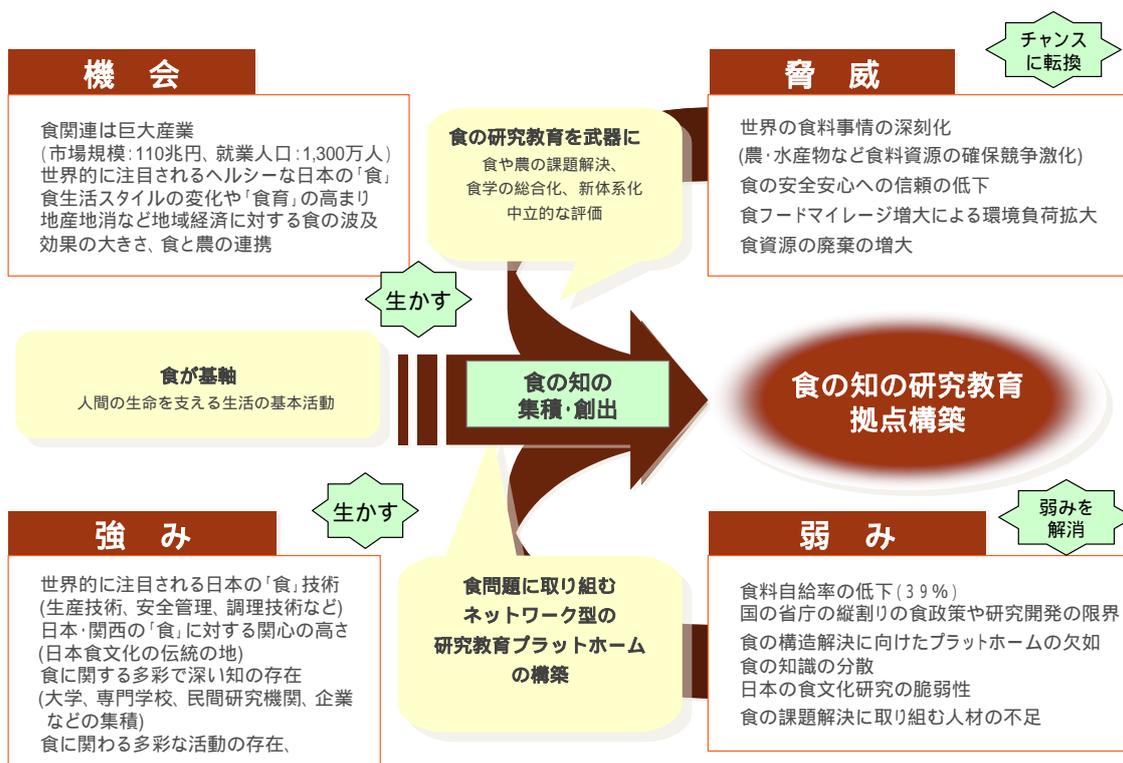


要約編

1. 食をめぐる内外の状況

- 世界的な食糧問題への対応
食糧問題は、人口・環境・エネルギー問題とともに 21 世紀に解決すべき世界的課題であり、世界的な食糧需要国である日本は、グローバルな視点で食料問題に取り組むことが求められている。
- 日本食文化に対する世界的関心の高まりへの対応
健康志向を背景とする世界的な日本食ブームは、日本食および食材を世界に広めるチャンスであり、そのためには、各分野に散逸している日本食および食文化に関する情報を統合し、世界に向けて情報発信することが求められている。
- 食の安全・安心問題および食資源の有効利用への対応
食の供給システムが広域化・複雑化・高度化している中で、安心・安全という食の根本が揺らいでいる。その一方、大量の食品廃棄など食資源の有効活用が叫ばれており、食の安全・安心の確保および食資源の有効活用への早急な対応が求められている。
- 食産業の質的転換を担う人材の育成
こうした「食」に関するさまざまな課題を解決し、将来にわたって豊かな食生活を維持していくには、食に関わる広範な産業およびそれを支える社会システム等の質的転換を行ない得る人材の育成が求められている。

