

THE TOKYO FOUNDATION

東京財団
政策提言

食分野の知的体系化構想

—「食文化大学院」の必要性について—

2008年5月

東京財団政策研究部

はじめに

食文化の大学院を

海外における日本食への関心は高い。一過性の日本食ブームではなく、日本料理は世界性を獲得し、海外で定着した。そこで、「日本で食文化を研究したい」という若い外国人研究者の要望が高まっている。しかし、受け入れる側の日本に、対応できる施設が整っていない。

国内でも、料理人や、食品産業で働く社会人が、さらに高度な知識を得たいとの要望がある。

食に関する従来の大学教育は、食材の生産にかかわる農学、食品の加工に関する調理学、人体と食物の関係を調べる栄養学・生理学など、自然科学の分野にかたよっていた。学部で食の科学的側面を学んだあと、大学院で食文化を研究することによって、食の営みを総合的に理解したいとの要望もある。

食育に対する社会的関心が高いが、食育を教える人材を養成する教育機関はない。

これらの社会的要請に応えるために、食文化の大学院を設立することが必要である。それは、学問の諸分野を横断的に統合した、新しい学問としての食の研究と教育をおこない、日本の食文化を世界に発信する場である。

日本の伝統的な食文化と食産業の発展・継承のために、この大学院が早期に実現されることが望まれる。

「食の学問体系化」有識者会議座長
石毛直道（国立民族学博物館名誉教授）

目次

はじめに... p.1

エグゼクティブ・サマリー... p.3

プロジェクト・メンバー... p.4

活動実績... p.5

序章 プロジェクトの成り立ち... p.7

第1章 わが国の「食と農」を取り巻く状況分析... p.9

第2章 食の知的インフラのあるべき姿... p.17

第3章 食の知的体系のあるべき姿... p.21

第4章 食の大学院の発展イメージ... p.34

< 別冊資料 >

食関連大学・大学院調査結果（調査協力：株式会社ボナ・ヴィータ）

- . 四年制大学カリキュラム調査レポート
- . 大学院（修士課程）カリキュラム調査レポート
- . 四年制大学一覧
- . 調査対象大学院一覧

エグゼクティブ・サマリー

本報告書は2007年度に実施した東京財団「食の学問体系化」プロジェクトの成果報告書である。本プロジェクトは、日本の「食と農」を担う人材の育成と日本の食文化研究を可能にする高等教育機関の必要性を示すとともに、その土台となる「食の知的体系」の構築の方策を提案するものである。

食は環境、技術、生理、社会、文化といった、人間のあらゆる側面に関わるものであるが、これまでわが国では様々な学問分野の一部として扱われるのみで、独立した学問分野を確立することの必要性が必ずしも十分に認識されてこなかった。また、それゆえに、わが国は世界に誇る優れた食文化の歴史を有しているにもかかわらず、食文化を専門とする高等教育・研究機関等の「知的インフラ」もいまだ存在しない。イタリアやアメリカの状況とは対照的である。

ところで近年では、日本食文化や食育への社会的関心がとくに高まっている。しかしそれらを体系立てて教えることのできる人材が不足しているばかりか、日本の食文化を研究したいと思っても十分な受け皿がない。また、食を通じた地域再生は大きな可能性を秘めているにもかかわらず、それを具体化できる人材も限られてしまっている。さらに、食料自給問題など農業や食産業のあり方が極めて大きな課題となっているなか、こういった複合的な課題を前にして、既存の農学部、栄養学部、食品衛生学、食料経済学といった縦割りの知的体系では十分に対処しきれなくなっている。

このように食に関する社会的課題が山積し、日本の食文化の過去や現在を見直す動きが盛んになっている今こそ、食文化を中心とした食の「知的体系」を確立し、「食文化大学院」とも呼べる高等教育・研究機関を創設する必要がある。そしてその実現のためには、既存の大学間の連携や食産業界からの支援が不可欠だ。

実際、食産業界の一部では大学院創設に関する要望が高まっている。また現に、日本各地の大学や大学院で「食」を意識したカリキュラムの再編成が行われている。「食」を主軸とした大学院創設の動きもある。今回、われわれが提案する「知的体系」はまさにこうした動きに呼応するものであり、分野横断的、文理融合的で食文化と食産業を二本柱とする網羅的なものとなっている。

本報告書が関係者に広く参照・活用され、日本の食文化の継承、「食と農」産業の発展に少しでも寄与できれば幸いである。

プロジェクトメンバー：

有識者会議委員

- 座長：石毛直道（国立民族学博物館名誉教授）
主査：上山信一（慶應義塾大学総合政策学部教授）
委員：大谷貴美子（京都府立大学人間環境学部教授）
委員：奥村彪生（伝承料理研究家）
委員：小田滋晃（京都大学大学院農学研究科教授）
委員：原田信男（国土館大学 21 世紀アジア学部教授）
委員：古市 尚（フィーストインターナショナル株式会社社主）
委員：三石誠司（宮城大学食産業学部教授）

協力

- 山田宗範（経済産業省近畿経済産業局総務企画部長）
細川洋一（経済産業省近畿経済産業局総務企画部課長補佐）

調査協力

- 菅野誠二（有限会社ボナ・ヴィータ 代表取締役）
渡辺亜紀（株式会社バランス・グロース コンサルタント）

事務局

- 東京財団政策研究部 安井美沙子
東京財団政策研究部 吉原祥子

活動実績：

プロジェクト実施期間

2007年6月～2008年3月

インタビュー・視察

・国内外先進事例の視察調査

日本大学生物資源科学部食品経済学科

宮城大学食産業学部

(伊) 食科学大学 (University of Gastronomic Sciences)

(米) CIA (The Culinary Institute of America)

・食産業界へのインタビュー

味の素株式会社

江崎グリコ株式会社

社団法人大阪外食産業協会

大阪ガス株式会社

キッコーマン株式会社

株式会社セブン&アイ・ホールディングス

東果大阪株式会社

ネスレ日本株式会社

株式会社ひらまつ

ワタミ株式会社

・食関連教育機関の既存カリキュラム調査

国立大学：19 大学 25 学科

四年制私立大学：109 大学 151 学科

大学院修士課程：13 大学院 17 専攻

大学院研究機関：1 大学院 2 研究機関

有識者会議開催実績

【第1回会合】

日 時：2007年9月27日（木）午後3時～5時半

場 所：ホテルラフォーレ新大阪

出席者：有識者会議メンバー（石毛直道、上山信一、奥村彪生、小田滋晃、原田信男、古市 尚、三石誠司）

オブザーバー（経済産業省近畿経済産業局、農林水産省近畿農政局、財団法人大阪外食産業協会）

事務局（東京財団 安井美沙子、吉原祥子）

【第2回会合】

日 時：2007年12月6日（木）15:00～17:30

場 所：ホテルラフォーレ新大阪

出席者：有識者会議メンバー（石毛直道、上山信一、大谷貴美子、奥村彪生、小田滋晃、原田信男、古市 尚、三石誠司）

オブザーバー（経済産業省近畿経済産業局、農林水産省近畿農政局、財団法人大阪外食産業協会、東果大阪株式会社）

事務局（東京財団 安井美沙子、吉原祥子）

【第3回会合】

日 時：2008年3月4日（水）12:30～15:30

場 所：東京財団

出席者：有識者会議メンバー（石毛直道、上山信一、大谷貴美子、奥村彪生、小田滋晃、原田信男、古市 尚、三石誠司）

オブザーバー（経済産業省近畿経済産業局、農林水産省近畿農政局、内閣官房知的財産戦略推進事務局）

事務局（東京財団 会長・加藤秀樹、安井美沙子、吉原祥子）

本提言に関するお問い合わせ先

東京財団政策研究部：安井、吉原

電話：03-6229-5502 e-mail：yoshihara@tkfd.or.jp

序章 プロジェクトの成り立ち

(1) 背景と目的

東京財団では 2007 年度から、食にまつわる諸課題をテーマとする様々なプロジェクトに取り組んできた。「食の学問体系化プロジェクト」、「食のたからもの再発見プロジェクト」、食の安全に関する国際ラウンドテーブルの開催等) こうした活動を通じ、以下のような問題意識を持つに至った。

- 昨今、国民のあいだで「食と農」への関心が急速な高まりを見せている。食の安心安全、食料確保、地産地消、スローフードといったキーワードがマスコミ等で頻繁に取り上げられていることはその証左である。しかしながら、それらの情報が有機的に結びついて人々の食に対する認識を高めたり、食事情を改善する方向に必ずしも働いていない。
- わが国の「食と農」産業は生産性や付加価値が低いという問題をかかえている。これらは、大規模化あるいはローコスト化を進めれば解決するといった単純なものではない。むしろニーズに合わせた付加価値の向上が必要である。しかし、この課題に取り組む人材の育成が不十分である。
- 「食と農」産業のイメージは必ずしも肯定的なものばかりではない。たとえば、外食産業や農業はしばしば“3K 職場”と見られる。イメージの向上のためには、アカデミズムの裏打ちを得つつ、「食と農」の中身と社会的意義を体系化し、それを社会に向けて発信する作業が必要である。
- 「食と農」産業は疲弊した日本の地方の再生にとって必須の要素と考えられる。多くの地域では「食と農」を付加価値産業化することで地域再生の切り札にできるにもかかわらず、そのポテンシャルが正当に評価されていない。
- 日本食は本来、その文化的価値、ヘルシーさの観点からいって、世界的に高く評価される日本の強みの 1 つである。それにもかかわらず現状は、その真価が十分に発揮されていない。

当財団では、これらの諸課題を解決するためには、日本の食文化研究者と「食と農」産業を担う人材の育成が鍵となると考え、公益法人としての貢献のあり方を検討した。

一方、かねてより有識者や食産業界の間では、わが国において食の分野における知的体系とそれを教育・研究するための高等教育機関が必要であると指摘されてきた(参照: 経済産業省食文化研究推進懇談会報告書『日本食文化の推進～日本ブランドの担い手～』2005 年、等)。しかし、大学等の機関の新設に必要な資金・人材面の問題、あるいは関係者間での意見の相違等の理由で、実現に至らなかったという経緯がある。

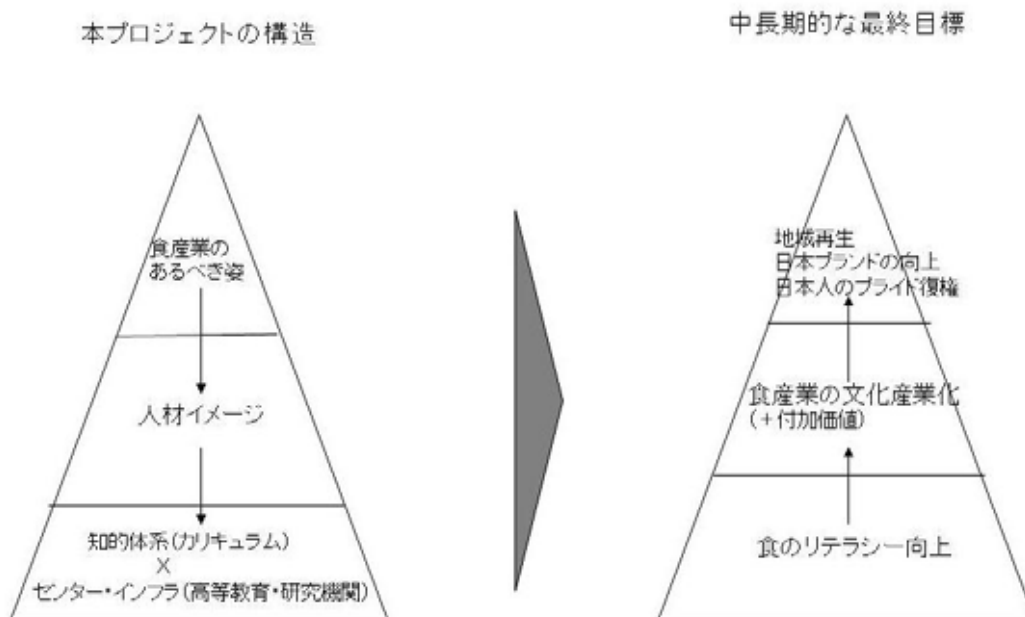
そこで今般、当財団では食の知的体系と高等教育機関の設立に関わる有識者を集めたプロジェクトを編成し、調査・提言することとした。またその際には経済産業省近畿経済産業局の協力を得ることとした。

本プロジェクトではまず、「食と農」産業のあるべき姿を実現していく人材を育成するための食の知的体系を構築し、その受け皿となる高等教育研究機関の具体像を描き出すことを直接的な目

的とした（図1の左のチャート参照）。つまり、まずは「食と農」産業のあるべき姿を提示することから着手する。そして次にそれを実現する人材イメージを考える。さらにその上でその人材を育成するための知的体系や高等教育・研究機関のあるべき姿を考えることにした。

なお、本プロジェクトのねらいは以上のことにとどまらない。食の知的センターを作り「食と農」を担う人材を育成するといった努力を持続することにより、中長期的には食産業の文化産業化、高付加価値化を促していく。ひいては地域再生にも貢献する。なお以上の作業と並行して国民全体の食のリテラシーを上げ、日本ブランドの向上、日本人の文化と伝統に関するプライド回復にまでつなげていくことを見据えている（図1の右のチャート参照）。

図1 本プロジェクトの構造と最終目標



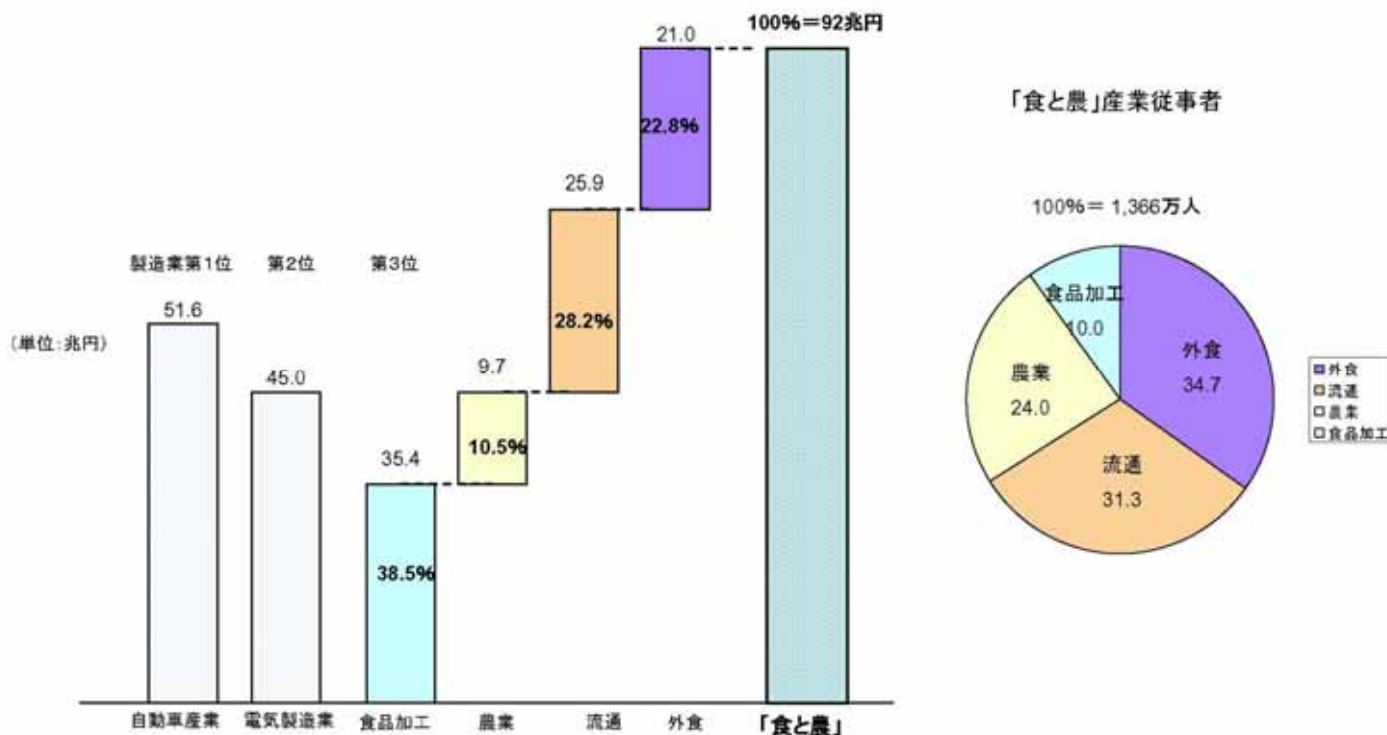
第1章 わが国の「食と農」を取り巻く状況分析

(1) 「食と農」産業の規模

「食と農」産業の市場規模は、2005年時点で合計92兆円に達する(図2の棒グラフ参照)。ここでいう「食と農」産業とは、農業、食品加工、流通、外食を合わせたもので、国内生産額(949兆円)の約9.7%にあたる。また「食と農」産業全体の生産額の38.5%を食品加工业(35.4兆円)が占めるが、これは製造業の中でも自動車産業(51.6兆円)、電気制造业(45.0兆円)に次ぐ第3位の規模である。

また、「食と農」産業に従事する者は約1366万人である。内訳としては、外食と流通で6割以上を占める(図2の右の円グラフ参照)。

図2 「食と農」産業の市場規模
(2005年、国内生産額ベース、兆円)

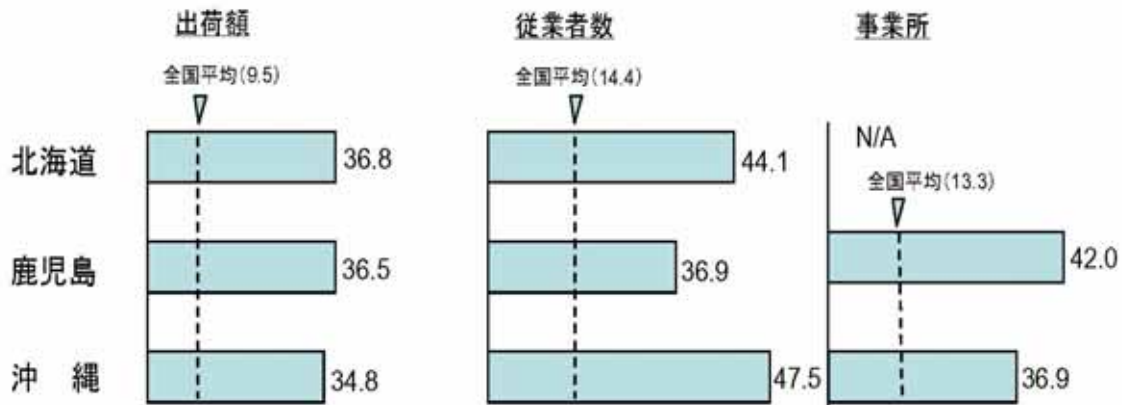


注: 「農業」は耕種(稲、麦、豆、いも、野菜、果樹等の栽培)、養畜(馬、牛、豚等の飼養)、養蚕、及び農業に直接関係するサービス業務を指す。

資料: 農林水産省「農業・食料関連産業の経済計算」; 内閣府「国民経済計算確報」、
農林水産省「基本データ集」(平成19年); 総務省「平成16年事業所・企業統計調査報告書」

以上のように「食と農」産業は、日本の産業全体において屈指の地位を占める。さらに視点を地域レベルに転じるといくつかの地域において、地元の地域経済に占める食品制造业のウエイトはもっと大きい。たとえば北海道、鹿児島、沖縄などでは、食品制造业は出荷額ベースで3割以上、従業者数ベースでは4割前後に達する。「食と農」の比率は基幹産業の座にある(図3参照)。

図3 地域経済に占める食品製造業の地位
(2004年、%)



資料：経済産業省「工業統計表」

注1：従業者4人以上の事業所

注2：食料品製造業には、たばこ製造業、資料・有機肥料製造業を含む。

(2) 食産業界の人材育成に関する現状

食産業はどのような人材ニーズを抱えているのか。食品メーカー、流通業者、外食チェーン等にインタビューを行った。以下は代表的なコメントである。

< 総論 >

「上場メーカー以外は他産業に比べて給料面で必ずしも恵まれない。そのため一流人材を集めることが難しい構造になっている。」

< メーカー >

「採用したあとも、人材育成上のジレンマを抱えている。たとえば研究所配属の理系出身者はマーケティング的発想が乏しく、営業やマーケティング配属の文系出身者は食の科学の基本知識が足りないという具合に両者のギャップが大きく、即戦力のある文理融合型人材を育てることは難しい。大手企業であれば研修制度も完備しているが、ほとんどは現場での叩き上げが中心でまだまだ「気合と根性」という土壌が残っている。」

「マーケティングを学ぶために社員を外部研修に派遣している。ネットワーキングの目的もある。」

< 外食 >

「食に関してはあくまで自分で実際に体験しなければわからないという思い込みが強く、特に調理の現場では基本的に徒弟制の中で鍛えられるものだという考えが根強い。ある面これは真実だが、このようなカルチャーに共鳴する若者はいまや少なく、制度疲労を起こしている。」

「業界の社会的地位をさらに高めるには共通の業界用語を確立するなど横の連携を強め、理論に基づいたマネジメントをする必要がある。」

「科学としての食を勉強する必要がある。素材の扱いや調理工程をまねて覚えるだけでなく、なぜそうするのかを理解する必要がある。」

「マーケティングができる料理人が求められている。また、単にマーケティングだけでなく、その背景としての食文化なり食の生産現場なり、幅広い知識をつけるための場が必要である。しかし、調理師がさらに勉強したいという時に勉強する場がない。」

「経営やマーケティングについてはケーススタディーを通して体系的に学ぶ必要性を感じている。」

(3) 「食と農」分野での教育・研究機関の現状

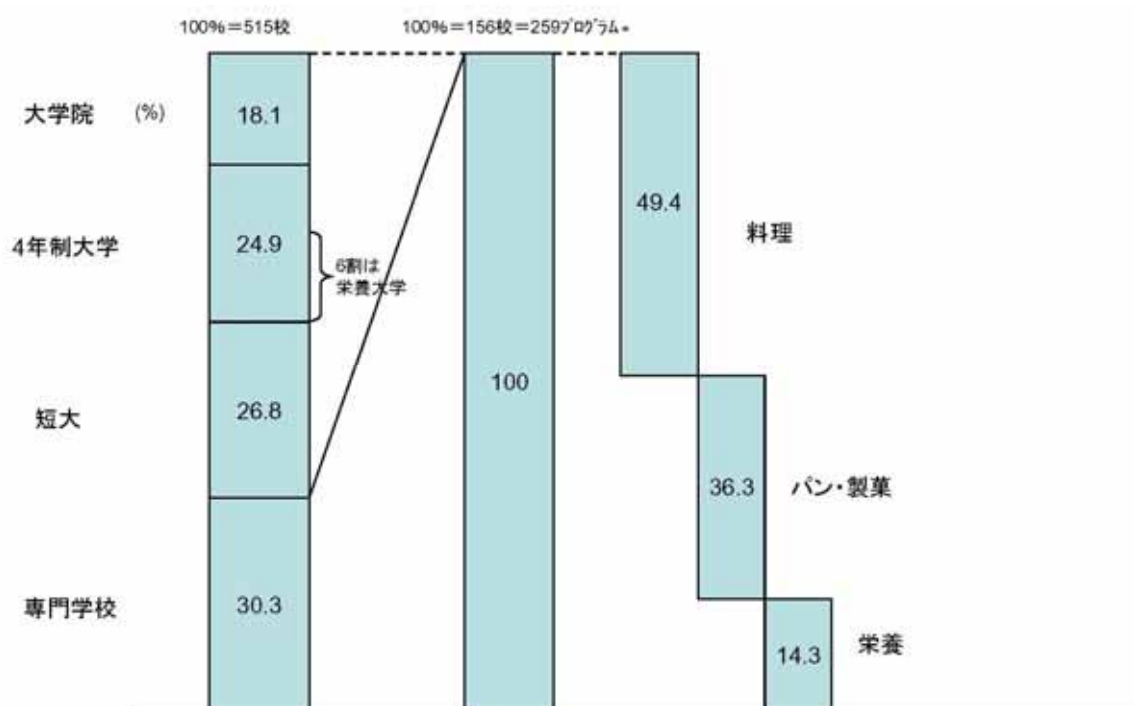
食関連教育機関の概観

食関連の教育機関には、専門学校、短大、四年制大学、大学院がある。把握できるものだけで総数は500校強にのぼる(図4参照)。

最も数が多いものは専門学校である。そのタイプ別内訳は栄養コース、パン・製菓コース、調理師コースの3つになる。このうち調理師学校が最も多い。

短大は他の分野の短大と同様に、縮小傾向がつづいている。学科は栄養科と家政科に二分される。

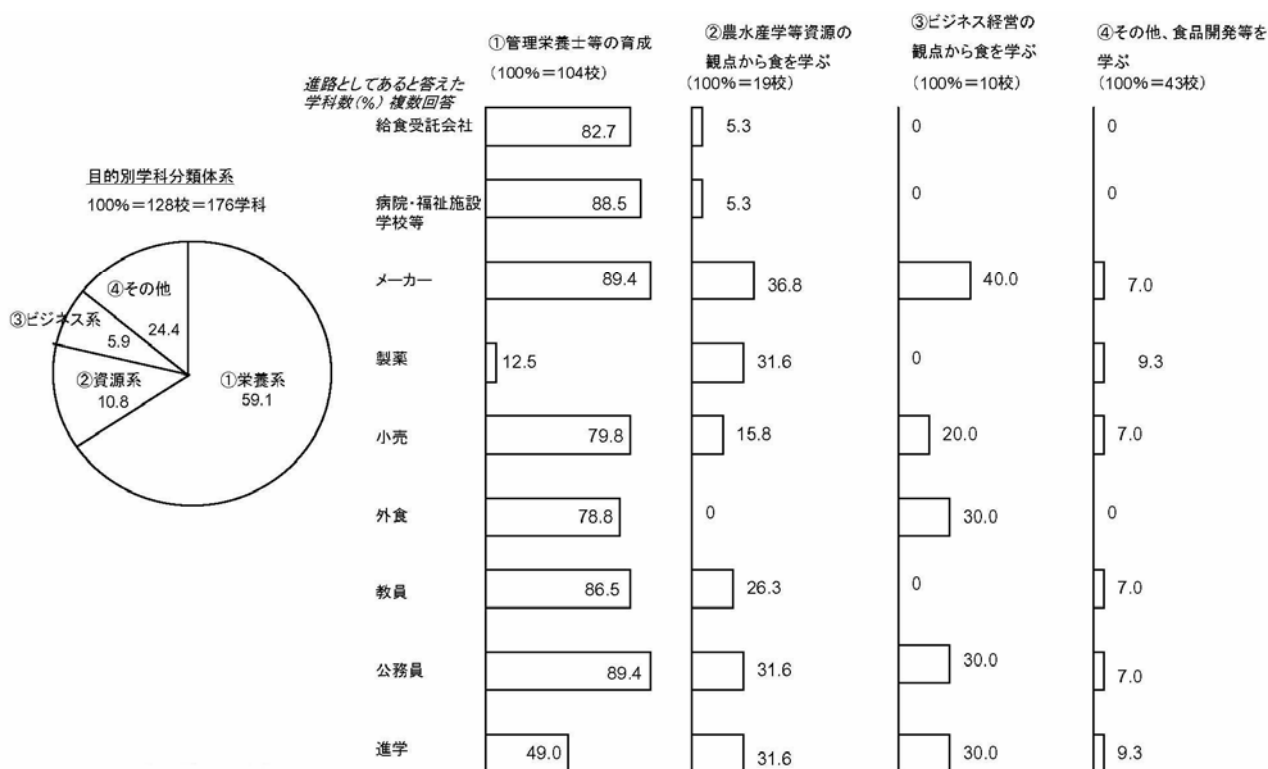
図4 食関連の教育機関の分布状況



*一校でコースを複数持つ場合があるため
資料:リクルート進学ネット、日経大学院ネット

四年制大学においては、今回は 管理栄養士等の育成を目指す学科(栄養、家政等)、農水産学など資源の観点から食を学ぶ学科(農学、酪農等)、ビジネス経営の観点から食を学ぶ学科(フードビジネス等)、その他、食品開発等を学ぶ学科(食品科学等)を食関連大学としてカウントした。その約6割が栄養系の学科である(図5の左の円グラフ参照)。栄養学科を出て管理栄養士の資格を取得し、その資格を生かして食関連の企業に就職するというのが、四年制大学の食関連学科に学ぶ学生の典型的な進路パターンである。管理栄養士の資格を持った人材は、食関連業界の様々な領域に就職している(図5中ほどの「管理栄養士等の育成」の棒グラフ参照)。

