

## 第 2 部

# 新たな食学体系と高度人材育成機関の必要性

(教育体系ワーキング会議レポート)

第 1 章 新たな食学体系の構築	25
1. 食を取り巻く研究教育の現状	25
2. 新食学体系構築に向けた高度人材育成機関（大学院）の必要性	25
3. 新食学体系構築の手法	33
第 2 章 食学大学院の基本構想	35
1. 食学大学院の基本コンセプト	35
2. 運営体制	35
3. 修士課程	35
4. 博士課程	37
5. 今後の課題	38
6. 食のプロフェッショナル・スクールの可能性	40
7. 食共同研究機構との連携	40
第 3 章 食をテーマにした戦略的大学連携	41
1. 食を基軸とする新たな教育研究の高度化（食の知の拠点）	41
2. 事業推進の方法	42

# 第1章 新たな食学体系の構築

---

## 1. 食を取り巻く研究教育の現状

### (1) 食を取り巻く社会環境

- 人間の基幹活動として再注目される“食”
  - ・ 人類の命と健康、それを支える自然環境と密接に関係した社会資本
  - ・ 食と農（市場規模：110兆円、就業人口：1,300万人）および関連分野を含む巨大産業
- 世界で注目される日本の“食”
  - ・ 世界に誇れる日本のコンテンツ産業
  - ・ ホスピタリティ、生産技術、安全管理、調理技術など多分野にわたるポテンシャル
- 多方面にわたり深刻な課題を抱えている“食”
  - ・ 国際的対応を迫られる食糧、環境、エネルギーおよび国内自給率問題
  - ・ 食の安全安心への対応とその科学的根拠や課題解決策に向けた取り組み
  - ・ 食生活スタイルの変化や食育に対する関心の高まり

グローバルな視点から日本の食を捉え、将来の豊かな食生活の実現に向けて現状のさまざまな課題に取り組むことができる人材の育成が求められている。

### (2) 食を取り巻く教育環境

- 多方面にわたる既存学問分野に分散して存在する“食”の知
  - ・ 栄養学、調理学、農学、医学、工学、理学、経済学、経営学、社会学、文学、社会人類学など多方面にわたる“食”の知の存在
  - ・ 既存学問領域において周辺領域に位置づけられる“食”
- 実践の知と学問の知の分離
  - ・ 大学のみならず、より実践的な知識および技術教育を担う専門学校や現場に多くの知が存在

多分野にわたるこれまでの“食”の知を集約・再構築して、地球的規模のさまざまな“食”の課題を解決に導く、新たな食学の体系（パラダイム）を構築することが必要とされる。

## 2. 新食学体系構築に向けた高度人材育成機関（大学院）の必要性

### (1) 新たな食学体系の基本要件：“食”に関する知の統合

- “食”に関する知の統合
  - ・ 多方面に分散している食関連知識を“食”の観点から統合
  - ・ 既存分野の単なる寄せ集めではなく新たな融合を図る
- “食”に関する学問の知と現場の知の融合
  - ・ 単なる机上の議論でなく積極的に食の現場に出向き実践可能な知の形成を目指す
  - ・ 現場の知の科学的裏付けを行う
- “食”に関する社会的要請への対応
  - ・ 食が直面する地球的規模の今日的課題の解決に有用な知を形成

さまざまな学問領域に分散する“食”に関する知識を体系化（統合）するためには、“食”を中核概念とする学問体系（食に対する基本認識、社会的意義、領域、アプローチ方法など）の構築が必要とされる。

しかし、現在、それに相当するものは存在せず、学問体系そのものを新たに構築する必要がある。

しかも、既存の学問において、今日の社会的要請に応え得るすべての知が存在しているわけではなく、学問体系の構築とともに、関連領域に“食学的価値観”を付与するための概念や知の創造が求められる。

このように、新たな知を創造しながら教育する、または、教育を通して新たな知を創造するという活動は、高度人材（広い意味での知の創造者）育成を目的とする大学院の基本機能であり、新たな食学体系の研究教育を目的とする「食の大学院」を設置する意義はまさにここにある。

