

本リリースは10月14日（水）に文部科学省記者会、京都大学記者クラブ、草津市政記者クラブにも配信しています。

NEWS RELEASE

date 2015.10.14（全4枚）

報道関係者各社 各位

立命館大学広報課

食科学部（仮称）の設置構想について

立命館大学は、びわこ・くさつキャンパスに「食科学部（仮称）」を設置する準備を進めることとなりました。

なお、本内容は現時点での構想であり、今後の検討によって変更する可能性があります。

学部の概要は次のとおりです。

■食科学部（仮称）の概要

学部名称	食科学部（仮称） College of Gastronomic Sciences（仮称）
入学定員	300名前後
開設年度	2018年度（平成30年度）を目指す
設置場所	びわこ・くさつキャンパス

※詳細は別紙をご覧ください

●内容・取材についてのお問い合わせ先

立命館大学広報課 TEL. 075-813-8300 FAX. 075-813-8147



1. 食科学部（仮称）設置の意義

（1）社会的意義

現代経済社会において、「食」は、農業・漁業・食品生産などのモノの生産から、流通・外食・ホスピタリティ産業に代表されるサービス生産に大きく比重を移しており、それらを包摂した巨大な食産業への優秀な人材輩出が、全世界で必要とされています。

世界の食の市場規模は、340兆円から2020年には680兆円に倍増し、特にアジアにおいては82兆円から229兆円と、約3倍に拡大する事が見込まれています。日本においても、「食品産業の将来ビジョン」で食品関連産業全体の市場規模を2020年には120兆円まで回復させる目標が掲げられ、内閣の「成長戦略」では、日本の農産物・食品の輸出額を現在の4,500億円から10年間で1兆円規模を目指すなどの目標が設定されています。さらに、直接的な食行為や、観光産業や運輸、サービス業のみならず、食に関わる情報発信等はIT産業や出版・ジャーナリズム等でも最も重要なコンテンツとして今後も大きな拡大が期待されています。

このような中、食関連分野においてはいわゆる川上から川下までを俯瞰的にマネジメントする能力が必要とされています。食は文化的背景や自然科学、社会科学に至るまで既存のディシプリンを横断する広範な内容を含むため、極めて複雑なマネジメント能力を求められるだけではなく、グローバルな視点からのコミュニケーション能力やホスピタリティ・マネジメントの能力が要請され、それらの課題に対応するために必要な知見をもった人材の養成が高等教育機関でも求められています。

こうした社会的背景を受け、わが国で初めてとなる、人文科学・社会科学・自然科学の学際的な視点で「食」を総合的に教育研究し、「食」を総合的に分析・理解する人材養成を目的とする「食科学部（仮称）」の設置に向けた準備を進めることを決定いたしました。

（2）立命館大学に食科学部（仮称）を設置する意義

21世紀に入り、食分野において高等教育機関の果たすべき役割や社会的要請に大きな変化があり、総合大学としての本学が、それらの社会的要請に積極的に応えていく事に意義があると考えます。

学部を展開する場所としては、「文理総合型キャンパス」を掲げてきたびわこ・くさつキャンパス（BKC）が最も相応しく、経済学部や理工学部、情報理工学部、生命科学部、薬学部、スポーツ健康科学部など既存の学部とのコラボレーションによる相乗効果も期待されます。食関連分野での展開は、人文科学、社会科学、自然科学を総合した新たな教育研究分野の創出をもたらす、総合大学として本学における教育と研究の高度化につなげていきます。

また、食を通じた人間や社会の理解は、真の意味での国際化に対応できる人材を育成する上でも極めて有効であり、グローバル人材の育成を掲げる本学にとって相応しい領域であるといえます。

2. 食科学部（仮称）のコンセプト

人間、社会の最も根源的な活動である「食」を、人文科学・社会科学・自然科学の領域から総合的・包括的に捉え、「食」の問題を俯瞰的にかつ深く理解し、実践的な課題解決能力やマネジメント能力を有する人材の育成を目指します。

