



## ゼミナール探訪（小川ゼミ）

東京富士大学では、少人数制のゼミナール教育に力を入れています。今回は昨今話題になっている「おもてなし」から日本企業の経営戦略を研究する小川達也ゼミナールをご紹介しますと思います。

### ■「おもてなし」からみた経営戦略を学び研究する

小川達也ゼミナール（以下、小川ゼミ）では、2年生から4年生まで、日本人学生10名、そして韓国、中国、モンゴルからの留学生3名、合計13名の学生が在籍しています。さまざまな国籍の学生が一同に集まり「おもてなし」からみた経営戦略を研究しています。とくに留学生からは、日本企業が実践するおもてなしの経営戦略は非常に興味深いテーマであるという声があげられています。

そもそも、「おもてなし」とはどういったものなのでしょう。ゼミナールを指導する小川達也准教授によると、西洋流のお客様対応として知られる「ホスピタリティ」がマニュアルを中心とした顧客管理、いうならば型どおりの対応であるのに対して、「おもてなし」とは日本古来の概念で、古くは平安時代文献にも登場し、念入りな準備をもって真心を尽くす、そして相手の望むものをこちらから提案していくことであるといえます。小川ゼミの特徴は、理論と実践の双方を重視すること。教室ではサービス産業の理論を学び、毎年夏休みを利用して、学生自身が企業に自ら考えた調査票を手元に訪問インタビューを行い、「おもてなし」を実現する仕組みについて現場で生の情報収集をしています（これまで訪問した企業は、オリエンタルランド、全日空、ホテルニューオータニなど多数）。

### ■ゼミを通じて学生に伝えたいこと

小川達也准教授が「おもてなし」を研究テーマとして掲げた理由としては、何よりも学生が普段の生活で接する機会が多く身近にある事例から研究意識を高められればとの想いがあります。小川達也准教授は、「自分で深く考えること、そして一人では難しいことをみんなで力を合わせてクリアするという達成感と大切さをゼミで学んで欲しい」と語ります。

## 高田馬場ラーメンマップ出来！

### ■観光ビジネス塾が生んだビジネスアイデア

このたび東京富士大学の観光ビジネス研究塾の塾生による「高田馬場ラーメンマップ」が完成しました。観光ビジネス研究塾は、4つあるビジネス研究塾のうちのひとつです。ビジネス研究塾には、東京富士大学が掲げる「実務IQ」、つまり「仕事の現場における高いパフォーマンス」を発揮できるよう自分を鍛えようと、有志の学生が学年学科を越えて集まっています。観光ビジネス塾の担当の須川一幸教授は、今から30年以上前に、ラーメンフェスティバルという地域起こしのイベントを仕掛けた経歴を持っています。ラーメンに縁を感じますね。何しろ高田馬場は、犬も歩けばラーメン屋にあたるほどのラーメン激戦区です。小滝橋の手前から西早稲田の交差点まで、なんと50近くものラーメン屋が軒を並べているのです。最終的に42の店舗をマップに掲載しましたが、取材中に2回お店が入れ替わった場所もあるほどのラーメン激戦区です。

### ■地域産業応援資金を得て

地域産業応援資金とは、西武信用金庫が産学連携協定を結んでいる大学等が、中小企業と産学連携する際の資金の一部を支援するために設けられている制度です。ラーメンマップは地元の高田馬場新聞と協力して制作にあたることになり、この企画に「平成27年度地域産業応援資金」がつくことになったのです。観光ビジネス塾生以外にも多くの学生達の協力もあり、ついに出来上がった「高田馬場ラーメンマップ」。中心となって活動した主力メンバーたちから一言。

『不安なこともありましたが、悩んだ時は取りあえず行動してみることが大切だと気づくことができました。貴重な経験でした。』

『激戦区と言われる高田馬場のラーメンを食べて研究し、その活動がマップとして形になったことは大変嬉しく思います。』

皆さん、ぜひオープンキャンパスの帰りにでも、「高田馬場ラーメンマップ」を頼りに、美味しいラーメンを食べてみてはいかがでしょうか。