図5 食関連の四年制大学の学科別進路の実態



資料: 農林水産基本データ集(平成19年);
総務省平成16年事業所・企業統計調査報告書;
リクルート進学ネット;各大学案内・HP等から作成

次に、食関連の四年制大学が設置している科目を見てみる。(図6)栄養学、食品衛生学は93%の学科がカリキュラムに入れている(図6の左の棒グラフ参照)。そのほかは製造加工・品質管理、調理・実技など、専門特化した科目が上位を占める。一方、食について総合的、網羅的に学ぶカリキュラムはほとんど設置されていない。

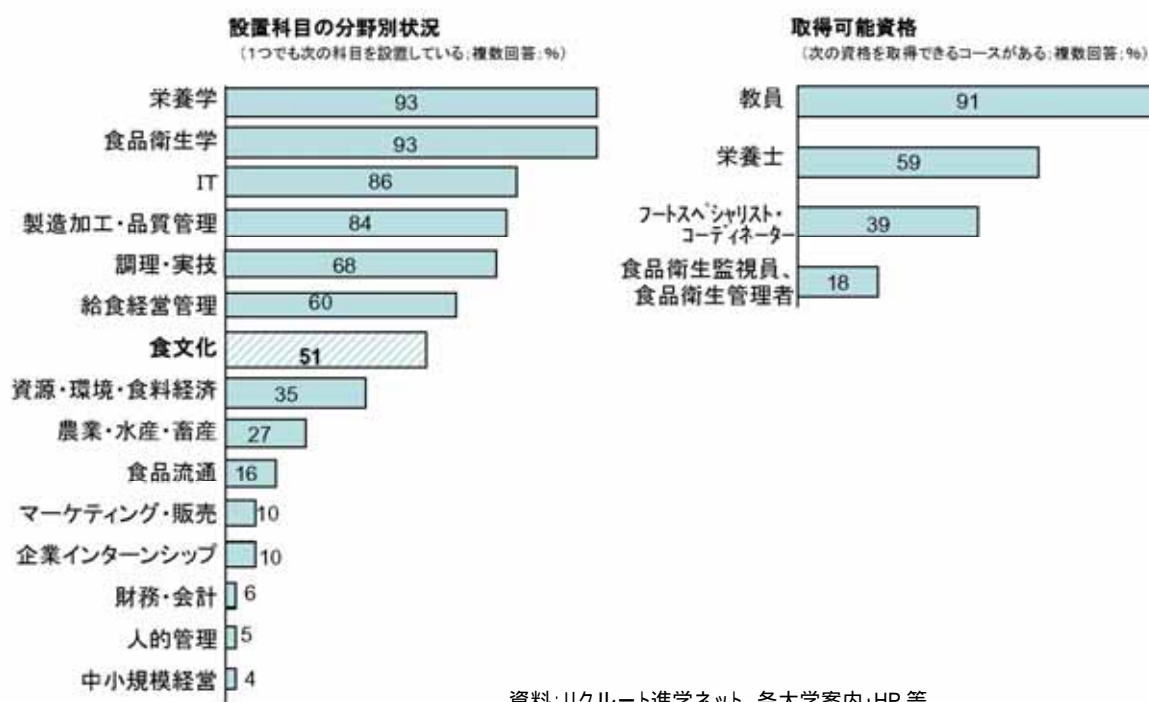
グラフの中ほどに唯一「食文化」(51%の学科が設置)という包括的な響きのある括りがある。しかし実態は、多くの場合、「スローフード学」などが選択科目として置かれているにすぎず、たとえば日本の伝統食についてきちんとを学べる科目は稀である。また、日本の食文化をきちんと

歴史的に迎えるような科目も見当たらない。

また、外食産業についても川上から川下までカバーして教える体制がない。総じて四年制大学では科目のほとんどが専門性の高いものになっている。原因としては、大学自体がタテ割り組織であるのに加え、卒業生を受け入れる側の業界団体の業務構造もタテ割りになっていることが考えられる。

取得可能な資格としては、6割の学科が栄養士の資格を設定している（図6の右の棒グラフ）。食関連の大学教育では、学生に栄養士資格を取得させることがその教育の根幹に位置づけられているといえよう。なお栄養学のカリキュラム内容は戦後直後から現在まで大きな変更を経ることなく、一貫して栄養士の資格試験に合わせるかたちの教育がなされてきた。このことが間接的に、「食と農」を総合的に考える学問の発達を遅らせた可能性は否定できない。なお現在、新たな取得可能資格としてフードスペシャリスト、コーディネーターなどの資格が取り入れられ始めている。これらの展開は新たな時代の流れに沿った動きである反面、ことによるとさらに大学を資格偏重へ誘導する可能性があり得る。

図6 四年制大学における設置科目と取得可能な資格
(100% = 食関連 176 学科)



資料: リクルート進学ネット、各大学案内・HP 等

四年制大学に見られる近年の特徴

大学全入時代を控え、多くの大学で学生獲得のためのカリキュラム見直しが行われている。食関連学科で言えば、2000年前後から従来の農学部や栄養学部等で、時代を反映したカリキュラムへの組み替えが始まった。特に「環境問題」、「グローバル化」、「食の安全」など、社会

における問題意識の変化に対応してカリキュラムを学際的に組み替えるケースが多い。

たとえば、日本大学生物資源科学部食品経済学科はもともと、「農業経済学科」だった。それを1967年に「食品経済学科」と改名した。さらに2003年には現在の2コース（食料資源・環境コース、食品産業コース）を設けた。

また、2004年に新設された宮城大学食産業学部は、食の加工・流通・外食・消費という一連のフードシステムをすべて網羅した文理融合型のカリキュラムを採用している。さらに、3年次の産業実習ではインターンシップを全員必修としたり、ケース・メソッドを用いた演習科目を複数開講するなど、学問と現実の社会との関係を早い段階から「体感」させる試みを学部レベルで実施している。（図7参照）

図7 宮城大学食産業学部の専門科目例

環境・農業・化学	加工・流通	産業・ビジネス	食の安全／文化
食農関係論	食材加工学	食料経済学	食の安全・安心
現代日本農業論	食品流通論	地域産業事情	食品管理論
地域農村社会論	食品製造・加工産業概論	食品企業組織論	食品の安全性管理
環境科学概論	論	食品産業論	食生活論
環境保全型農業論	地域産業・流通論	マーケティング論	スローフード論
リサイクル概論	食品貯蔵・流通技術論	フードシステム論	
食材精算実習	食品工学	食品産業政策	
食品化学	発酵食品・醸造学	食品企業経営戦略論	
食資源利用学	食品施設・厨房機器論	地域食産業事情	
食品栄養・機能性実験		食品企業経営論	
		食品関連法	
		産業実習	

出所：宮城大学案内、2008年度版

以上見てきたように、食をテーマとしたカリキュラム編成としては数校の事例がある。教員の不足が共通の悩みだが、特に社会科学系の教員が圧倒的に不足しており、そうした課題に対し、理系、あるいは、食品栄養系の教員がやりくりして対処しているケースが多く見られる。総合的な学科を作りたいと思っても、マーケティングや経営をしっかりと教えられる人材が不足している。農学部や栄養学部をベースとすれば「生産」や「加工」は押さえられる。しかしそれに加えて「経営」がわからなければ食品産業を意識したカリキュラムとして十分とは言えない。さらに先述のとおり、食文化を教える教員も不足している。

学生の側も食べものや自然に興味がある者は多い。しかし必ずしも全員が栄養士という専門職を希望しているとは限らず、漫然と食品企業を希望する者も多い。アカデミックな方法論と現実の世の中の仕事における応用方法の両方を学べることに現代的な付加価値があることから、それ

に対応できる優秀な教員の確保が鍵となる。

大学院に見られる近年の特徴

大学院はどうか。今回は、食に関連する修士課程および研究機関を持つ大学大学院（調査対象：13 大学大学院修士課程 17 専攻、1 大学大学院 2 研究機関）を調査した。「食」に関連する専攻を設けている大学院はその成り立ちから、以下の 4 カテゴリーに大別されることがわかった。

- 「栄養学」を中心に、管理栄養士等の栄養の専門家育成を目的とするもの
- 「家政学」を中心に、家庭を中心とした生活の向上、福祉を研究目的とするもの
- 「農水畜産」を中心に、農・水・畜産業従事者、管理者や研究者を養成するもの
- 「バイオ技術」などの分野を中心に技術者を育成するもの

上記 4 カテゴリーはどれも「食」生産から消費までのプロセスの一部を構成するのみであり、「食」を包括的・体系的に捉える学問分野は今まで存在していない。

但し、近年の「グローバル化」、「環境問題」、「食の安全問題」、「食と健康」といった社会的要請を反映し、各学問分野の軸足は保持しつつ、組織改編、新講座の設置、カリキュラムの再編などが始まっているのも事実である。社会の問題意識や要請の変化を背景に、既存のアプローチに留まらず、「食」に対する現実的なアプローチを意識して作った新カテゴリーの修士課程が増えている。

たとえば、九州大学生物資源環境学府は、「世界戦略的フードサイエンス教育」と銘打って、2006 年度から食料生産を中心とした学際的教育プログラムをスタートさせた。生物機能科学専攻および農業資源経済学専攻の大学院生から履修者を募集し、食の安全・機能・流通の視点から、両専攻の教育・研究の融合を図っている。育成する人材として、国内・海外食品関連企業でグローバルな視点で食品研究・開発できる研究者・技術者、国際的基準に立脚した食料政策立案や対外交渉能力を持つ研究者・技術者、を掲げている。

また、東京海洋大学大学院では、水産食品を中心として食品設計そのものから製造・流通・消費を考える技術的なアプローチ（食機能保全科学専攻）と、フードサプライチェーン全般を考える流通システムからのアプローチ（食品流通安全管理専攻、2007 年 4 月設置）により、食品安全を実現する研究を行っている。とくに後者は、食品安全に特化した、ビジネスマインドの強いカリキュラムとしてユニークな存在である。

日本における食文化研究の現状

以上、専門学校から大学院までをひと通り概観してきたが、全体を通じて、日本の食文化研究を進める体制が弱いことが分かる。現在はたとえば海外の研究者が日本の食文化を研究したいと希望しても、受け皿となる機関がない。また、それを教える人材もいない。これは即ち、日本の食文化の研究・発信の拠点がいないことを意味する。

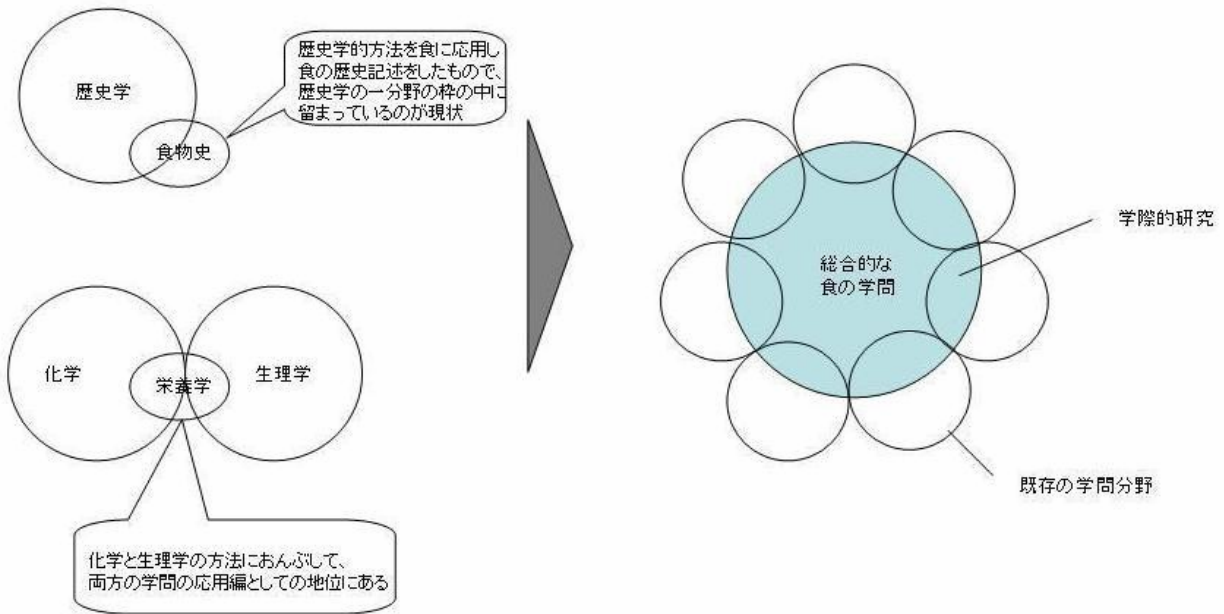
わが国では食文化はこれまで、既存の近い領域の学問の中の一部としかみなされず、独立した学問分野として発展してこなかった。

たとえば食物史は歴史学的手法を食に応用し、食の歴史記述をしたものだが、歴史学の一分野の枠の中に留まっている。また、栄養学は化学と生理学の方法に依拠するが、両方の学問の応用編の地位にある。さらに雑学として学問対象から外れているものも多くある。これらをも包含するような総合的な食の学問としての確立が望まれる。(図8参照)

図8 食の学問体系の現状と今後のあるべきイメージ

食の文化の研究と既存学問との関係(例)

望まれる学際的研究



資料:石毛直道監修『講座 食の文化』第一巻

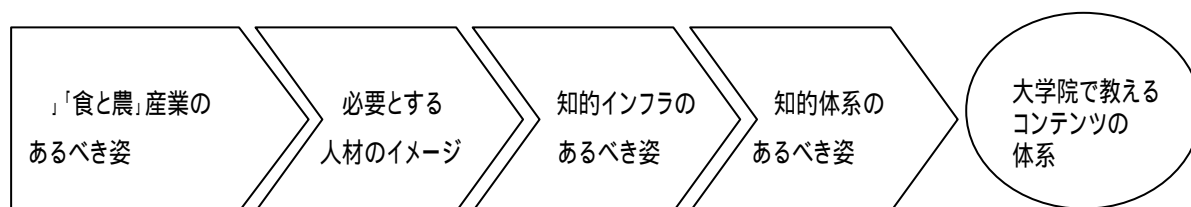
第2章 食の知的インフラのあるべき姿

(1)「食と農」産業のあるべき姿

第1章では「食と農」産業を取り巻く現状を見てきた。第2章では「知的インフラ」のあるべき姿を提示してみたい。

本報告書の冒頭でも述べたが、本プロジェクトでは、「知的インフラ」のあるべき姿を考えるうえで次のようなステップを踏んだ(図9参照)。まず、「食と農」産業のあるべき姿を考え、そこから必要とする人材のイメージを抽出し、その人材を育成するうえで必要とされる「知的インフラ」のイメージを作る。その上でその「知的インフラ」の中で構築される「知的体系」のあるべき姿を考える。そして最終的に具体的な「知的インフラ」をイメージしたカリキュラム案の試案を描く。

図9 知的インフラを考えるためのステップ



ステップ 1の「食と農産業のあるべき姿」については、本プロジェクトの有識者会議における議論を経て、次のとおりとした。

- 「食と農」産業においては、現在はファストフードチェーンや農業の大規模化に代表されるコストゲーム、ボリュームゲーム志向が強い。一方、従来の職人・家内工業にも限界がある。今後は付加価値追求型で、持続可能かつ適正サイズのシステム産業としてのビジネスモデルを作る必要がある。
- これからは「食と農」が知的で高付加価値の産業として認知され、有能な人材が「食と農」産業のビジネスの上流から下流までの各分野に集まってくる状態を理想とする。そのためには、主に調理師・栄養士を育てる現在の学問や業種の体系を超えた、新たな人材を育成するしくみ作りが必要である。また、その教育・訓練の具体的な方法論も確立すべきである。
- 現時点でも食と農の生産額は合計するとGDP(503兆円)の約18%を占める。しかし収益は必ずしも高くない。これを改善し、10~20年後には、「食と農」産業が日本経済と社会を支えるひとつの大きな基礎産業となることを目指す。
- 既存のプレーヤーだけでなく、新規参加者の出現を目指す。即ち、数年から十数年後に、日本各地に年商10~50億円規模のビジネスが起こり、なかには100~1000億円規模の全国プレーヤーも出現するというのが理想である。地域再生の観点からも、こうしたビジネスの成長を期待する。

(2) 必要とする人材のイメージ

ステップ の、「必要とする人材のイメージ」は、次のようなものに集約された。

- 雇用を創出し地場振興に貢献できるような状況を生み出すためには、10億円程度の規模の事業を運営できる経営者が育つことが望まれる。
- 地域再生をにらみ地場産業の後継者を確保する観点からは、地元密着型で食産業を担う人材のプールが必要となる。また、現状では特産品はあってもそれをプロデュースする人材が不足している。地元特産物のマーケティングを担うプロダクトマネージャーを養成する必要がある。
- 「食と農」を総合的に理解し、政策を作り、食産業の付加価値向上に貢献できる人材が必要である。具体的には、以下のような人材が必要である。
 - 食流通の川上から川下までを網羅的に理解できる人材
 - 国内外の食の動向を分析して対処できる人材
 - 生産・栄養などの科学的分野、食を取り巻く歴史・文化人類学などの文化分野、流通・法規などの実学的分野、調理技術面などの技能的分野を幅広く横断的にカバーできる人材
 - 食の付加価値を多面的に理解してブランディングができる人材等
- 複合的な課題が多い現場においては、その都度専門性の高いプロが集まってチームワークで対処することには限界がある。人材を育成する段階である教育レベルにおいて、カリキュラムのインテグレーションをおこなうべきである。そのことによって、総合的視野や能力を身につけた人材が育てられる。
- 日本ないしアジアの食文化の研究者として世界に発信するとともに、食文化を担う人材の教育に従事できる人材が不可欠である。

(3) 知的インフラのあるべき姿

ステップ では「知的インフラのあるべき姿」を明らかにする。「知的インフラ」とは具体的には、大学院・研究所・博物館等のことを指す。これらはそれぞれ、人材育成、研究・知的体系化、一般への普及・啓蒙、業界のステータス向上等の機能を有する。一方、今回のわれわれの一義的目的は人材育成と知的体系化にある（二義的には業界のステータス向上もある）。そこで今回の目的に合った機関としては大学院が最もふさわしいと考える。（図10）

図 10 本プロジェクトにおける高等教育機関の貢献可能性

目的 インフラの形態 (高等教育・研究機関)	人材育成	知的体系化	普及・啓蒙・ 社会化	業界ステータ ス向上
大学院				
研究所				
博物館				

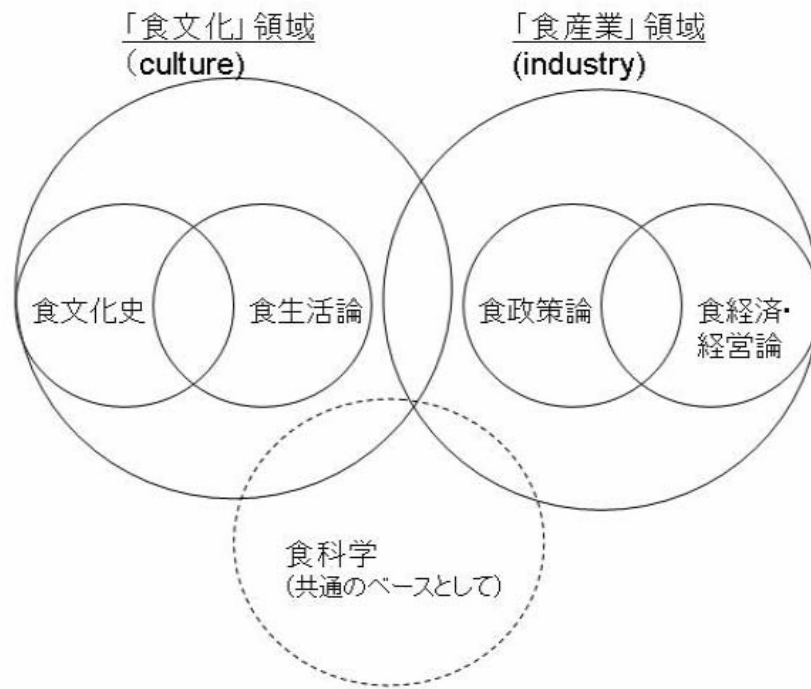
=主たる役割
 =従たる役割

さらに今回の目的には、食業界の付加価値産業化を実現すること、食産業界に資する人材を育成することが含まれる。従ってこの大学院は、社会人の入学を想定したものとすべきである。これらの要件を考え合わせると、知的インフラの具体的形態は「社会人向け大学院」が最適と考えられる。そこでこれを以下では「食文化大学院」(“Graduate School of Food and Society”)と呼ぶことにする。

「食文化大学院」には、「食文化」と「食産業」という2つの領域を設定すべきである(図11参照)。「食文化」は食文化史や食生活論を中心とする。この分野は食産業に従事する人にとって、すべての基礎となる領域である。ここの卒業生がゆくゆくは専門学校や高校の家政科、栄養系・家政系の大学の教員として教えられるようになれば理想的である。そこで初めて本来的な「食育」が実践されることとなる。当然ながら、研究者の育成も本大学院における重要な目的のひとつである。

一方「食産業」は食政策論や食経済・経営論を中心とし、食産業に従事する人、政策作りに携わる人にとって直接的に助けとなる領域である。ここでは特に、修了後の仕事のイメージを意識した実用的なカリキュラム設計が肝要である。

図 11 「食文化大学院」がカバーする領域



第3章 食の知的体系のあるべき姿

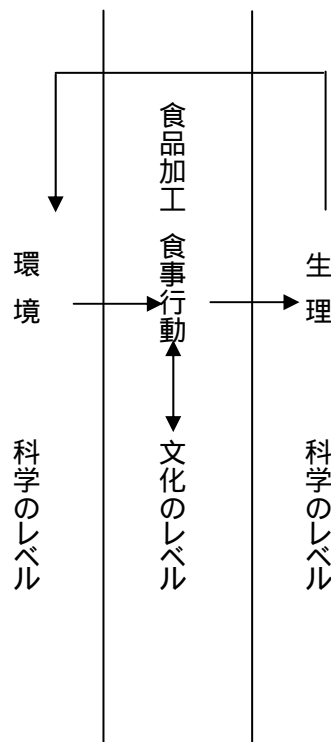
第2章までで、産業、人材、そして知的インフラのあるべき姿がだいたい明らかになった。

本章ではいよいよ本プロジェクトの第一義的な目的である、食分野の「知的体系化」について述べる。既存のカリキュラムを束ねるような短絡思考を排し、本質に立ち返って食にまつわる知的体系化を試みたい。

(1) 基本コンセプト

本プロジェクトの有識者会議座長、石毛直道教授は、「食べる」とは外部環境を体内 (= 生理) に取り込むことであると定義する。「環境」と「生理」の間には、「食事行動」と呼べる食文化の中核が存在する。動物の食は身体と環境が直結しているが、人間の場合は環境を体内に取り込んで生命を育む、そしてその間に食品加工のシステムと食をめぐるさまざまな価値観や精神的なもの、或いは振るまい方、食事作法、食事行動等が存在する。(図12参照)

図12 食品加工と食事行動

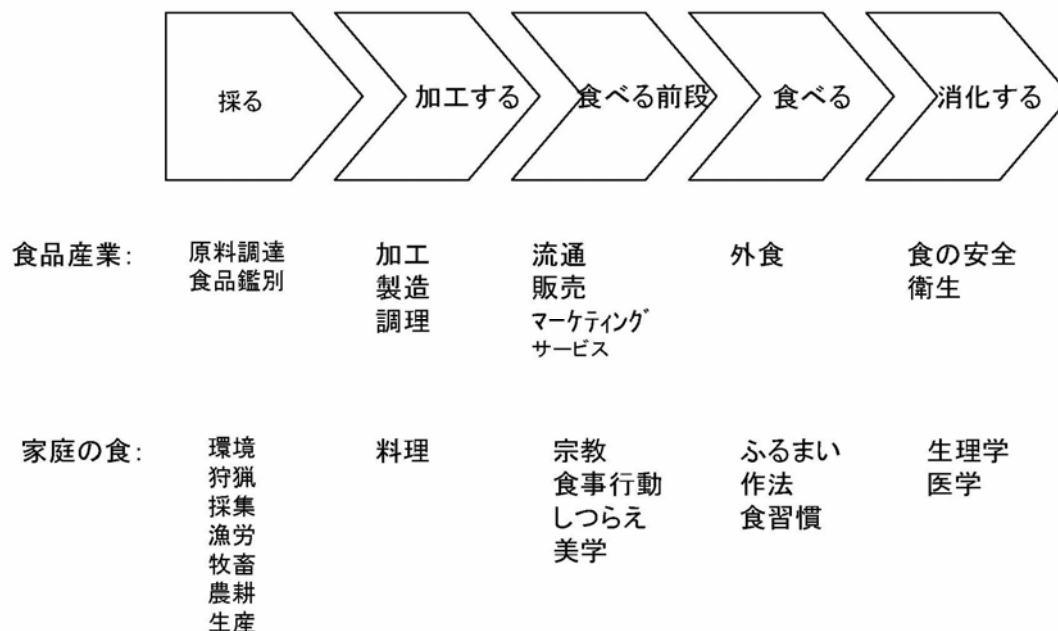


出所: 石毛直道監修『講座 食の文化』第1巻、農文協、1998年

すなわち食を考える際には、人間が環境から食を得て、体に取り入れるまでの一連の行動をとらえる必要がある。またその際には、現代の食は「家庭の食」と「食品産業」が担う食の二種類があることを前提とすべきである。そこで、前者を横軸、後者を縦軸とする包括的な食の宇宙を

図式化した（図 13 参照）。食の知的体系を考える上では、ここに含まれるすべての要素をカバーするべきと考える。

図 13 食の知的体系のイメージ



（２）海外事例

さて、知的体系を考えるにあたり、海外の先行事例を調査した。海外には食関連の大学・大学院として有名なものがいくつかある。中でも調理師やサービス業の専門家育成を目指すカリキュラムに偏らず、網羅的なカリキュラムを志向していると考えられるものが２つあった。これらについて調べた。

（伊）食科学大学（University of Gastronomic Sciences）

ここはイタリアのスロー・フード協会が母体となって 2004 年に開設したばかりの大学および大学院である。卒業生がスローフードの思想（＝伝統的かつ高質な食品の保護・普及）を産官学の様々なポジションで啓蒙・教育・実践することを目的に設立された。

ここでは食に関する必要な知識を統合的に扱う。たとえば野菜ひとつを取っても、それを取り巻く国際政治、経済、歴史、農業、環境、文化等を網羅的に考える、というカリキュラムになっている。なかでも特徴的なのは年間のカリキュラムのうち、3 ヶ月近くを企業や生産現場における実地研修に充てている点である。テーマが「チーズ」等、食材の場合はその歴史、生産プロセス、環境へのインパクト、流通、輸出入、マーケティング、PR 等、川上から川下まで一気通貫で学ぶ。あるいはテーマが地域の場合は、国内であればトスカーナ、海外であれば日本という具合に地域を選び、その地の農業システム、歴史、環境、文化遺産、特産物等について学ぶ。座学で学んだことを素材や地域の具体例を使って考えることで食に関する見方を体得することを狙う。食を中心としてそれを取り巻く世界をすべてカリキュラムに取り込んでいるという点では、我々

の基本コンセプトと合致する。

図 14 食科学大学 3 年コースの履修科目例

1 年	2 年	3 年
植物学	感覚分析Ⅱ	生理学、栄養学、食餌療法
経済・統計学	食物の歴史Ⅱ	食品法
情報処理	動物生物学と畜産学	商品技術プロセス
基礎分子化学	動物に由来する食品	エノガストロノミー・
ブドウ栽培学	植物に由来する食品	ツーリズム
感覚分析Ⅰ	ワイン醸造学	農業企業の経済
細菌学と衛生	食品化学原論	環境と地域の社会学
農業の歴史	料理とガストロノミーの歴史Ⅰ、	高クオリティ食品の
食物の歴史Ⅰ	Ⅱ	マーケティング
	人類学	レストラン経営システム
		食品コミュニケーション
		美学

