

授業科目区分	科目名 [英文名]		単位
専門教育科目	食料経済 [Food Economics]		2
授業形態	担当教員名	実務家教員	ナンバリング
講義	澤村 直哉		N-S3060

この授業に関する資格

フードスペシャリスト

学位授与方針(ディプロマポリシー)との関連

○	豊かな人間性(広い視野、深い思考力)		健康づくりの実践的指導能力
○	食、栄養科学の専門的知識		健康生活の知識と技術の修得
	健康管理の指導技術の修得		実社会に役立つ能力
	運動、スポーツ科学の専門的知識	○	社会に貢献できる実践力

キーワード

フードシステム、食の外部化、マーケティング、食料と環境問題

授業の目的と概要

食料について経済学の観点から理解し、説明できるようになることを目的とする。現在の日本の食料消費・食品流通について、幅広い視野から認識し、豊かな食生活や、環境問題への配慮の実現について考察することができる。

学習の到達目標

食市場、食品流通、食生活に関連する基本的な知識を修得し、現在の食料消費・食品流通の事情を正しく解釈することができる。

回	テーマ	授業内容	AL
1	食と経済、食市場、フードシステム	高度経済成長期以降の食市場の変化について、社会背景を踏まえて解説する	
2	少子化、高齢化、品目別食料消費	少子高齢化が食品消費および食生活に与える影響について解説する	
3	PFC 比率、加工食品、調理済み食品	食料消費の変化と加工食品の普及について解説する	
4	食料消費の変化	第1回から第3回までを振り返り、内容を深めて解説する	
5	食の外部化、外食、中食	外食産業と中食産業について解説する	
6	卸売流通、小売流通、市場外流通	卸売流通と小売流通の概要について解説する	
7	食料関連産業の発展	第4回から第6回までを振り返り、内容を深めて解説する	
8	常温流通、恒温流通、冷蔵流通、冷凍流通	温度帯別食品流通について解説する	

9	フードビジネス、フードマーケティング、デジタル・マーケティング	フードマーケティングについて解説する	
10	温度帯別食品流通、技術革新、マーケティング	第7回から第8回までを振り返り、内容を深めて解説する	
11	需要の価格弾力性、食料環境政策	食品の価格と食料消費の課題について解説する	
12	食品ロス、食品廃棄、食品リサイクル	食品ロスについて解説する	
13	プラスチックごみ、バーチャルウォーター	食料消費と環境問題の関係性を解説する	
14	食の外部化、市場外流通、マーケティング	第1回から第13回までの総括とレポート作成に取り組む	
15	WTO、TPP、食料安全保障	食に関連した安全確保等の問題について解説する	

教科書・参考図書

教科書：日本フードスペシャリスト協会編『四訂 食品の消費と流通』建帛社

準備学習・事後学習

準備学習(週2時間): 食品消費や食品流通に関する話題や情報を、新聞やネットニュース、テレビなどを通じて意識して収集する。
事後学習(週2時間): 各回で行う確認問題の内容について、わからなかった内容を調べておく。

課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法

フィードバックとして、各回講義にて確認問題を実施して解答を解説するほか、ディスカッションにて補足・解説を行う。

成績評価の方法・基準

レポート課題 70%、受講態度・授業参加の積極性 30% として、総合的に評価する。

関連科目

受講上の注意