■フードカルチャー科目群

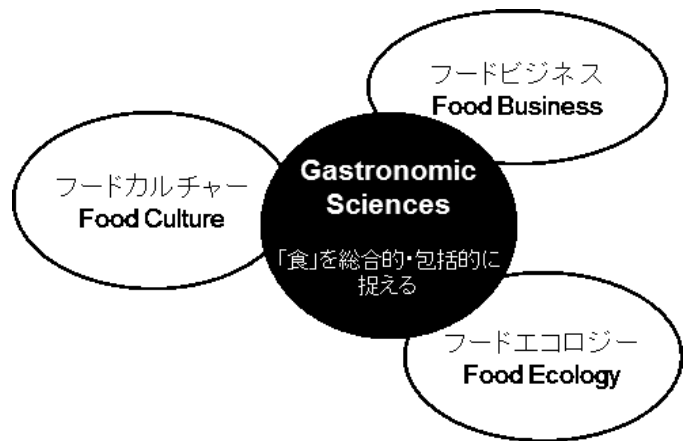
歴史学・哲学・心理学・地理学・文化人類学・考古学・民族学・芸術学といった人文科学の観点から人類にとってよりよい「食」のあり方を追求します

■フードビジネス科目群

マーケティング、食の経済学、外食産業論、ホスピタリティ・マネジメント、財務会計・国際戦略等の食ビジネスに精通するための知識を社会科学的視点から身につけます

■フードエコロジー科目群

「食」の持つ機能や「食」の安全・安心、環境資源学・資源循環論・食と社会のサイクル等を技術面と環境面から学びます



3. 食科学部（仮称）の概要

(1) 人材育成目的

本学部は、「食」を中心として、人文科学、社会科学、自然科学に跨り総合的に学ぶ事で、食科学および社会に関する深い知見と教養を備え、社会において実践的な行動力をもつ有為な人材を育成します。

(2) 教育目標

上記の人材育成目標を達成するために、次の教育目標を設定します。

- ① 「食科学」の学びに必要な知識・思考・技法を身につける事ができる
- ② 「食科学」を人文科学・社会科学・自然科学に跨って総合的・理論的・実践的に捉える事ができる
- ③ 「食」を歴史と空間のなかで理解し、総合的に捉え、体系化する事ができる
- ④ 「食」を中心として、国際的なコミュニケーション能力・外国語運用能力を有し、グローバルに発信できる
- ⑤ 「食」を中心として、コーディネート能力・プロデュース能力・マネジメント能力を持つ事ができる
- ⑥ 論理的・批判的思考力を基に、物事の本質を見極め、深い洞察力を持って問題を発見し、解決する能力を身に付ける事ができる
- ⑦ 資料読解能力・文章作成能力・プレゼンテーション能力を有し、他者を説得できる有効な発信とコミュニケーションができる
- ⑧ 社会の構成員としての倫理観と自己への責任感を持つ