出所:食科学大学 和文案内

(米) CIA (The Culinary Institute of America)

ここは調理やソムリエ、サービスの実技を中心とする短大および大学である。調理にはすべて理論があるということをフィロソフィーとしながら、マネジメントも学べる。食産業界に従事しようとする人にとって、かなり実践的な内容となっている。

授業は食材の鑑別から始まり、解体、加工、調理等、ひとつを習得してから次のステップを学ぶというプロセスとなっている。また、たとえば食材を一切捨てないというポリシーを貫いているが、これは食材は売り物＝原価管理という発想によるものである。具体例としては教授陣がゴミ箱の中を見て回ることでマネジメントを実践的に教える。

また、教師陣は食産業界のコンサルティングに従事しており、実社会の問題をすくい上げてはカリキュラムに即時にフィードバックしているのも特徴的である。

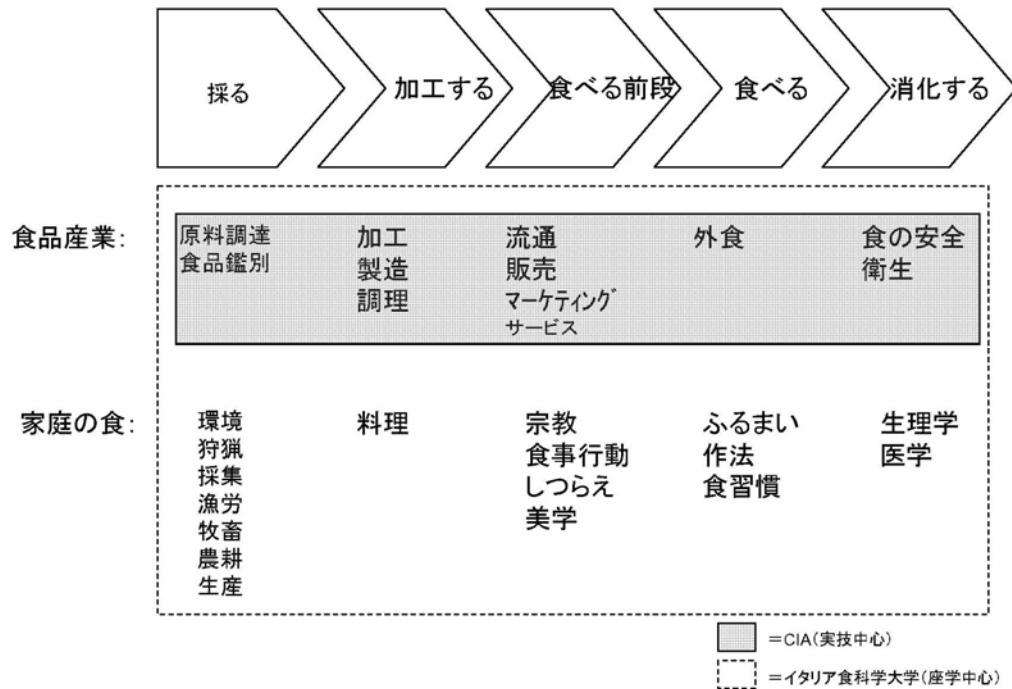
図 15 CIA の調理師養成カリキュラム

1年		2年		3年		4年	
前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期
製品知識	アメリカ料理	レストラン法規	栄養料理	仏・伊・西語Ⅰ	仏・伊・西語Ⅱ	上級調理	食文化
食肉鑑別・加工製造	アジア料理	栄養学	イタリア料理	経済学	行動心理学	仏・伊・西語Ⅲ	上級栄養学理論
魚肉鑑別・加工製造	調理技術Ⅲ	ヨーロッパ・地中海料理	調理技術試験	作文・手紙	経営・予算管理	経営管理	仏・伊・西語Ⅳ
食品安全性	朝食料理法	製パン製菓技術	上級レストラン料理	フードビジネスのコンピューターⅠ	マーケティング・プロモーション	労務・人事管理	食の専門的文章表現
調理技術Ⅰ	ランチ料理法	経営学入門	宴会料理・サービス	対人コミュニケーション	フードビジネスのコンピューターⅡ	アメリカの歴史と文化	論文：料理芸術
調理技術Ⅱ	調理技術試験	メニュー開発	初級テーブルサービス		ヨーロッパの歴史と文化		フィールド体験
料理・食事学入門	冷肉料理	ワイン・飲料	上級テーブルサービス				ワイン・スピリッツ管理
文章表現基礎(単位なし)	学外実習	食品購買管理	原価計算試験				レストラン運営
数学	原価計算試験						将来予測計画
外国語コミュニケーション入門	文章表現試験						経営計画
							行動計画
							アジアの歴史と文化
							世界文学
							道徳

出所：http://www.ciachef.edu/

以上の2つの例のカリキュラムを既出の知的体系イメージに当てはめると、CIAは食品産業を念頭に入れたカリキュラムとなっており実技中心である。これに対し食科学大学は家庭の食まで包含し領域は広い代わりに座学を中心としている。この意味で両者は対照的である。(図16参照)

図 16 CIA とイタリア食科学大学のカリキュラムのカバー領域



(3)「食文化大学院」の専門領域に関する基本方針

- 従来的高等教育機関においては、食の社会・文化的側面の研究・教育が不足していた。そこで、「食文化大学院」では、「食産業学専攻」に加え、「食文化専攻」を置く。
- カリキュラムは、「食」の直接的領域だけでなく、地球エコシステム全体における位置づけや農業との関わりなどの総合的視野を持つものとする。また、食育をも包含する。
- さらに両者に共通する基盤として、「食の科学」を据え、食の環境的側面(生産における環境への作用)、技術的側面(調理)、生理学的側面(人体への作用)そして社会・文化的側面(「食事行動」)を一連のサイクルとして重視する。
- 特定の産業への人材供給を目指す専門職大学院としない。
- 業界や生産者、プロの視点だけでなく、消費者やエコの視点から全体的に考える場とする。

これらを図示すると図 17 のようになる。

図 17 食の大学院コース構成

専攻 課程	A. 食文化専攻：博士・修士（食文化・学術）				B. 食産業学専攻：博士・修士（食産業学・学術）*4	
博士	I・食文化史	II・食文化論	III・食思想史	IV・食生活論	I. フード・ホリデー	II. フード・エコノミクス & マネジメント
修士	*1				*2	
	*3					

} 演習科目

} 専攻別講義科目

} 共通講義科目

（４）具体的な課程のイメージ

- 課程については「食文化専攻」と「食産業学専攻」のそれぞれに修士課程と博士課程を設置する。
- 修士課程では主に職業人の育成を図り、博士課程では食文化の研究を深めるとともに、実務で実績を上げてきた一流人材のノウハウを具現化し、体系化を図る。
- 規模としては当面は修士課程に 20～50 名、博士課程に 3～5 名を想定する。
- カリキュラムは座学、フィールドワーク、実習の 3 本柱とする。実習についてはレストランの厨房や食品工場などの「現場」を知るとともに、学内にも食文化研究の上で調理の再現を図る実験室としての調理室を置く。さらに附属レストランがあれば理想的である。
- 既成の大学や外食産業との連携が必要である。厨房見学やインターン制度の他に、たとえば老舗の日本料理店の料理長をゲスト講師等で招くことも考えられる。
- さらに地場産業との連携も考えられる。たとえば地元の特産物を積極的に実習等で使う。（これによって、地域の食産業の活性化にもつながり、大学院が地元で根付くことが期待される）

なお、大学院の姿は最初から決め込まずに「動態モデル的」アプローチを取り、数年かけて次第に充実させ、組織を作る過程と並行して食の知的体系化を図ることが望ましい。

「食文化大学院」には、実務家と研究者の 2 つのタイプが入学してくることとなる。そして修了後に実務家に戻る人もいれば研究者になる人もいる。これら 2 つのタイプの人々が交流するこ

とで、いわば化学反応が起こり、知的体系が次第に成熟し、完成していくことが期待できる。

また、博士課程に来る実務家が研究をしながら修士課程で教えることもあってよい。実務家が体で覚えた現場での体験を修士課程の学生やアカデミズム出身の研究者に語る。これによって、研究者は現場に眠っている知的文化・資源の発掘と体系化ができる。この意味でも、修士課程と博士課程の両方があった方がよい。

ちなみに、これらの課程を実現するために必要な教員を確保するのはかなり厳しいという現実がある。特に食文化や、経営的視点から見た食産業を教えられる人材は限られている。そこで現実的な対処としては兼任制を導入するなど、思い切った手段を講じることによって、全国の優秀な教員を確保することが必要であろう。

(5) カリキュラム案

有識者会議では、以上の議論を踏まえ、「食文化大学院」における「食文化専攻」および「食産業学専攻」のカリキュラム案の試案について、原田信男委員、および三石誠司委員に作成依頼した。以下にそれを紹介する。

「食文化専攻」カリキュラム<原田信男委員の案>

「食文化専攻」の修士課程は卒業後、専門学校や大学、あるいは高校の教員として食文化を教えることができる人材の養成を主眼とする。現在、社会的に食文化が注目され栄養系や家政系の大学あるいは専門学校に食文化の科目が設置されてきているが、必ずしも食文化を体系的に学んだ人材が教えている状況ではないことを踏まえた(図18参照)。

各履修者の履修内容は、研究・演習科目を軸として、各々の専門・関心に対応した講義科目(必修・選択)を加えて構成する。

また、広範にわたる食の領域を分析する学術的視座・手法を修得するための、特論科目を設ける。

さらに、座学と平行して、食の生産・加工現場や流通現場におけるフィールドワークや、現場のプロフェッショナルとの議論も必須である。現場には学問側からは想像できないほど進んでいる部分が多く存在する。食に関わる政策関係者、流通現場の関係者、あるいはマネジメント担当者、外食産業の企業家などとディスカッションを行うといった授業形態も必要であろう。

博士課程は大学・大学院等の専門機関の需要に対応するための、高度な学問研究のプロフェッショナルの養成を目的とする。即ち、高度な研究を行う専門家養成であり、対象となる人数は限定される。先述の修士課程の研究・演習科目を「食文化史」「食文化論」「食思想論」「食生活論」の4分野に統合し、社会・文化の視座を中心に、より幅広い特論科目を設ける。

図 18 「食文化専攻」カリキュラム案

(修士課程)

研究・演習科目

：アジアの食文化(アジアの食文化とその比較)

アジアの食文化を、文化人類学的手法で解明する。その際、現地調査を重んじつつ、アジア概念を広く取り、諸地域間の文化比較に関わる問題についても研究する。

：日本の食文化史(日本の食文化とその歴史)

日本の食文化を、歴史学的手法で解明する。とくに文献史学を中心に置くが、あわせて考古学や民族学などの方法も採り入れ、アジアや世界の中の世界という観点から、日本の食文化を歴史的に考察する。

：食の民俗文化(食の作法と伝統)

食文化のうちでも、とくに民俗学および歴史学的手法を用いて、食の作法や伝統など、食を取り巻く問題を研究する。日本のみならず、東アジアをも対象とする。

：食の文化地理(食の環境と生産活動)

食文化の問題を、地理学的手法で解明する。とくに地形・気候といった、食文化を規定する上で重要な風土の問題を重視し、食を得るための生産活動と地球環境との関わりについて研究する。

：食の思想と宗教(食の観念とタブー)

食文化のうちでも、とくに食に関わる観念や思想の問題を、宗教論や思想史などといった観点から研究する。ただし文化比較を念頭におき、相対的な視点を保持する。

：食の情報と食事行動(食情報と日常食・美食)

今日我々は様々な情報や知識によって物を食べているという点に着目する。食文化の問題を、知識や情報といった観点から扱い、それらが現実の食事行動にどのような影響を及ぼすかを、社会学的手法で研究する。疫学や栄養学とも連携する。

：食の美学(料理のための空間と演出)

芸術的観点から食文化の問題を扱う。食文化史の成果のうえに、どのような食の美学を構築しうるかを、空間や演出の問題をも含めて、総合的に研究する。

：食の生活学(生活のなかの食空間と道具)

食文化の問題を、日常生活レベルから研究する。家庭の台所や食卓、さらには料理道具をも含めて、その機能論のほか、演出論などについても、幅広く論ずる。

：食の生理学(栄養と味覚・嗜好)

食文化の問題を、人間の個体の側から研究する。生理学や栄養学の問題を含めて、味覚や嗜好が、どのように形成されるかを、社会や文化の問題として論ずる。

講義科目(必修・選択)

食文化論・食品論・文化人類学概論・歴史学概論・地理学概論・民俗学概論・考古学概論・栄養学概論・生理学概論・宗教学概論・地球環境論・生活文化論・日本食文化史・食料生産形態論・食料事情論・料理デザイン論・食事空間論・食思想論・味覚嗜好論・台所道具論・外食産業論・マスコミ論

特論科目

歴史史料論・考古資料論・民俗資料論・データ収集論・データ分析論・イメージ創造論・人体科学論

(博士課程)

演習・研究

- ：食文化史(修士 ・ に対応)
- ：食文化論(修士 ・ に対応)
- ：食思想論(修士 ・ ・ に対応)
- ：食生活論(修士 ・ に対応)

講義科目

日本食生活史研究・アジア食生活史研究・ユーラシア食生活史研究・食文化研究・比較食文化論・日本型食生活研究・アジア型食生活研究・食思想史研究・味覚論研究・生活文化研究・食美学論研究

特論科目

日本社会論・現代社会論・東西世界論・南北世界論・宗教思想論・食芸術論・食情報論・食行動論

「食産業学専攻」カリキュラム<三石誠司委員の案>

「食文化」と並ぶもうひとつの柱として「食産業学専攻」カリキュラム案を作成した(図 19~21)。これは政策、経済、経営といった視点から取り組む。

修士課程の研究・演習科目は次のような視点から検討した。

特論科目では、目的意識がある程度決まっている人たちのために、HACCP、ISO、GAP 等、かなりステップが明確になっている内容を中心にプロジェクト研究のような形で実施する。

演習・研究科目は、より大胆に食産業に特化し、「フード・ポリシー」「フード・エコノミクス」「フード・マネジメント」「食と未来」のように大別することも可能である(図 20)。いずれにしても、修士課程は文化と産業の両方がある程度バランスよく学べることが望ましい。

さらに、「食文化専攻」と「食産業学専攻」に共通する土台として、「食は科学である」という視点から、「食と安全」「食と環境」といった共通講義科目が必要である（図 21）。

博士課程は上記修士課程の研究・演習科目を、公（おおやけ）の視点から農業食料政策を研究する「ポリシー」と、プライベートな経済・経営の視点から研究を行う「エコノミクス&マネジメント」に大別した。

現実の社会では、たとえば何年かに一人でも、食文化を徹底的に研究する専門家が必要である一方で、文化と産業の両分野をある程度理解している人材も貴重である。現在、日本では食産業学専攻で博士号の取得が可能な研究機関は限られている。そうした状況を勘案すると、たとえ対象となる人数は若干名であっても、食産業学専攻の博士課程は、修士課程設置時に併せて準備し、いずれ食産業学専攻で博士課程を希望する人が出てきたときのために、設置だけでもしておくべきと考える。

図 19 「食産業学専攻」カリキュラム案

<p>〈修士課程〉</p> <p>研究・演習科目</p> <p>：食と健康の科学（食品化学・栄養・機能・味覚・嗜好・その他）</p> <p>食と健康に関する分野の諸問題について、社会科学あるいは人文科学的手法により研究を行う。</p> <p>：農業政策と食料政策・グローバル化と食産業</p> <p>わが国および主要関係諸国の農業政策および食料政策について研究を行う。また、グローバル化と食産業の関係については、政策的見地からの研究を中心に行う。既存の学部では「農業政策」というコースは相当あるが、食料政策を正面から扱っているコースは実はほとんど存在しない。このコースでは、グローバル化と食産業の関係等をしっかりと押さえることを目的とする。</p> <p>：農業・食品関連法</p> <p>農業・食品は規制と切っても切り離せない状況にある。本コースでは農業・食品関連法の要点について法律学的観点と実務的観点から研究を行う。</p> <p>：農業・食品と経済</p> <p>農業・食料に関する基本的問題を経済学的な観点から研究する。 (農業・食品を経済学的な観点から見る。)</p> <p>：農業・食品関連企業の経営・戦略・マーケティング・SCM・倫理・承継</p> <p>農業・食品関連企業の諸問題について経営学的な観点から研究を行う。また、中小食品の承継問題については、企業承継法の観点から研究を行う。</p>
--

：地域食材の開発

地域の伝統的な食材を題材として、素材の開発から付加価値の創造、市場の開拓まで関西圏だけでなく日本全土の事例を中心に現実の地域食材活用事例について広範な視点から検討する。

：HACCP システムとリスク管理

食品安全の世界共通手法である HACCP システムの概要を学ぶとともに、ISO22000 や GAP システムの概要までを含む現在の食の安全・安心に関するシステムの全体像を把握することを目的とする。
(正規のコースでなくとも、夏期・冬期集中コースのような形でよい。)

：食と未来

遺伝子組換え作物を含むバイオテクノロジーやナノテクノロジーなどの先端科学技術の影響、バイオ燃料と食料、貧困と飢餓、地球温暖化など、現在の食をめぐる状況を総合的に論じ、食と未来を複眼的に展望する。

講義課目(必修・選択)

食品化学・食品栄養・機能学・味覚と嗜好・食品の安全性管理・フードシステム論・食品バイオテクノロジー概論・農業政策・食料政策・グローバル化と食産業・食品関連法(食料・農業・農村基本法・食品安全基本法・食品衛生法・JAS 法等)・農業経済学・食料経済学・国際貿易論・地域食材開発論・食品企業経営論・食品企業経営戦略論・外食産業論・企業倫理・企業承継・SCM

特論科目

HACCP 特論・HACCP 特論・ISO22000 概論・GAP 概論・プロジェクト研究

(博士課程)

研究・演習科目

：フード・ポリシー(修士・博士課程に対応)

：フード・エコノミクス&マネジメント(修士・博士課程に対応)

講義課目

現代日本農業論・食料政策論・グローバル化研究・食品関連法(修士課程でカバーしきれていない食品関連法[製造物責任法・飼料安全法・肥料取締法・農薬取締法・消費者基本法・食品リサイクル法等]について学ぶ)・経済学研究・経営学研究(組織・戦略分野)・経営学研究(マーケティング分野)・経営学研究(その他)・地域食材開発論

特論科目

フード・ポリシー特論、フード・エコノミクス特論、フード・マネジメント特論

図 20 「食産業学専攻」4 分野と講義科目：食産業に特化

フード・ポリシー：農業政策と食料政策、グローバル化と食産業、農業・食品関連法
フード・エコノミクス：農業と食料の経済、食と国際貿易、地域食材の開発
フード・マネジメント：食品企業経営と財務、食品企業と戦略、食品企業と企業倫理、
食品企業の承継、農産物と食品のマーケティング、農産物と食品のブランド・マネジメント、食品の SCM、HACCP システムとリスク管理 II
食と未来：先端科学技術と食

図 21 共通講義科目：「食の科学」を中心に

・食と文化：食の文化と歴史、食と宗教・思想、食と現代生活
・食と科学：食品化学、食品の栄養と機能、味覚と嗜好
・食と安全：食品の流通と安全性管理、HACCP システムとリスク管理 I
・食とビジネス：グローバル化と食品流通、食品企業と経営
・食と環境：フードシステム論、農業・食と環境

その他、カリキュラム作りについて

現段階では、大学院の規模や設備、教員等、未確定要素が多い。このため今回、二人の委員には大学院で教えるカリキュラムのイメージの提示のみを依頼した。また前述の通り、本大学院では産業界とアカデミア（学界）の共存による相乗効果を期待している。このためカリキュラムは大学院がスタートした後にもさらに進化させるべきものでもある。

このほか、他の有識者委員からも、カリキュラムについて以下のような意見があった。

（農業）

食の大学院には農業生産の問題が視野に入っていなければならない。たとえば「農業とは何なのか」、「農業以外のいろいろな生産形態がどのように人間の社会・文化を発達させてきたのか」といった、かなり深い農学の知識まで組み込んだ教養が必要である。とくに今はエタノールやバイオマスといった、様々な燃料問題が出てきている。幅広い農業問題も視野に入れて、食の生産から調理、流通までを見通せる企業人や料理人などのプロフェッショナルを育てる。

（調理）

- ・ 食の大学院で、料理人の問題も考えるとすれば、おそらく料理人のコースだけは専修的な教育が必要であり、別科か予科という形で CIA 的な集中・徹底したものを別につくってはどうか。そのコースを修了してから、逆にもう少し幅広くいろいろなことを勉強する、というよ

うな形の大学院であれば、料理人のコースも可能になるのではないか。

(地域資源)

- ・ 以前の食は、世界中から素晴らしい食材を集めてきて、それで素晴らしい料理を作る、ということが究極の料理人の人たちの目標だった。しかし現在は、地域に根ざしたものを使って料理に生かすことが重視されている。伝統野菜、伝統農産物が特に関西では最近非常に強く言われ、京野菜とかなにわ野菜とか呼ばれている。食の体系の中に地域というものをどう組み込んでいくかも大きな柱にする必要がある。
- ・ 京都の農業は小規模管理、高齢化が進み、後継者が少なく生産量が減ってきている。私の研究室では京都産の小豆の特性を研究している。機械採りを導入するにあたって、機械採りと手摘みの違いがどれだけあるのか科学的な研究を進めている。具体的には、京都市内の有名なお菓子屋さんに小豆の一番特性の出やすい甘納豆等を作って頂き、機械採りと手採りの違いを比較する。すると手採りのほうがよさそうだが、手採りに執着すると生産量が上がらない。また、少ない手摘み小豆にどう付加価値つけていくかが問題でもある。こうした農業の実態を知ること、食の大学院のカリキュラムを考える上で重要な課題だろう。

第4章 食の大学院の発展イメージ

「食文化大学院」を開設した場合、次のような発展モデルが考えられる。(図22)

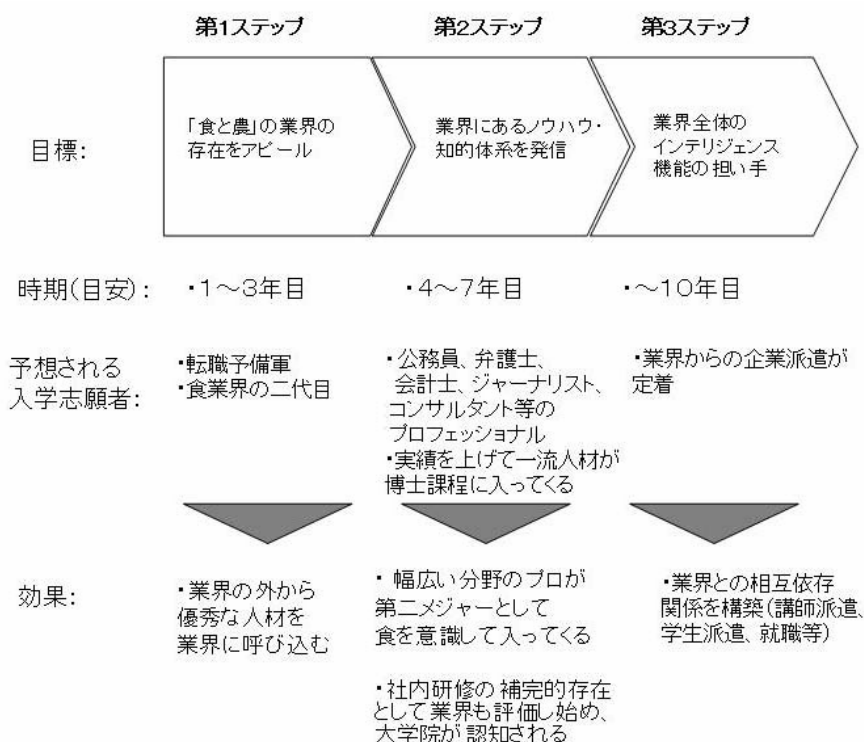
開設後1～3年の第1ステップでは、大学院ができたこと自体がインパクトをもたらすであろう。この段階では、「食と農」の業界の社会的地位やイメージの向上を目標とする。この時期に期待したい入学志願者のタイプは、たとえば現在は一般の企業に勤めているがこの業界への転職を考えている人たち、あるいは食産業界の経営者の2代目で今は海外にMBA留学しているような人たちである。彼らを取り込むことで、現在の食産業界にはいないタイプの人材を呼び込む効果を期待したい。

4～7年目の第2ステップでは、次第にカリキュラムが整備され、教職員も充実してくる。

この段階になれば、業界出身の実務家がこれまでに現場で経験的に身に付けてきた知識や技術を大学院に還元し、体系化できる体制が整う。志願者イメージとしては、第1ステップの層に加えて公務員、弁護士、ジャーナリスト、コンサルタントなども期待したい。この層の人たちにとっては「食」は、自分の専門にプラスすべき、ダブルメジャーのテーマとなる。また、食産業界ですでに実績を上げた一流人材が博士課程に入ってくることも期待したい。この頃になると、本報告書の「必要な人材イメージ」のところで指摘した「全体感をもったプロ」の輩出が始まる。また、社内研修を補完する存在として業界からの評価も得て、大学院が広く認知されることとなる。

10年目に差し掛かる第3ステップでは、高い評価が定着し、食関連企業から定期的に社員が派遣されてくると想定される。その効果として、卒業生が業界に貢献し始め、業界の地位が向上し始める。あるいは実務家出身の卒業生が再び大学院に戻って教えることも考えられる。以上はあくまでもイメージに過ぎないが、大学院の発展を以下に図示する。

図22 食文化大学院の発展イメージ



なお、今回は食分野の「知的インフラ」として大学院という機関形態を選択した。「知的体系」の構築が先決であり、いきなり研究所や博物館を作るのは難しいと考えたからである。しかし本来、「知的インフラ」は大学院、研究所と博物館の3つがそろってはじめて完成する。知的体系を日々進化させるのは研究所であり、また、博物館はそれを具体的に広く、一般に発信するメディアとして重要である。今回は専門人材の育成を優先したが、食分野におけるリテラシーの向上のためには、特に博物館の設立が必須である。

食文化大学院が設立され、それが一定期間を経て定着し、さらに「知的体系」もある程度確立できたら、次には研究所や博物館の設立という、「知的インフラ」の充実に向けた第二段階への発展も期待したい。

【参考文献】

- ・石毛直道監修『講座 食の文化』全7巻(味の素 食文化センター、1998～1999年)
- ・石毛直道・鄭大聲編『食文化入門』(講談社サイエンティフィック、1995年)
- ・石毛直道責任編集『vesta』第58号(財団法人 味の素食の文化センター、2005年)
- ・高橋正郎監修『フードシステム学の理論と体系』(フードシステム学全集第1巻)(農林統計協会、2002年)
- ・カルロ・ペトリニ『スローフード・バイブル』(NHK出版、2002年)
- ・東京美食マガジン編集部編『超有名料理店オーナー11人の店づくり』(榎文庫、2004年)
- ・大谷貴美子、富田圭子『知っておきたい食の世界』(久美株式会社、2007年)
- ・上山信一・安井美沙子「食と農の地域経営 - 都会と地方の食物連鎖」『地方行政』(2005年9月連載4回)(時事通信社)

食分野の知的体系化構想
～「食文化大学院」の必要性について～

2008年5月発行

発行者 東京財団

〒107-0052 東京都港区赤坂 1-2-2 日本財団ビル 3F

Tel 03-6229-5504 (広報代表) Fax 03-6229-5508

E-mail info@tkfd.or.jp URL <http://www.tkfd.or.jp>

無断転載、複製および転訳載を禁止します。引用の際は本書が出典であることを必ず明記してください。
東京財団は、日本財団および競艇業界の総意のもと、公益性の高い活動を行う財団として、競艇事業の収益金から出捐を得て設立され、活動を行っています。

