

はじめに

1. 本調査の背景

- ・「食」は人間の生命に関わる生活の基本活動である。「食」をめぐるのは、我が国の食料自給率の低下など「食」の安全保障の不安定化、食品偽装問題への対応など食の安心・安全の確保とともに、食育や健康でおいしい食、日本の食文化の高度化など多面的な戦略的展開が期待されている。
- ・食と農に関連する産業の規模は、製品出荷額約 92 兆円、就業人口約 1,300 万人を数え、我が国の全産業の中でも大きな割合を占めており、我が国経済を底上げする上で重要な役割を担っている。しかしながら、食材の生産(農業、畜産業、水産業)から、流通、加工、調理、そして家庭の食卓に至る社会経済システムの構造改革も課題となっている。
- ・一方、複雑多様化する食分野における教育研究の現場では、食をめぐる発生している地球規模での複合的な今日的課題を解決するためには、高度に専門化・細分化された既存の学問体系、教育研究体制ではもはや対応できない状況となっている。さらに、食に関わる「知」は実践の中で経験的に蓄積されたものも多く、学術的な知と実践の知を融合・体系化して新たな知を創出し、それを体得して実践しうる人材を教育することが大きな課題である。
- ・こうした状況の中で、これからの食に関わる社会・産業界のニーズを踏まえ、高度な人材の育成を担う高等教育機関、すなわち現行制度的には「大学院」と、学界の枠を越えて産業界と学界、官界が連携して「食」をめぐる社会的課題を総合的に解決していく「食の知の拠点」とも言うべき機能が求められていると言えよう。
- ・特に食関連産業の事業所数や従業員数の規模、フードテーマパークの開設や伝統野菜など食材のブランド化への取組み、海外に日本料理の技術と文化を体系的に伝える「日本料理アカデミー」の設立、食を学術研究の対象とする大学の動きなど、さまざまな「食」ポテンシャルを有する関西は、そうした機能整備にふさわしい地域と考えられる。

2. 本調査の目的と方法

- ・以上のように、内外に「食」をめぐる課題が山積し、日本食が見直されている海外に対して日本の食文化を正しく伝えるなど、こうした課題に対応する高度な人材が必要であり、また、関西経済の牽引役としてポテンシャルの高い食関連業界には、イノベーション創出と生産性向上を達成し「食文化産業」として発展していくために、根幹となる人材育成が課題となる。こうした高度人材育成のニーズに対応するとともに、「食」に関わる知の分散を解消し、総合的な視点から諸課題に取り組むため、これまでの成果を引き継ぐ「食の大学院」と「食の知の拠点」形成が不可欠なのである。
- ・したがって、本調査の目的は、「食の知の拠点」とその中核となる「食の大学院」の実現に向けた基本計画を策定することに集約した。

- ・上記の目的を達成するため、以下の3つの調査課題を設定し、「食高度人材育成研究会」、「産学連携ワーキング会議」、「教育体系ワーキング会議」の3つの会議を設置するとともに、企業アンケート調査、有識者ヒアリング調査等を実施する中から検討を行った。

将来の食文化産業の発展を支える高度人材育成ニーズの調査・分析

「産学連携ワーキング会議」での検討と企業アンケート調査、有識者ヒアリング調査等から分析した。

高度人材育成に向けた教育体系の検討

- 1) 大学等高等教育機関による特色ある教育体系の検討
- 2) 先進的な教育プログラムの検討

いずれも「教育体系ワーキング会議」で検討し、教育体系、教育プログラムを構築した。

大学等高等教育機関の戦略的な連携方策の検討

「産学連携ワーキング会議」での検討と「食高度人材育成研究会」での総合的な検討によった。

3. 本報告書の構成

- ・本報告書は、3部で構成される。
- ・第1部は、上記課題 から すべての課題に対応し、「食」の現状分析から「食の知の拠点」形成方策・連携方策までを各種調査結果を含め、全体概要としてひと通り記述した。第2部は、主に「教育体系ワーキング会議」による検討の成果として、「食の知の拠点」を構成する「食学大学院」の教育体系、教育プログラム等について取りまとめた。第3部は、主に「産学連携ワーキング会議」による検討の成果として、「食の知の拠点」を構成する「食共同研究機構」のあり方と、「食の知の拠点」を稼働させるための大学等と産業界・官界との戦略的な連携方策を記述した。
- ・最後に、切畑光統大阪府立大学食大学院特命副学長をはじめ、学界、産業界から多くの方々に研究会委員あるいはワーキング委員としてご参画いただいたことに感謝申し上げます。本報告書の各方面での活用を期待するものである。