図 1-1 食を取り巻く内外の状況



2. 食の高度人材育成と食の知の高度化を担う研究教育拠点の形成

食を取り巻くさまざまな課題を解決し社会的要請に応えるには多面的な取り組みが求められるが、中でも重要だと考えられるのは、食に関わる高度人材育成とそれを支える食の知の高度化を担う研究教育拠点の構築である。

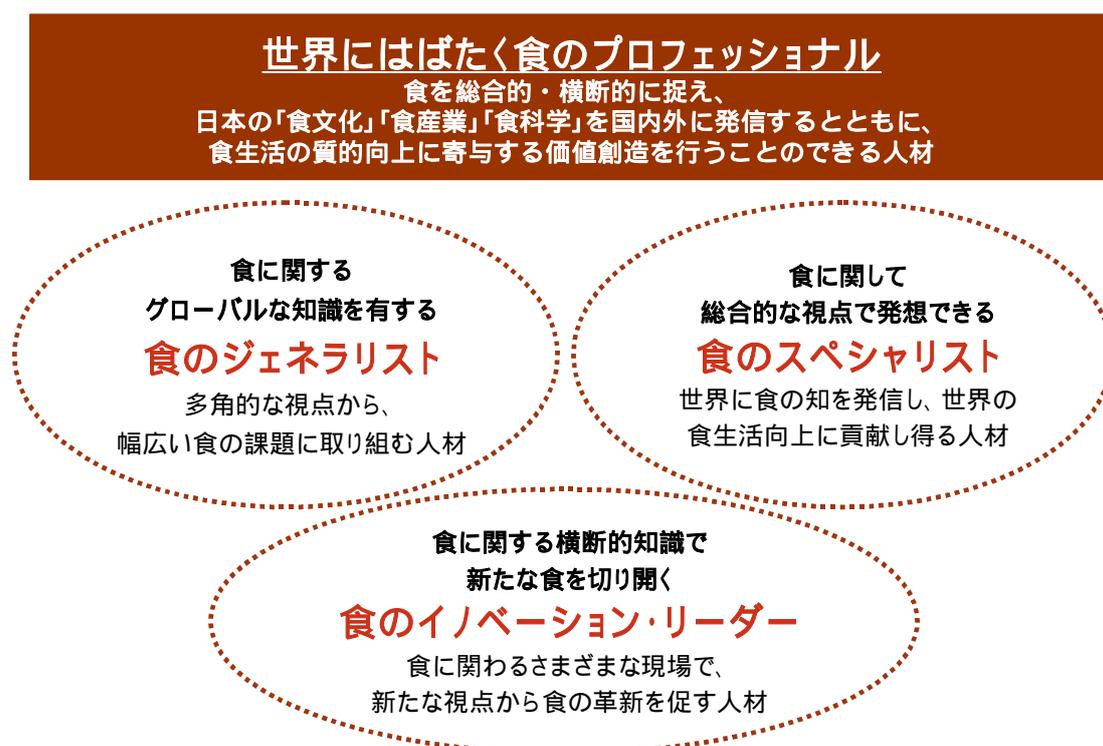
- 食の高度人材とは

「食の高度人材」とは、「食を総合的・横断的に捉え、グローバルな視点から日本の“食文化”“食産業”“食科学”を国内外に発信するとともに、食生活の質的向上に寄与する価値創造を行うことのできる人材」を意味し、今日の食を取り巻くさまざまな課題を解決するには、

- ・食のジェネラリスト：食に関するグローバルな知識を有し、多角的な観点から、幅広い食の課題に取り組むことのできる人材
- ・食のスペシャリスト：総合的な観点から食生活のあり方を考え、世界に食の知を発信し、世界の食生活の向上に貢献できる人材
- ・食のイノベーション・リーダー：食に関わるさまざまな現場で、知識を横断的に組み合わせ、新たな視点から食の革新を促す人材

