会

少し気の早いバレンタインデープレゼント♡

校友会の在学生支援事業第2弾は「高知県産品」で在学生の食生活を応援しようと県内企業とコラボ!土佐山田ショッピングセンター「Value」様からはおいしい県産米2kg、黒潮町缶詰製作所様からは健康に配慮した缶詰のプレゼントにご協力いただきました。

寒さが厳しいこの季節に、校友会は皆さんの食生活の安定に貢献できることを大変誇らしく思うとともに、今回の企画に協賛いただきました企業様に心から感謝申し上げます。

高知工科大学校友会 会長 福見寛重



学生支援事業第3弾の情報は、校友会LINE 公式アカウントからお届けします

友だち追加はこちらから➡



土佐山田ショッピングセンターと 黒潮町缶詰製作所の活動は 裏面をご覧ください。



Value

「三愛主義」 食べる人、つくる人、売る人、 関わる全ての人たちを愛し、それぞれの幸福を 追求することに喜びを感じること。

■バリューノア店 ■バリューかがみの店 ■バリューあけぼの店

~土佐山田ショッピングセンターホームページから~

・・・この50年間で日本の食生活はすっかり変貌してしまいました。その原因をつくったのは実は我々スーパーマーケットです。今 や町の八百屋さん、お魚屋さんなどが少なくなり、スーパーマーケッ

トという業態が地域の食料品の提供者として中心的役割を担うようになりました。

しかしながら、スーパーマーケットは長らくその特性としてセルフサービスを中心に商売をさせていただいたため、商品知識についての研鑽を積まずに、陳列技術やチラシ広告作成、マイク放送といった販売技術のみ磨き、黙ってでも売れる売れ筋商品やお買い求めやすい値ごろの商品ばかりを山のように陳列して「安いですよ!」「美味しいですよ!」と販売してまいりました。

そのため、「安くて美味しい」商品をつくるためには仕込みから完成まで半年や | 年もかかる天然醸造の醤油や味噌は売れなくなり、化学調味料で調整した商品ばかりになってしまっております。その結果、現在の日本の調味料の質を悪くしてしまいました。また、「安くて美味しい」に加えて「簡単」「便利」を撒き散らしたのもスーパーマーケットです。・・・確かに、簡単に食事を済ませることができる便利な世の中ですが、その結果、食事を「作る人」が減り、食事を「食べる人」ばかりが増え、我々の周りにはお料理をできない人もまた着実に増えております。

私達は、お出汁をキチンととること、本物の調味料を使いこなすことができること、野菜の鮮度の見分け方ができることが、かっこいい大人の姿であるということを提唱したいと考えております。漁師さんが森に木を植えるように、土佐山田ショッピングセンターは「お料理する人を応援します」に取り組んでまいります。

「非常食から日(ひ)常食へ」缶詰の概念を変える黒潮町発、

未来を作る新しい缶詰

~黒潮町缶詰製作所ホームページから~

海の恵みに生かされてきた僕らの町、黒潮町。

南海トラフでの津波予想高は全国一の34.4m…

予想をはるかに上回る高さに、考えると足もすくむ。

でも、僕らはこの町が好きだ。

この砂浜も、この漁村も、黒砂糖も、みんな好きだ。

この町を未来につなぐのが僕らの仕事なら今こそがその時だ。

もしもの時の食をテーマに地場産業を起こせないか…?

防災の町(全戸カルテ)~非常食(防災食)~缶詰(強い、美味しい)~シゴト、雇用…

そうだ!缶詰というスタイルで働く場をつくり『もしも』に備えよう。

そうだ、その僕らが立ち向かう決意をシンボルにしよう…

それが、34.4mの旗だ。

缶詰を見る度に、この旗を見る度に、 町のひとみんなに勇気が湧いてくる事を祈りながら

一生懸命今日も缶詰をつくります。

■高知県幡多郡黒潮町入野 4370 番地 2 TEL:0880-43-3776



私たちは缶詰を作るにあたり原材料に 7大アレルゲン(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)を使わないように するとともに、7大アレルゲンを工場に 持ち込まないように十分注意し専用ラ インで缶詰を製造しています。