東京財団

政策研究

食分野の知的体系化構想
「食文化大学院」の必要性についてー

2008年5月
東京財団政策研究部

はじめに

食文化の大学院を

海外における日本食への関心は高い。一過性の日本食ブームではなく、日本料理は世界性を獲得し、海外で定着した。そこで、「日本で食文化を研究したい」という若い外国人研究者の要望が高まっている。しかし、受け入れる側の日本に、対応できる施設が整っていない。

国内でも、料理人や、食品産業で働く社会人が、さらに高度な知識を得たいとの要望がある。

食に関する従来の大学教育は、食材の生産にかかわる農学、食品の加工に関する調理学、人体と食物の関係を調べる栄養学・生理学など、自然科学の分野にかたよっていた。学部で食の科学的側面を学んだあと、大学院で食文化を研究することによって、食の営みを総合的に理解したいとの要望もある。

食育に対する社会的関心が高いが、食育を教える人材を養成する教育機関はない。

これらの社会的要請に応えるために、食文化の大学院を設立することが必要である。それは、学問の諸分野を横断的に統合した、新しい学問としての食の研究と教育をおこない、日本の食文化を世界に発信する場である。

日本の伝統的な食文化と食産業の発展・継承のために、この大学院が早期に実現されることが望まれる。

「食の学問体系化」有識者会議座長
石毛直道（国立民族学博物館名誉教授）

目次

はじめに... p.1

エグゼクティブ・サマリー... p.3

プロジェクト・メンバー... p.4

活動実績... p.5

序章 プロジェクトの成り立ち... p.7

第1章 わが国の「食と農」を取り巻く状況分析... p.9

第2章 食の知的インフラのあるべき姿... p.17

第3章 食の知的体系のあるべき姿... p.21

第4章 食の大学院の発展イメージ... p.34

< 別冊資料 >

食関連大学・大学院調査結果（調査協力：株式会社ボナ・ヴィータ）

- . 四年制大学カリキュラム調査レポート
- . 大学院（修士課程）カリキュラム調査レポート
- . 四年制大学一覧
- . 調査対象大学院一覧

エグゼクティブ・サマリー

本報告書は2007年度に実施した東京財団「食の学問体系化」プロジェクトの成果報告書である。本プロジェクトは、日本の「食と農」を担う人材の育成と日本の食文化研究を可能にする高等教育機関の必要性を示すとともに、その土台となる「食の知的体系」の構築の方策を提案するものである。

食は環境、技術、生理、社会、文化といった、人間のあらゆる側面に関わるものであるが、これまでわが国では様々な学問分野の一部として扱われるのみで、独立した学問分野を確立することの必要性が必ずしも十分に認識されてこなかった。また、それゆえに、わが国は世界に誇る優れた食文化の歴史を有しているにもかかわらず、食文化を専門とする高等教育・研究機関等の「知的インフラ」もいまだ存在しない。イタリアやアメリカの状況とは対照的である。

ところで近年では、日本食文化や食育への社会的関心がとくに高まっている。しかしそれらを体系立てて教えることのできる人材が不足しているばかりか、日本の食文化を研究したいと思っても十分な受け皿がない。また、食を通じた地域再生は大きな可能性を秘めているにもかかわらず、それを具体化できる人材も限られてしまっている。さらに、食料自給問題など農業や食産業のあり方が極めて大きな課題となっているなか、こういった複合的な課題を前にして、既存の農学部、栄養学部、食品衛生学、食料経済学といった縦割りの知的体系では十分に対処しきれなくなっている。

このように食に関する社会的課題が山積し、日本の食文化の過去や現在を見直す動きが盛んになっている今こそ、食文化を中心とした食の「知的体系」を確立し、「食文化大学院」とも呼べる高等教育・研究機関を創設する必要がある。そしてその実現のためには、既存の大学間の連携や食産業界からの支援が不可欠だ。

実際、食産業界の一部では大学院創設に関する要望が高まっている。また現に、日本各地の大学や大学院で「食」を意識したカリキュラムの再編成が行われている。「食」を主軸とした大学院創設の動きもある。今回、われわれが提案する「知的体系」はまさにこうした動きに呼応するものであり、分野横断的、文理融合的で食文化と食産業を二本柱とする網羅的なものとなっている。

本報告書が関係者に広く参照・活用され、日本の食文化の継承、「食と農」産業の発展に少しでも寄与できれば幸いである。

プロジェクトメンバー：

有識者会議委員

- 座長：石毛直道（国立民族学博物館名誉教授）
主査：上山信一（慶應義塾大学総合政策学部教授）
委員：大谷貴美子（京都府立大学人間環境学部教授）
委員：奥村彪生（伝承料理研究家）
委員：小田滋晃（京都大学大学院農学研究科教授）
委員：原田信男（国土館大学 21 世紀アジア学部教授）
委員：古市 尚（フィーストインターナショナル株式会社社主）
委員：三石誠司（宮城大学食産業学部教授）

協力

- 山田宗範（経済産業省近畿経済産業局総務企画部長）
細川洋一（経済産業省近畿経済産業局総務企画部課長補佐）

調査協力

- 菅野誠二（有限会社ボナ・ヴィータ 代表取締役）
渡辺亜紀（株式会社バランス・グロース コンサルタント）

事務局

- 東京財団政策研究部 安井美沙子
東京財団政策研究部 吉原祥子

活動実績：

プロジェクト実施期間

2007年6月～2008年3月

インタビュー・視察

・国内外先進事例の視察調査

日本大学生物資源科学部食品経済学科

宮城大学食産業学部

(伊)食科学大学 (University of Gastronomic Sciences)

(米)CIA (The Culinary Institute of America)

・食産業界へのインタビュー

味の素株式会社

江崎グリコ株式会社

社団法人大阪外食産業協会

大阪ガス株式会社

キッコーマン株式会社

株式会社セブン&アイ・ホールディングス

東果大阪株式会社

ネスレ日本株式会社

株式会社ひらまつ

ワタミ株式会社

・食関連教育機関の既存カリキュラム調査

国立大学：19 大学 25 学科

四年制私立大学：109 大学 151 学科

大学院修士課程：13 大学院 17 専攻

大学院研究機関：1 大学院 2 研究機関

有識者会議開催実績

【第1回会合】

日 時：2007年9月27日（木）午後3時～5時半

場 所：ホテルラフォーレ新大阪

出席者：有識者会議メンバー（石毛直道、上山信一、奥村彪生、小田滋晃、原田信男、古市 尚、三石誠司）

オブザーバー（経済産業省近畿経済産業局、農林水産省近畿農政局、財団法人大阪外食産業協会）

事務局（東京財団 安井美沙子、吉原祥子）

【第2回会合】

日 時：2007年12月6日（木）15:00～17:30

場 所：ホテルラフォーレ新大阪

出席者：有識者会議メンバー（石毛直道、上山信一、大谷貴美子、奥村彪生、小田滋晃、原田信男、古市 尚、三石誠司）

オブザーバー（経済産業省近畿経済産業局、農林水産省近畿農政局、財団法人大阪外食産業協会、東果大阪株式会社）

事務局（東京財団 安井美沙子、吉原祥子）

【第3回会合】

日 時：2008年3月4日（水）12:30～15:30

場 所：東京財団

出席者：有識者会議メンバー（石毛直道、上山信一、大谷貴美子、奥村彪生、小田滋晃、原田信男、古市 尚、三石誠司）

オブザーバー（経済産業省近畿経済産業局、農林水産省近畿農政局、内閣官房知的財産戦略推進事務局）

事務局（東京財団 会長・加藤秀樹、安井美沙子、吉原祥子）

本提言に関するお問い合わせ先

東京財団政策研究部：安井、吉原

電話：03-6229-5502 e-mail：yoshihara@tkfd.or.jp

序章 プロジェクトの成り立ち

(1) 背景と目的

東京財団では 2007 年度から、食にまつわる諸課題をテーマとする様々なプロジェクトに取り組んできた。「食の学問体系化プロジェクト」、「食のたからもの再発見プロジェクト」、食の安全に関する国際ラウンドテーブルの開催等) こうした活動を通じ、以下のような問題意識を持つに至った。

- 昨今、国民のあいだで「食と農」への関心が急速な高まりを見せている。食の安心安全、食料確保、地産地消、スローフードといったキーワードがマスコミ等で頻繁に取り上げられていることはその証左である。しかしながら、それらの情報が有機的に結びついて人々の食に対する認識を高めたり、食事情を改善する方向に必ずしも働いていない。
- わが国の「食と農」産業は生産性や付加価値が低いという問題をかかえている。これらは、大規模化あるいはローコスト化を進めれば解決するといった単純なものではない。むしろニーズに合わせた付加価値の向上が必要である。しかし、この課題に取り組む人材の育成が不十分である。
- 「食と農」産業のイメージは必ずしも肯定的なものばかりではない。たとえば、外食産業や農業はしばしば“3K 職場”と見られる。イメージの向上のためには、アカデミズムの裏打ちを得つつ、「食と農」の中身と社会的意義を体系化し、それを社会に向けて発信する作業が必要である。
- 「食と農」産業は疲弊した日本の地方の再生にとって必須の要素と考えられる。多くの地域では「食と農」を付加価値産業化することで地域再生の切り札にできるにもかかわらず、そのポテンシャルが正当に評価されていない。
- 日本食は本来、その文化的価値、ヘルシーさの観点からいって、世界的に高く評価される日本の強みの 1 つである。それにもかかわらず現状は、その真価が十分に発揮されていない。

当財団では、これらの諸課題を解決するためには、日本の食文化研究者と「食と農」産業を担う人材の育成が鍵となると考え、公益法人としての貢献のあり方を検討した。

一方、かねてより有識者や食産業界の間では、わが国において食の分野における知的体系とそれを教育・研究するための高等教育機関が必要であると指摘されてきた(参照: 経済産業省食文化研究推進懇談会報告書『日本食文化の推進～日本ブランドの担い手～』2005 年、等)。しかし、大学等の機関の新設に必要な資金・人材面の問題、あるいは関係者間での意見の相違等の理由で、実現に至らなかったという経緯がある。

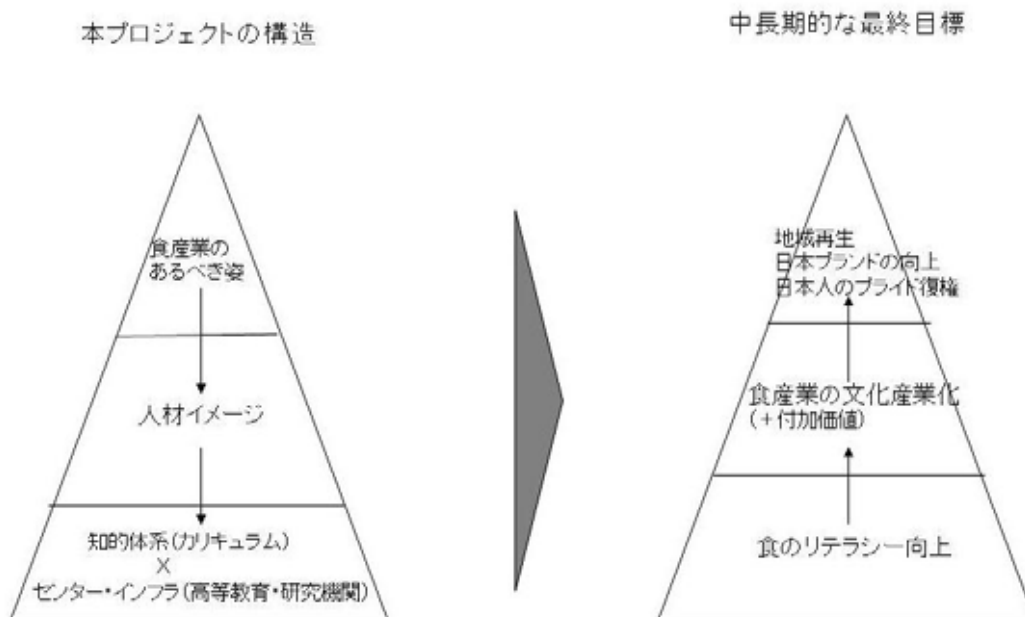
そこで今般、当財団では食の知的体系と高等教育機関の設立に関わる有識者を集めたプロジェクトを編成し、調査・提言することとした。またその際には経済産業省近畿経済産業局の協力を得ることとした。

本プロジェクトではまず、「食と農」産業のあるべき姿を実現していく人材を育成するための食の知的体系を構築し、その受け皿となる高等教育研究機関の具体像を描き出すことを直接的な目

的とした（図1の左のチャート参照）。つまり、まずは「食と農」産業のあるべき姿を提示することから着手する。そして次にそれを実現する人材イメージを考える。さらにその上でその人材を育成するための知的体系や高等教育・研究機関のあるべき姿を考えることにした。

なお、本プロジェクトのねらいは以上のことにとどまらない。食の知的センターを作り「食と農」を担う人材を育成するといった努力を持続することにより、中長期的には食産業の文化産業化、高付加価値化を促していく。ひいては地域再生にも貢献する。なお以上の作業と並行して国民全体の食のリテラシーを上げ、日本ブランドの向上、日本人の文化と伝統に関するプライド回復にまでつなげていくことを見据えている（図1の右のチャート参照）。

図1 本プロジェクトの構造と最終目標



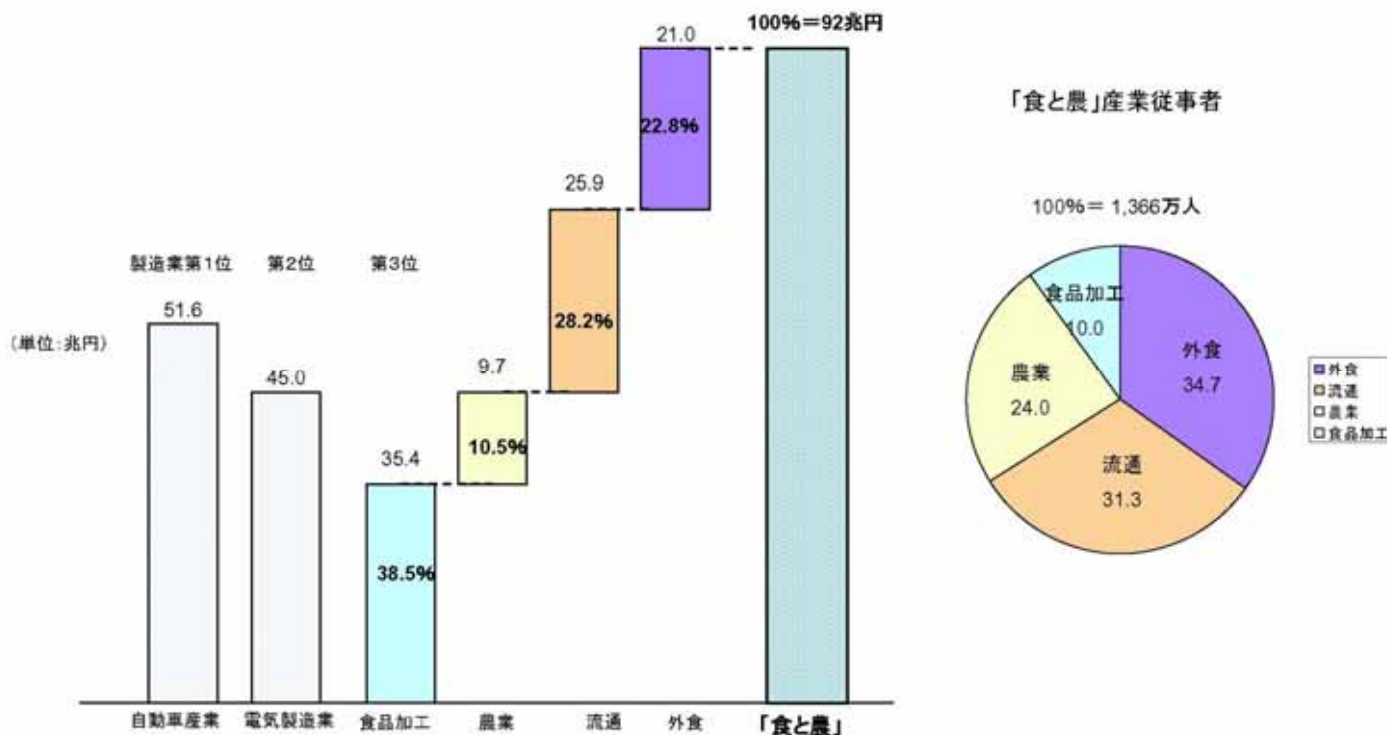
第1章 わが国の「食と農」を取り巻く状況分析

(1) 「食と農」産業の規模

「食と農」産業の市場規模は、2005年時点で合計92兆円に達する(図2の棒グラフ参照)。ここでいう「食と農」産業とは、農業、食品加工、流通、外食を合わせたもので、国内生産額(949兆円)の約9.7%にあたる。また「食と農」産業全体の生産額の38.5%を食品加工业(35.4兆円)が占めるが、これは製造業の中でも自動車産業(51.6兆円)、電気制造业(45.0兆円)に次ぐ第3位の規模である。

また、「食と農」産業に従事する者は約1366万人である。内訳としては、外食と流通で6割以上を占める(図2の右の円グラフ参照)。

図2 「食と農」産業の市場規模
(2005年、国内生産額ベース、兆円)

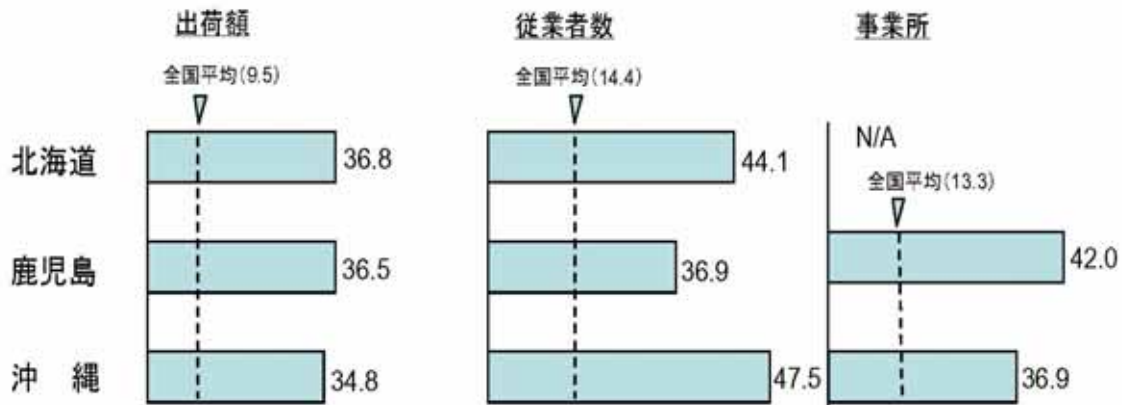


注: 「農業」は耕種(稲、麦、豆、いも、野菜、果樹等の栽培)、養畜(馬、牛、豚等の飼養)、養蚕、及び農業に直接関係するサービス業務を指す。

資料: 農林水産省「農業・食料関連産業の経済計算」; 内閣府「国民経済計算確報」、
農林水産省「基本データ集」(平成19年); 総務省「平成16年事業所・企業統計調査報告書」

以上のように「食と農」産業は、日本の産業全体において屈指の地位を占める。さらに視点を地域レベルに転じるといくつかの地域において、地元の地域経済に占める食品製造業のウエイトはもっと大きい。たとえば北海道、鹿児島、沖縄などでは、食品製造業は出荷額ベースで3割以上、従業者数ベースでは4割前後に達する。「食と農」の比率は基幹産業の座にある(図3参照)。

図3 地域経済に占める食品製造業の地位
(2004年、%)



資料：経済産業省「工業統計表」

注1：従業者4人以上の事業所

注2：食料品製造業には、たばこ製造業、資料・有機肥料製造業を含む。

(2) 食産業界の人材育成に関する現状

食産業はどのような人材ニーズを抱えているのか。食品メーカー、流通業者、外食チェーン等にインタビューを行った。以下は代表的なコメントである。

< 総論 >

「上場メーカー以外は他産業に比べて給料面で必ずしも恵まれない。そのため一流人材を集めることが難しい構造になっている。」

< メーカー >

「採用したあとも、人材育成上のジレンマを抱えている。たとえば研究所配属の理系出身者はマーケティング的発想が乏しく、営業やマーケティング配属の文系出身者は食の科学の基本知識が足りないという具合に両者のギャップが大きく、即戦力のある文理融合型人材を育てることは難しい。大手企業であれば研修制度も完備しているが、ほとんどは現場での叩き上げが中心でまだまだ「気合と根性」という土壌が残っている。」

「マーケティングを学ぶために社員を外部研修に派遣している。ネットワーキングの目的もある。」

< 外食 >

「食に関してはあくまで自分で実際に体験しなければわからないという思い込みが強く、特に調理の現場では基本的に徒弟制の中で鍛えられるものだという考えが根強い。ある面これは真実だが、このようなカルチャーに共鳴する若者はいまや少なく、制度疲労を起こしている。」

「業界の社会的地位をさらに高めるには共通の業界用語を確立するなど横の連携を強め、理論に基づいたマネジメントをする必要がある。」

「科学としての食を勉強する必要がある。素材の扱いや調理工程をまねて覚えるだけでなく、なぜそうするのかを理解する必要がある。」

「マーケティングができる料理人が求められている。また、単にマーケティングだけでなく、その背景としての食文化なり食の生産現場なり、幅広い知識をつけるための場が必要である。しかし、調理師がさらに勉強したいという時に勉強する場がない。」

「経営やマーケティングについてはケーススタディーを通して体系的に学ぶ必要性を感じている。」

(3) 「食と農」分野での教育・研究機関の現状

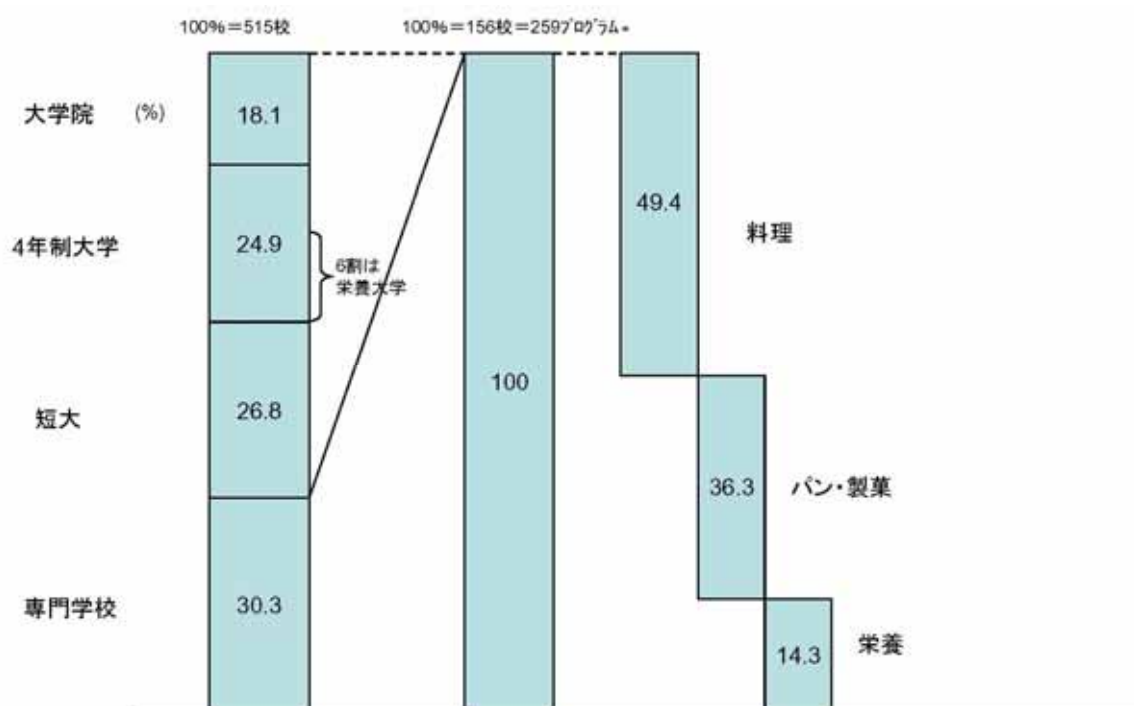
食関連教育機関の概観

食関連の教育機関には、専門学校、短大、四年制大学、大学院がある。把握できるものだけで総数は500校強にのぼる(図4参照)。

最も数が多いものは専門学校である。そのタイプ別内訳は栄養コース、パン・製菓コース、調理師コースの3つになる。このうち調理師学校が最も多い。

短大は他の分野の短大と同様に、縮小傾向がつづいている。学科は栄養科と家政科に二分される。

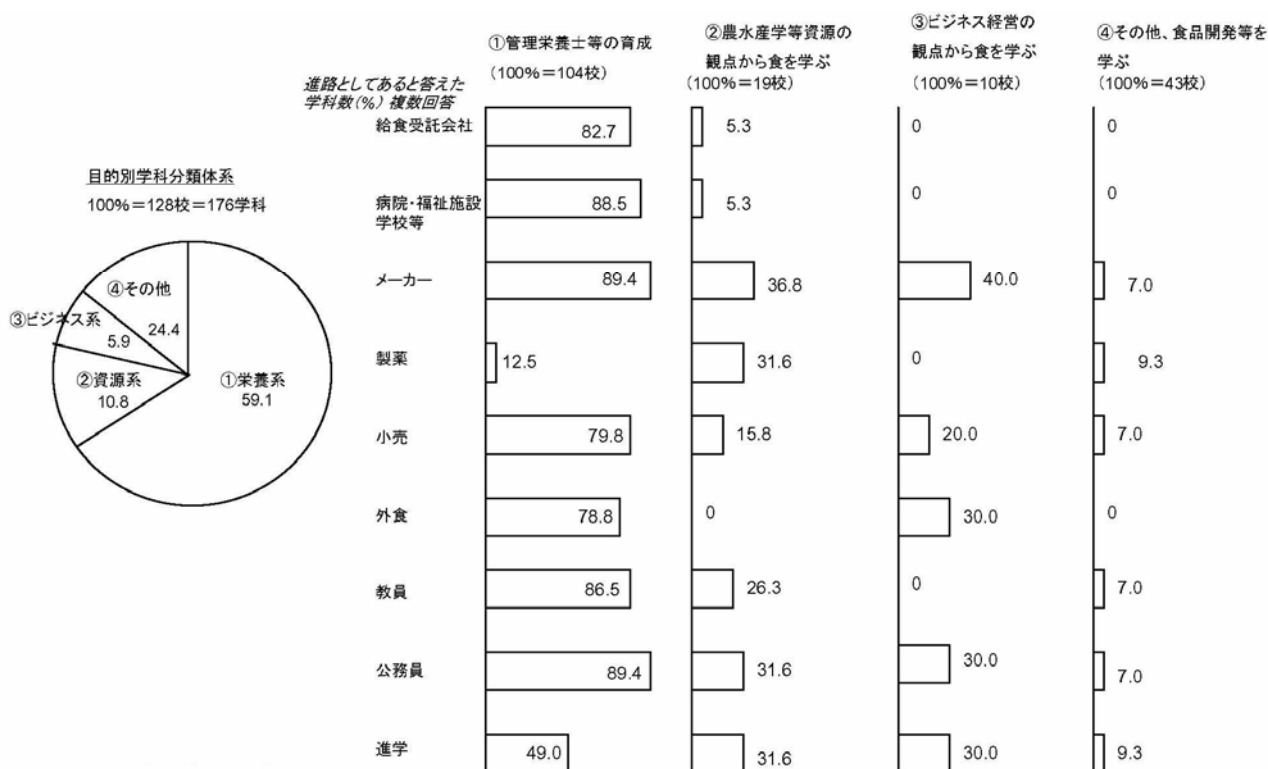
図4 食関連の教育機関の分布状況



*一校でコースを複数持つ場合があるため
資料:リクルート進学ネット、日経大学院ネット

四年制大学においては、今回は 管理栄養士等の育成を目指す学科(栄養、家政等)、農水産学など資源の観点から食を学ぶ学科(農学、酪農等)、ビジネス経営の観点から食を学ぶ学科(フードビジネス等)、その他、食品開発等を学ぶ学科(食品科学等)を食関連大学としてカウントした。その約6割が栄養系の学科である(図5の左の円グラフ参照)。栄養学科を出て管理栄養士の資格を取得し、その資格を生かして食関連の企業に就職するというのが、四年制大学の食関連学科に学ぶ学生の典型的な進路パターンである。管理栄養士の資格を持った人材は、食関連業界の様々な領域に就職している(図5中ほどの「管理栄養士等の育成」の棒グラフ参照)。

