



**グローバルビジネスコース（GBC）レポート**

令和7年9月第10号

**1. GBC留学生の概要**

令和7年春学期には、GBCには23カ国・1地域から計163人の留学生在籍しており、地域別ではアジアの割合が高い傾向となっています。

グローバルビジネスコース留学生在籍者数（令和7年8月現在）

地域区分	国・地域	在籍者数	地域区分	国・地域	在籍者数
東アジア	中国	2	中央アジアと 中東	カザフスタン	1
	台湾	8		トルコ	3
	モンゴル	16		小計 4	
	小計 26		北アメリカ	メキシコ	1
		小計 1			
東南アジア	インドネシア	33	ヨーロッパ	ベラルーシ	2
	カンボジア	2		リトアニア	1
	タイ	28		ルーマニア	6
	ベトナム	34		小計 9	
	マレーシア	3	アフリカ	ザンビア	1
	ラオス	2		ニジェール	1
	小計 102			南アフリカ	1
南アジア	インド	6		モザンビーク	1
	パキスタン	5		ルワンダ	1
	バングラデシュ	4	ガンビア	1	
	小計 15		小計 6		
			総計 163		

※入学時の登録国籍で計上。

**2. 授業関連**



**(1) 日本文化体験**

**① 宿泊研修**

令和7年4月19日、20日に「Program to Experience Japan」という授業の一環として、兵庫県の播磨科学公園都市にある先端研究施設（SPRING-8、SACLA、ニュースバル）を訪問し、現地研究者による丁寧な施設案内と解説を通して、最先端の科学研究とその実社会での応用について学び、科学的知見と社会的課題の橋渡し役を担える人材の重要性を感じる貴重な学びの機会となりました。

午後には兵庫県立大学西はりま天文台へ移動し、天文学の講義を受講後、口径2mを誇り100億年後先の銀河まで観測可能な「なゆた望遠鏡」を用いた天体観測を行いました。翌日は兵庫県立人と自然の博物館を訪れ、人類と自然の関わり、生命の進化、地球のダイナミックな歴史などについて学びを深めました。この2日間のプログラムは、学術的な気づきにあふれると同時に、非常に有意義で楽しい経験となりました。



## ② 和菓子関連授業



本プログラムでは、和菓子の伝統技術と現代マーケティングを融合させ、海外市場向けの商品開発を目的とした教育活動を実施しました。5月9日には、姫路城周辺の土産物店にて市場調査を実施し、和菓子の販売動向や消費者の購買行動に関する実地調査を行うとともに、商品の品質評価を実施しました。その後、世界遺産である姫路城の見学を通じて、日本の伝統文化への理解を深めました。

5月23日には、兵庫県内の老舗和菓子店である満月堂（1882年創業）及び西村清月堂（1916年創業）を訪れ、伝統的な和菓子製造工程の見学と経営手法に関する調査を実施しました。特に、満月堂においては代表銘菓「豊助饅頭」の試食を通じて、伝統的な製法と味覚の特徴を体感的に理解し、地域の伝統産業が持つ技術的・文化的価値について学ぶ機会を得ました。



6月20日には、GBCの留学生を対象に、和菓子職人による実技指導プログラムを実施しました。季節の風物を題材とした「練り切り細工」の制作体験を通じて、和菓子作りにおける技術的側面と美的表現について実践的に学習し理解を深めました。

本プログラムを通じて、参加学生は和菓子の伝統的価値と現代ビジネスにおける可能性について総合的な理解を得るとともに、今後のグローバル展開に向けた具体的な視座を養う機会となりました。今後の教育活動においても、こうした実践的な学びの機会を積極的に提供していくこととしています。

## (2) SDGs 関連授業

### ① 大阪・関西万博 2025 フィールドプログラム

6月23日、アスマン・寺田教授のゼミグループは大阪・関西万博 2025 へのフィールドトリップを実施しました。GBCの「Research Seminar II」「Thesis Seminar I」およびグローバルビジネス専攻(GB)の「Seminar II」に所属する学生たちと共に、韓国、イタリア、バーレーン、スイス、インドネシア、タイ、フランス、クウェートなど数多くのパビリオンを訪問。各国の美しくデザインされたパビリオンでは、持続可能性やSDGsへの取り組みを紹介する印象的な展示がされており、学生たちは文化的な背景を比較しつつ国際的な課題に対する理解を深め、多様なグローバル視点を得る貴重な機会となりました。



### ② 持続可能な観光を探求：奈良フィールドプロジェクト

7月19日には、金志教授の「Research Seminar II」に所属する学生たちが、奈良県で持続可能な観光に関するフィールドプロジェクトを実施しました。学生が企画したツアーでは、東大寺、奈良国立博物館、奈良金魚ミュージアムなど、主要な文化・歴史施設を訪問しました。この実践的体験を通して、各学生は自身の研究課題を探求するとともに、観光が文化的保存と環境持続性の両方に寄与する方法について理解を深めました。

