

わかそく瓦版

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

Vol. 04

令和5年(2023年)7月号

キャリアパートナー企業認定証を発行しました！

令和5年6月、「キャリアパートナー企業認定証（以下「認定証）」」を発行し、キャリアパートナー企業各社にお渡ししました。

この認定証は、山口大学の学生を対象として地域に根差した若者・山口の未来をリードする若者の育成と地元への定着を推進する「山口大学地域人材育成事業」にご賛同いただいたキャリアパートナー企業と本学との連携の証として、毎年度当初に発行しているものです。



6/29 株式会社エストラスト様にて
(左から)山口大学理事・副学長 進士正人、
代表取締役社長 藤田尚久様



6/19 株式会社エイム様にて
(左から)代表取締役 藤井政夫様、取締役 藤井恵子様、
山口大学理事・副学長 進士正人、若者定着促進室室長 重松宏武

令和5年度は進士正人理事・副学長（地域連携担当）の発案により、今年度から新たにキャリアパートナー企業としてご参加いただいた4社（株式会社アデリー、株式会社エイム、株式会社エストラスト、JRC S株式会社）を訪問し、進士理事から各社の代表者に認定証を授与しました。

YU-chiiki
山口大学地域人材育成事業

ガクセイ社会科見学(バスツアー)を開催します！

令和5年8月10日（木）に、山口県内高等教育機関の学生（大学生、短大生、高専生）を対象として県内企業や観光地を訪問し、その魅力を体験する企画「ガクセイ社会科見学～山口を知って好きになるイベント～」を開催します。

令和5年度第1回目となる今回は『やまぐちスイーツロード』と銘打って、山口県内でスイーツ作りに携わっている企業3社を訪問します。また、観光スポットとして、重要伝統的建造物群保存地区にも選定されている柳井市の『白壁の町並み』を散策します。

企画の詳細は若者定着促進室ホームページでご確認ください。（二次元コードからアクセスしてください）

※この企画は、山口大学が山口県から委託された事業の一環として実施するものであり、若者定着促進室が中心となって企画・広報・運営等を行っています。



企画・イベント予定(7/1時点)

MEMO

7/5 パートナー企業による講義（協和建設工業(株)）

7/24 山口祇園祭“市民総踊り” @山口市内

8/10 ガクセイ社会科見学 @山口市、柳井市

★ キャリアパートナー企業のご紹介 ★

NJコンポーネント株式会社



【事業所所在地・エリア】

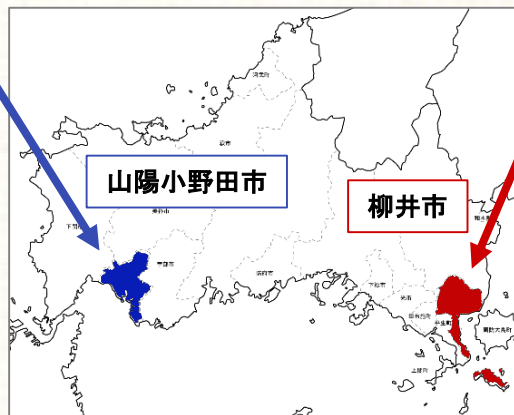
山陽小野田市、東京、愛知、大阪

【業種】 製造業

【企業PR】

当社は製品の材料開発から製品設計・開発、製造までを一貫して自社で行っています。電気自動車に搭載されるコイル製品をはじめ、インダクタ製品、ブザー製品と様々な製品の取り扱いがあり、安全・安心・便利な社会づくりに貢献できるよう日々取り組んでいます。

また、当社は日清紡ホールディングスのグループ会社に属しており、福利厚生や教育、働き方の制度等の整備もグループ一体となって進めています。



【事業所所在地・エリア】

柳井市（本社）、岩国市、周南市、山口市、美祢市、下関市、田布施町、広島県広島市、島根県益田市

【業種】 製造業

【企業PR】

創業90年、地域密着の建設業および製造メーカーです。

地域社会のインフラ（建築物・河川・農林水産・電気通信・環境・エネルギー等）整備や自然災害、環境問題等に必要不可欠なプレキャストコンクリート製品の設計・開発・製造および施工を行っています。また、住宅のリフォームや屋根工事、太陽光発電システム工事を主な事業としています。

山口県内全域に事業所を配置し、開発・設計・営業・商品企画・製造・品質管理・生産管理・輸送・施工現場管理・経理総務など幅広い職種があり、社員の適性にあった職種および職場に所属を行っています。

※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。

【連載】～やまぐち食紀行～

第4話 岩国寿司

「岩国寿司（ずし）」は、山口県岩国地域に伝わる押しずして、江戸時代に岩国藩主・吉川公に献上して喜ばれたという言い伝えから「殿様寿司」とも呼ばれ、地元では「角（かく）ずし」とも言われます。お祭りなどの行事で供されます。

すし椀は3～5升※用など大きいものを使用します。すし椀の底に仕切りを敷き、すし飯を詰め、特産の岩国れんこんの酢漬け、しいたけ、ごぼう、錦糸卵、てんぷら、青みを載せます。その上に、仕切りの葉を敷いて同様に3～5段に重ね、最後に木の蓋を乗せて重しをかけます。具と飯が層になった華やかな彩りで、出来上がったすしは一人前ずつ、四角く切り分け提供されます。重ねるための仕切りは、かつてはハスの葉、バショウの葉が使われてきましたが、今ではサニーレタス（ちしゃの代用）を使うこともあります。

このすしは、岩国市内の食事処や旅館などで味わうことができます。（五島）



写真：令和4年度第1回ガクセイ
社会科学の昼食で提供された
「岩国寿司弁当」

撮影：三戸康平さん

※1升=10合、1合=180mL、1升=1.8L

○編集後記

本格的な夏が目前に迫っているように感じます。自宅では早くも扇風機が大活躍しており、いつエアコン稼働させるか葛藤する日々です。

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。

（廣田）

《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/>



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