



県がすすめている取り組みを紹介します！

自分を磨く。新しい世界が広がる。

～長崎県立大学～

長崎県立大学は、社会の現場で体験する「実践的な学び」ができる地域に根差した大学です。高い専門知識を身に付けると同時に、豊かな人間性を養う教育プログラムを展開しています。

今回は、5学部9学科の中から2つの学科をご紹介します。

佐世保校 (佐世保市)	
○経営学部	経営学科
	国際経営学科
○地域創造学部	公共政策学科
	実践経済学科

シーボルト校 (長与町)	
○国際社会学部	国際社会学科
○情報システム学部	情報システム学科
	情報セキュリティ学科
○看護栄養学部	看護学科、栄養健康学科

令和3年度の就職率は

98.4%!



～グローバル社会のリーダー育成を目指す～ 国際経営学科

1 企業経営の国際化が進む現代社会において、企業経営に必要な経営学の知識・知見と実践力、そして国際的な経営感覚を身に付けます。

2 ビジネスの現場で使える英語力を育成する科目を設定。海外で現地講師がマンツーマンで指導を行う語学研修など、「英語で考え、英語で発信する」能力を養うことができます。

就職先 多くの卒業生が商社や外資系企業、日本企業の海外事業部門といった英語力を生かせる業界で活躍しています。



海外語学研修

TOEICスコアの向上
(令和3年度卒業生の平均スコア)

入学時 **444.1点**

卒業時 **762.8点**

318.7点 UP

～社会の即戦力となるセキュリティ技術者を養成～ 情報セキュリティ学科

1 IT技術に関する幅広い知識はもちろん、重要な情報を守るシステム構築の方法など、情報セキュリティに関する知識・技術について深く学び、情報セキュリティの専門性と実践力を身に付けます。

2 セキュリティ演習室での最新動向を取り入れた演習や、情報セキュリティ関連企業への長期インターンシップ、情報技術に関する国家資格の取得などの実践的な教育を行います。

トピックス 令和5年に、IT企業向け研究室や各種実験室を備えた「情報セキュリティ産学共同研究センター(仮称)」がオープン予定。更なる情報セキュリティ教育の質の向上を図ります。



サイバー攻撃が可視化された演習室



情報セキュリティ産学共同研究センター(仮称)



5分で分かる!長崎県立大学の特徴

長崎県立大学の特徴を7つのポイントに絞ってウェブサイトで紹介しています。ぜひご覧ください。



問合せ 佐世保校 ☎0956-47-2191 シーボルト校 ☎095-813-5500 長崎県立大学 検索



株式会社 虎屋

(新上五島町)



お話を伺ったのは
代表取締役

みなみ しんたろう
南 慎太郎さん

先代の思いを引き継ぐ、塩から作る五島うどん

1986年、先代の犬塚虎夫が家族で五島うどん作りを始めました。その後、うどんにとって重要な塩も手作りしたい、という思いから、塩作りも開始。2014年、2代目の私たちが経営を引き継いだからは、塩を生かした加工品の開発にも取り組んでいます。少しずつ設備投資を行いながら2017年に法人化、2021年には製造工場と事務所を併設した本社屋を建設しました。



かどのない、まあい味の一番塩

満潮の海水から作るミネラル豊富な塩

天然の塩から作った五島うどんは、ミネラルが豊富で、塩が小麦の風味を引き立てるので、封を切った時や茹で上がりの香りが違います。当社の塩作りは、海の栄養バランスが最も良いといわれる大潮の満潮の海水をくみ上げて作るのが最大の特徴です。また、海水を拡散・蒸発させるための特製の塩田には漁網を活用したり、食用廃油を燃料に使用するなど、環境にも配慮した塩作りを心がけています。



主力商品の塩と五島うどん。パッケージデザインにも力を入れている

「五島の海と塩と、生きていく。」
こだわりの塩で作ったうどんとスイーツで
たくさんの人に喜びを与えたい



県内で頑張っている企業や人にエール(応援)を送ります!

若い人が働ける夢のある企業を目指す

2015年トビウオのオイル漬け「あごんちよび」が、むらおこし特産品コンテスト*で経済産業大臣賞になったことがきっかけとなり、加工品開発にもそれまで以上に力を入れるようになりました。

2019年には食事処「島 dining とらや」もオープンしました。現在の社員数は13名です。今後はさらに魅力ある事業展開で雇用を増やし、若い人が働きたいと思えるような企業に成長し、地域に貢献していくことが目標です。

*全国商工会連合会主催のコンテスト



令和3年度長崎県特産品新作展の菓子・スイーツ部門で最優秀賞を受賞した「チーズケーキ塩あん」と塩プリン