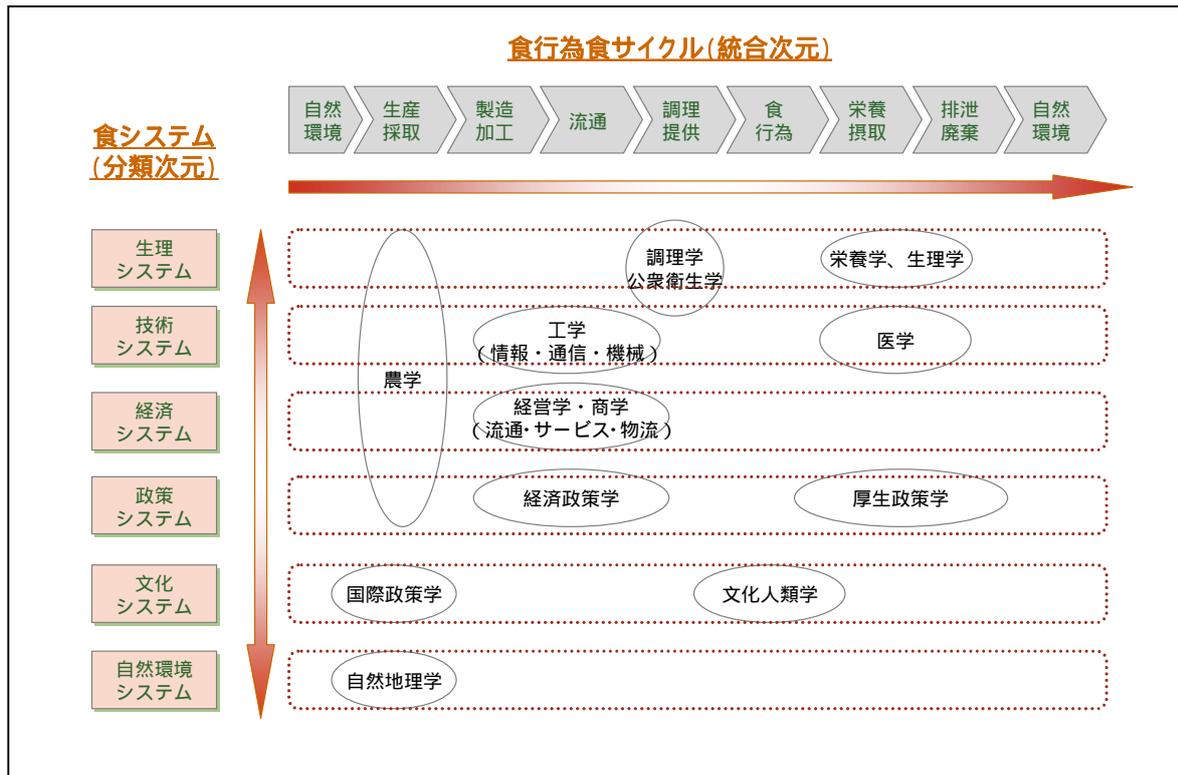
## （２）新たな食学体系の基本的考え方

- “行為”としての食
  - ・食を“モノ”としてではなく“コト（行為）”として捉える
- 行為の連鎖による食関連知識の融合
  - ・“コト”として食を捉えるとき、食は「自然環境」「採取・生産」「製造加工」「流通」「調理・提供」「食行為」「栄養摂取」「排泄・廃棄」「自然環境」と自然から始まり人の行為を介して自然に帰る“食の行為サイクル”とみなすことが可能
  - ・既存の学問は、各行為別に知が形成されており、新たな食学体系では食を“行為の連鎖”として捉えることで、既存学問領域に分散している食関連知識の融合を図る
- システム認識による食学体系の再編
  - ・食の領域は広く、有用な知識をある程度深く考察するには、食学体系を何らかの次元で細分化することが必要
  - ・そこで、食学体系をサブシステムの重層構造として捉え、「生理システム」「技術システム」「経済システム」「政策システム」「文化システム」「自然環境システム」の観点から再編
  - ・もちろん、各サブシステムは相互に関連しており、各サブシステム間の関係に関しては食学体系の全体論として言及
- 研究教育活動を通じた食学体系の継続的更新
  - ・今回の食学体系の提示は、あくまで出発点に過ぎない
  - ・新たな知識の集積及び今後の社会的要請に応えるため、常に更新することが必要
  - ・研究教育活動を通じた食学体系の更新こそが高度人材教育機関である食学大学院に課された大きな使命のひとつ

新たな食学体系に関する基本認識を提示する。

食学体系の更新が大きなポイントである。

図 2 - 1 新たな食学体系構築の方向性（再掲）

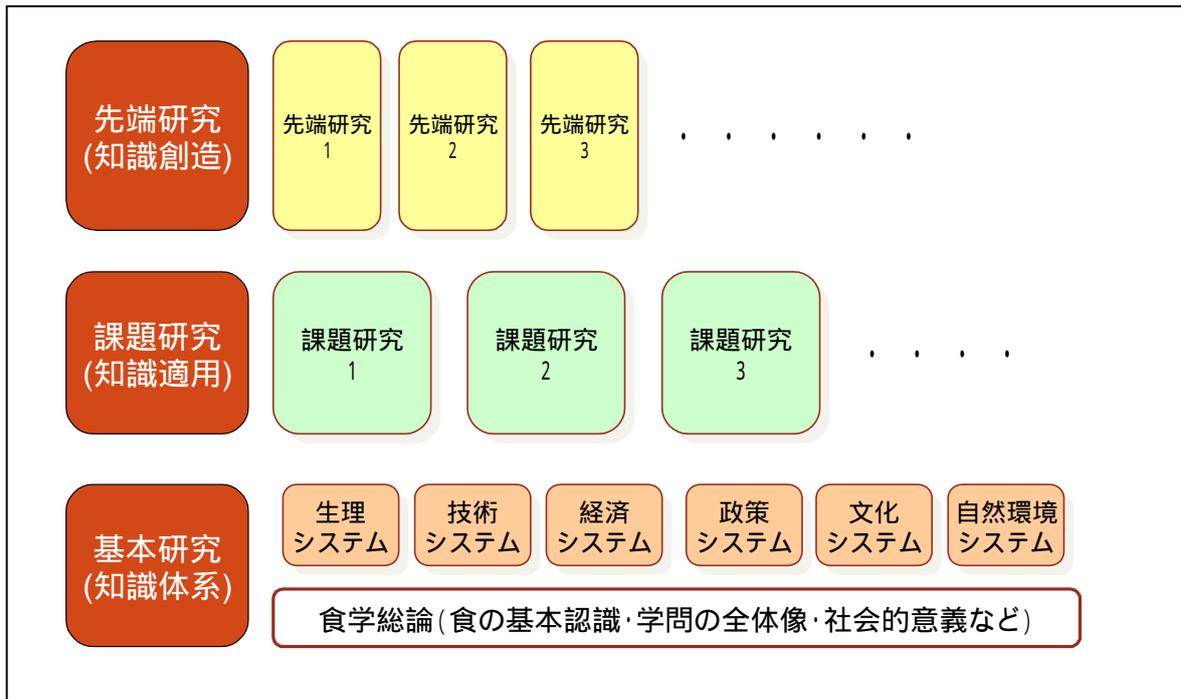


### (3) 新たな食学体系試論

- 食学体系の継続的改善に向けた研究の必要性
  - ・ 食学体系 = 基礎となる知識体系
  - ・ 社会的要請に応えるためには、各課題に応じた知識の再編および深化が必要
  - ・ また、食学体系をより充実したものにするには、新たな知識の創造が必要

「基礎研究(知識体系)」「課題研究(知識適用)」「先端研究(知識創造)」を有機的に連携させることで、食学体系の継続的革新が求められる。

図 2 - 2 新たな食学体系試論



(a) 基礎研究 (知識体系) 領域

< 基礎原論 >

新食学概論

- ・食に対する認識、食学の領域、基本概念、アプローチ方法やその固有性など、食学の基本理念に関する知識 (参考:『食べるって何? - 食育の原点』原田信男)
- ・食とは何か、を総合的に考える。食には、動物学的な生理的要素のほか、さまざまな社会関係や文化要素、さらには地理的・歴史的な問題が深く関わっている。それゆえ食に対するトータルな認識を得るため、食学の領域を見つめ直し、食学に関する基本概念を整理した上で、「生命とは何か」、「人間とは何か」、「なぜ食べるのか」といった根本問題にまで立ち返り、地球規模の視座から食の本質について考え、文化人類学・歴史学などの社会科学から自然科学を含めて、そのアプローチ方法も学ぶ