図5 食関連の四年制大学の学科別進路の実態



資料: 農林水産基本データ集(平成19年);
総務省平成16年事業所・企業統計調査報告書;
リクルート進学ネット;各大学案内・HP等から作成

次に、食関連の四年制大学が設置している科目を見てみる。(図6)栄養学、食品衛生学は93%の学科がカリキュラムに入れている(図6の左の棒グラフ参照)。そのほかは製造加工・品質管理、調理・実技など、専門特化した科目が上位を占める。一方、食について総合的、網羅的に学ぶカリキュラムはほとんど設置されていない。

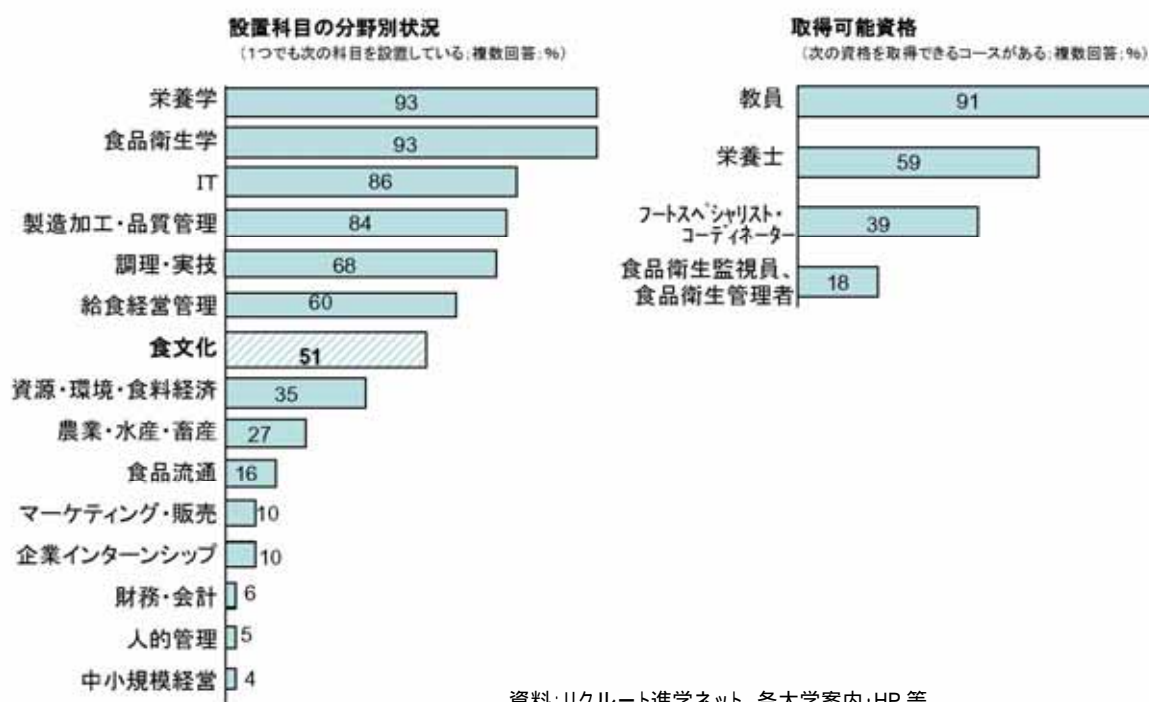
グラフの中ほどに唯一「食文化」(51%の学科が設置)という包括的な響きのある括りがある。しかし実態は、多くの場合、「スローフード学」などが選択科目として置かれているにすぎず、たとえば日本の伝統食についてきちんとを学べる科目は稀である。また、日本の食文化をきちんと

歴史的に迎えるような科目も見当たらない。

また、外食産業についても川上から川下までカバーして教える体制がない。総じて四年制大学では科目のほとんどが専門性の高いものになっている。原因としては、大学自体がタテ割り組織であるのに加え、卒業生を受け入れる側の業界団体の業務構造もタテ割りになっていることが考えられる。

取得可能な資格としては、6割の学科が栄養士の資格を設定している（図6の右の棒グラフ）。食関連の大学教育では、学生に栄養士資格を取得させることがその教育の根幹に位置づけられているといえよう。なお栄養学のカリキュラム内容は戦後直後から現在まで大きな変更を経ることなく、一貫して栄養士の資格試験に合わせるかたちの教育がなされてきた。このことが間接的に、「食と農」を総合的に考える学問の発達を遅らせた可能性は否定できない。なお現在、新たな取得可能資格としてフードスペシャリスト、コーディネーターなどの資格が取り入れられ始めている。これらの展開は新たな時代の流れに沿った動きである反面、ことによるとさらに大学を資格偏重へ誘導する可能性があり得る。

図6 四年制大学における設置科目と取得可能な資格
(100% = 食関連 176 学科)



資料: リクルート進学ネット、各大学案内・HP 等

四年制大学に見られる近年の特徴

大学全入時代を控え、多くの大学で学生獲得のためのカリキュラム見直しが行われている。食関連学科で言えば、2000年前後から従来の農学部や栄養学部等で、時代を反映したカリキュラムへの組み替えが始まった。特に「環境問題」、「グローバル化」、「食の安全」など、社会

における問題意識の変化に対応してカリキュラムを学際的に組み替えるケースが多い。

たとえば、日本大学生物資源科学部食品経済学科はもともと、「農業経済学科」だった。それを1967年に「食品経済学科」と改名した。さらに2003年には現在の2コース（食料資源・環境コース、食品産業コース）を設けた。

また、2004年に新設された宮城大学食産業学部は、食の加工・流通・外食・消費という一連のフードシステムをすべて網羅した文理融合型のカリキュラムを採用している。さらに、3年次の産業実習ではインターンシップを全員必修としたり、ケース・メソッドを用いた演習科目を複数開講するなど、学問と現実の社会との関係を早い段階から「体感」させる試みを学部レベルで実施している。（図7参照）

図7 宮城大学食産業学部の専門科目例

環境・農業・化学	加工・流通	産業・ビジネス	食の安全／文化
食農関係論	食材加工学	食料経済学	食の安全・安心
現代日本農業論	食品流通論	地域産業事情	食品管理論
地域農村社会論	食品製造・加工産業概論	食品企業組織論	食品の安全性管理
環境科学概論	論	食品産業論	食生活論
環境保全型農業論	地域産業・流通論	マーケティング論	スローフード論
リサイクル概論	食品貯蔵・流通技術論	フードシステム論	
食材精算実習	食品工学	食品産業政策	
食品化学	発酵食品・醸造学	食品企業経営戦略論	
食資源利用学	食品施設・厨房機器論	地域食産業事情	
食品栄養・機能性実験		食品企業経営論	
		食品関連法	
		産業実習	

出所：宮城大学案内、2008年度版

以上見てきたように、食をテーマとしたカリキュラム編成としては数校の事例がある。教員の不足が共通の悩みだが、特に社会科学系の教員が圧倒的に不足しており、そうした課題に対し、理系、あるいは、食品栄養系の教員がやりくりして対処しているケースが多く見られる。総合的な学科を作りたいと思っても、マーケティングや経営をしっかりと教えられる人材が不足している。農学部や栄養学部をベースとすれば「生産」や「加工」は押さえられる。しかしそれに加えて「経営」がわからなければ食品産業を意識したカリキュラムとして十分とは言えない。さらに先述のとおり、食文化を教える教員も不足している。

学生の側も食べものや自然に興味がある者は多い。しかし必ずしも全員が栄養士という専門職を希望しているとは限らず、漫然と食品企業を希望する者も多い。アカデミックな方法論と現実の世の中の仕事における応用方法の両方を学べることに現代的な付加価値があることから、それ

に対応できる優秀な教員の確保が鍵となる。

大学院に見られる近年の特徴

大学院はどうか。今回は、食に関連する修士課程および研究機関を持つ大学大学院（調査対象：13 大学大学院修士課程 17 専攻、1 大学大学院 2 研究機関）を調査した。「食」に関連する専攻を設けている大学院はその成り立ちから、以下の 4 カテゴリーに大別されることがわかった。

- 「栄養学」を中心に、管理栄養士等の栄養の専門家育成を目的とするもの
- 「家政学」を中心に、家庭を中心とした生活の向上、福祉を研究目的とするもの
- 「農水畜産」を中心に、農・水・畜産業従事者、管理者や研究者を養成するもの
- 「バイオ技術」などの分野を中心に技術者を育成するもの

上記 4 カテゴリーはどれも「食」生産から消費までのプロセスの一部を構成するのみであり、「食」を包括的・体系的に捉える学問分野は今まで存在していない。

但し、近年の「グローバル化」、「環境問題」、「食の安全問題」、「食と健康」といった社会的要請を反映し、各学問分野の軸足は保持しつつ、組織改編、新講座の設置、カリキュラムの再編などが始まっているのも事実である。社会の問題意識や要請の変化を背景に、既存のアプローチに留まらず、「食」に対する現実的なアプローチを意識して作った新カテゴリーの修士課程が増えている。

たとえば、九州大学生物資源環境学府は、「世界戦略的フードサイエンス教育」と銘打って、2006 年度から食料生産を中心とした学際的教育プログラムをスタートさせた。生物機能科学専攻および農業資源経済学専攻の大学院生から履修者を募集し、食の安全・機能・流通の視点から、両専攻の教育・研究の融合を図っている。育成する人材として、国内・海外食品関連企業でグローバルな視点で食品研究・開発できる研究者・技術者、国際的基準に立脚した食料政策立案や対外交渉能力を持つ研究者・技術者、を掲げている。

また、東京海洋大学大学院では、水産食品を中心として食品設計そのものから製造・流通・消費を考える技術的なアプローチ（食機能保全科学専攻）と、フードサプライチェーン全般を考える流通システムからのアプローチ（食品流通安全管理専攻、2007 年 4 月設置）により、食品安全を実現する研究を行っている。とくに後者は、食品安全に特化した、ビジネスマインドの強いカリキュラムとしてユニークな存在である。

日本における食文化研究の現状

以上、専門学校から大学院までをひと通り概観してきたが、全体を通じて、日本の食文化研究を進める体制が弱いことが分かる。現在はたとえば海外の研究者が日本の食文化を研究したいと希望しても、受け皿となる機関がない。また、それを教える人材もいない。これは即ち、日本の食文化の研究・発信の拠点がいないことを意味する。

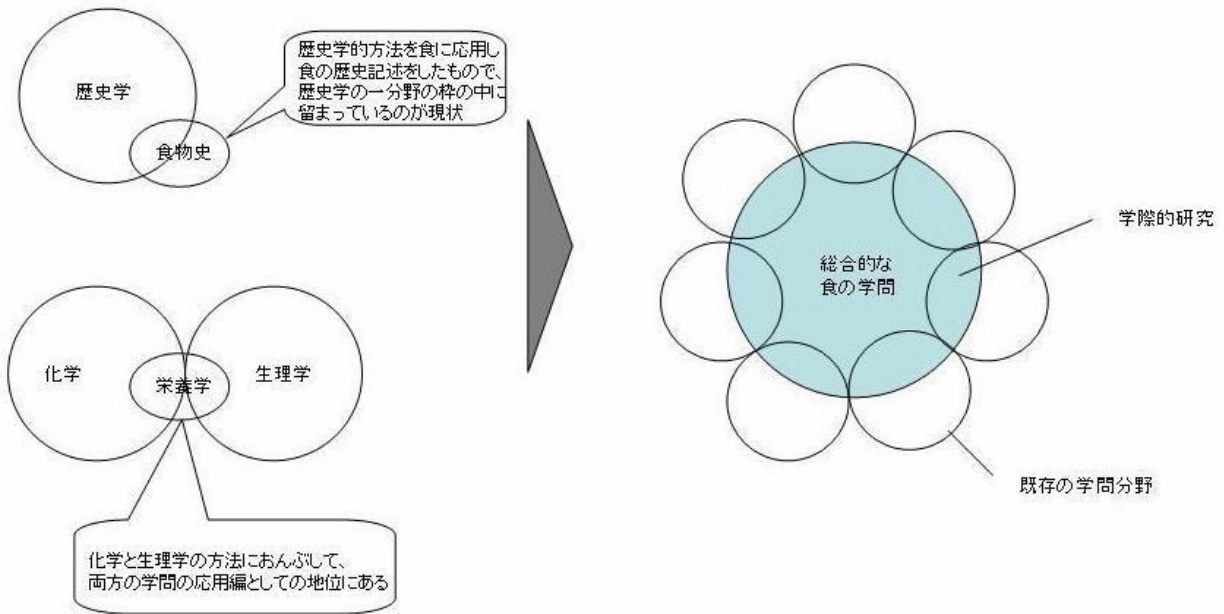
わが国では食文化はこれまで、既存の近い領域の学問の中の一部としかみなされず、独立した学問分野として発展してこなかった。

たとえば食物史は歴史学的手法を食に応用し、食の歴史記述をしたものだが、歴史学の一分野の枠の中に留まっている。また、栄養学は化学と生理学の方法に依拠するが、両方の学問の応用編の地位にある。さらに雑学として学問対象から外れているものも多くある。これらをも包含するような総合的な食の学問としての確立が望まれる。(図8参照)

図8 食の学問体系の現状と今後のあるべきイメージ

食の文化の研究と既存学問との関係(例)

望まれる学際的研究



資料:石毛直道監修『講座 食の文化』第一巻

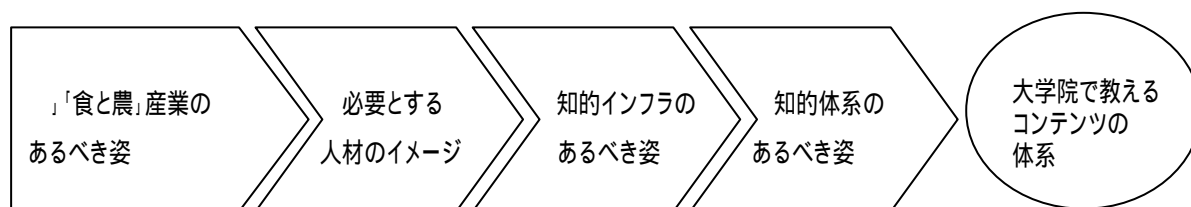
第2章 食の知的インフラのあるべき姿

(1) 「食と農」産業のあるべき姿

第1章では「食と農」産業を取り巻く現状を見てきた。第2章では「知的インフラ」のあるべき姿を提示してみたい。

本報告書の冒頭でも述べたが、本プロジェクトでは、「知的インフラ」のあるべき姿を考えるうえで次のようなステップを踏んだ(図9参照)。まず、「食と農」産業のあるべき姿を考え、そこから必要とする人材のイメージを抽出し、その人材を育成するうえで必要とされる「知的インフラ」のイメージを作る。その上でその「知的インフラ」の中で構築される「知的体系」のあるべき姿を考える。そして最終的に具体的な「知的インフラ」をイメージしたカリキュラム案の試案を描く。

図9 知的インフラを考えるためのステップ



ステップ 1の「食と農産業のあるべき姿」については、本プロジェクトの有識者会議における議論を経て、次のとおりとした。

- 「食と農」産業においては、現在はファストフードチェーンや農業の大規模化に代表されるコストゲーム、ボリュームゲーム志向が強い。一方、従来の職人・家内工業にも限界がある。今後は付加価値追求型で、持続可能かつ適正サイズのシステム産業としてのビジネスモデルを作る必要がある。
- これからは「食と農」が知的で高付加価値の産業として認知され、有能な人材が「食と農」産業のビジネスの上流から下流までの各分野に集まってくる状態を理想とする。そのためには、主に調理師・栄養士を育てる現在の学問や業種の体系を超えた、新たな人材を育成するしくみ作りが必要である。また、その教育・訓練の具体的な方法論も確立すべきである。
- 現時点でも食と農の生産額は合計するとGDP(503兆円)の約18%を占める。しかし収益は必ずしも高くない。これを改善し、10~20年後には、「食と農」産業が日本経済と社会を支えるひとつの大きな基礎産業となることを目指す。
- 既存のプレーヤーだけでなく、新規参加者の出現を目指す。即ち、数年から十数年後に、日本各地に年商10~50億円規模のビジネスが起こり、なかには100~1000億円規模の全国プレーヤーも出現するというのが理想である。地域再生の観点からも、こうしたビジネスの成長を期待する。

(2) 必要とする人材のイメージ

ステップ ① の、「必要とする人材のイメージ」は、次のようなものに集約された。

- 雇用を創出し地場振興に貢献できるような状況を生み出すためには、10億円程度の規模の事業を運営できる経営者が育つことが望まれる。
- 地域再生をにらみ地場産業の後継者を確保する観点からは、地元密着型で食産業を担う人材のプールが必要となる。また、現状では特産品はあってもそれをプロデュースする人材が不足している。地元特産物のマーケティングを担うプロダクトマネージャーを養成する必要がある。
- 「食と農」を総合的に理解し、政策を作り、食産業の付加価値向上に貢献できる人材が必要である。具体的には、以下のような人材が必要である。
 - 食流通の川上から川下までを網羅的に理解できる人材
 - 国内外の食の動向を分析して対処できる人材
 - 生産・栄養などの科学的分野、食を取り巻く歴史・文化人類学などの文化分野、流通・法規などの実学的分野、調理技術面などの技能的分野を幅広く横断的にカバーできる人材
 - 食の付加価値を多面的に理解してブランディングができる人材等
- 複合的な課題が多い現場においては、その都度専門性の高いプロが集まってチームワークで対処することには限界がある。人材を育成する段階である教育レベルにおいて、カリキュラムのインテグレーションをおこなうべきである。そのことによって、総合的視野や能力を身につけた人材が育てられる。
- 日本ないしアジアの食文化の研究者として世界に発信するとともに、食文化を担う人材の教育に従事できる人材が不可欠である。

(3) 知的インフラのあるべき姿

ステップ ② では「知的インフラのあるべき姿」を明らかにする。「知的インフラ」とは具体的には、大学院・研究所・博物館等のことを指す。これらはそれぞれ、人材育成、研究・知的体系化、一般への普及・啓蒙、業界のステータス向上等の機能を有する。一方、今回のわれわれの一義的目的は人材育成と知的体系化にある（二義的には業界のステータス向上もある）。そこで今回の目的に合った機関としては大学院が最もふさわしいと考える。（図 10）

図 10 本プロジェクトにおける高等教育機関の貢献可能性

目的 インフラの形態 (高等教育・研究機関)	人材育成	知的体系化	普及・啓蒙・ 社会化	業界ステータ ス向上
大学院				
研究所				
博物館				

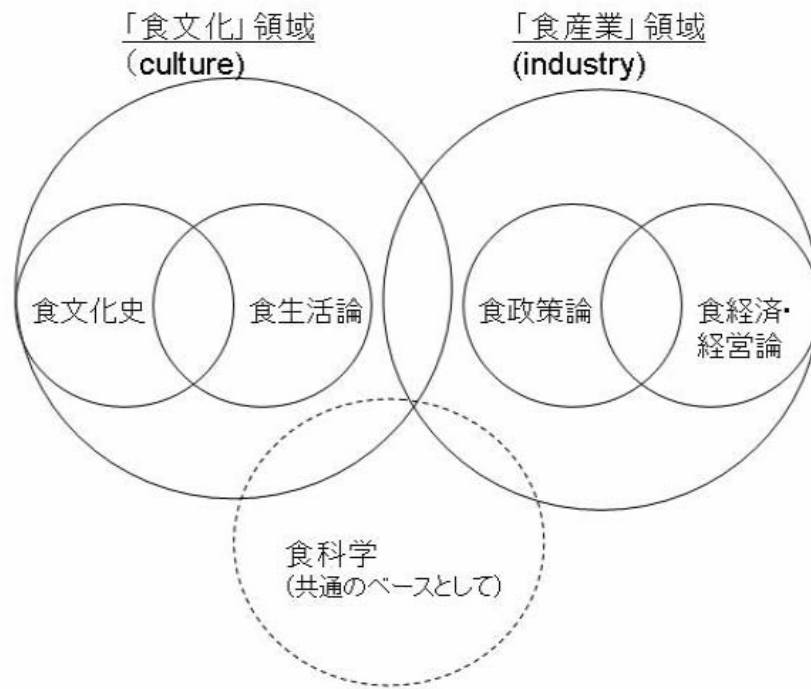
=主たる役割
 =従たる役割

さらに今回の目的には、食業界の付加価値産業化を実現すること、食産業界に資する人材を育成することが含まれる。従ってこの大学院は、社会人の入学を想定したものとすべきである。これらの要件を考え合わせると、知的インフラの具体的形態は「社会人向け大学院」が最適と考えられる。そこでこれを以下では「食文化大学院」(“Graduate School of Food and Society”)と呼ぶことにする。

「食文化大学院」には、「食文化」と「食産業」という2つの領域を設定すべきである(図11参照)。「食文化」は食文化史や食生活論を中心とする。この分野は食産業に従事する人にとって、すべての基礎となる領域である。ここの卒業生がゆくゆくは専門学校や高校の家政科、栄養系・家政系の大学の教員として教えられるようになれば理想的である。そこで初めて本来的な「食育」が実践されることとなる。当然ながら、研究者の育成も本大学院における重要な目的のひとつである。

一方「食産業」は食政策論や食経済・経営論を中心とし、食産業に従事する人、政策作りに携わる人にとって直接的に助けとなる領域である。ここでは特に、修了後の仕事のイメージを意識した実用的なカリキュラム設計が肝要である。

図 11 「食文化大学院」がカバーする領域



第3章 食の知的体系のあるべき姿

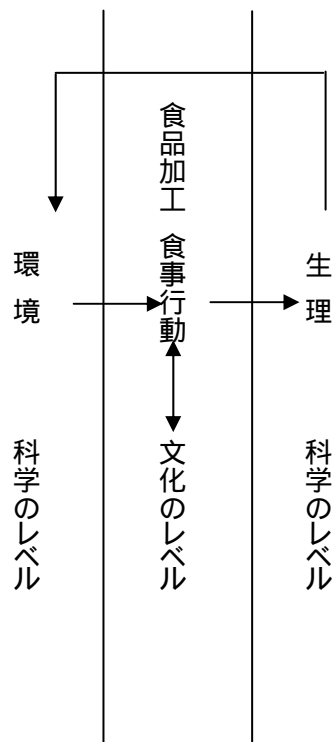
第2章までで、産業、人材、そして知的インフラのあるべき姿がだいたい明らかになった。

本章ではいよいよ本プロジェクトの第一義的な目的である、食分野の「知的体系化」について述べる。既存のカリキュラムを束ねるような短絡思考を排し、本質に立ち返って食にまつわる知的体系化を試みたい。

(1) 基本コンセプト

本プロジェクトの有識者会議座長、石毛直道教授は、「食べる」とは外部環境を体内(=生理)に取り込むことであると定義する。「環境」と「生理」の間には、「食事行動」と呼べる食文化の中核が存在する。動物の食は身体と環境が直結しているが、人間の場合は環境を体内に取り込んで生命を育む、そしてその間に食品加工のシステムと食をめぐるさまざまな価値観や精神的なもの、或いは振るまい方、食事作法、食事行動等が存在する。(図12参照)

図12 食品加工と食事行動

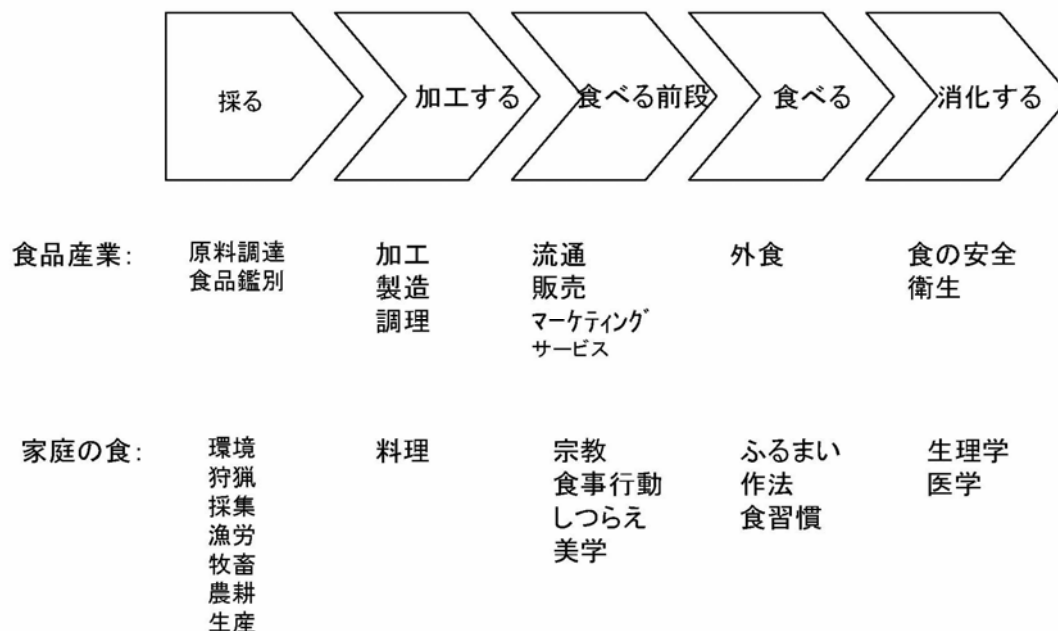


出所: 石毛直道監修『講座 食の文化』第1巻、農文協、1998年

すなわち食を考える際には、人間が環境から食を得て、体に取り入れるまでの一連の行動をとらえる必要がある。またその際には、現代の食は「家庭の食」と「食品産業」が担う食の二種類があることを前提とすべきである。そこで、前者を横軸、後者を縦軸とする包括的な食の宇宙を

図式化した（図 13 参照）。食の知的体系を考える上では、ここに含まれるすべての要素をカバーするべきと考える。

図 13 食の知的体系のイメージ



（２）海外事例

さて、知的体系を考えるにあたり、海外の先行事例を調査した。海外には食関連の大学・大学院として有名なものがいくつかある。中でも調理師やサービス業の専門家育成を目指すカリキュラムに偏らず、網羅的なカリキュラムを志向していると考えられるものが２つあった。これらについて調べた。

（伊）食科学大学（University of Gastronomic Sciences）

ここはイタリアのスロー・フード協会が母体となって2004年に開設したばかりの大学および大学院である。卒業生がスローフードの思想（＝伝統的かつ高質な食品の保護・普及）を産官学の様々なポジションで啓蒙・教育・実践することを目的に設立された。

ここでは食に関する必要な知識を統合的に扱う。たとえば野菜ひとつを取っても、それを取り巻く国際政治、経済、歴史、農業、環境、文化等を網羅的に考える、というカリキュラムになっている。なかでも特徴的なのは年間のカリキュラムのうち、3ヶ月近くを企業や生産現場における実地研修に充てている点である。テーマが「チーズ」等、食材の場合はその歴史、生産プロセス、環境へのインパクト、流通、輸出入、マーケティング、PR等、川上から川下まで一気通貫で学ぶ。あるいはテーマが地域の場合は、国内であればトスカーナ、海外であれば日本という具合に地域を選び、その地の農業システム、歴史、環境、文化遺産、特産物等について学ぶ。座学で学んだことを素材や地域の具体例を使って考えることで食に関する見方を体得することを狙う。食を中心としてそれを取り巻く世界をすべてカリキュラムに取り込んでいるという点では、我々

の基本コンセプトと合致する。

図 14 食科学大学 3 年コースの履修科目例

1 年	2 年	3 年
植物学 経済・統計学 情報処理 基礎分子化学 ブドウ栽培学 感覚分析Ⅰ 細菌学と衛生 農業の歴史 食物の歴史Ⅰ	感覚分析Ⅱ 食物の歴史Ⅱ 動物生物学と畜産学 動物に由来する食品 植物に由来する食品 ワイン醸造学 食品化学原論 料理とガストロノミーの歴史Ⅰ、 Ⅱ 人類学	生理学、栄養学、食餌療法 食品法 商品技術プロセス エノガストロノミー・ ツーリズム 農業企業の経済 環境と地域の社会学 高クオリティ食品の マーケティング レストラン経営システム 食品コミュニケーション 美学

