

フードシステム学特論（選択・講義 1 単位）〔教職（栄養教諭）選択必修〕中 嶋 康 博

【授業の到達目標および概要】

授業のテーマ及び到達目標：ディプロマ・ポリシーに掲げられている栄養学・保健学の専門分野における学識と研究能力に関する社会科学的素養の獲得を目的とする。そのために食生活の変化、食をめぐる産業、社会的に必要とされる制度の実態と背景を社会科学的視点、特に経済学的視点に基づいて、理解して考察できる思考方法と専門知識を身に付ける。

授業の概要：現代の食と農は大きな曲がり角に直面している。これからの行く末を見通すために、食と農、そしてそれらを支える社会的枠組みの現状と課題をフードシステムの概念を通して学ぶ。授業全体を通して考えるための基礎であるフードシステムの枠組みと機能を紹介する。その上で、わが国と世界の食料消費が戦後どのように変化したかを確認し、近年の特徴を述べる。次に、それらの食を支える農業、食品製造業、流通業、小売業の実態を産業構造および産業組織という観点から説明する。さらに近年、消費者の最大の関心事項である、食の安全制度と表示制度を取り上げて、その枠組みと社会的課題について考察する。最後に SDGs を目指す中で世界が直面している食料問題と環境問題のジレンマおよびそこでフードシステムが果たすべき役割について学び考える。

【授業計画】

- ① フードシステムとは何か
- ② 日本と世界の食料消費の動向
- ③ フードシステムの経済構造
- ④ 農産物流通機構と価格形成
- ⑤ 食の安全と認証制度
- ⑥ 食品の規格と表示
- ⑦ 食料問題とフードシステム

【授業外学習】

教科書のほかに授業時に配布する論文等の教材を講読すること。レポートの作成に向けて、参考文献等を講読すること。

【成績評価の方法・基準】

授業への参加態度（50％）および提出されたレポート（50％）により評価する。

【教科書】

時子山ひろみ・荏開津典生・中嶋康博『フードシステムの経済学（第6版）』医歯薬出版、2019年。統計データが古いため、旧版は避けること。

【参考書】

ルース・ドフリース『食糧と人類』日経ビジネス人文庫、2021年

【教材】

適宜資料を配布する予定。

【備考】

この科目は、大学院 BP の科目でもあるので、Teams を用いたオンライン開講。