< 基礎領域論 >

食生理論

- ・食の生産・調理・摂取といった一連のプロセスが人間の生理現象に及ぼす影響に関する知識
- ・食の摂取が人体の生理現象にどのように影響するのかという問題を、分子生物学をも射程に入れた上で、生命とは何かを考え、栄養学や調理学のみならず、味覚論・嗅覚論および美学論の分野も含めて、食の問題を自然科学的に研究する。さらには食品保存料や食品添加物のほか、農薬やBSEの問題などに関わる毒性学や、生理学や心理学の立場からも、人間と食の生理的な問題を追求する。また西洋医学・東洋医学のほか、保健学・免疫学・衛生学などの知識も必要となる
- ・主要関連領域：農学、商品学、調理学、栄養学

### 「食と人間の体」

- 調理・栄養学（栄養士コースのダイジェスト版）
- 毒性学（食中毒から農薬、BSE、食品添加物などに関する知識）
- 味覚、臭覚論（味覚、臭覚の化学的、生理学的、心理学的な知識）

### 食技術システム論（食技術開発論）

- ・食に関する技術に関する知識
- ・食の生産・加工・調理・保存・流通などの技術に関する問題が中心となる。従って発酵学・醸造学および育種学やバイオテクノロジーを含む食糧資源の品種改良のほか、食品加工・食品保存や食品調理などを視野におき、物理的・化学的観点から技術開発について学ぶ。さらに食糧の生産管理学やロジスティクスにも眼を向け、食の生産から流通・調理・管理・消費までを視野に入れ、食の全体的システムのあり方を理解した上で、個々の技術開発の意味を位置づけられるような知識を身につける
- ・主要関連領域：工学、調理学、バイオサイエンス、生産管理学、ロジスティクス

### 「食の生産」

- 育種学：農作物、魚介、家畜の品種改良（バイオテクノロジーを含む）
- 食料生産学（農業、畜産業、水産業の基礎）
- 食品加工学（発酵、醸造から化学・物理的製法まで）
- 調理学

### 食経済システム論（食産業論）

- ・食に関わる経済主体の行動およびその関係に関する知識
- ・主に食に関わる経済主体に焦点をあて、フード・バリューチェーンの観点からその活動をマクロ的およびミクロ的に考察する。貿易論や流通論などのマクロ経済学問のほか、メディア論などにも眼を向け、食品流通学や外食産業論など食産業の経営レベルにまで論及する
- ・主要関連領域：経営学、農業経済学、フードサービス論、メディア論

### 「食と経済」

- 食品流通学（輸送システム、トレーサビリティを含む）
- 外食産業論（レストラン経営学）

### 食政策システム論

- ・食に関わる政策、法律、規制等に関する知識
- ・農業政策、厚生政策、経済政策、労働政策、教育政策など食に関する政策・規制・行政指導等に関して総合的に考察する
- ・主要関連領域：政治学、法学、規制学、衛生学、調理学、地方政策論、医学、薬学

### 「食と政策」

- 食法規論（リスク評価、リスクコミュニケーション等を含む）  
コンプライアンスに対する考え方やメディア論なども

### 食文化システム論

- ・食に関わる社会および文化的側面に関する知識
- ・食に関する文化的および社会的問題という立場から、食と人間および社会との関わりについて考える。特に食は重要な文化的行為であり、食に対する観念や思想についても扱う。食の生産や消費のあり方が、それぞれの社会を大きく規定しているし、調理法や食事法なども、その社会の規範や価値観と深く関係している。つまり食べるという行為自体が、文化的・社会的意義を有しており、この問題を、文化人類学・歴史学・考古学・民俗学などの方法を通じて、世界的な視野から研究する

・主要関連領域：文化人類学、風俗学、社会学、歴史学

「食と文化社会」

- ・食文化論（歴史に基づくもの、他国の食文化）
- ・食社会論（現代社会での食のあり方、食育）

#### 食環境システム論

- ・食と自然環境との相互作用に関する知識
- ・食に関わる問題を、環境問題を意識した上で、地球規模において検討する。土壌学や気象学を含めた農学や畜産学・水産学という生産レベルに留まらず、食糧政策や国際食糧問題なども視野に入れる
- ・主要関連領域：土壌学、気象学、国際経済学、国際政治学

「食と自然」

- ・国際食糧論（世界の食糧問題、WTO での議論など）

#### (b) 課題研究（知識適用）領域

- ・現代のさまざまな食の課題に直接取り組む研究領域
- ・課題研究は、社会的な要請に応じて追加・再編することがある
- ・研究の進展に応じて食学体系に組み込む

#### 食の安全・安心社会研究領域

食の安全・安心を確保するための文理融合研究。日本の自然科学的な意味での食の安全性は以前より向上しているが、食の安全が脅かされていると感じる人の割合は増えており、社会問題となっている。ゼロリスクを求める消費者心理、それを煽るマスコミ、食品表示を始めとする法律上の問題点などが要因である。食品のリスク評価に加えて、リスクコミュニケーションやコンプライアンス順守などの自然科学、社会科学の両方向の視線からの問題解決が求められている。食品安全のレギュラトリーサイエンス、食品安全の公共政策といったとらえ方ができる。食品安全評価に加えてリスクコミュニケーションや法規などが関連する。

食の量的安全性の確保も、自給率を考えれば食糧安全保障上重要な課題である。（参照）

#### 食資源文化研究領域

健康（栄養学）面、味覚面で日本食が秀でていることは、世界的にも認められつつある。日本および世界の食文化と健康との関わりを、社会学的、自然科学的調査研究を通して明らかにし、健康面にも優れた食文化の再構築を目指す。当然、食育とも関連する。

#### 食品味覚健康研究領域

美味しいものを食べることは人間の生活を豊かにする。栄養学的に優れていても、美味しくなければ生活の質は高くない。サプリメント（錠剤）だけの食事では悲しい。一方で好きなものだけを食べていたのでは、メタボリック症候群に代表されるように健康を損なう。栄養学的にバランスが取れ、味覚的に変化に富んだ食品を摂取し、心身ともに健康になる方策を探る。栄養学、味覚の分析、心理学などが関連する。

#### 食社会経済研究領域

食に関わる産業の規模は大きい。食糧生産、食品加工、流通、外食といった課程での健康との関わりを（安全性、栄養学的に）重視し、食に関わる産業の活性化を目指す。

### (c) 先端研究（知識創造）領域

- ・食に関する先端的テーマに関する研究領域
- ・未だ学問として体系化されておらず、その有用性に関しても不確定な部分があるものの、食学体系の充実を考える際に必要な知識や食に対する革新をもたらすような研究
- ・研究の進展に応じて、課題研究への援用および食学体系への組み込みを試みる