出所：食科学大学 和文案内

(米) CIA (The Culinary Institute of America)

ここは調理やソムリエ、サービスの実技を中心とする短大および大学である。調理にはすべて理論があるということをフィロソフィーとしながら、マネジメントも学べる。食産業界に従事しようとする人にとって、かなり実践的な内容となっている。

授業は食材の鑑別から始まり、解体、加工、調理等、ひとつを習得してから次のステップを学ぶというプロセスとなっている。また、たとえば食材を一切捨てないというポリシーを貫いているが、これは食材は売り物＝原価管理という発想によるものである。具体例としては教授陣がゴミ箱の中を見て回ることでマネジメントを実践的に教える。

また、教師陣は食産業界のコンサルティングに従事しており、実社会の問題をすくい上げてはカリキュラムに即時にフィードバックしているのも特徴的である。

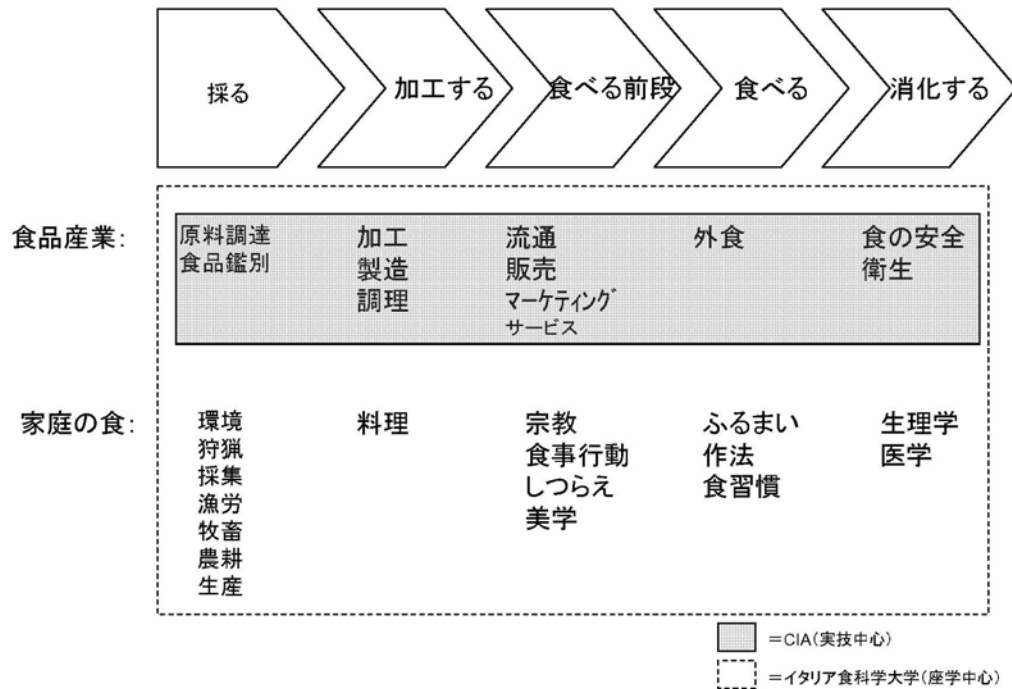
図 15 CIA の調理師養成カリキュラム

1年		2年		3年		4年	
前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期
製品知識	アメリカ料理	レストラン法規	栄養料理	仏・伊・西語Ⅰ	仏・伊・西語Ⅱ	上級調理	食文化
食肉鑑別・加工製造	アジア料理	栄養学	イタリア料理	経済学	行動心理学	仏・伊・西語Ⅲ	上級栄養学理論
魚肉鑑別・加工製造	調理技術Ⅲ	ヨーロッパ・地中海料理	調理技術試験	作文・手紙	経営・予算管理	経営管理	仏・伊・西語Ⅳ
食品安全性	朝食料理法	製パン製菓技術	上級レストラン料理	フードビジネスのコンピューターⅠ	マーケティング・プロモーション	労務・人事管理	食の専門的文章表現
調理技術Ⅰ	ランチ料理法	経営学入門	宴会料理・サービス	対人コミュニケーション	フードビジネスのコンピューターⅡ	アメリカの歴史と文化	論文：料理芸術
調理技術Ⅱ	調理技術試験	メニュー開発	初級テーブルサービス		ヨーロッパの歴史と文化		フィールド体験
料理・食事学入門	冷肉料理	ワイン・飲料	上級テーブルサービス				ワイン・スピリッツ管理
文章表現基礎 (単位なし)	学外実習	食品購買管理	原価計算試験				レストラン運営
数学	原価計算試験						将来予測計画
外国語コミュニケーション入門	文章表現試験						経営計画
							行動計画
							アジアの歴史と文化
							世界文学
							道徳

出所：http://www.ciachef.edu/

以上の2つの例のカリキュラムを既出の知的体系イメージに当てはめると、CIAは食品産業を念頭に入れたカリキュラムとなっており実技中心である。これに対し食科学大学は家庭の食まで包含し領域は広い代わりに座学を中心としている。この意味で両者は対照的である。(図16参照)

図 16 CIA とイタリア食科学大学のカリキュラムのカバー領域



(3)「食文化大学院」の専門領域に関する基本方針

- 従来的高等教育機関においては、食の社会・文化的側面の研究・教育が不足していた。そこで、「食文化大学院」では、「食産業学専攻」に加え、「食文化専攻」を置く。
- カリキュラムは、「食」の直接的領域だけでなく、地球エコシステム全体における位置づけや農業との関わりなどの総合的視野を持つものとする。また、食育をも包含する。
- さらに両者に共通する基盤として、「食の科学」を据え、食の環境的側面(生産における環境への作用)、技術的側面(調理)、生理学的側面(人体への作用)そして社会・文化的側面(「食事行動」)を一連のサイクルとして重視する。
- 特定の産業への人材供給を目指す専門職大学院としない。
- 業界や生産者、プロの視点だけでなく、消費者やエコの視点から全体的に考える場とする。

これらを図示すると図 17 のようになる。

図 17 食の大学院コース構成

専攻 課程	A. 食文化専攻：博士・修士（食文化・学術）				B. 食産業学専攻：博士・修士（食産業学・学術）*4	
博士	I・食文化史	II・食文化論	III・食思想史	IV・食生活論	I. フード・ホリデー	II. フード・エコノミクス & マネジメント
修士	*1				*2	
	*3					

} 演習科目

} 専攻別講義科目

} 共通講義科目

（４）具体的な課程のイメージ

- 課程については「食文化専攻」と「食産業学専攻」のそれぞれに修士課程と博士課程を設置する。
- 修士課程では主に職業人の育成を図り、博士課程では食文化の研究を深めるとともに、実務で実績を上げてきた一流人材のノウハウを具現化し、体系化を図る。
- 規模としては当面は修士課程に 20～50 名、博士課程に 3～5 名を想定する。
- カリキュラムは座学、フィールドワーク、実習の 3 本柱とする。実習についてはレストランの厨房や食品工場などの「現場」を知るとともに、学内にも食文化研究の上で調理の再現を図る実験室としての調理室を置く。さらに附属レストランがあれば理想的である。
- 既成の大学や外食産業との連携が必要である。厨房見学やインターン制度の他に、たとえば老舗の日本料理店の料理長をゲスト講師等で招くことも考えられる。
- さらに地場産業との連携も考えられる。たとえば地元の特産物を積極的に実習等で使う。（これによって、地域の食産業の活性化にもつながり、大学院が地元で根付くことが期待される）

なお、大学院の姿は最初から決め込まずに「動態モデル的」アプローチを取り、数年かけて次第に充実させ、組織を作る過程と並行して食の知的体系化を図ることが望ましい。

「食文化大学院」には、実務家と研究者の 2 つのタイプが入学してくることとなる。そして修了後に実務家に戻る人もいれば研究者になる人もいる。これら 2 つのタイプの人々が交流するこ

とで、いわば化学反応が起こり、知的体系が次第に成熟し、完成していくことが期待できる。

また、博士課程に来る実務家が研究をしながら修士課程で教えることもあってよい。実務家が体で覚えた現場での体験を修士課程の学生やアカデミズム出身の研究者に語る。これによって、研究者は現場に眠っている知的文化・資源の発掘と体系化ができる。この意味でも、修士課程と博士課程の両方があった方がよい。

ちなみに、これらの課程を実現するために必要な教員を確保するのはかなり厳しいという現実がある。特に食文化や、経営的視点から見た食産業を教えられる人材は限られている。そこで現実的な対処としては兼任制を導入するなど、思い切った手段を講じることによって、全国の優秀な教員を確保することが必要であろう。

(5) カリキュラム案

有識者会議では、以上の議論を踏まえ、「食文化大学院」における「食文化専攻」および「食産業学専攻」のカリキュラム案の試案について、原田信男委員、および三石誠司委員に作成依頼した。以下にそれを紹介する。

「食文化専攻」カリキュラム<原田信男委員の案>

「食文化専攻」の修士課程は卒業後、専門学校や大学、あるいは高校の教員として食文化を教えることができる人材の養成を主眼とする。現在、社会的に食文化が注目され栄養系や家政系の大学あるいは専門学校に食文化の科目が設置されてきているが、必ずしも食文化を体系的に学んだ人材が教えている状況ではないことを踏まえた(図18参照)。

各履修者の履修内容は、研究・演習科目を軸として、各々の専門・関心に対応した講義科目(必修・選択)を加えて構成する。

また、広範にわたる食の領域を分析する学術的視座・手法を修得するための、特論科目を設ける。

さらに、座学と平行して、食の生産・加工現場や流通現場におけるフィールドワークや、現場のプロフェッショナルとの議論も必須である。現場には学問側からは想像できないほど進んでいる部分が多く存在する。食に関わる政策関係者、流通現場の関係者、あるいはマネジメント担当者、外食産業の企業家などとディスカッションを行うといった授業形態も必要であろう。

博士課程は大学・大学院等の専門機関の需要に対応するための、高度な学問研究のプロフェッショナルの養成を目的とする。即ち、高度な研究を行う専門家養成であり、対象となる人数は限定される。先述の修士課程の研究・演習科目を「食文化史」「食文化論」「食思想論」「食生活論」の4分野に統合し、社会・文化の視座を中心に、より幅広い特論科目を設ける。

図 18 「食文化専攻」カリキュラム案

(修士課程)

研究・演習科目

：アジアの食文化(アジアの食文化とその比較)

アジアの食文化を、文化人類学的手法で解明する。その際、現地調査を重んじつつ、アジア概念を広く取り、諸地域間の文化比較に関わる問題についても研究する。

：日本の食文化史(日本の食文化とその歴史)

日本の食文化を、歴史学的手法で解明する。とくに文献史学を中心に置くが、あわせて考古学や民族学などの方法も採り入れ、アジアや世界の中の世界という観点から、日本の食文化を歴史的に考察する。

：食の民俗文化(食の作法と伝統)

食文化のうちでも、とくに民俗学および歴史学的手法を用いて、食の作法や伝統など、食を取り巻く問題を研究する。日本のみならず、東アジアをも対象とする。

：食の文化地理(食の環境と生産活動)

食文化の問題を、地理学的手法で解明する。とくに地形・気候といった、食文化を規定する上で重要な風土の問題を重視し、食を得るための生産活動と地球環境との関わりについて研究する。

：食の思想と宗教(食の観念とタブー)

食文化のうちでも、とくに食に関わる観念や思想の問題を、宗教論や思想史などといった観点から研究する。ただし文化比較を念頭におき、相対的な視点を保持する。

：食の情報と食事行動(食情報と日常食・美食)

今日我々は様々な情報や知識によって物を食べているという点に着目する。食文化の問題を、知識や情報といった観点から扱い、それらが現実の食事行動にどのような影響を及ぼすかを、社会学的手法で研究する。疫学や栄養学とも連携する。

：食の美学(料理のための空間と演出)

芸術的観点から食文化の問題を扱う。食文化史の成果のうえに、どのような食の美学を構築しうるかを、空間や演出の問題をも含めて、総合的に研究する。

：食の生活学(生活のなかの食空間と道具)

食文化の問題を、日常生活レベルから研究する。家庭の台所や食卓、さらには料理道具をも含めて、その機能論のほか、演出論などについても、幅広く論ずる。

：食の生理学(栄養と味覚・嗜好)

食文化の問題を、人間の個体の側から研究する。生理学や栄養学の問題を含めて、味覚や嗜好が、どのように形成されるかを、社会や文化の問題として論ずる。

講義科目(必修・選択)

食文化論・食品論・文化人類学概論・歴史学概論・地理学概論・民俗学概論・考古学概論・栄養学概論・生理学概論・宗教学概論・地球環境論・生活文化論・日本食文化史・食料生産形態論・食料事情論・料理デザイン論・食事空間論・食思想論・味覚嗜好論・台所道具論・外食産業論・マスコミ論

特論科目

歴史史料論・考古資料論・民俗資料論・データ収集論・データ分析論・イメージ創造論・人体科学論

(博士課程)

演習・研究

- ：食文化史(修士 ・ に対応)
- ：食文化論(修士 ・ に対応)
- ：食思想論(修士 ・ ・ に対応)
- ：食生活論(修士 ・ に対応)

講義科目

日本食生活史研究・アジア食生活史研究・ユーラシア食生活史研究・食文化研究・比較食文化論・日本型食生活研究・アジア型食生活研究・食思想史研究・味覚論研究・生活文化研究・食美学論研究

特論科目

日本社会論・現代社会論・東西世界論・南北世界論・宗教思想論・食芸術論・食情報論・食行動論

「食産業学専攻」カリキュラム<三石誠司委員の案>

「食文化」と並ぶもうひとつの柱として「食産業学専攻」カリキュラム案を作成した(図 19~21)。これは政策、経済、経営といった視点から取り組む。

修士課程の研究・演習科目は次のような視点から検討した。

特論科目では、目的意識がある程度決まっている人たちのために、HACCP、ISO、GAP 等、かなりステップが明確になっている内容を中心にプロジェクト研究のような形で実施する。

演習・研究科目は、より大胆に食産業に特化し、「フード・ポリシー」「フード・エコノミクス」「フード・マネジメント」「食と未来」のように大別することも可能である(図 20)。いずれにしても、修士課程は文化と産業の両方がある程度バランスよく学べることが望ましい。

さらに、「食文化専攻」と「食産業学専攻」に共通する土台として、「食は科学である」という視点から、「食と安全」「食と環境」といった共通講義科目が必要である（図 21）。

博士課程は上記修士課程の研究・演習科目を、公（おおやけ）の視点から農業食料政策を研究する「ポリシー」と、プライベートな経済・経営の視点から研究を行う「エコノミクス&マネジメント」に大別した。

現実の社会では、たとえば何年かに一人でも、食文化を徹底的に研究する専門家が必要である一方で、文化と産業の両分野をある程度理解している人材も貴重である。現在、日本では食産業学専攻で博士号の取得が可能な研究機関は限られている。そうした状況を勘案すると、たとえ対象となる人数は若干名であっても、食産業学専攻の博士課程は、修士課程設置時に併せて準備し、いずれ食産業学専攻で博士課程を希望する人が出てきたときのために、設置だけでもしておくべきと考える。

図 19 「食産業学専攻」カリキュラム案

<p>(修士課程)</p> <p>研究・演習科目</p> <p>：食と健康の科学(食品化学・栄養・機能・味覚・嗜好・その他)</p> <p>食と健康に関する分野の諸問題について、社会科学あるいは人文科学的手法により研究を行う。</p> <p>：農業政策と食料政策・グローバル化と食産業</p> <p>わが国および主要関係諸国の農業政策および食料政策について研究を行う。また、グローバル化と食産業の関係については、政策的見地からの研究を中心に行う。既存の学部では「農業政策」というコースは相当あるが、食料政策を正面から扱っているコースは実はほとんど存在しない。このコースでは、グローバル化と食産業の関係等をしっかりと押さえることを目的とする。</p> <p>：農業・食品関連法</p> <p>農業・食品は規制と切っても切り離せない状況にある。本コースでは農業・食品関連法の要点について法律学的観点と実務的観点から研究を行う。</p> <p>：農業・食品と経済</p> <p>農業・食料に関する基本的問題を経済学的な観点から研究する。 (農業・食品を経済学的な観点から見る。)</p> <p>：農業・食品関連企業の経営・戦略・マーケティング・SCM・倫理・承継</p> <p>農業・食品関連企業の諸問題について経営学的な観点から研究を行う。また、中小食品の承継問題については、企業承継法の観点から研究を行う。</p>

：地域食材の開発

地域の伝統的な食材を題材として、素材の開発から付加価値の創造、市場の開拓まで関西圏だけでなく日本全土の事例を中心に現実の地域食材活用事例について広範な視点から検討する。

：HACCP システムとリスク管理

食品安全の世界共通手法である HACCP システムの概要を学ぶとともに、ISO22000 や GAP システムの概要までを含む現在の食の安全・安心に関するシステムの全体像を把握することを目的とする。
(正規のコースでなくとも、夏期・冬期集中コースのような形でもよい。)

：食と未来

遺伝子組換え作物を含むバイオテクノロジーやナノテクノロジーなどの先端科学技術の影響、バイオ燃料と食料、貧困と飢餓、地球温暖化など、現在の食をめぐる状況を総合的に論じ、食と未来を複眼的に展望する。

講義課目(必修・選択)

食品化学・食品栄養・機能学・味覚と嗜好・食品の安全性管理・フードシステム論・食品バイオテクノロジー概論・農業政策・食料政策・グローバル化と食産業・食品関連法(食料・農業・農村基本法・食品安全基本法・食品衛生法・JAS 法等)・農業経済学・食料経済学・国際貿易論・地域食材開発論・食品企業経営論・食品企業経営戦略論・外食産業論・企業倫理・企業承継・SCM

特論科目

HACCP 特論・HACCP 特論・ISO22000 概論・GAP 概論・プロジェクト研究

(博士課程)

研究・演習科目

：フード・ポリシー(修士・博士課程に対応)

：フード・エコノミクス&マネジメント(修士・博士課程に対応)

講義課目

現代日本農業論・食料政策論・グローバル化研究・食品関連法(修士課程でカバーしきれていない食品関連法[製造物責任法・飼料安全法・肥料取締法・農薬取締法・消費者基本法・食品リサイクル法等]について学ぶ)・経済学研究・経営学研究(組織・戦略分野)・経営学研究(マーケティング分野)・経営学研究(その他)・地域食材開発論

特論科目

フード・ポリシー特論、フード・エコノミクス特論、フード・マネジメント特論

図 20 「食産業学専攻」4 分野と講義科目：食産業に特化

フード・ポリシー：農業政策と食料政策、グローバル化と食産業、農業・食品関連法
フード・エコノミクス：農業と食料の経済、食と国際貿易、地域食材の開発
フード・マネジメント：食品企業経営と財務、食品企業と戦略、食品企業と企業倫理、
食品企業の承継、農産物と食品のマーケティング、農産物と食品のブランド・マネジメント、食品の SCM、HACCP システムとリスク管理 II
食と未来：先端科学技術と食

図 21 共通講義科目：「食の科学」を中心に

・食と文化：食の文化と歴史、食と宗教・思想、食と現代生活
・食と科学：食品化学、食品の栄養と機能、味覚と嗜好
・食と安全：食品の流通と安全性管理、HACCP システムとリスク管理 I
・食とビジネス：グローバル化と食品流通、食品企業と経営
・食と環境：フードシステム論、農業・食と環境

その他、カリキュラム作りについて

現段階では、大学院の規模や設備、教員等、未確定要素が多い。このため今回、二人の委員には大学院で教えるカリキュラムのイメージの提示のみを依頼した。また前述の通り、本大学院では産業界とアカデミア（学界）の共存による相乗効果を期待している。このためカリキュラムは大学院がスタートした後にもさらに進化させるべきものでもある。

このほか、他の有識者委員からも、カリキュラムについて以下のような意見があった。

（農業）

食の大学院には農業生産の問題が視野に入っていなければならない。たとえば「農業とは何なのか」、「農業以外のいろいろな生産形態がどのように人間の社会・文化を発達させてきたのか」といった、かなり深い農学の知識まで組み込んだ教養が必要である。とくに今はエタノールやバイオマスといった、様々な燃料問題が出てきている。幅広い農業問題も視野に入れて、食の生産から調理、流通までを見通せる企業人や料理人などのプロフェッショナルを育てる。

（調理）

- ・ 食の大学院で、料理人の問題も考えるとすれば、おそらく料理人のコースだけは専修的な教育が必要であり、別科か予科という形で CIA 的な集中・徹底したものを別につくってはどうか。そのコースを修了してから、逆にもう少し幅広くいろいろなことを勉強する、というよ

うな形の大学院であれば、料理人のコースも可能になるのではないか。

(地域資源)

- ・ 以前の食は、世界中から素晴らしい食材を集めてきて、それで素晴らしい料理を作る、ということが究極の料理人の人たちの目標だった。しかし現在は、地域に根ざしたものを使って料理に生かすことが重視されている。伝統野菜、伝統農産物が特に関西では最近非常に強く言われ、京野菜とかなにわ野菜とか呼ばれている。食の体系の中に地域というものをどう組み込んでいくかも大きな柱にする必要がある。
- ・ 京都の農業は小規模管理、高齢化が進み、後継者が少なく生産量が減ってきている。私の研究室では京都産の小豆の特性を研究している。機械採りを導入するにあたって、機械採りと手摘みの違いがどれだけあるのか科学的な研究を進めている。具体的には、京都市内の有名なお菓子屋さんに小豆の一番特性の出やすい甘納豆等を作って頂き、機械採りと手採りの違いを比較する。すると手採りのほうがよさそうだが、手採りに執着すると生産量が上がらない。また、少ない手摘み小豆にどう付加価値つけていくかが問題でもある。こうした農業の実態を知ること、食の大学院のカリキュラムを考える上で重要な課題だろう。

第4章 食の大学院の発展イメージ

「食文化大学院」を開設した場合、次のような発展モデルが考えられる。(図22)

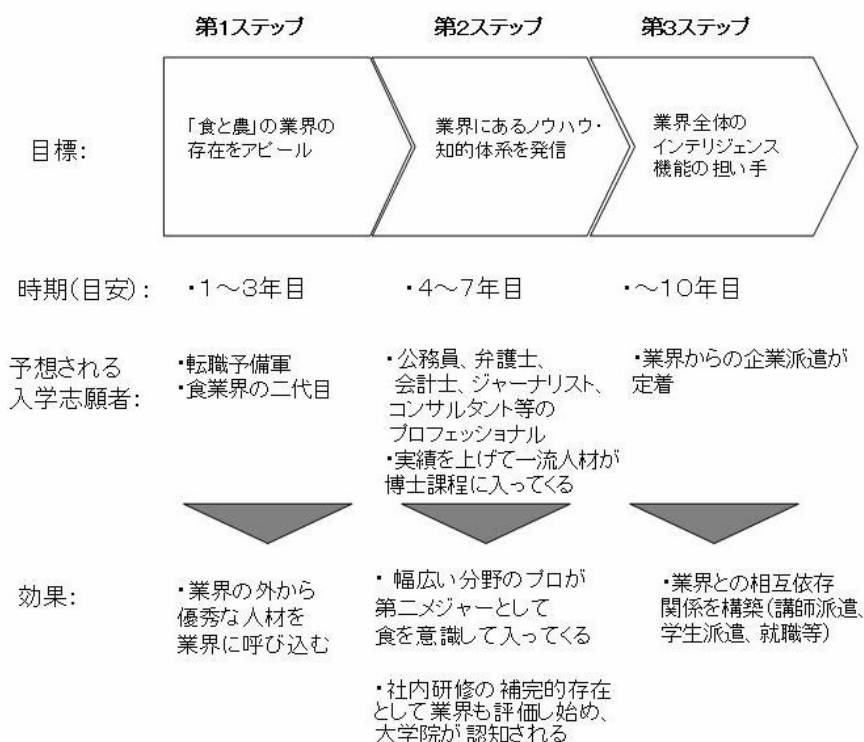
開設後1～3年の第1ステップでは、大学院ができたこと自体がインパクトをもたらすであろう。この段階では、「食と農」の業界の社会的地位やイメージの向上を目標とする。この時期に期待したい入学志願者のタイプは、たとえば現在は一般の企業に勤めているがこの業界への転職を考えている人たち、あるいは食産業界の経営者の2代目で今は海外にMBA留学しているような人たちである。彼らを取り込むことで、現在の食産業界にはいないタイプの人材を呼び込む効果を期待したい。

4～7年目の第2ステップでは、次第にカリキュラムが整備され、教職員も充実してくる。

この段階になれば、業界出身の実務家がこれまでに現場で経験的に身に付けてきた知識や技術を大学院に還元し、体系化できる体制が整う。志願者イメージとしては、第1ステップの層に加えて公務員、弁護士、ジャーナリスト、コンサルタントなども期待したい。この層の人たちにとっては「食」は、自分の専門にプラスすべき、ダブルメジャーのテーマとなる。また、食産業界ですでに実績を上げた一流人材が博士課程に入ってくることも期待したい。この頃になると、本報告書の「必要な人材イメージ」のところで指摘した「全体感をもったプロ」の輩出が始まる。また、社内研修を補完する存在として業界からの評価も得て、大学院が広く認知されることとなる。

10年目に差し掛かる第3ステップでは、高い評価が定着し、食関連企業から定期的に社員が派遣されてくると想定される。その効果として、卒業生が業界に貢献し始め、業界の地位が向上し始める。あるいは実務家出身の卒業生が再び大学院に戻って教えることも考えられる。以上はあくまでもイメージに過ぎないが、大学院の発展を以下に図示する。

図22 食文化大学院の発展イメージ



なお、今回は食分野の「知的インフラ」として大学院という機関形態を選択した。「知的体系」の構築が先決であり、いきなり研究所や博物館を作るのは難しいと考えたからである。しかし本来、「知的インフラ」は大学院、研究所と博物館の3つがそろってはじめて完成する。知的体系を日々進化させるのは研究所であり、また、博物館はそれを具体的に広く、一般に発信するメディアとして重要である。今回は専門人材の育成を優先したが、食分野におけるリテラシーの向上のためには、特に博物館の設立が必須である。

食文化大学院が設立され、それが一定期間を経て定着し、さらに「知的体系」もある程度確立できたら、次には研究所や博物館の設立という、「知的インフラ」の充実に向けた第二段階への発展も期待したい。

【参考文献】

- ・石毛直道監修『講座 食の文化』全7巻（味の素 食文化センター、1998～1999年）
- ・石毛直道・鄭大聲編『食文化入門』（講談社サイエンティフィック、1995年）
- ・石毛直道責任編集『vesta』第58号（財団法人 味の素食の文化センター、2005年）
- ・高橋正郎監修『フードシステム学の理論と体系』（フードシステム学全集第1巻）（農林統計協会、2002年）
- ・カルロ・ペトリニ『スローフード・バイブル』（NHK出版、2002年）
- ・東京美食マガジン編集部編『超有名料理店オーナー11人の店づくり』（榎文庫、2004年）
- ・大谷貴美子、富田圭子『知っておきたい食の世界』（久美株式会社、2007年）
- ・上山信一・安井美沙子「食と農の地域経営 - 都会と地方の食物連鎖」『地方行政』（2005年9月連載4回）（時事通信社）

食分野の知的体系化構想
～「食文化大学院」の必要性について～

2008年5月発行

発行者 東京財団

〒107-0052 東京都港区赤坂 1-2-2 日本財団ビル 3F

Tel 03-6229-5504 (広報代表) Fax 03-6229-5508

E-mail info@tkfd.or.jp URL <http://www.tkfd.or.jp>

無断転載、複製および転訳載を禁止します。引用の際は本書が出典であることを必ず明記してください。
東京財団は、日本財団および競艇業界の総意のもと、公益性の高い活動を行う財団として、競艇事業の収益金から出捐を得て設立され、活動を行っています。

別冊資料

目 次

- . 四年制大学カリキュラム調査レポート...p.2
 - 1. 大学入学までの過程における Findings...p.2
 - 2. 大学入学後のカリキュラムに関する Findings...p.4
 - 3. 大学卒業後の進路に関する Findings...p.5

