

# わかそく瓦版

# Vol. 03

山口大学地域未来創生センター若者定着促進室ニュースレター

令和5年(2023年)6月号

## 「学生と企業がツナガル！企業サロン」を開催しました！

6月5日～7日の3日間、「学生と企業がツナガル！企業サロン」を開催しました。当企画は山口大学地域人材育成事業の一環として開催しているもので、本学学生とキャリアパートナー企業の担当者が気軽に交流できる場を提供しています。

3日間で企業13社、学生88名が参加し、企業で働く魅力や仕事のやり甲斐、学生時代を振り返った体験談等、就職活動ではなかなか聞くことができないトークテーマ等で交流を深めました。

当企画では、県内企業で活躍する本学のOB・OGや若手社員等との交流を通じて、卒業後に社会人として働くイメージを膨らませたり、自身の将来のキャリアについて考え始めるきっかけづくりを目指しています。

また、企業にとっても、就職説明会等とはまた違った雰囲気の中で自社の魅力を発信する機会になれば幸いです。 ※次回は令和5年12月開催予定



会場の様子

(山口大学吉田キャンパス 福利厚生施設 F A V O)



交流中の様子

(上段左から) JRCS株式会社様、山口日産自動車株式会社様  
(下段左から) 協和建設工業株式会社様、株式会社宇部情報システム様

### ～参加した学生の声～

- 自分の将来がまだ定まっていなかったので、将来の方向性について決めるきっかけになりました。(経済学部 2年)
- 自分の考えには無かった業界の企業に思い切って申し込んでみましたが、自分のゼミの専門内容が入っていたりと、面白い仕事内容でした。(経済学部 3年)
- 業界にすごく興味がわきました。楽しい話が聞けてよかったです。(理学部 3年)
- 参加した企業だけでなく、その業界のことも知ることができました。早めに就活を始めようと思いました。(工学部 1年)
- 話を聞いてみたら、企業に対するイメージが大きく変わりました!(国際総合科学部 1年)

## 「キャリアパートナー企業ポスター展示」開催中！

6月1日～30日の1カ月間、吉田キャンパス総合図書館の特別展示企画として「キャリアパートナー企業ポスター展示」を開催しています。

企業のPRポスターやインターンシップ情報等をポスター展示しているほか、チラシやパンフレットを設置している企業もあります。

吉田キャンパス、総合図書館にご用のある方は是非お立ち寄りください！



## 企画・イベント予定(6/1時点)

### MEMO

- 6/1 パートナー企業による講義 ((株)カドス・コーポレーション)
- 6/1～6/30 企業ポスター展示 @吉田キャンパス・総合図書館
- 6/5～6/7 企業サロン @吉田キャンパス・福利厚生施設 F A V O
- 6/14 パートナー企業による講義 ((株)CGSコーポレーション)
- 6/30 パートナー企業による講義 (山口マツダ(株))
- 7/5 パートナー企業による講義 (協和建設工業(株))



# ★ キャリアパートナー企業のご紹介 ★

## 株式会社カドス・コーポレーション



### 【事業所所在地・エリア】

山口市、広島県広島市、広島県福山市

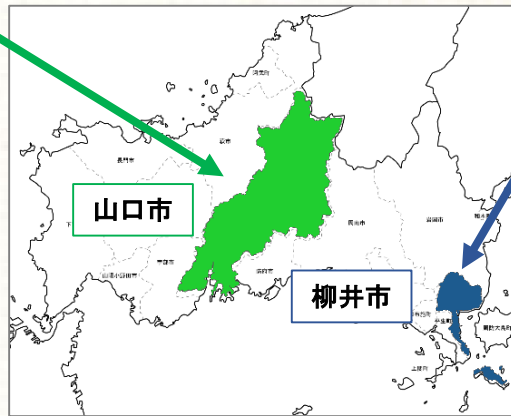
【業種】 総合建設業、不動産業

### 【企業PR】

当社は『街をもっと便利にしたい』という思いのもと、みなさんが知っている商業施設やコンビニ、銀行、介護

施設、飲食店等を建設している企業です。地域に根差し、企業の店舗展開のお手伝いをする事で、その地域の活性化や雇用創出、遊休不動産の有効活用など、地域社会に貢献しております。

土地オーナー様、出店企業、そして地域住民の方々、それぞれの幸せを実現していくこと、そこに当社の「街をつくる」仕事の醍醐味があります。



※令和5年度山口大学地域人材育成事業にご賛同いただいている「キャリアパートナー企業」を毎月ご紹介します。

## 三新化学工業株式会社



### 【事業所所在地・エリア】 柳井市、熊毛郡平生町

【業種】 製造業

### 【企業PR】

有機化学を中心とした化学薬品を開発し、製造する会社です。その中で新薬の研究開発ならびに製造装置の開発を将来おこなえる人材を求めています。

弊社は7年連続ユースエール企業に認定された若年者にとって働きやすい企業であり、新卒3年以内の離職者は0%です。新入社員研修ではチームビルディングやマネジメントなどワークフローのシミュレーションを実践的に体験することができ、チームワークの良い企業風土が培われています。

また、山口大学の卒業生も多数在籍しており、その能力を発揮しています。

## 【連載】～やまぐち食紀行～

## 第3話 鯨料理

鯨は、山口県の郷土料理、行事食に登場します。郷土料理「おばいけ」は、鯨の尾びれの部位で、おばけ、さらしくじらとも呼ばれます。脂肪とゼラチンが多く、酢みそやポン酢でいただきます。また、節分には「大きく年を取る」「大きなものを食べて邪気を払う」と言われ鯨を食べる風習があります。山口県内の小中学校の給食では郷土料理として鯨の竜田揚げが提供されています。

日本では古くから捕鯨が行われており、山口県では、江戸時代には北浦沿岸（長門市）は古式捕鯨の拠点、明治期には長門と下関が近代捕鯨発祥の地となり、昭和になると下関は南氷洋捕鯨の基地として発展します。鯨肉は1970年頃まで牛肉や豚肉に比べて安価で、動物性たんぱく質源として、人々の生活を支えてきましたが、現在では高級食材となりました。

鯨料理は、鯨の竜田揚げ、鯨ステーキ、鯨カツ、鯨の刺身、鯨ベーコン、南蛮煮、くじら汁など多彩です。（五島）



「長門大津くじら食文化を継承する会（5/20）」で提供された鯨くし弁当から、鯨カツ（左）と畝須（うねす）ベーコン（右）  
撮影：重松（隆）

### ○編集後記

色鮮やかな紫陽花（あじさい）が咲く季節となりました。多種多様な花の色、花びらの形を見て、季節を楽しみ、爽やかに時を過ごしたいと思います。

最後までお読みいただき、ありがとうございました。皆様からのご感想、ご意見等をお待ちしています。（五島）

編集：若者定着促進室  
重松宏武、五島淑子、廣田大輝、重松隆寛

## 《お問い合わせ》

山口大学地域未来創生センター 若者定着促進室

山口市吉田1677-1

TEL 083-933-5478

Mail wakasoku@yamaguchi-u.ac.jp

ホームページ

<https://ds0n.cc.yamaguchi-u.ac.jp/~wakasoku/>

