

事業の実績	オープンデータ活用とCode for Kumamoto設立
<p>2019年7月13日 Code for Kumamoto キックオフ、14号館1402教室</p> <p>2019年9月12日 農業体験（ネーブル摘果作業）、西区上高橋大嶋農園</p> <p>2019年9月21日 みさと情報案内人講座（スマホ講座）、11月末まで全6回</p> <p>2019年11月1日 池上（味生池周辺）地区をドローンで撮影 4日間</p> <p>2019年11月17日 アイデアソン「1592-249ソン」、西区西部中央公民館</p> <p>2019年12月1日 ジビエ料理研究会、西区西部中央公民館</p> <p>2019年12月22日 「焼肉のタレ」試作品の味吟味研究会、西区西上高橋田尻事務所</p> <p>2020年1月11日 「菊池川流域の恵み」体験協議会、「こども出版社」活動支援、13日、25日、2月8日</p> <p>2020年2月9日 焼き肉のタレ「龍伝説のタレ」発売開始、池上小学校：池上祭</p>	
具体的な成果	<p>【1】 Code for Kumamotoキックオフでは、参加者約120名。九州各地域の先進事例や活動内容の報告があり、熊本でやるべき内容や活動目標を導き出すことができた。また、ICTを活用して社会的課題を解決することを社会人と共に考える機会となった。なお現在、C4FはGeneral Transit Feed Specification (GTFS)を活用したアプリ開発と熊本県版新型コロナウイルス感染情報提供を行なっている。</p> <p>【2】 熊本市西区池上校区のまちづくりに関しては、昨年提案した特産物の加工品開発を実現するために、二つの加工食品を開発することになった。加工食品は二品目、西区で有名な大嶋園のネーブルを使った、焼肉のタレとミカン甘酒である。加工食品の開発・製造過程を学ぶために、学生は農業体験（摘果作業）に参加した。ジビエ料理研究会では、農作物を荒らす害獣（イノシシ等）を駆除するだけでなく、それらの肉を食用として利用するために開発中の焼肉タレを使った料理作りに挑戦した。焼肉のタレ「龍伝説のタレ」は、2月9日池上祭で先行販売を行ない、好評を得た。2020年6月初旬から熊本市内の鶴屋で販売予定である。西区池上校区における一連のまちづくり活動は、学生にとって教室だけでは経験できない地域社会の課題発見・解決の学習の場となっている。</p> <p>【3】 ICTを活用して地域づくりを支援する活動として、美里情報案内人講座、池辺寺周辺地区ドローン撮影、アイデアソンを実施した。特にドローンで撮影した映像は、オープンストリートマップに貼り付けて利活用を拡大させ、また、まちのPRビデオなどに応用した。ICT&ドローン技術を用いた地域づくり支援は、区役所や住民から喜んでもらった。</p> <p>【4】 「菊池川流域の恵み」体験協議会「こども出版社」活動支援、苓北町フィールドワークの二つが予定外の活動として出てきた。「こども出版社」支援は、和水町に3回出掛け子供らの取材記事などの編集校正をおこなった。この活動支援は、次年度の菊池「こども出版社」に引き継ぐことになった。苓北フィールドワークは、コロナ禍のため中断したが、次年度に延期した。</p> <p>新聞記事になった活動</p> <p>Code for Kumamotoキックオフ、ジビエ料理研究会、池上祭「龍伝説のタレ」販売、情報案内人講座</p>