- . 大学院（修士課程）カリキュラム調査レポート...p.6
 - 1. 大学院基礎データに関して...p.6
 - 2. 食関連カリキュラムを有する大学院の現状...p.7
 - 3. カテゴリー別考察...p.9

- . 四年制大学一覧

- . 調査対象大学院一覧

調査協力：有限会社ボナ・ヴィータ

本冊子に関するお問い合わせ先

東京財団政策研究部：安井、吉原

電話：03-6229-5502 e-mail：yoshihara@tkfd.or.jp

． 四年制大学カリキュラム調査レポート

調査対象

- 私立大学：109 大学 151 学科。(cf.調査対象大学一覧表)
- 国公立大学：19 大学 25 学科 (cf.調査対象大学一覧表)
- 調査対象大学選択方法：「リクルート進学ネット」にて「食物」「栄養」でキーワード検索し、抽出。

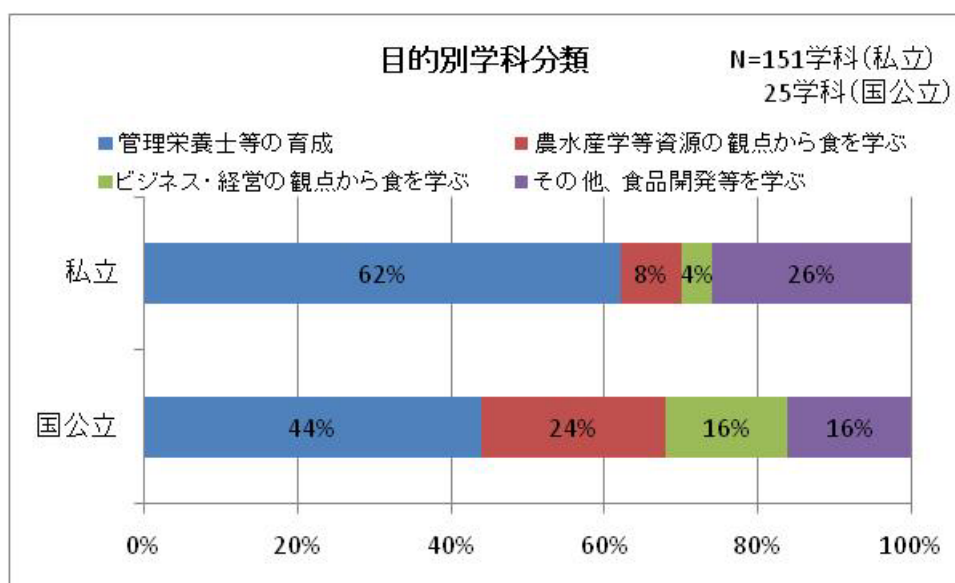
調査期間：2007 年 6 - 8 月

調査参考資料：各大学・ホームページ、及び大学案内パンフレット

1 . 大学入学までの過程における Findings

- 目的別に 4 年制大学は 4 タイプに分類できる

	私立大学	国公立大学
管理栄養士等の育成を目的とするもの	62.3%(94 学科)	44% (11 学科)
農水産学など資源の観点から食を学ぶもの	7.9% (12 学科)	24% (6 学科)
ビジネス・経営の観点から食産業を学ぶもの	4.0% (6 学科)	16% (4 学科)
その他、食品開発・醗酵学など	25.8%(39 学科)	16% (4 学科)

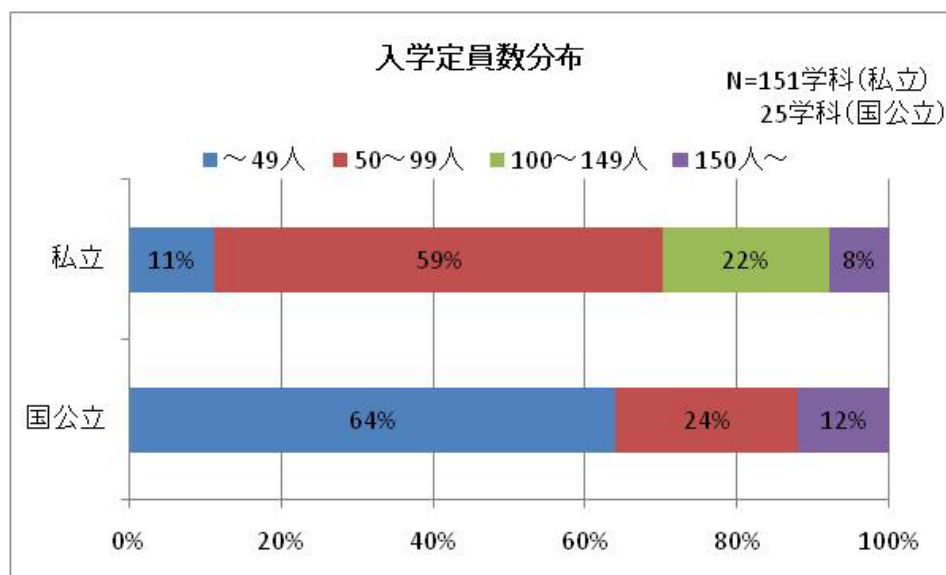


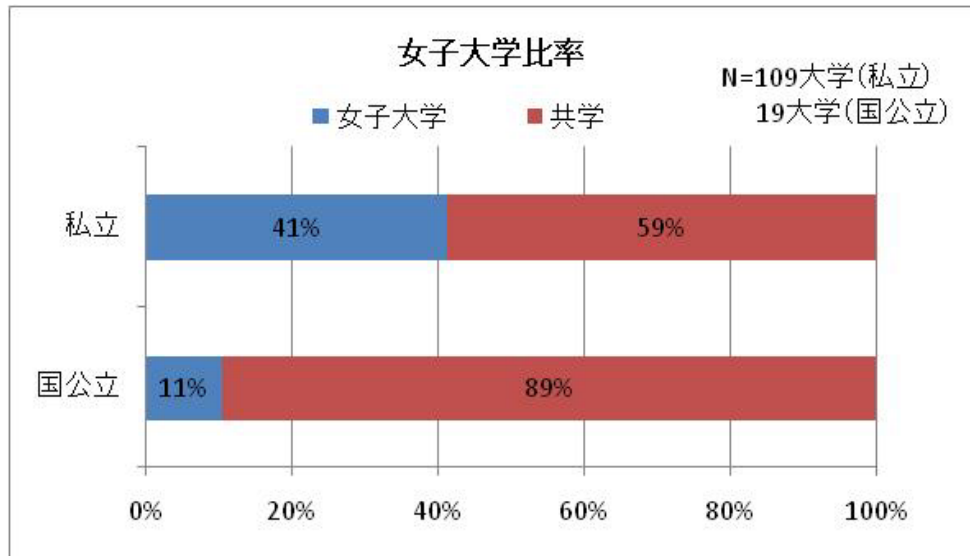
《私立大学》

- 私立大学では栄養士養成目的の学科が6割強と圧倒的に多い。
- 入学定員数は50人～99人までとしている学科が6割を占める。
- 組織改編や学科新設の動きがある。(11学科が2000年以降新たに開設された)
- 私立109校151学科中、女子大は45大学62学科である。そのうち、共学は中京女子大(07年4月より)のみである。さらに62学科中、48学科が栄養士養成を目的としている。
- 入学金を除く年間納入学金は、平均で入学金271,000円、学費1,177,000円。
- 年間学費は1,000,000円～1,200,000円未満が44%と最も多く、ついで1,200,000円～1,400,000円未満が30%で続いている。

《国公立大学》

- 栄養士養成目的の学科は4割を超えるが、目的別学科分布は私立大学に比較しバランスのとれた割合となっている。
- 入学定員数は私立大学よりも少なく、49人以下としている学科が6割強となっている。
- 19大学25学科中、女子大は2大学3学科。食関連カリキュラムを持つ私立大学の4割が女子大なのに比べ、国公立での女子大比率は1割である。私立大で圧倒的に多い栄養士養成目的の学科の数が少ないためと思われる。
- 年間納入学金は国公立大学で一律であり、入学金282,000円、学費535,800円である。県立大学では県内在住者とそれ以外で入学金に差がある。





2. 大学入学後のカリキュラムに関する Findings

《私立大学》

- 専門の科目を中心に、関連科目も幅広く学ぶ傾向が見られる。例えば、「栄養学」科目は 138 学科（91.4%）、「食品衛生学」科目は 139 学科（92%）に存在し、資源系など栄養士養成目的以外の学科でも学ばれている。「食文化」も 82 学科（54.3%）で学ばれている。
- IT 科目は 143 学科（94.7%）で設置しており、研究活動等にも IT リテラシーが欠かせない現状を反映している。
- 「調理・実技」科目は、111 学科（73.5%）にあり、そのうちの 94 学科（84.7%）は栄養士養成を目的としている。逆に、栄養士養成以外の学科では、「食」を学ぶ学科であっても、全体の 3 割（57 学科中 17 学科）でしか「調理・実技」については学ぶ機会がないことになる。
- 企業インターンシップに関しては、私立大学の 10 学科（6.6%）が実施している。
- 経営関連の科目（財務会計、マーケティング等）は、ビジネス・経営分野から食にアプローチする学科にのみ設置されている。
- ビジネス系学科のカリキュラムは経営関連だけでなく、「食文化」「資源」「食品衛生」「製造」「流通」など「食ビジネス」全般を捉えた網羅的なものになっている。

《国公立大学》

- 食関連科目を網羅的に学ぶ傾向は私立大学より若干減り、「栄養学」及び「食品衛生学」がともに 18 学科（72%）、「食文化」は 7 学科（28%）で設置されている。
- IT 科目の設置率は私立に比較して格段に低い。25 学科中 9 学科（36%）に留まっている。

- 「調理・実技」科目は、9 学科（36%）のみでカリキュラムに入っている。うち、栄養士養成を目的としない学科は2 学科のみとなっている。
- 国公立大学卒業者は地元産業の人材育成という側面があるからか、企業インターンシップ7 大学で実施（28%）と私立大に比較し4 倍近い率となっている。
- 経営関連科目は私立大学同様、ビジネス・経営分野から食にアプローチする学科にのみ設置されている。

3. 大学卒業後の進路に関する Findings

《私立大学》

- 栄養士養成目的の学科出身者が、給食関連事業就職の 90.1%、及び病院等医療施設就職の 88.4%を占めている。
- 卒業者の進路は多岐にわたり、上記給食関連や病院関連以外は、一般の大学と同様、専門とは関係ない就職も相当数あるとみられる。
- 75 学科（49.7%）で大学院へ進学するものがある。

《国公立大学》

- 栄養士養成目的の学科出身者が、給食関連事業就職の 80%、病院等医療施設就職の 88.9%を占め、私立大学同様の結果となっている。
- 23 学科（92%）で大学院に進学するものがあり、私立大学に比べ倍近い率となっている。

・大学院（修士課程）カリキュラム調査レポート

調査対象

- 13 大学大学院修士課程 17 専攻、1 大学大学院 2 研究機関。
（調査対象大学院リスト参照）
- 調査対象大学院・研究機関選択方法：日経大学院ネット、及びインターネットで「食」「大学院」のキーワードで抽出。さらに、「文化」「経営」「資源・環境」等のキーワードで特徴があると思われる大学院を絞り込み、ホームページ等で取得できる情報量を勘案し決定。

調査期間：2007 年 6 - 8 月

調査参考資料：日経大学院ネット、各大学院・研究機関ホームページ、及び大学案内パンフレット

1. 大学院基礎データに関して

大学院調査の対象とした 13 校は、日経大学院ネットにて抽出した「食・栄養、資源（バイオ他）」に関連のある大学院、及び検索エンジンで「食」「文化」「栄養」等で検索 & 抽出した計 93 校より、特徴があると思われるものを選択した。

1. 年間納入金

- 国公立大学院年間納入金：一律 535,800 円（入学金一律 200,000 円を除く）
- 私立大学院年間納入金：80 万円～120 万円程度（入学金を除く）
実験や実習等のカリキュラムの違いによって生じるものと思われる。
経営大学院である事業創造大学院大学は 130 万円と最も高額となっている。

2. 入学定員

- 10 名前後が定員の大学院と 20 名前後の大学院に大別される。
- 担当教員数との相関は見られない。
- 院生一人当たりの担当教員数は、徳島大学、日本大学の 0.5 人から、東京農業大学（生物産業学研究科生物産業学専攻）の 3.3 人まで幅がある¹。

3. 男女共学

- 女子大学大学院は、近年男性の受け入れを開始するところが多い。
- 調査対象大学院中では、奈良女子大学、同志社女子大学以外の女子大大大学院は男女共学となっている。

¹ 大阪市立大学は専攻ごとの定員が不明、事業創造大学院大学は経営大学院のため、東京大学は通常の修士課程とは異なる研究機関 2 組織のため除いた。

2. 食関連カリキュラムを有する大学院の現状

(1) 設立背景とカテゴリー

「食」に関連する専攻を設けている大学院はその成り立ちからは、4カテゴリーに大別される。

- 「栄養学」を中心に、管理栄養士等の栄養の専門家育成を目的とするもの
- 「家政学」を中心に、家庭を中心とした生活の向上、福祉を研究目的とするもの
- 「農水畜産」を中心に、農・水・畜産業従事者、管理者や研究者を養成するもの
- 「バイオ技術」などの分野を中心に技術者を育成するもの

(2) 社会的ニーズに対応する変化

- 上記4カテゴリーは「食」生産から消費までのプロセスの一部を構成するのみであり、「食」を包括的・体系的に捉える学問分野は今まで存在していない。
- 近年の「グローバル化」、「環境問題」、「食の安全問題」、「食と健康」といった社会からの要請を受け、各学問分野はそれぞれの軸足は保持しつつ、社会ニーズに応えるべく組織改編や新講座の設置を含むカリキュラムの再編を始め、次第にボーダレス化が進んでいる。

(3) 既存カテゴリーに納まらない新カテゴリーの誕生

- 旧来の4カテゴリーに留まらず、現在は社会の問題意識変化や要請の変化を背景に、既存のアプローチに加え、「食」に対する様々な切り口をコンセプトとする大学院が増えている。
- 本調査では、上記の動向を踏まえ、下記6カテゴリーに大学院を分類し考察を加えることとする。

資源・環境からのアプローチ

栄養からのアプローチ

生活・健康・文化からのアプローチ

食の安全からのアプローチ

ビジネスからのアプローチ

別組織、学際的アプローチ

- また、既存のカテゴリーを軸にしている場合でも、他カテゴリーの要素を取り入れ、カバー領域を広げる傾向が見られる。

(4) 6カテゴリーにおける大学院の動向概略

- 資源・環境からのアプローチ

「農水畜産」の発展形として九州大学生物資源環境学府は、大正8年設立の農学部が母体であるが、平成12年に大幅な組織改編を伴う改称を実施し現在に至っている。カリキュラムに関しても、「食」をプロセスで捉え、専攻に関わらず大学院生が参加できる学際的プログラム(世界戦略的フードサイエンス教育(後述))がスタートしており、「環境」、「安全」や「流通」など複数の視点を提示し、

より広い視野で「食」をとらえる試みがなされている。

経済の視点が強い事例としては日本大学生物資源科学研究科について後述する。

- 食の安全からのアプローチ

世界的な食料事情、及び近年の食の安全に対する危機感から、「フードサイエンス」「フードシステム」というキーワードが散見され、このようにプロセスで「食」を考えることは1つの大きな流れとなっている。中でも、「食の安全」に関しては消費者の日々の生活に直結する問題であり、社会的ニーズも高いことから、「食の安全」に特化した新専攻（**東京海洋大学**）が誕生したり、**東京大学大学院に食の安全センター**（修士課程とは異なるため、別項目で扱う）が設置されたり、にわかに脚光を浴びる分野となっている。

- 栄養からのアプローチ

「食」に関する研究で最も歴史がある栄養学領域の大学院は、主に研究者の養成、及び管理栄養士や食品開発者、教員などの職業専門家養成を目的としている。目的が明確なるが故に「グローバル化」「環境問題」「食の安全問題」「食と健康」などのキーワードは追加されつつも、カリキュラムに大きな変更は加えられずに今日に至っている。例としては**女子栄養大学**、**徳島大学**、**大阪市立大学**、**静岡県立大学**、**同志社女子大学**、**奈良女子大学**を取り上げる。

- ビジネスからのアプローチ

外食産業など食にまつわる「ビジネス」の側面からの包括的アプローチを提供する大学院は現状では見当たらない。現在は、農業経営や畜産経営、バイオビジネス（**東京農業大学**）といった限定されたカテゴリーに特化したビジネスアプローチのカリキュラムが存在する程度である。また経営大学院において様々な起業機会を探るビジネスカテゴリーの中の1つとして、「外食産業」が扱われている（**事業創造大学院大学**）。

- 生活・健康・文化からのアプローチ

「家政学」系大学院では、広く「生活」「文化」などのキーワードで従来の衣食住カテゴリーを統合する流れが見られ、「食」も日常生活の問題、特に“健康”と関連付けて捉えている（**京都ノートルダム女子大学**、**東京家政学院大学**）。

- 別組織、学際的アプローチ

ここでは、東京大学に設置された**アグリコクーン**と**食の安全センター**の2組織について考察する。アグリコクーンは**東京大学大学院農学生命科学研究科**に設置された産学官民連携型農学生命科学研究インキュベータ機構のことであり、大学院内の専攻や産学官民の垣根を取り払った学際的研究の場を提供することで、社会的ニーズに対応できる有能な研究者を育てることを目的としている。

食の安全センターは発足して間もない機関であるが、将来的に「食の安全」に関する研究や研究者養成の牽引役となることが期待されている。

以後は、「資源・環境」「食の安全」「栄養」「ビジネス」「生活・文化・健康」「別組織、学際的アプローチ」の6カテゴリーに大学院・研究機関を分類し、より詳細に考察していくこととする。各カテゴリーで参考とした大学院・研究機関は次の図のとおりである。

カテゴリー		大学院	
1	資源・環境	九州大学	日本大学
2	栄養	女子栄養大学 静岡県立大学	徳島大学 同志社女子大学 奈良女子大学 大阪市立大学
3	生活・健康（文化）	京都ノートルダム女子大学 東京家政学院大学	
4	食の安全	東京海洋大学	
5	ビジネス	東京農業大学	事業創造大学院大学
6	別組織、学際的アプローチ	東京大学 アグリコクーン	食の安全センター

3. カテゴリー別考察

(1) 資源・環境

< 参考大学院 >

九州大学 生物資源環境学府 生物機能科学専攻
九州大学 生物資源環境学府 農業資源経済学専攻
日本大学 生物資源科学研究科 生物資源経済学専攻

「資源・環境」から「食」をとらえる大学院修士課程カリキュラムは、安全な食料の安定供給をベースコンセプトに、そのための資源開発、農水産畜産業、食産業や流通のあり方をグローバルに考える科目で主に構成されている。

九州大学生物資源環境学府

- 「世界戦略的フードサイエンス教育」²と銘打って、食料生産を中心とした学際的教育プログラムをスタートさせた。
- 生物機能科学専攻、及び農業資源経済学専攻の大学院生から履修者を募集、食の安全・機能・流通の視点から、両専攻の教育・研究を融合し、1.国内・海外食品関連

² 平成 18 年度 魅力ある大学院教育のイニシアティブ 採択事業

企業でグローバルな視点で食品研究・開発できる研究者・技術者、2.国際的基準に立脚した食料政策立案や対外交渉能力を持つ研究者・技術者、の育成を目標としている。

- 特に九州という立地から、アジア圏を中心とした研究活動に注力しており、アジア圏における食の情報発信基地として独自のポジショニングを構築しようとしている。

具体的な活動としては、独ホーエンハイム大学のチェンマイにおける食料資源開発プログラムに参加(将来的には日独共同大学院プログラムとして発展させる計画)、また、中国との農林水産研究、ベトナム、タイ、バングラデシュなど各国において共同研究行っている。さらに、各プロジェクトに学生を積極的に参画させ、アジアにおける食の現状認識を深め、新しい食品の機能性や食品開発につながる発見も期待している。

- カリキュラムも、上記の人材育成目標に沿い、実地的な英語教育やインターンシップ、起業・マネジメントといったプログラムが特徴となっている。コア科目に指定されている「英語コミュニケーション」は、英会話、プレゼンテーションなど実践的な内容となっており、講義運営は英語教育のアルク教育社に委託されている。インターンシップ制度では、実際の産業分野での問題認識を深め、研究テーマの幅を広げるため、大学院生を国内研究機関および企業研究所に派遣している³。平成18年度の食品開発学特論では、サッポロビール、味の素、花王、キリンビバレッジ、明治乳業等、国内大手メーカーの開発部門責任者による講義が組み込まれるなど、大学院卒業後に産業界で即戦力として通用する人材育成、および産業界との関係作りを明確に意識したカリキュラム構成となっている⁴。

日本大学生物資源科学研究科生物資源経済学専攻

- 食料の生産・流通・消費にかかわる経済問題を中心に、持続型、環境調和型の生物生産政策と流通システムの開発を目的として設置されている。1.生物資源・食品経済学、2.食品流通・経営学、3.国際食料資源経済学、4.国際地域開発学の4つの分野から構成されている。
- 生物資源経済学領域において、研究能力、及び専門技術を備えた人材、将来の食品産業や国際協力活動のリーダーとなりうる人材の育成を目指している。
- 1.生物資源・食品経済学分野においては、生物資源の生産から消費までを経済学の観点から捉え、市場構造、企業行動、政策課題など幅広い研究を行っている。
- 2.食品流通・経営学分野では、農業・畜産・林業経営における経営規模、経営管理・経営分析、経営組織、農業経営複合化問題、農法論など農業経営学に関する研究(例えば、生物資源生産物と加工食品を含めた食品全般にかかわる流通およびマーケティングなどが中心となっている。教授陣の研究テーマも「食品産業と農業の連携」、

³ 博士課程後期に進んだものには、1~3ヶ月の海外留学の機会も与えられる。

⁴ 博士課程後期修了者で、且つフードサイエンス技術者認定試験に合格したものは、九州大学がフードサイエンスおよびフードシステム技術者として認定する。同資格は、日本食品科学工学会、及び日本フードシステム学会と連携して社会に定着を図る構想である。

「WTO体制下の酪農・乳業再編」など、生産サイドからのアプローチがメインとなっている。

- 3.国際食料資源経済学分野においては、文字通り、世界レベルでの穀物資源や畜産資源、森林・水産資源など生物資源の需要量と供給量、流通の実態を把握し、グローバルな食料問題、及び国内企業の原料調達方法と課題などについて研究している。
- 4.国際地域開発学分野では、アジア、アフリカ、ラテン・アメリカを中心に、各国の経済発展と農業との相互関係、農業の構造的特徴、食料問題、農村社会の特質などを考察した上で、農村地域開発の方法と課題について取り組んでいる。

(2) 栄養

<参考大学院>

女子栄養大学大学院 栄養学専攻

徳島大学大学院 栄養生命科学教育部 栄養学研究科

大阪市立大学大学院 生活科学研究科 食・健康科学コース

静岡県立大学大学院 生活健康科学研究科 食品栄養科学専攻

同志社女子大学大学院 食物栄養科学専攻

奈良女子大学大学院 人間文化研究科 食物栄養学専攻

明治期の学校や病院における給食制度の開始、そして国民の栄養改善という行政的観点を出発点とする「栄養士」制度⁵とともに、栄養学の領域も発展を遂げてきた。「食」に関する研究で最も歴史がある同領域の大学院は、主に研究者の養成、及び管理栄養士や食品開発者、教員などの職業専門家養成を目的としている。

栄養系大学院修士課程修了者の進路は、大学・小中高の教員、保健・医療・福祉施設、研究所、企業（メインはメーカー）、行政・各種団体、及び博士課程後期への進学などとなっている。

女子栄養大学大学院栄養学専攻

- 栄養学の特定の分野に関する研究者養成のほか、社会に貢献できる高度職業専門人の養成を標榜している。具体的には、『臨床栄養』、『給食経営管理』、『公衆栄養/国際栄養』、『食品機能/品質管理』の4分野において、下記3つのタイプ(A~C)の人材を対象に、心身の健康問題や栄養・食をめぐる多様な問題を複眼的・構造的に把握し、科学的根拠にもとづく計画・評価を行い、適切で高水準の技術を駆使し、関連する専門職種や組織と連携して、改善を図ることができる専門家を育成するこ

⁵ 栄養士とは、都道府県知事の免許を受けて、栄養士の名称を用いて栄養の指導に従事することを業とする者。

管理栄養士とは、厚生労働大臣の免許を受けて、管理栄養士の名称を用いて、傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導、個人の身体の状況、栄養状態等に応じた高度の専門的知識および技術を要する健康の保持増進のための栄養の指導並びに特定多数人に対して継続的に食事を提供する施設における利用者の身体の状況、栄養状態、利用の状況等に応じた特別の配慮を必要とする給食管理およびこれらの施設に対する栄養改善上必要な指導等を行うことを業とする者。

とである。

タイプ A	将来選択した分野で専門職として活動することを希望している新卒者を対象に、学部教育だけでは、十分な教育が不足していると思われる分野を深める、あるいは学部教育で不足する実践的スキル、特殊なスキルを付加することをねらう。原則として、管理栄養士、栄養士資格を有する者。
タイプ B	選択した分野で就業経験がある、あるいは現在就業中である者を対象に、現在の業務を理論的に整理する力、または業務内容を題材として実践的研究を進める力の修得をねらう。自分の経験をまとめ直し、さらに深める。原則として、管理栄養士、栄養士資格を有する者。
タイプ C	栄養学系以外の学部卒、あるいは大学院修了の者で、関連する活動経験のある者。食・栄養と関連分野との活動をつなげ、広い意味で、社会の中で栄養・食に関する実践活動ができる力の修得をねらう。資格を問わない。

大阪市立大学大学院 生活科学研究科

- 国際化や高齢化という社会の変化を背景に、21 世紀における「生活」という大きな枠組みの中で生活環境、家族や社会との関わりといった諸問題に対処していく指導者の育成を謳っている。「居住環境学講座」、「総合福祉・心理臨床科学講座」、「長寿社会総合科学講座」と並び、同研究科内に設置されているのが、「食と健康」をテーマとする「食・健康科学講座」である。
- 食・健康科学講座のコンセプトも女子栄養大学大学院と同様、「食と健康」をキーワードに、研究者、及び管理栄養士、スポーツ医学指導者などの社会人高度専門教育者を育成することである。
- 研究科のベースコンセプトである「生活」という視点を維持しつつ、食品機能化学、食品プロセス科学、食環境科学、栄養機能科学、栄養生理学の 5 分野において、「食」を通じて「健康」に資する研究を行い、最終的に現代の QOL の向上を目標としている。
- 同研究科は、市立大学というポジショニングを活かし、行政への提言も含め、実社会に貢献する研究と人材の排出に力点を置いている。

徳島大学大学院 栄養生命科学教育部栄養学研究科

- 国立大学で唯一の栄養学専攻大学院であり、栄養学の分野において高度の能力を持った研究者、及び指導者の育成を目標としている。
- 栄養学分野における国際的研究センターとしてのポジショニングを築くため、留学生受入れや、研究者の交流にも熱心である。
- ユニークな点としては、同研究科が医学部内に設置されているため、医学科の 10 講

座（分子病態学・分子細菌学・分子予防医学・生体情報内科・臓器病態治療医学・分子制御内科学・小児科学・臓器病態外科学・病態情報診断学）と分子酵素学研究中心の4部門（酵素分子化学、酵素分子生理学、分子遺伝学、遺伝制御学）からの協力が得られる体制となっている。

- 同研究科では、1.栄養学の基礎研究、2.食品機能学、3.臨床栄養学の3分野を中心に研究、教育が行われているが、特に注力しているのが食品機能研究であり、積極的に基礎研究の学会発表を行うと同時に、博士後期課程において食品機能研究に特化したコース⁶を設置している。