#### 食文化領域

##### ● 「和食」とは何か：その食材、調理法、盛りつけの特質

今日、和食の人気は世界的に高まりつつある。それは「見て美しい」「食べておいしい」「健康によい」など、さまざまな利点があるからだとされる。しかし、翻って「和食とは何か」と問いかけると、現状では的確な回答が存在しない。本研究では「和食」のクライテリアを、食材・調理法・盛りつけなど、具体的な指標に基づいて明快に定義できる方途を探る。

##### ● マルチメディアとしての食事場面の構造と機能

食事場面の価値を決定するのは、料理の食味や見た目の美しさだけではない。それは、料理を盛りつける食器、食事をする空間のインテリア、その外に広がるエクステリア、あたりの空気の香りや気温などの快適さ、その場に流れる音楽や交わされる会話などにも大いに依存する。とすれば食事場面は、それ自体が「マルチメディア」だというほかない。本研究では、そうしたマルチメディアとしての食事場面の構造と機能を包括的に追求する。

##### ● 食の文化ともてなしの科学

「もてなし」は、客を迎える主の「真心の発露」だと理解されがちである。しかし、実は様式どおりの行為に身をまかせている間に、心の状態がそれに寄り添うようになるという逆説もまた成立しうるのではないか。それに「もてなし」は本来「主客が共に何かを『持って』なにがしかの新しい意味を『成し遂げる』」ことを含意した。その点で欧米伝来のホスピタリティとは異なる。本研究は、和食の席で生まれた独特の「もてなしの様式」を科学の立場から再構築することをめざす。

#### 食味領域

##### ● ガストロノミーと脳研究の最前線

人は日常生活のなかで、さまざまな快さや幸福感を求めている。美食もまた、人を快さと幸福感に誘う要因の一つであろう。そのとき、人の心はどういう状態にたゆたうのか。現代の脳科学の成果を参照し、あるいは新たな実験を試みることで「美食と幸福感」の関係を科学的に明らかにすることは、人間社会の福祉の増大に、きわめて大きな福音をもたらすにちがいない。本研究は、こうした課題に科学的に応えることをめざす。

##### ● 「楽しみ」としての食と健康

かつてF・フクヤマは、現代の「自由で豊かな民主主義社会」を『歴史の終わり』と捉える論考を発表し、大きな話題を呼んだ。そこには人類普遍の価値としての「楽しみ」という要素の閑却があったのではないかという疑いが頭をもたげる。多様な楽しみを追求する好奇心が健在であれば、人は「新しい歴史の創出」を持続的に試みることができるのではないか。そうした「楽しみ」の一つに「食の楽しみ」があるように思える。しかも、それは「健康の快さ」に直結している。本研究は、食の楽しみを入口として、人々の好奇心を喚起し、健康な人生と社会を構築する可能性を包括的に追求することをめざす。

- **世界語となったUmamiの国際的インパクト**

人間の舌が感じる味覚は、かつては「塩味・甘味・苦味・酸味」の4種類だとされてきた。しかし1980年代、日本の研究者が提案した「うま味 (Umami)」が、第5番目の味覚として認知され、その受容体が人間の舌に実在することが確認された。このことは味覚を含む人間の感覚に関する理解における革命的な変化だと考えてよい。

かつてブリア・サヴァランは「新しい味の発見」を「新しい天体の発見」になぞらえた。とすれば「新しい味覚の発見」は「新しい銀河系の発見」に等しいともいえる。本研究は「Umamiの発見」が、その後、主として先進諸国の社会における人々の生活に、どのようなインパクトをもたらしたのかを包括的に解明することをめざす。

## 食の安全領域

- **食の安全を保障する社会システムの構築**

2008年は「中国製の毒入り餃子」をはじめ、さながら「食の暗澹たる日本の現状」を、さまざまな分野で包括的に露出した年であった。そうした現象をもたらした要因は、社会システムに組み込まれた多岐にわたる問題に由来すると考えられる。

本研究は、そうした「食の安全を脅かす要因」を包括的に捉え直すとともに、それらの問題を克服することで「食の安全を保障する社会システム」の望ましいありかたを解明しようとするものである。

- **食糧危機を回避する総合政策の検討**

「人類社会における食糧の不足」という問題は、18世紀末、ロバート・マルサス『人口論』によって学術的研究の対象となった。しかし、それ以後の近代的工業化の進展に伴い、この問題が大きな関心の対象からはずされるようになった。ところが1970年におけるローマクラブの『成長の限界』以降、人類の資源消費が、じょじょに地球の環境容量を凌駕しつつあるという認識が広がることになった。その最たるものは20世紀文明を席卷した石油であるが、同時に、水や食糧にも類似の問題が実在することが判明しつつある。

本研究は、地球の全般的な環境容量を捉え直したうえで、とくに食糧資源に焦点を絞り、21世紀の人類文明を支える食糧供給政策の枠組みを研究する。

- **食糧生産をめぐる新しい技術の安全性に関する総合的研究**

上記「食糧危機」の問題に関連して、食糧の効率的な生産と流通のシステムを構築しようとする試みが、さまざまな局面で活発化している。遺伝子組み換え技術を援用した病害虫や乾燥に強い栽培植物の創出、クローン技術を援用した生産性の高い家畜の創出などは、その一例である。しかし他方、こうした技術には未知の危険のはらんでいる恐れをなしとしない。

本研究は、世界中で実施されている食糧生産をめぐる新しい技術を総覧しながら、その安全性を計量する枠組みの構築をめざすものである。

### 3. 新食学体系構築の手法

#### (1) 既存知識の活用

- 味の素食文化フォーラムの活動と成果が非常に参考になる。活動概要は、食文化を学際的に考える会員制の研究討論会で、毎年テーマを決めて、社会・人文・自然科学などの20以上の領域の研究者やジャーナリストが一堂に会し、年3回に分けて多角的な発表と討論をフォーラムとして行っている。その成果が取りまとめられ毎年『食の文化フォーラムシリーズ』として刊行されている。(注)
- 運営方式もユニークであり、年間テーマとそのコーディネーターは企画委員会で決定され委嘱され、コーディネーターを中心に発表テーマとゲスト・スピーカーが決定される。フォーラムにおける発表をもとに、そのときの討論をふまえながら、成果が出版物として取まとめられる。とりわけ、異分野を融合した食文化フォーラムの運営スタイルなどは、新たな食学体系に取り込める部分でもある。

#### (2) 食学体系に必要な知識の収集

- 食の研究教育ネットワークによる食学知識の収集・議論
  - ・ 食学体系企画委員会の設置
  - ・ 食関連研究者(産官学)の組織化
  - ・ 研究会(フォーラム)方式での関連知識の収集・議論