といった能力を有する食のプロフェッショナルな人材を育成することが求められる。

図1・2 求められる食の高度人材像



- 必要な食の知の高度化

しかしながら、現在、食に関する知は細分化されてさまざまな学問領域および社会セクターに分散して存在しており、食の高度人材育成を実現するには食の知の高度化を図る必要がある。

ここで言う「食の知の高度化」とは、

さまざまな学問分野や社会セクターに存在する食関連知識の集積

食の観点からの各知識の有機的結合

今日の食にかかわる社会的要請や将来の食生活の質的向上に必要となる新たな食の知の創造による“新たな食学体系”の構築とその創造的進化」

を意味する。

- 2つの目的を実現するための研究教育拠点の形成

高度人材育成とそれに必要な食の知の高度化を行うには、単に知識移転を主とする教育ではなく、研究(知識創造)を通じた教育(知識移転)が必要であり、現在の教育機関として、それを担うのが「大学院」である。したがって、食の高度人材育成には、そのための大学院の設置が不可欠だと言える。

しかしながら、食にかかわる研究教育ニーズは多様かつ多方面にわたり、単一教育機関においてそれに応えることは実質的に不可能である。

そこで、本報告書では、単一組織で行うのではなく、大学院等を中核組織とする産官学民のネットワーク組織を構築することで、食の高度人材育成および食の知の高度化を担う研究教育拠点の形成を提言する。