静岡県立大学大学院 生活健康科学研究科食品栄養科学専攻

- 「食と健康」をコンセプトに、「食」を通じた健康保持や、疾病予防に精通した研究者や職業人の養成を目指しているが、学際的なアプローチを非常に重視している。
- 具体的には、食品栄養科学専攻を中核として、生活健康科学研究科、及び薬学研究科が共同で「食と薬」を融合⁷した「先導的健康長寿学術研究推進拠点」を提案、「21世紀 COE プログラム」⁸の初回公募（2002年）で採択された。2003年度から、学際的学問体系の確立を目指し、静岡工業技術センター、及び聖隷浜松病院（臨床栄養の研鑽を積むための病院研修）との連携大学院制度を発足、また静岡大学大学院理工学研究科および農学研究科、自大学の薬学研究科、生活健康科学研究科環境物質科学専攻との単位互換制度を導入した。県内外企業や県試験研究機関でのインターンシップも開始している。
- 2002年度に文部科学省より、産学連携推進のための「一般型都市エリア事業」として静岡中部地域が指定され（<http://www.ric-shizuoka.or.jp/area/>）、2005年度からは食品栄養科学専攻を中心に、保健機能食品や医化学品の研究開発をめざした都市エリア事業（発展型）「心身ストレスに起因する生活習慣病の克服をめざしたフーズサイエンスビジネスの創出」プロジェクト⁹がスタートした。

⁶ 「教育プログラム：食品機能研究を先導する人間栄養学教育拠点」は、平成17年度「魅力ある大学院教育」イニシアティブに採用。

⁷ 栄養素としての食品と、疾病治療のための医薬品の垣根を取り払い、食品と医薬品の併用による複合効果の発現と機構解明およびそれらの知見に基づく副作用の予知および軽減、食品および医薬品の複合的な安全性評価法の確立、また機能食品の有効成分より安全性の高い治療薬の創成などを目指し、生活健康科学研究科と薬学研究科が緊密に連携を保ちつつ拠点を形成することで、疾病の予防から治療にいたる一貫性を持った新学問領域「健康長寿科学」を創成することを目的とする。また、本拠点から「薬食同源」の視点をもつ独創的な科学者を輩出するとともに、医薬品および保健機能食品の正しい利用方法を国民一般に助言できるアドバイザースタッフおよびその指導者の養成を目指す。そのために「新領域創成総合センター」を設置し、本拠点事業の推進をはかるとともに、全学的なオンリー1研究教育育成のための橋頭堡とする。

⁸ 「21世紀 COE プログラム」：我が国の大学が学問分野毎に世界最高水準の研究教育拠点を形成し、世界をリードする学術研究を行うとともに、世界に通用する創造力豊かな人材育成を図るため、文部科学省が重点的な支援を行い、国際競争力のある個性輝く大学づくりを推進する目的で平成14年度よりスタートした制度。

⁹ 同プロジェクトは、静岡中部地域に集積するライフサイエンス系の大学等の研究開発力と地域企業の技術・製品開発力とが協働して、生活習慣病の克服をめざし、心身ストレスの評価システムや、地域特産物の持つ抗ストレス活性物質等の研究とその応用開発を推進するものである。また、地域の幅広い企業等の参加を得て新規機能性食品等開発研究会の活動を通じ、地域の関連分野の研究開発ポテンシャルの向上とともに新たな健康関連産業の創出を図ることを目的とする。

同志社女子大学大学院 食物栄養科学専攻

- 同専攻は、食物栄養科学コースと臨床栄養学コースの2コースを有する。
- 食物栄養科学コースでは、「食品学」「栄養学」「調理学」の3分野から一つテーマを選択し、実験を中心に研究を行う。「生活者」の視点を持った研究者養成を目指しており、卒業生は大学・短大の教員や企業での研究員といった道に進んでいる。
- 臨床栄養学コースでは、栄養士・管理栄養士課程の卒業者を対象に、高度な専門知識と技術を持つ管理栄養士を掲げているが、カリキュラムも、現場で実際に高度な栄養指導が行える管理栄養士養成を現実のものとするため、病態栄養学を中心とした講義に加え、高度先進医療を実施している病院での1年間のインターンシップが取り入れられている。

奈良女子大学大学院人間文化研究科

- 研究者、或いは高度な専門職業人として社会で活躍する女性の排出に重点を置いている。
- 生活健康学コース(生理学などの観点から栄養、運動、休養、環境を視点として研究する)、アパレル科学コース(アパレル素材の機能性、感性、デザイン、設計、管理などについて総合的に教育・研究する)食物栄養学専攻(H.19.4食物科学コースから名称変更。食物の栄養性、機能性、安全性、嗜好性、微生物学などをバイオサイエンスを基礎として研究する)の3コースで構成される。
- 研究科全体で、“健康で快適かつ安全な人間生活のあり方”という視点を共有するのは、他大学と同様であり、「食」もその枠組みの中の1構成要素と捉えられている。食物栄養学専攻では、医学・農学・薬学・工学など幅広い分野の知識を集約し、幅広い知見と研究能力を持つ専門家の養成を目標としている。さらに、「食教育」に関する研究も近年は力を入れている。
- 大学院全体で「女性が学びやすい環境づくり」を掲げ、1.社会人として実績のある人材は、修士号を取得していなくても資格審査に合格すれば博士課程後期受験可能、2.退職せずに研究活動を行える長期履修制度導入、など実社会で活躍する女性がキャリアを中断することなく、より高度な専門知識を身につける配慮がされている。

(3) 生活・健康・文化

<参考大学院>

京都ノートルダム女子大学大学院 人間文化研究科生活福祉文化専攻

東京家政学院大学大学院 人間生活学研究科生活文化専攻

京都ノートルダム女子大学大学院 人間文化研究科生活福祉文化専攻

- 現代日本人のQOL向上と、Well-Being(福祉)の探求をコンセプトとしている。
- 同専攻は、生活福祉領域と健康生活文化領域の2領域で構成され、両者を統合した新しい生活福祉文化の創設を旨としている。生活福祉領域は、家族や地域、社会

システムのあり方を研究対象とし、**健康生活文化領域**では、文化的・福祉的視点から生活や健康をめぐる諸問題を研究、その一環として「食」が扱われている。

生活文化学特論	<p>生活、食生活、住生活、それぞれを、歴史や風土、社会的背景との関係からとらえ、生活の中に横たわる文化 - 生活文化というものを理解することによって、現在の生活問題とこれからの生活のあり方を考えていく。</p> <p>食生活の側面からは、世界の栄養、食生活状況とそれに対する政策や健康増進活動を見渡し、食生活文化の形成過程を明らかにする。(各国国民の栄養と食生活、各国の栄養政策、食料生活など)</p>
健康生活科学特論	<p>現代生活に潜む様々な健康関連の問題を取り上げ、専門的な講義や、ビデオによる問題点の抽出とディスカッションなどで、生活に密着した『健康』への認識を深める。</p> <p>授業は、「骨と健康」「食と健康」「人獣共通感染症」「内分泌攪乱化学物質」といったテーマで進められ、「食と健康」においては、保健機能食品制度、健康食品の健康被害などを学び、現代の「食」の問題点を抽出、各自発表しディスカッションという形態がとられる。</p>
食生活文科学特論 調理文化学特論	<p>「ブランド京野菜」をスローフードとして提案し、マスコミでも活躍する米田泰子氏により、</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 調理学基礎研究 ● 調理器具の研究 ● 食べものの材料および調理条件の研究 ● 食文化に関する研究 ● 食生活と健康に関する研究 ● 飲食物のイメージに関する研究 <p>が行われる。</p>
食品学特論	<p>「BSE、遺伝子組み替え、残留農薬など次々に現れる食の安全性問題」「氾濫する怪しげな「健康食品」情報」「食の外部化拡大、子どもの個食・孤食など変わってしまった食生活」といった問題意識をベースに、健康で豊かな、質の高い生活の実現を支援するスペシャリスト養成のため、食品を科学的に、的確に理解することを目的とする。</p> <p>食品化学の基礎を固めた上で、近年注目されている、食品中の機能性成分について学ぶ。さらに機能性成分の商品化(サプリメント)とその利用について考えながら、近年の食情報の氾濫とその対応を消費者教育の視点で検討する。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 栄養成分(炭水化物、脂質、タンパク質、ビタミン、ミネラル)の化学とその性状 2. 嗜好性成分(香気成分、色素成分、呈味成分)の化学とその性状 3. 機能性成分の種類とその商品化およびその規制 4. サプリメントの利用と現代の食生活 5. 食情報と食の安全

- 「ゆとりある生活」を研究テーマに掲げる米田 泰子¹⁰ 教授により、「食生活

¹⁰ 新聞、雑誌、テレビなどマスコミでも発言。特に「ブランド京野菜」をスローフードとして提案している。

文化特論」、「調理文化学特論」の2科目が開講されている。表中にあるように調理学を文化的切り口で考察する手法はユニークである。

- 学部レベルでは「食」を学ぶものの一般教養科目として多数の大学でカリキュラムに加えられている「食文化」科目であるが、大学院において1つの学問体系をなすには至っていない。大学院レベルでは「食文化」科目の開設自体が珍しく、内容も各教員によるところが大きいと思われる¹¹。
- 社会人の受け入れにも積極的であり、看護師や保健師、あるいはソーシャルワーカーといった職業人が現在も学んでいる。また、昼夜開講制の講義、9時まで開館の図書館、最長4年の長期履修学生制度を導入など、社会人学生のためのバックアップ体制を敷いている。

東京家政学院大学大学院人間生活学研究科生活文化専攻

- 一研究科一専攻体制のもと、家政・人文両領域にまたがる学際的教育・研究をめざす「総合大学院」となっている。
- 21世紀の生活・文化の発展を担う創造的、指導的能力を持った研究者、高度の専門職業人を養成することを目的としており、約50名の教員が5つの講座をカバーするという、マンツーマンに近いきめ細かな少人数制教育を実施している。
- 5講座は“生活の技術”と“生活の文化”という2つの観点で構成され、「生活形成論」、「健康形成論」、「環境形成論」の講座では、衣食住について技術論的立場から研究を行い、「造形文化論」、「生活文化論」の講座では、伝統文化、言語活動、デザインなどについて文化論的立場から生活の重要な課題についての研究を行っている。「食」に関しては、前者の「健康形成論」において扱われ、個人・家庭・社会レベルにおける合理的な食生活と健康管理のあり方を栄養的生理機能の考察に基づいて検討し、健康な生活を形成することを課題としている。
- 各講座には複数の履修コースが設けられており、学生は、志望する専門分野の「履修コース」の中から、コースごとに定められた必修の講義・演習履修、さらに生活文化に関する総合的な知見を養うために講義・演習を選択、組みあわせて履修することが出来るようになっている。例えば、「健康形成論」講座内には、1.食生活、2.栄養管理の2つの履修コースが設定されており、各コースで専門科目が指定されている。さらに、「履修コース」の中には、“生活の技術”領域と、“生活の文化”領域

¹¹ 大阪市立大学大学院生活科学研究科食・健康科学コースでは、奥村彪生氏による「食文化特論」が2006年度より開講（隔年）されている。講義は、日本の食生活の歴史、世界の食生活の歴史、食文化の児童への伝承、食文化に関する教育実践力の養成、で構成され、日本と世界の食文化を学び、現代日本人の食文化を考察するとともに、その重要性をいかに子どもたちにつたえるか、講義において情報収集やその加工・工夫を通して、教育実践力を養成することにも重きを置いている。

奥村彪生（おくむら あやお）氏：伝承料理研究家、1937年生。元神戸山手大学教授、大阪市立大学非常勤講師。安藤スポーツ食文化振興財団評議員、味の素食文化センター評議員、近畿地場野菜応援団会長。食文化（日本）、食文化（世界）、食生活、高齢化社会と食、スローフード、日本の食の歴史、生活文化・農村文化、健康食、総合的学習、農村におけるレストラン経営、食空間論、食の美学、食事の機能、などをテーマに講演活動を行う。大学では食生活文化論や食の美学・盛り付けの美学、食空間論ならびにインテリア論、食のマーケット論など、実体験を踏まえた実学的講義を行っている。Cf.「食と農の応援団」（<http://www.ruralnet.or.jp/ouen/meibo/220.html>）
女子栄養大学大学院では「食文化人類学特論」という科目があるが、詳細は不明。

を結合して、例えば「食生活の歴史」など他の大学院に見られない特色ある研究を行うことができる「人間生活学総合コース」も設けられている。

(4) 食の安全

< 参考 >

東京海洋大学大学院 海洋科学技術研究科 食機能保全科学専攻
東京海洋大学大学院 海洋科学技術研究科 食品流通安全管理専攻

近年の度重なる食品メーカーの不祥事や BSE、鳥インフルエンザ問題などにより、食品の「安全性」が歴史上最も注目される時代となった。消費者が食品に対し「安全性」という視点を急速に持ち始めたことから、流通もトレーサビリティやオーガニックなど「安全」をキーワードにしたサービスや品揃え拡充に取り組み始め、消費の現場から生産の現場に「安全」という波が押し寄せている。食関連産業における「安全」ニーズに応える形で、大学や大学院においても「食の安全」をコンセプトとした科目や履修コースが次々と誕生している。

東京海洋大学大学院食機能保全科学専攻

- 東京海洋大学大学院では水産食品を中心として食品設計そのものから製造・貯蔵・流通・消費における技術的なアプローチ（食機能保全科学専攻）とフードサプライチェーン全般における流通システムからのアプローチ（食品流通安全管理専攻 H.19.4 設置）で「食品の安全」を実現する研究を行っている。特に後者は「食の安全」に特化した、極めてビジネスマインドの強いカリキュラムとしてユニークな存在である。

東京海洋大学大学院食品流通安全管理専攻

- 食品生産・加工分野および食品流通分野に重点をおいた食品安全・品質管理専門家の養成と同時に、食品安全に係わるリスクを考慮した上で経営方針を企画策定し、実施の指揮を取ることが出来る、ゼネラルマネジメント力を持つ経営者・管理者の養成を目指している。
- 東京海洋大学は、本専攻を生物学・化学・工学等の理系履修者、及び経営学・経済学・法学等の文系履修者が、食品流通安全管理者としてステップアップするためのコースと位置付けており、ビジネススクール同様ケースメソッド方式を取り入れた参加型討論・問題解決型のトレーニングにより、最終意思決定に至るプロセス鍛錬に重点を置いた実務直結型のカリキュラムが特徴となっている。
- カリキュラムは、最先端技術の細部までがわかる専門技術者を養成するのではなく、食品の生産・加工・流通に係わる安全管理・リスク管理の基本がわかり、企業等での経営方針を企画・策定し、実施の指揮を執ることができる総合的な判断能力を持つ人材養成を目的としているため、
1.講義（A：食品生産・品質安全管理 B：食品流通・ロジスティクス C：経営・リスク管理共通をプラットフォームとする基礎知識を得る）

- 2.演習・調査・実習（現場経験）
- 3.ケース演習(問題発見力・問題解決力)

の3本柱で構成されている。

- 実務経験者の受け入れにも積極的であり、

- 1.授業は平日の夜間、及び土曜日の昼間に開講
- 2.2週間または1ヶ月程度で完結する集中授業方式

社会人学生でも、短期間の継続受講による単位取得を可能とするオペレーション上の配慮がなされている。また、入学後は学生の履歴・自己開発プラン¹²を勘案し、適宜代替科目を設定し授業内容の個人最適化を図るなどのフォローアップを行っている。

(5) ビジネス

<参考>

東京農業大学大学院 農学研究科農業経済学専攻
 東京農業大学大学院 農学研究科国際バイオビジネス学専攻
 東京農業大学大学院 生物産業学研究科生物産業学専攻
 事業創造大学院大学 (専門職大学院)

東京農業大学大学院 農業経済学専攻

- 食料の生産・流通・消費、及びそれに関する環境・資源問題を含めて研究を行い、社会科学的素養を持つ研究者・教育者、農業・農村・関連産業の発展に貢献できる人材育成を目指している。
- カリキュラムは、農業経済学、農政学、農業経営・農村経済学・食料経済学の主要科目を中心に、経済学、経営学、社会学、政策学、地理学、歴史学、国際経済学などの社会科学分野から多角的な分析のアプローチが可能となるよう設計されている。

東京農業大学大学院 農学研究科国際バイオビジネス学¹³専攻

- バイオビジネス¹⁴分野に特化して、起業や事業発展に必要な理論と手法を教育研究すること目的としている。
- バイオビジネスは生命を扱う点や環境に関わる公共性から、通常のビジネスに比して高度の倫理観が求められ、同時に収益性と経済効率を追求するという、特殊で困

¹² 自己開発プラン：本専攻でどのような地力を蓄え、修了時にどのようなスキルを持って新しい仕事に挑戦していくのか、そのためにはこの大学院コースをどのように活用できるのか、というプランを各院生が考える。さらに、履修科目の選択にあたっては、学生・教員双方の調整を要するが、各自プランが実現できるよう講義科目の内容や日程を可能な範囲で柔軟に編成し、専任教員陣がサポートする体制がある。

例えば、平成19年度の前学期は、遠方から通う学生の希望等で調整した結果、主に木曜日、金曜日、土曜日に授業を行っている。

¹³ 国際バイオビジネス学とは、生物の生産・加工・流通を扱う個別組織体の経営をより合理的に発展させ、その結果として生物産業の発展に資する学問と定義する。

¹⁴ 生物を生産し、生物としての機能を保ちつつ加工し、生物のまま流通を図り、消費に至るまでの総合的産業を生物産業とし、その産業を構成する個別の企業がバイオビジネスと捉える。

難な経営上の課題を抱えるものである、との前提から、「人類の繁栄と文化の向上のために、農業および地球環境の持続的発展の重要性に対する強い使命観と高度なバイオビジネス経営理論と手法をマスターした優秀な人材」の育成を運営理念として掲げている。

- カリキュラムは、1.バイオビジネスの経営理論と実践的課題を探求する国際バイオビジネス学、2.バイオビジネスの経営組織や管理、会計理論を探求するバイオビジネス管理学、3.経営情報を経営の意思決定に活用するバイオビジネス情報解析学、4.経営環境に影響を及ぼす自然環境の評価や保全を探求するバイオビジネス環境保全学の4分野からなり、国際舞台での研究や事業活動を視野に入れ、講義の多くを英語で行っている。

東京農業大学大学院 生物産業学研究科生物産業学専攻

- 「生物産業経営経済学」など経営・経済的視点を保持しつつ、生物資源の生産・加工に関わる分野として「生物増殖学」「バイオテクノロジー」「生物資源利用学」の研究を行っている。
- ロケーションも世田谷ではなく、研究・実験棟や食品加工実習所が完備されたオホーツクキャンパスとなっている。生物産業に関わる幅広い知識を有する研究者・技術者・経営者を育成するため、院生各自が専攻する分野の実験・実習を含む教科を必修科目とし、他分野の講義も幅広く選択科目として履修するカリキュラムとなっている。

事業創造大学院大学

- 平成18年4月、新潟県初のビジネス系専門職大学院として設置された。特に独立して起業を実践する者、組織内で事業革新を執行する者の輩出を目指しており、米国MBAの中でもとりわけアントレプレナー養成で実績のあるバブソン大学と提携している。教授陣も経営の第一線で活躍する現役のビジネスパーソンが名を連ね、経営理論と実業をリンクさせたカリキュラムが特徴となっている。
- カリキュラムや運営には経営大学院らしい特色がいくつかある。社会人を対象としているため、講義は平日（18：30～20：00、20：10～21：40の2コマの通常授業）と一部の土曜日（主に客員教授の特別講義や集中講義）に行われる。また、基礎科目には研究者教員を中心に配置し、実務への橋渡し科目になるにつれ、実務家教員の配置が増えていく図式となっている。カリキュラムは、下記4つの科目群から構成される。
 - 1.基礎理論研究科目：経営に関する基本知識の習得
 - 2.発展分野研究科目：新規事業開発、中小規模経営の課題研究、及び新潟に立地した事業創造に関する研究
 - 3.事業分野研究科目：起業機会の多い事業分野につき、ケーススタディを取り入れながら事業プラン作成
 - 4.演習：必修科目。起業が可能なレベルの事業計画書（ビジネスプラン）を作成。5名前後のグループを編制し、「小売・外食産

業」、「スポーツビジネス」、「インベストメントマネジメント」、「アグリビジネス」、「ベンチャーキャピタルビジネス」、「広告ビジネス」、「IT関連ビジネス」、「生産支援ビジネス」、「ヘルスケアビジネス」、「研修・教育ビジネス」の10種類の中から具体的な志望に合わせて、担当教員が指導。

- 「食」に関しては、上記の事業分野研究科目に「フードサービスビジネス」が選択科目（2単位）として設けられている。同分野で起業するための知識と具体的方法を修得することを目的としており、授業内容は
1.世界及び日本のフードサービスビジネスの実態と歴史的過程、フードサービスビジネスの全体像を学ぶ
2.フード及びフードサービスを取り巻く消費者のニーズの変化を明らかにし市場戦略を構築する
3.市場に適確に対応した実態をあぶり出し、事業創造の道筋を準備する
4.事業創造の具体的プロセスを事例研究を通じて明らかにし、実践的感覚を修得する
という4つのステップで構成されている。院生は、3.で選択した事業分野の中から一分野を選び、演習でよりきめ細かい具体的ビジネスプラン作成へとステップを進めることになる。

(6) 別組織、学際的アプローチ

<参考大学院>

東京大学大学院 農学生命科学研究科 アグリコクーン

東京大学大学院 農学生命科学研究科 食の安全研究センター

アグリコクーン

- 東京大学大学院農学生命科学研究科に設置された産学官民連携型農学生命科学研究インキュベータ機構の愛称であり、昨今の研究者に求められるグローバルな視野、社会ニーズとリンクした研究企画力などを背景に、進む専門化と幅広い学際性のバランスのとれた研究者を育成、サポートするプラットフォームとなることを目指している。
- 内外の大学・研究機関、民間企業等とのネットワークを重視しており、現在サポーターとして複数の企業が名を連ねている。

【アグリコクーンパートナー】

資金的支援を行っている組織・団体。

- 朝日工業(株)
- (株)サトーランド
- 飯島記念食品科学振興財団
- (株)マルハグループ本社
- (株)ぐるなび

【BAG (Business Alumni Advisory Group)】

東京大学の研究者・大学院生と社会との架け橋になり、アグリコクーンの教育プログラムを直接・間接に支援する組織・団体。

- イオン(株)
 - 厚生労働省医薬食品局食品安全部
 - 食品安全委員会事務局
 - 全国農業協同組合連合会
 - 日本生活協同組合連合会
 - 農林水産省消費・安全局
 - 独立行政法人 農林水産消費安全技術センター
- アグリコクーン自体は、現在 5 つのフォーラムグループで構成されている。
 - a.食の安全・安心 FG
 - b.国際農業と文化 FG
 - c.農学におけるバイオマス利用 FG
 - d.生物多様性・生態系再生 FG
 - e.農学における情報利用研究 FG
 - 各フォーラムグループは、ウィークリー、或いはマンスリーベースでのワークショップや集中講義、合宿、企業研修といった学びの場を農学生命科学研究科の院生を対象に専攻の枠を超えて提供している。下記に各フォーラムグループの活動内容を示す。
 - a.食の安全・安心 FG (<http://www.agc.a.u-tokyo.ac.jp/fg1/top.html>)
 - 度重なる食関連企業の不祥事を背景に、失墜した食の信頼の再構築を目指し、「食の安全ゼミナール」を開講している。同ゼミナールは、講義（食の安全最前線ゼミ）、牧場実習、リスク評価コンピュータ実習、ワークショップ参加・運営体験、企業研修、で構成される。
 - 2007 年度の「食の安全最前線ゼミ」では、「食品メーカーにおける品質保証の取り組み」をテーマに、食品の安全と品質を高めるための技術、システム、マネジメントについて農水省、アサヒビール、明治乳業、日本マクドナルドといった食関連省庁・企業によるシリーズ講義を実施している。同ゼミは農学生命科学研究科の共通科目となっており、修士課程修了のための単位として認定される。
 - BAG に名を連ねる企業の協力で、毎年度、企業における数日間の現場実習も行われている。(全農パールライス東日本神奈川精米工場：精米工程における品質管理について、イオン(株)：食の安全管理やトレーサビリティについて講義を受け、農場、食品製造現場、取引先企業工場、店舗などを訪問、他)
 - b.国際農業と文化 FG (<http://www.agc.a.u-tokyo.ac.jp/fg2/top.html>)

- 農林水産業を、地域文化形成の核と位置づけ、「生産は文化によって支えられている」というコンセプトを活動理念としている。
- 6つのサブグループ：「土と文化」「森と文化」「水と文化」「生き物と文化」「農業技術と文化」「プロジェクト実践研修」から成り、各サブグループの活動を、大学院生が中心となって企画・運営している。
- 講義（国際農業と文化ゼミナール）及び「日本の農家を知る」「アジアの農業を知る」と題して、農家合宿やタイ・インドネシアでの実習が行われる。

c. 農学におけるバイオマス利用 FG

（<http://www.agc.a.u-tokyo.ac.jp/fg3/top.html>）

- 生物資源の高い次元での有効利用、地球環境の保全などを視野に入れたバイオマスの利活用のため、講義と現場視察を組み合わせ、バイオマスの理論と実践を学ぶこと目的としている。
- 講義（バイオマス利用研究特論）と演習（バイオマス利用研究ゼミナール・夏休みの集中講義）で構成され、さらに内外の講師による月例セミナーを開催している。

d. 生物多様性・生態系再生 FG

（<http://www.agc.a.u-tokyo.ac.jp/fg4/top.html>）

- 21世紀 COE プログラム「生物多様性・生態系再生研究拠点」をベースに、生物多様性とその保全にかかわる学際的な新しい科学の創造を目指している。
- 実習が中心となっており、市民や NPO 法人と連携し、霞ヶ浦の自然再生事業のモニタリング調査を通して、生態学的調査技術の向上を図っている。その他に、シンポジウム開催なども行う。

e. 農学における情報利用研究 FG

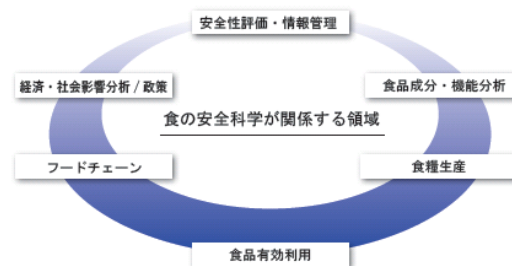
（<http://www.agc.a.u-tokyo.ac.jp/fg5/top.html>）

- 食の安全・安心に関連するトレーサビリティ、生態系保全のための情報提供、気候変動に伴う水循環変動や食料需給の問題など、農学分野における情報利用研究に関し、定期的な勉強会を開催しフィールド情報の交換を促すと共に、メーリングリストを利用して参加者に関連情報を配信する機能を謳っている。
- 2006年度は定期的な勉強会が開催されていたが、本年度は5月に一度勉強会が開催されたのみである。

食の安全研究センター

- 2006年11月1日に東京大学大学院農学生命科学研究科内に設立された。

- 設立背景としては、きわめて大きな社会的、学際的な問題となっている「食の安全」に関し、研究・教育面で新たな取り組みをベースに日本が世界をリードする食の安全保障国を目指していることが挙げられる。
- 農学生命科学研究科が取り組んできた健康促進効果の高い食品生産のための基礎研究に加え、生産段階から食卓に至るまでの食の安全・安心に関わる下記5つの役割を自任している。
 1. 食の安全にかかわる評価、管理、情報の研究
 2. 食品構成成分の生体影響とその利用に関する研究
 3. 食品汚染物質の生体影響とその制御に関する研究
 4. 高機能食品と低リスク食品の開発に関する研究
 5. 食の安全にかかわる研究者、行政官、その他専門家の育成と啓蒙



- 現在、低リスク・高機能食品の開発 / 食品機能分析・新規食品利用学の創成や 食品のリスク分析（リスク評価、管理、コミュニケーション）の2分野で研究をサポートしている。
(<http://www.frc.a.u-tokyo.ac.jp/syokai.html>)

・ 四年制大学一覧

(A 3 の表 6 枚)

・ 調査対象大学院一覧

(A 3 の表 1 枚)

東京財団

〒107-0052 東京都港区赤坂 1-2-2 日本財団ビル 3 階
tel. 03-6229-5504 fax. 03-6229-5508
E-mail info@tkfd.or.jp URL <http://www.tkfd.or.jp/>