#### (3) 産学官共同プロジェクトによる新たな知の創造

- 研究プロジェクトによる食学体系化に必要な知の創造

#### (4) 教育カリキュラムの構築

- 戦略的大学連携事業による教育カリキュラムへの変換および実証実験
- 大学院教育のためのカリキュラムの作成(第1次食学体系の構築)

#### (注)「食の文化フォーラム」について

- 「食の文化フォーラム」は味の素株式会社が、1979年に創業70周年記念事業として開始した食文化事業の一環として開始した食文化を学際的に考える会員制の研究討論会であり、財団法人味の素食の文化センター(1989年設立)が運営している。
- 食にかかわる多分野の研究者が議論をするため、専門外の分野については素人と考え、素人でも理解できるようなわかりやすい報告と発言が求められ、ジャーゴンを並べて誤魔化すということが許されない。発表を聴くメンバーも毎回、必ずなんらかの質問や意見を発言しなければならない。発表者は、360度異分野からの質問と批判に晒されることになる。メンバーの新陳代謝をはかるため、メンバーは2年間の委嘱となっており、研究討論の活性化に協力しないメンバーは、委嘱を更新されない。
- 毎年、『食の文化フォーラムシリーズ』として刊行されており、これまでに26巻刊行されている。そのバックナンバーは、次のとおりである。

	刊行年度	タイトル	編者
26	2008	米と魚	佐藤洋一郎
25	2007	食を育む水	疋田正博
24	2006	味覚と嗜好	伏木 亨
23	2005	食と科学技術	舩重正一
22	2004	料理屋のコスモロジー	高田公理
21	2003	食と大地	原田信男
20	2002	旅と食	神崎宣武
19	2001	食と教育	江原絢子
18	2000	食とジェンダー	竹井恵美子
17	1999	飢餓	丸井英二
16	1998	日本の食・100年<たべる>	杉田浩一・石毛直道
15	1997	日本の食・100年<つくる>	田村眞八郎・石毛直道
14	1996	日本の食・100年<のむ>	熊倉功夫・石毛直道
13	1995	都市化と食	高田公理・石毛直道
12	1994	国際化時代の食	田村眞八郎・石毛直道
11	1993	外食の文化	田村眞八郎・石毛直道
10	1992	食の思想	熊倉功夫・石毛直道
9	1991	食の美学	熊倉功夫・石毛直道
8	1990	食事作法の思想	井上忠司・石毛直道
7	1989	家庭の食事空間	山口昌伴・石毛直道
6	1988	外来の食の文化	熊倉功夫・石毛直道
5	1987	食とからだ	豊川裕之・石毛直道
4	1986	醗酵と食の文化	小崎道雄・石毛直道
3	1985	調理の文化	杉田浩一・石毛直道
2	1984	日本の風土と食	熊倉功夫・石毛直道
1	1983	食のことば	柴田 武・石毛直道

## 第2章 食学大学院の基本構想

---

### 1. 食学大学院の基本コンセプト

食に関する知を総合的かつ集中的に修得できる場であること

- ・多方面に分散している食関連知識を総合的に学ぶ機会を提供する。
- ・既存知識の単なる寄せ集めではなく、新たな食学体系を構築する。

食の現場における課題に直接取り組む場であること

- ・食が直面する課題を積極的に取り上げ、その解決に向けた提言を行う。

学問の知と現場の知の融合を図る場であること

- ・単なる机上の議論だけでなく、積極的に食の現場に出向き実践可能な食の知の形成を目指す。
- ・現場の知の理論化を行う。

日本の食の知の世界に向けた発信拠点となること

- ・日本の食に関する研究教育の場を提供し、世界に向けて発信する。
- ・食研究教育の世界における拠点をを目指す。

食に関する開かれた研究教育の場となること

- ・他の研究機関のみならず産業界との密接な連携を図り、研究教育効果の向上を目指す。
- ・食に関する知の多方面にわたる普及を目指す。

### 2. 運営体制

組織形態：学術大学院；修士課程と博士課程の設置

募集人員：修士コース（30～50名：年）、博士コース（5～10名：年）

運営形態：共同大学院方式（新制度）「食学（仮称）」学位は連名で付与

運営体制：最低2大学での共同課程を創出し大学院を運営

専任教員は、既存大学大学院に所属し、バーチャル組織として「食学大学院」に出向  
学生は、両大学の所属

【条件】各大学最低10単位以上の講義を提供

【条件】常勤教員の配置 常勤教員数は募集人員に依存  
＝文理融合で修士年間34名の場合、最低各大学4名（うち 合教員2名）

【課題】学生募集 広く社会人を受け入れ選抜方法・受験資格要件など独自設定

【課題】共同使用施設（キャンパス）  
＝（中核施設候補）大阪府立大学中之島サテライト

### 3. 修士課程

#### （1）履修制度

講義時間（基本）（注）とりあえず一般的な大学院の履修制度を想定

- ・年限：2年
- ・学期：セメスター制
- ・開講：昼間主コース
- ・時限：90分

## 履修単位

- ・ 修了要件：所定科目の30単位以上の修得 + 学位論文（課題研究論文）

## 科目区分

- ・ 履修タイプ：必修科目 / 選択必修科目 / 選択科目
- ・ 講義タイプ：講義（2単位） / 演習（4単位） / 実習（4単位）

## （2）履修科目

### 共通基礎科目[必修]（2単位）

『食学総論』 食学大学院の基本理念

### 共通基礎科目[選択必修]（2単位）

- ・ 『食生理学概論』
- ・ 『食技術システム概論』
- ・ 『食経済システム概論』
- ・ 『食政策システム概論』
- ・ 『食文化システム概論』
- ・ 『食環境システム概論』

基本コンセプト（食に関する総合的知識の習得）

共通基礎科目[選択必修]は各分野の専門家によるオムニバス形式の講義を想定

### 実習及びプロジェクト研究科目

- ・ 『講義実習』（4単位） 実習施設を使用した実習（調理、農業実習なども含む）
- ・ 『インターンシップ実習』[選択必修]（4単位） 実際の現場での実習  
基本コンセプト（学問の知と現場の知の融合）
- ・ プロジェクト研究[選択必修]（4単位） 食学共同研究機構のテーマに参画する  
基本コンセプト（食の現場での課題に対する取り組み）