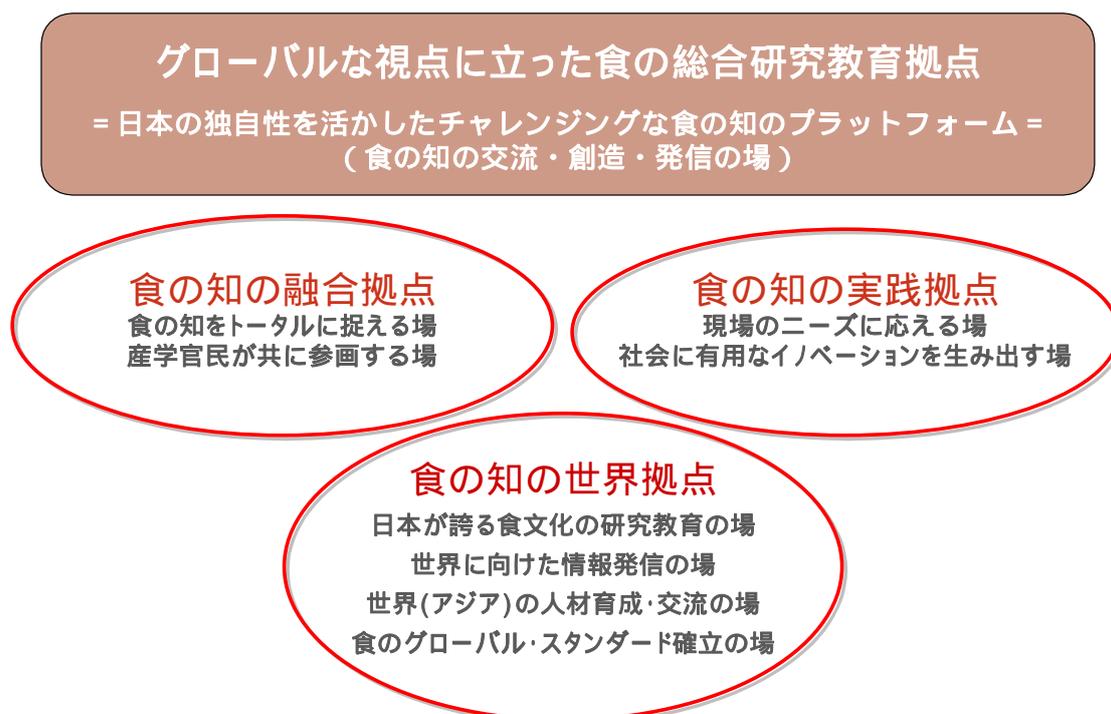
3. 食の知の研究教育拠点のグランド・デザイン

- 食の知の研究教育拠点の基本コンセプト

食の高度人材育成および食の知の高度化を目的とする食の知の研究教育拠点は、強みである日本の独自性を活かしつつも、グローバルな視点に立った食の知のプラットフォーム（交流・創造・発信の場）となる必要がある。

そのためには、食の知の融合拠点、食の知の実践拠点、食の知の世界拠点という3つの性質を有することが重要である。

図1-3 食の知の研究教育拠点の基本コンセプト



- 食の知の研究教育拠点が取り組む主要課題

食の知の研究教育拠点に求められる機能は多岐にわたるが、昨今の食にかかわる内外の動向を考慮するならば、少なくとも以下に示す3つの課題に取り組む研究教育拠点を目指す必要がある。

日本食文化の研究教育拠点

- ・世界的に注目されている日本食および日本食文化の再評価と向上のための研究教育
- ・日本食文化をコンテンツとする既存産業の活性化や新たな産業・社会・文化の創造のための研究教育、など

包括的食政策の研究教育拠点

- ・グローバルな視点に立った包括的食政策提言のための研究教育
- ・地産地消などローカルな視点に基づく包括的食政策実現のための研究教育
- ・農商工連携などのフード・バリュー・チェーンの構築およびそれを担う企業等の研究教育、など

フードサイエンスの研究教育拠点

- ・「おいしさ」など食の官能評価メカニズムに関する研究教育
 - ・伝統的食習慣や料理法などに関する科学的根拠に関する研究教育
 - ・ライフサイエンスなど先端的研究成果の食産業への適用のための研究教育、など
- 食の知の研究教育拠点に求められる4つの機能

今日、大学等の知の拠点に求められる役割は多様化しており、食の知の研究教育拠点も他の知の拠点と同様、少なくとも以下に示す4つの機能を果たす必要がある。

教育機能

 - ・食の高度人材育成（学位授与機関として）
 - ・短期セミナーなど多様な教育ニーズへの対応（学位授与を前提としない）
 - ・将来にわたり食の高度人材育成を担う研究教育者の育成

研究機能

 - ・新たな食学体系を進化させるための知の創造
 - ・共同研究など研究機関としての食関連研究の推進

社会貢献機能

 - ・食の知の普及・啓発
 - ・第三者機関としての食関連事項の分析・評価・提言

情報集積機能

 - ・食にかかわる情報の収集・整理・保持および発信
- 食の知の研究教育拠点実現のための広域型ネットワーク組織の構築

食に関する研究教育ニーズは、多様かつ多岐にわたるため、単一組織で行うことは実質的に不可能である。これは、食に限らずITやライフサイエンスなど領域横断的かつ学問と実務が密接な関係にある研究教育領域において同様に見られる傾向であり、このような研究教育において現在注目されているのが、「**知的クラスター（産学官民が緩やかに連携し、相互に不足している部分を互いに補うことで目的実現を目指すネットワーク組織）**による**研究教育の実現**」である。食の知の研究教育においても、この手法が有効だと思われる。日本における食の知の現状をみると地理的にも広範囲に分散しており、また、食の知の研究教育においてグローバルな視点が求められることから、「**広域型ネットワーク組織**」による食の知の研究教育拠点の形成を目指す。
 - ネットワークコアとなる「食学共同大学院」と「食学共同研究機構」の設置

ところで、食の知の拠点が目指す「食の高度人材育成」および「食の知の高度化」を実現するには、単に広域型ネットワークにより関連機関が互いに連携し合うだけでは不十分である。ネットワーク上に存在するさまざまな食の知を集積し、食の高度人材育成に活用するとともに必要となる食の知の創造を促進するための中核機関すなわち「**ネットワークコア**」の存在が必要となる。