(3) 教育方法の基本方針と特色

「食」を中心とする総合的な教育を展開し、グローバルな観点から社会・地域との連携による実践的な問題解決能力の養成を図ります。

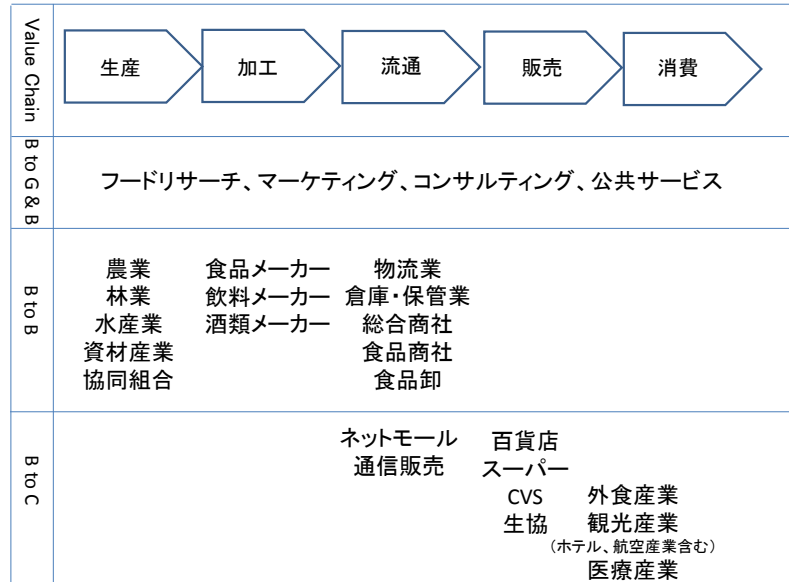
- ① 総合的教育の重視
低回生次には「食」の問題・課題の広がりや研究方法の多様さを認識させる事に重きを置いた教育を展開し、上回生次の専門教育では多様な学びの機会を保障しつつ、教育目標の達成を図る
- ② 実践的教育の重視
4年間を通じて講義・小集団・PBLを体系的に連環させ、PBL、アクティブラーニングを導入して問題発見・課題解決志向の教育を行う。そのために、社会的ネットワークを活用して様々なフィールドワークの機会を設ける
- ③ 調査分析スキル教育の重視
PBL（プロジェクト・ベースド・ラーニング）やアクティブラーニング、専門教育の集大成としての卒業研究を完成させるための調査分析スキルを修得させる教育を行う
- ④ 国際教育の重視
新学部が研究対象とする食分野は、世界的広がりを持った課題であり、異文化理解や体験的な海外調査等の国際教育を行う

4. 想定される進路・就職

食分野において市場の分析から経営企画・構築・運営が総合的にできる、マネジメントのプロフェッショナルを想定した進路・就職先として、以下が挙げられます。

- 卸・小売業、製造業、運輸・通信業、金融・保険業、観光業、宿泊・飲食サービス業、マスコミ等の、サービスを中心とした幅広い業種における、企画・財務・販売・管理等の各部門
- 国、地方自治体や国際機構等の公的機関、NGO・NPO、協同組合の民間非営利組織
- グローバル人材の需要が高いホテル、旅行、商社、航空会社等の国際的な企業や、海外展開を行っているグローバル企業・外資系企業
- 文化人類学者・地理学者・歴史学者等の研究者、編集者、ライター等

■食に関わる産業領域



5. 学外機関との連携・提携

- 国立民族学博物館等、国内外の研究機関、高等教育機関
- 業界団体（日本フードサービス協会等）
- 地方自治体（北海道、京都府、滋賀県、志摩市、姫路市、宮津市）

6. 本学の食分野に関連する教育・研究の取り組み

BKCを中心として食関連分野の研究基盤の整備も進めてきました。

- 2012年10月 立命館グローバル・イノベーション研究機構(R-GIRO)における「食料研究拠点」を設立
- 2013年11月 イタリア食科学大学から大学院生の日本の食文化体験研修を受け入れ
- 2013年12月 シンポジウム「たべものが教えてくれる地域の恵み食の源～イタリア食科学大学特別講義 in 立命館大学」を開催
- 2014年1月 BKC社系研究機構に「国際食文化研究センター」を設置
- 2014年4月 国立民族学博物館と食文化の共同研究を推進するための学術交流協定を締結
- 2014年10月 「立命館孔子学院 BKC 学堂」を設置、米国カリフォルニア大学デービス校と並んで「食の孔子学院」として認定
- 2014年12月 国際シンポジウム「世界の食文化研究と博物館」を国立民族学博物館と共催
- 2015年7月 「食サービス分野における高度マネジメント人材育成」をテーマに経済産業省「平成27年度産学連携サービス経営人材育成事業」に採択される
国立民族学博物館、世界的なガストロノミー・ホスピタリティ・マネジメント教育機関であるル・コルドン・ブルー、食関連産業、ホスピタリティ産業の有力企業12社とコンソーシアムを形成し、食サービス分野の高度職業人教育カリキュラム形成へ向けての研究活動を始動
- 2015年10月 国際シンポジウム「『食の未来』ーガストロノミック・サイエンス&イノベーション」をル・コルドン・ブルー、国立民族学博物館と共催（10月27日（火）BKCにて）

以上