### 専門領域科目

- ・ 『専門領域演習』（4単位）
- ・ 『専門領域特論（講義）』（2単位）
- ・ 『専門領域プロジェクト研究』（4単位）

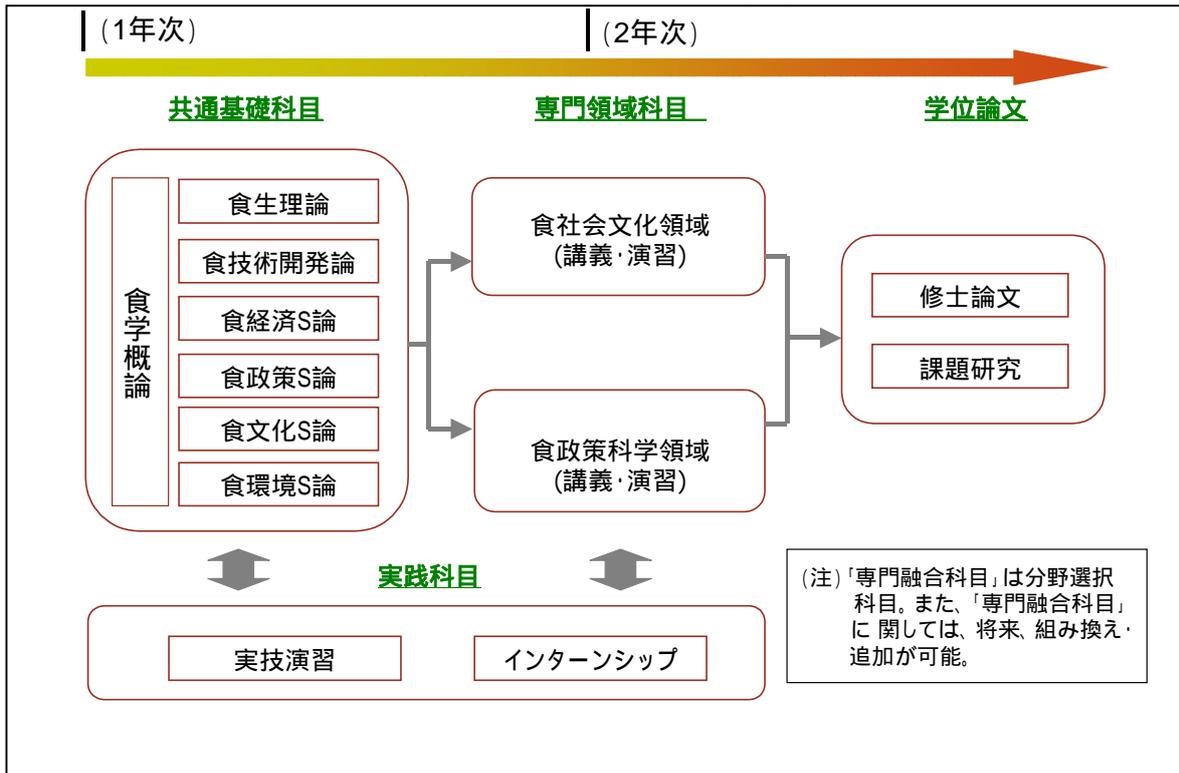
### 専門領域科目内容（2領域4分野）

- 食文化科学領域
  - ・ 日本食文化研究
  - ・ 総合健美食研究
- 食政策科学領域
  - ・ 食の安全安心政策研究
  - ・ 食のソーシャル・イノベーション研究

（注1）当面の間、最小領域からスタート

（注2）専門領域体系に関しては、状況に応じて追加・組み換えが可能

図 2-3 カリキュラム(案)



### (3) 履修モデル

#### 共通基礎科目群

- ・ 共通基礎科目[必修] 2 単位
- ・ 共通基礎科目[選択必修] 6 単位 (6 科目中 3 科目)

#### 実習科目群

- ・ 実習科目[選択必修] 8 単位

#### 専門領域科目群

- ・ 専門領域演習[必修] 8 単位 (4 単位 × 2 年間)
- ・ 専門領域特論(講義)[必修] 2 単位
- ・ 専門領域プロジェクト研究[必修] 4 単位

(合計) 30 単位

## 4 . 博士課程

### (1) 履修科目

- ・ 専門領域演習 (4 単位)
- ・ 専門料理機特論 (2 単位)

## (2) 履修単位

- ・ 修了要件：所定科目の 18 単位以上の修得 + 学位論文

## (3) 履修モデル

- ・ 専門領域博士演習 A [必修] 12 単位 (4 単位 × 3 年)
- ・ 専門領域博士特論 A [必修] 2 単位
- (これに加えて、下記のいずれか)
- ・ 専門領域博士演習 B [選択必修] 4 単位
- ・ 専門領域博士特論 B + C 4 単位

---

(合計) 18 単位

## (4) 専門領域

- ・ 日本食文化研究 (日本食文化史、現代日本食文化)  
基本コンセプト (世界に向けた日本食文化の発信)  
グローバル COE の申請を目指す

(注 1) 当面の間、最小領域からスタート

(注 2) 専門領域体系に関しては、状況に応じて追加・組み換えが可能

## 5. 今後の課題

- 入学対象者の具体化
  - ・ 入学対象者に応じた履修制度の具体化
  - ・ 選抜方法等の学生募集方法の具体化
  - ・ 広く社会人を受け入れ選抜方法及び受験資格要件など独自設定
- 運営体制の具体化
  - ・ 教員組織：教員会議
  - ・ 事務組織：事務局を最小限：食共同研究機構との共同運営
  - ・ 学生募集体制：既存大学で対応できるものはネットワーク等で対応
- カリキュラムの具体化
  - ・ 専門領域体系の概要確定
  - ・ 実習科目の概要確定
  - ・ プロジェクト研究の概要確定
  - ・ 各共通基礎科目の内容確定 (テキスト & シラバス作成に向けて)

図 2 - 4 食学大学院の IN & OUT (1)

食の高度人材：大学院の入学者（例示）	
<p><b>入学前の状態からみると</b></p> <p>(1) 食関連学部卒業者 ：文系（経済学部、経営学部、商学部、文学部、公共政策学部、法学部） ：理系（生活科学部、生命環境学部、農学部）</p> <p>(2) 社会人 ：食関連企業経営従事者、農業経営者 ：調理師、管理栄養士、衛生管理士、料理人 ：コンサルタント、ジャーナリスト</p> <p>(3) 国各省庁および自治体 ：農林水産省、厚生労働省、経済産業省など、地方自治体の「食」政策関係者の派遣</p> <p>(4) 「食」に関わる地域プロデューサー ：食関連 NPO 従事者、地域コーディネータ</p> <p>(5) 海外からの留学生 ：日本食文化・日本料理の研究、食に関する先端技術を目指す者（特にアジア圏）</p>	<p><b>モチベーションからみると</b></p> <p>(1) 「食産業」に就業を目指す者</p> <p>(2) 新たな食産業分野で起業を目指す者</p> <p>(3) 「食」に関わる様々な職種へ転職を目指す者</p> <p>(4) 世界で食ビジネスを展開を目指す者（日本人・留学生）</p> <p>(5) 食と異分野を横串に刺して新たな事業展開を目指す者（個人・企業派遣）</p> <p>(6) ジャーナリストや食講師など「食」周辺業を目指す者</p>