### ③ フードロス削減の課題

キョウ准教授・大野准教授のゼミでは、外国人学生と日本人学生が協働で、SDGsの目標の一つである「フードロス削減」に向けた課題解決に取り組んでいます。本年度は、神戸市の東馬場農園が生産するブランドトマト「うれしおとまと(カーリーナ)」を活用した商品開発プロジェクトを実施し、このたび阪急デリカへ向けた最終発表会を行いました。学生たちは、アイデアボード、イラスト、動画等を駆使したプレゼンテーションを実施しました。



消費者の視点と開発者の視点の両面から、商品コンセプト、ネーミング、販促方法について詳細に提案しました。採択された商品は、8月1日から阪急デリカが運営するフレックカフェ全5店舗(梅田/十三/茨木/西宮北口/六甲)にて、順次販売される予定です。本取り組みを通じて、学生はフードロス問題の解決策を実践的に学ぶとともに、持続可能なビジネスモデルの構築について理解を深めました。

### 3. 留学生就職関連

神戸商科キャンパスでは、留学生の就職支援に向けて、就職関連情報を学生向けのWebサイト「ユニバーサルパスポート」と「キャリアセンター」前の掲示板にて随時提供しています。日本で就職したい人は、就職セミナーに積極的に参加し、セミナーで有益な情報や知識を得て、将来のキャリアに役立てることを期待しています。

4月9日、16日と23日には、外国人留学生をサポートするWA.SA.Bi.（※）から講師を招き、特別英語講座（キャリアセッション）を実施しました。セッションでは、キャリア目標の設定、自己分析、モチベーションレターの作成方法などを中心に具体的な指導が行われ、参加者は日本国内での就職活動に必要なスキルについて理解を深めました。

また、4月23日の午後には、GBCの留学生を対象とした初の「インターンシップ・企業説明会」を学内で開催しました。複数企業の代表者（うち国際人材として活躍中の社員を含む）が登壇し、貴重な経験談や就職アドバイスを共有いただきました。約20名の学生が熱心に耳を傾け、自身のキャリアビジョンを描く有意義な機会となりました。

さらに、5月～6月にかけて、キャリアセンターとWA.SA.Bi.が連携し、留学生向けのオンライン個別相談・模擬面接を実施しました。

（※）WA.SA.Bi.（わさび）は、森興産株式会社が運営する外国人留学生等を対象とした多言語プラットフォームで、日本語はもちろん英語・タイ語・インドネシア語・ベトナム語など多言語での就職支援サービスを提供しています。

### 4. イベント関連

イベントの名前	日時	内容	主催
1) 新入生歓迎パーティー 	4月7日	4月入学の新入生を歓迎するパーティーを開催しました。60名以上の学生が参加し、和やかな雰囲気の中での交流やゲームを通じて親睦を深めました。当日は天候にも恵まれ、満開の桜の下で素晴らしい時間を過ごすことができました。	RA
2) クリーンアップイベント 	5月14日	約60名の参加者が、寮内やキャンパス周辺の清掃・美化活動を実施しました。多文化共生の実践の場として、参加学生が協働しながらコミュニティの連帯感を育む貴重な機会となりました。	RAと GBC事務局
3) セタイイベント 	6月16日	初めての取り組みとして、多くの日本人学生と留学生が参加し、色とりどりの短冊が飾られる美しいセタイイベントとなりました。短冊に願い事を書く参加者たちの笑顔が印象的で、学部垣根を超えた異文化交流を育む機会となり、心温まるひとときとなりました。	RA

<p>4) 学生交流会</p> 	<p>6月24日</p>	<p>約80名の寮生が参加し、楽しいクイズや歌、ギター・ユーフォニアムの演奏など多彩なパフォーマンスが披露され、最後は景品付きビンゴゲームで大いに盛り上がりました。日本人学生と留学生が友情を育む素晴らしい機会となると同時に、学生たちの多様な才能に驚かされ、心から誇りに感じる一夜となりました。</p>	<p>RAと国際学生寮担当 教員</p>
<p>5) ヴィーガン&amp;ハラール料理イベント</p> 	<p>6月25日 7月2日</p>	<p>6月25日、神戸商科キャンパスの国際学生寮1階 i-Square にて、S&amp;Iクラブ主催のプレゼンテーション「ヴィーガンデー」が開催され、これまでの活動報告と7月2日に予定されている料理イベントが紹介されました。</p> <p>そして、7月2日には同じく i-Square で「ヴィーガンデー」料理イベントが実施され、日本の「大豆ミートの唐揚げ」、インドの「ひよこ豆カレー」、インドネシアの「エス・チェンドル」が振る舞われました。蜂蜜・乳製品・アルコールを一切使用しない完全ヴィーガン料理ながら、その美味しさに参加者からは「美味しい!」という声飛び交い、和やかで温かな雰囲気になりました。学生たちの笑顔が溢れる素敵なイベントとなりました。</p>	<p>S&amp;I クラブ</p>

編集：特任助教 潘建秀