そこで、食の知の研究教育拠点を効果的・効率的に運営し、ネットワークシナジーを高めるために、「**食学大学院**」と「**食学共同研究機構**」（いずれも仮称）の2つの機関を新たに設置することを提言する。

食学共同大学院

- ・食の知の研究教育拠点の4つの機能の中で主に教育機能を果たす
- ・食の高度人材育成を主要目的とする

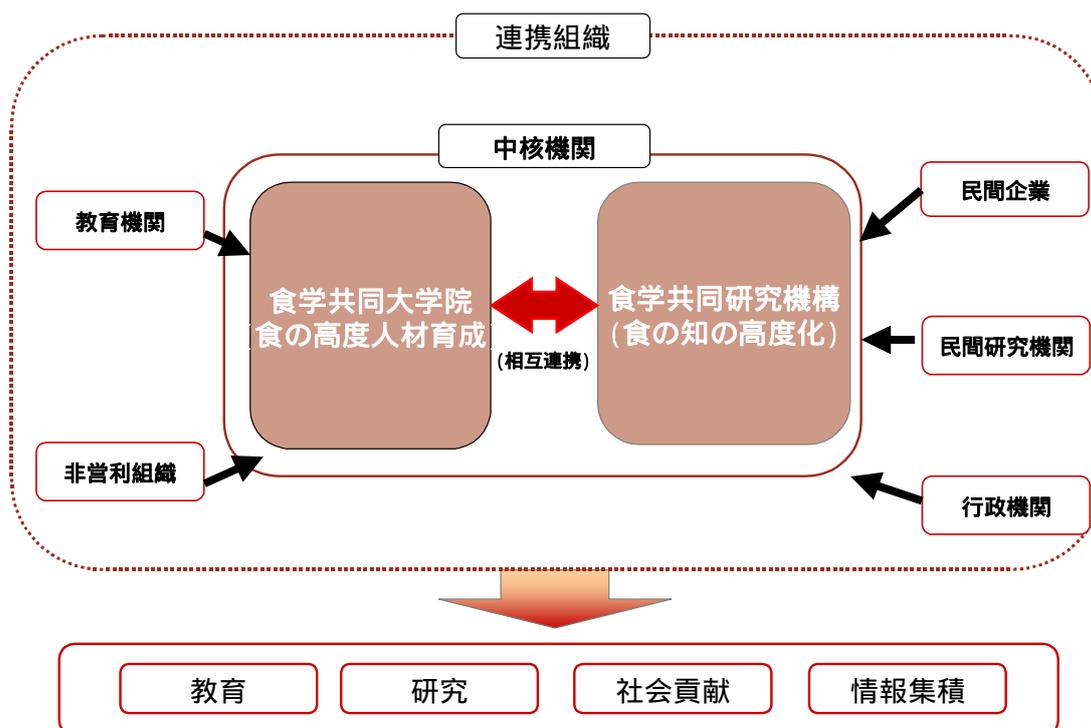
食学共同研究機構

- ・食の知の研究教育拠点の4つの機能の中で主に研究機能を果たす
- ・産官学民の共同研究による食の知の創造を主要目的とする

もちろん、上記の役割分担はあくまで主要目的としての整理であり、研究と教育が不可分な高度人材育成において、食学大学院が研究機能を、そして食学共同研究機構が教育機能を補完することも十分期待し得る。したがって、食学大学院と食学共同研究機構は独立した機関として役割分担しながら、互いに連携して食の知の研究教育拠点の教育機能と研究機能を推進していくことが求められる。また、残る社会貢献機能と情報集積機能に関しても、互いに協力し合って実施することが必要となる。