図 2 - 5 食学大学院の IN & OUT (2)

**育成する食高度人材像（10年先を展望）**

**世界にはばたく食のプロフェッショナル**

食に関する各領域を総合的・横断的にとらえ、  
日本の「食文化」「食産業」「食科学」を国内外に発信し、価値創造ができる者

- ・ **食の産業課題解決型人材**  
食品製造業、食品販売業、外食産業などの既存産業において、商品・業態開発、戦略的なプランニング、高度なコミュニケーション能力、科学的な品質管理・工程管理などのスキルを持つ人材
- ・ **食の新たなプロダクトマネージャー（食と異分野の合成）**  
様々な業界、業態の製品、サービス、ノウハウを活用、応用して「食」の付加価値創造を行い、製品やサービスを創出できる人材
- ・ **食の新産業創出プロジェクトマネージャー**  
21世紀の日本発の新たな「食文化」「食産業」を創造するための組織化や、新しい運営手法を導入できる人材
- ・ **食の政策立案者、食の地域活性プロデューサー**  
新たな「食文化」「食産業」を創造するための政策を、公共的な視点で立案できる人材、国際的な対応能力を持つ人材、地域発のイノベーションを「食」をキーワードに地域活性化を起こせる人材
- ・ **食分野の裾野を高度化する教育者**  
食育、食専門学校をはじめ「食」関係の教育に携わるのリカレントとグレードアップにより食分野の裾野を高度化する人材
- ・ **食のスペシャリスト・ジャーナリスト**  
食の安全安心スペシャリスト、ジャーナリスト、食文化研究者、幅広い食の専門知識や技術により各業界の食の専門リーダーとなる人材

## 6. 食のプロフェッショナル・スクールの可能性

- 食学大学院 = アカデミック・スクール
  - ・ 修士課程と博士課程の設置
  - ・ 修士課程 = 学術研究教育
  - ・ 博士課程 = (広義の) 食関連研究者の育成
- 専門職大学院 (プロフェッショナル・スクール) の可能性
  - ・ 食に関する高等研究教育機関としては、学術大学院の他に専門職大学院 (プロフェッショナル・スクール) の設置も考えられる。
  - ・ 特に、農業経営 (第一次産業経営)、フードサービス経営など食関連産業経営に関する高度研究教育に対する産業界の関心は高い。
  - ・ しかし、同一組織におけるアカデミック・スクールとプロフェッショナル・スクールの実施は、制度的に難しいことからプロフェッショナル・スクールに関しては、別組織での実現を目指すこととし、既存ビジネススクール内に新(食ビジネス)コースを開設し、それとの連携に向けた、誘致をめざすことが適切である。

## 7. 食共同研究機構との連携

- 食学大学院の限界
  - ・ 研究教育スタッフの有限性 食に関わる多様な研究教育ニーズへの対応
  - ・ カリキュラムの制約 多様な研究教育スタイルに対するニーズへの対応
  - ・ 先端的研究教育の限界 研究 > 教育ニーズへの対応
  - ・ 産業界に対する対応力の弱さ コーディネート機能に対するニーズへの対応
- 食共同研究機構との連携
  - 基本コンセプト (食に関する開かれた研究教育の場の提供)

## 第3章 食をテーマにした戦略的大学連携

### 1. 食を基軸とする新たな教育研究の高度化（食の知の拠点）

平成20年度から新たな文部科学省として予算化された戦略的大学連携支援事業を活用した取り組みを行う。その中では、食は人の生命の根源に関わる21世紀の主要テーマであり、「食を基軸とする新たな教育研究の高度化（食の知の拠点）」をめざすものとして位置づける。

事業提案としては、新しい食学体系案の具体化をめざし、食学体系カリキュラム及び教育プログラム構築や、また、食の先進的社会的実証の推進をめざし、地域実践研究教育プロジェクト構築するとともに、取り組みの実証評価の推進と教育活動への還元といった、循環プロセスを通じ、食をテーマにした新たな教育研究の高度化を実現する。

事業連携大学の構成は関西に拠点を置く国公立大学とし、新たな食をテーマにした教育研究の高度化を大学間等の連携により自ら推進する意志を持った大学によりコンソーシアムを形成して取り組むこととする。なお、食の共同大学院の構成大学に限定せず、食の知の拠点形成に向けた大学間の戦略連携として進める。

#### （1）事業提案の背景と趣旨

食は人間が健康に生きていくのに必要であるとともに、人類の文化である。しかし現代社会では、不適切な食摂取に起因するメタボリック症候群に代表される生活習慣病に対する懸念、食の安全・安心に対する不安の増大、伝統的な日本の食文化・食習慣の崩壊など、食に対する数々の問題が生じている。そのような背景の中、食育に代表される取り組みが始まってはいるものの、食に関する教育体系の見直しはなされておらず、次代の食を担う人材養成は時代の要請である。

しかしながら、現在の大学教育では、食に関する教育は農学系学部における生産、加工、食品安全などと、食物栄養学科等における栄養士養成などに分断されている。また、食産業を主眼に置いた経営や、食に関する法律あるいは食文化などは、その重要性にも関わらず一般の大学教育ではほとんど触れられる機会がなく、食を総合的視野から学ぶことが難しいのが現状である。そこで、本プログラムでは1大学では対応が困難な食の課題について、関西圏の大学が連携・共同して取り組み、食に関する総合的な教育体系の充実を図る。

食に関わる細分化された教育・研究を統合した新たな食学体系の構築と、食に関するもっとも先端的な共同研究、社会実証実験の展開をベースに、教育の質の抜本的な充実を通じ、食分野の高度な人材教育めざす連携大学の教育研究プログラムの高度化を図る。

新しい食の学問体系の具体化に向けたカリキュラム及びプログラムを、3カ年で順次作成し、その成果の検証とフィードバックを行う講座を開設し、特論等の大学等の単位互換へとつなげていく。

