

食品産業経済研究特論 (2単位)

担当者氏名 大浦裕二

◆学習・教育目標 (到達目標を記載)

この数十年で、わが国の消費者を取り巻く食環境は大きく変化している。食品を販売する業態は、今やスーパーマーケットや専門小売店、コンビニエンスストアからインターネット専門販売まで、きわめて多様である。また、冷凍食品やレトルト食品、総菜(中食)の開発が進むとともに、一つの品目に対するアイテム数(商品の種類)も増加した結果、消費者は多様なラインナップから商品(あるいはサービス)を選択できるようになった。さらに、外食産業の発展も著しく、専門料理店のほか、ファミリーレストランやファーストフード店などが広く展開している。

本特論では、フードシステム論、食品流通論、及び消費者行動論からわが国の食行動の変化と食品産業の変遷を理解し、今後の動向をも予測できる能力を身につけることが到達目標である。

◆取り扱う領域 (キーワードで記載)

外食
中食
内食
フードシステム
食品産業
流通
消費者行動

◆授業の進行等について

	テーマ	内容	準備学習(予習復習)等の内容と分量
1	食品関連産業の基礎理論 (第1~3週)	食品関連産業及び食の消費・購買行動の基本概念を理解する。	◎進め方としては、各テーマに沿って受講者がレポートを作成し、プレゼンテーションを行う形式をとる。 ◎事前学習を行い、疑問点などを事前に整理しておくこと。また、各講義で配布するプリントや議論の内容について、講義後に復習すること。 (毎回の準備・復習はそれぞれ1~2時間程度が必要である)
2	"	"	
3	"	"	
4	食品関連産業及び食品の消費・購買行動に関する既存の研究成果のレビュー (第4~第10週)	食品関連産業及び食品の消費・購買行動に関する既存の研究成果を整理し検討する。	
5	"	"	
6	"	"	
7	"	"	
8	"	"	
9	"	"	
10	"	"	
11	食品関連産業の今後の展開方向の解明 (第11~第15週)	各自が特定のテーマに絞り込んで、調査の設計、実査及び分析を行い、今後の展開方向のあり方を検討する。	
12	"	"	
13	"	"	
14	"	"	
15	"	"	

◆教科書及び資料 (授業前に読んでおくべき本・資料)

書名/著者/発行所(発行年)

フードシステムの経済学(第5版)/時子山ひろみ他/医歯薬出版(2014)

◆授業をより良く理解するために便利な参考書・資料等

書名/著者/発行所(発行年)

消費者行動論/青木幸弘・新倉貴士・佐々木壮太郎・松下光司/有斐閣アルマ(2012)

◆評価の方法(レポート・小テスト・試験・課題等のウェイト)

課題のプレゼンテーション30%、ディスカッション40%、レポート30%

◆オフィスアワー

毎週火曜日の午後、研究室で質問等を受け付ける。

◆その他受講上の注意事項

授業の進行の詳細については、第1回の授業時に受講者と相談の上で決定する。