なお、食に関する研究教育ニーズの広がりを考えるならば、この2つの機関をもってしても、そのすべてに応えることは不可能である。そこで、これら2つの機関は自ら研究教育を行うとともに、他の機関と協力し食の知の研究教育の充実を図るネットワークの調整機能も同時に有する必要がある。これが、2つの機関を食の知の研究教育拠点のネットワークコアと呼ぶ所以である。

図1-4 食の知の研究教育拠点のグランド・デザイン



4 . 本調査の活動と運営

本調査では、「食高度人材育成研究会」のもと「産学連携」、「教育体系」の2つのワーキンググループを設置し、関連諸機関の協力を得て検討を行った。なお、調査期間中、食高度人材育成研究会を3回、産学連携ワーキング会議を3回、教育体系ワーキング会議を2回開催した。

食高度人材育成研究会

(産業界)	江崎 勝久	江崎グリコ(株)社長
	加藤 一隆	日本フードサービス協会専務理事
	亀岡 育男	食博覧会協会理事長
	千野 和利	(株)阪食代表取締役社長
	福島 裕	福島工業(株)代表取締役社長
	村田 吉弘	日本料理アカデミー理事長
	茂木友三郎	キッコーマン(株)会長
(学術教育界)	家森 幸男	武庫川女子大学国際健康開発研究所長
	切畑 光統	大阪府立大学食大学院特命副学長(委員長)
	鈴木 誠	(株)ナチュラルアート代表取締役
	田端 信廣	同志社大学副学長
	辻 芳樹	辻調理師専門学校理事長・校長
	原田 信男	国土館大学 21世紀アジア学部教授
(アドバイザー)	石毛 直道	国立民族学博物館名誉教授
(オブザーバー)	島田 英俊	近畿農政局生産経営流通部長
	豊岡 賢二	大阪商工会議所理事・地域振興部長
	波留 静哉	近畿経済産業局産業部長

産学連携ワーキング会議（食品、商社、流通、厨房機器、外食等分野の委員で構成）

	浅野 幸治	大阪府立大学理事長補佐（座長）
	大槻 馨	大阪ガス(株)エネルギー開発部厨房推進統括
	辻田 紀子	関西電力(株)法人営業グループ課長
	中井 尚	日本フードサービス協会事務局長
	永井 元	サントリー(株) R & D 推進部長
	中津 敏晴	パナソニック 電工(株)情報渉外部開発事業担当部長
	新村 猛	がんこフードサービス(株)常務取締役
	西村 隆久	江崎グリコ(株)研究企画室長
	尾藤 環	辻調理師専門学校キャリア・就職研究室副室長
	廣常 啓一	(株)新産業文化創出研究所所長
	松元 努	(株)阪食商品部統括部長
	吉田 功	大日本印刷(株)事業企画推進室シニアエキスパート
(オブザーバー)	小林 孝企	近畿農政局生産系流通部食品課長
	岡本 康敬	大阪府立大学総合調整室参与
	中川 英樹	大阪商工会議所地域振興部課長
	細川 洋一	近畿経済産業局サービス産業室長補佐
	辻 敦士	近畿経済産業局サービス産業係長

教育体系ワーキング会議（大学などの教育研究関係者で構成）

	今木 雅英	大阪府立大学総合リハビリテーション学部栄養療法学専攻長
	今里 滋	同志社大学大学院総合政策科学研究科教授
	小泉 望	大阪府立大学大学院生命環境科学研究科准教授
	小林 哲	大阪市立大学大学院経営学研究科准教授
	高田 公理	仏教大学社会学部教授
	新川 達郎	同志社大学大学院総合政策科学研究科長
	原田 信男	国士館大学 21 世紀アジア学部教授（座長）
	疋田 正博	株式会社シー・ディー・アイ代表取締役

（事務局） 株式会社シー・ディー・アイ

（活動支援・協力） 大阪府立大学、大阪商工会議所、食の知の拠点形成懇談会 ほか