また、シンポジウム・講演会・セミナー・ワークショップなど学生をコアにした社会教育の牽引役となるイベントを随時開催し、組織の縦割りを排除した産学官民の共同研究の成果を出版や広報活動などを通じて情報発信する。これらの活動により社会課題の解決に向けて食のあるべき姿を模索・提示し、教育研究成果を常に社会にアピールする形で示すとともに、産学官民の活動に還元する。

このような中で、戦略連携として求心力を持ち、全体を推進するエンジンとなる「食の共同大学院」や「食の産学官民連携機構」などを実現し、「食の知の拠点」の形成をめざす。

## (2) 事業活動のイメージ：3つの柱で構成

以下の3つの柱に基づく循環プロセスを通じ、食をテーマにした新たな教育研究の高度化を実現する。

### A：新食学体系案の具体化：食学体系カリキュラム及び教育プログラム構築

新食概論、食生理体系、食システム体系、食文化社会大系、食技術開発体系、食産業経営体系の6つの領域を関連分野の教育研究者及び学識経験者によるオムニバス形式で段階的に作成し、食学体系の確立を図る。

### B：食の先進的社会実証の推進：地域実践研究教育プロジェクト構築

食と食育健康、食の安全安心、食と観光、循環型食コミュニティ、食デザインを基本テーマに、実習・専門教育の新たな手法の開拓と研究開発の高度化を目指す。

### C：新食学体系と先進社会教育研究の実証評価検証の推進と教育活動への還元

社会人や大学院生向けモデル講義や社会評価・検証オープンワークショップの実施、単位互換を通じて教育活動の大学間の質的な充実を図る。

## 2. 事業推進の方法

概ね10年程度を見通した具体的な大学間連携戦略を策定する。

### (1) 主な事業

食に関する標準コアカリキュラムの開発と共通テキストの作成

- ・各大学教員に加えて、必要に応じ外部識者を交えたカリキュラム委員会を設置する。
- ・基礎教育科目を設定し、教科書を作成する。(共同大学院の構想にマッチする)
- ・なお、食学体系化のアウトプットは連携大学との共有財産として活用を図る。

食に関する社会貢献(テーマ案)

- ・食と食育健康
- ・食の安全安心
- ・食と観光
- ・循環型食コミュニティ
- ・食デザイン(アート)

食に関する社会人向け講座の開設

- ・中之島など交通の便の良い場所で、各大学教員及び必要に応じ外部講師を招いて実施する。
- ・特修塾の発展形として、産業界、自治体との連携を重視する。

食に関する市民向け講座の開設

- ・中之島など交通の便の良い場所で、各大学教員及び必要に応じ外部講師を招いて実施する。
- ・各大学が何らかの形で食に関する市民講座的なものを実施する。コンソーシアムとして実施すれば各校の負担は少なく、集客力も上がり効率化が図れる。

関西の食関連産業への就職マッチングシステムの構築

- ・産業界と共同で窓口を開設し、就職をサポートする。

食文化デジタルライブラリーの構築

- ・各大学の学生が食文化を学べるデジタルライブラリーを構築する。

## (2) 運営体制

- ・共同大学院構成大学をコアとしたプロジェクト連携大学によるコンソーシアム  
<参画大学>  
代表校：大阪府立大学  
連携校（予定）：同志社大学、相愛大学、和歌山大学、大阪市立大学など

## (3) 地域経済、自治体など連携支援組織

- ・食の知の拠点懇談会（座長：石毛直道：国立民族学博物館名誉教授）
- ・食高度人材育成研究会（委員長：切畑光統：大阪府立大学特命副学長）
- ・行政関係（予定）大阪府、大阪市、堺市、京都市、和歌山市
- ・経済界（予定）大阪商工会議所

## (4) 事業推進の留意点

- ・食高度人材育成調査事業の成果の具体化が前提となる。
- ・提案内容の柱になるプロジェクト作りがカギとなる。
- ・食関係のこれまでの地域貢献、連携実績を生かしたワーキングチームが必要である。
- ・多くの大学とのコンソーシアム方式を採用する。（食の教育研究ネットワークづくり）
- ・中核になるコアが存在し、競争しながらかつ相互に高め合う連携関係を維持する。

## (5) 大学の教育研究の質的充実と高度化にあたっての現在の課題（学生からの視点）

- ・学問研究が細分化され、知識に関する断片化に伴い、総体把握が困難である。  
総合化：自立的な知識の獲得
- ・現実の社会や生活と学術的な教育研究の接点が弱いため、実践的な課題解決が困難である。  
実践化：自主的な課題解決志向の醸成
- ・現在の学問研究の社会的な意義や将来への展望が見えないことから、自己の将来的な進路、キャリア形成につながらない。  
指針化：自己的な将来展望の開拓

以上の3つの点から教育の質の保証・充実として事業を組み立てる。

## (6) 事業予算イメージ

- ・戦略的大学連携支援事業をメインとする。（1億円3カ年）
- ・事業の柱別に予算を配分する。  
別途、他の事業予算スキームについても可能な限り活用を目指す。

### (参考) 食の教育研究の取り組み事例

- 1) 食特修塾 (大阪府立大学)
- 2) 食：南大阪地域学 [ H17年採択：現代GP ] (大阪府立大学)
- 3) つくだ有機農業塾 [ 社会人の学び直しニーズ対応教育事業 ] (同志社大学)
- 4) 財団法人味の素食の文化センターによる食の文化ライブラリー、文化展示室、雑誌vestaの発行
  - ・ 食の文化ライブラリーは、財団が 1989 年以来収集してきた食文化に関する単行本、学術論文、文献、雑誌と古書、錦絵を基盤とした食の専門図書館である。公開施設であり、誰でも利用できる。蔵書の大部分はオープン配架されており、当館独自の分類で目的の資料が探し易いように工夫されている。図書の貸出も行っている。
  - ・ 文化展示室は、「食の文化ライブラリー」の二階にあり、財団が所蔵する古書・錦絵などを交えた「企画展示」と「常設展示」から成り立っている。無料。
  - ・ 「vesta」(ヴェスタ)は食文化専門誌である。誌名は古代ローマの「カマドの女神」に由来する。民族学・史学・考古学・医学・哲学・経済学などさまざまな学問分野から食を眺め、身近な食生活の背景にある深奥な世界に迫ろうとするものであり、歴史的な流れと地域的な比較の中で現在の社会のありようを考え、将来を展望するヒントを提供する。食文化に関する研究資料や教材に役立つのみならず食文化愛好家の理解の一助となることを目的とする。