

採用
ご担当者様

立命館大学 食マネジメント学部

2022年3月、 第1期生が卒業します。



日本で初めての「食」を総合的に研究する学部です。

「食」に関わる深い教養に

裏づけされた、
マネジメント能力を
身につけます。

文化的・地理的・歴史的な視点から食を学びます。食の多様性と奥深さを知り、食と人の織り成す文化を理解します。



グローバル化する食の供給・消費のしくみや地域の役割、経営技法を学びます。社会に最適な政策や食に関わる組織のあり方を考えます。

人の認知の側面と、栄養学や調理科学の側面から食にアプローチ。人が安全に美味しく食べるとはどのようなことを科学的に理解します。

学部長メッセージ

食マネジメント学部は、日本で初めて「食」を総合的に学ぶ学部として2018年4月に開設しました。「食」をマネジメント、カルチャー、テクノロジーの三領域から学んだ一期生が2022年3月に、日本・世界が直面する「食」をめぐるさまざまな課題を解決する力を発揮すべく、開拓者として巣立っていきます。彼らの就職活動におきましては、大変お世話になりますが、なにとぞよろしくお願い申し上げます。



立命館大学 食マネジメント学部長
朝倉 敏夫

問い合わせ先

立命館大学 食マネジメント学部事務室

TEL : 077-561-4801 MAIL : cgs001@st.ritsumei.ac.jp



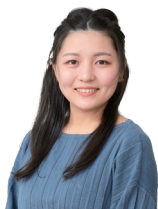
立命館大学

VOICE

01

食マネジメント学部 3年生

正岡 碧海



「食で人を笑顔にしたい」という想いを抱いて食マネジメント学部に入學し、「ル・コルドン・ブルーと学部との共同プログラム」を受講しました。プログラムの実習では、著名なシェフから調理方法だけでなく組織マネジメントなども学びます。私はそこで、細やかな「おもてなしの精神」がお客様の心を動かし、「組織マネジメント」が一緒に働く仲間のやる気や笑顔を生み出すことに気づきました。これらの経験を活かして、将来は、多くの人の心を動かす活動を行っていきたいと考えています。

VOICE

02

食マネジメント学部 3年生

宮川 直也



本学部でしか得ることが出来ないユニークな経験、それは、ナポリから寄贈されたピッツァ窯でピザを焼く実習を通じて、楽しみながらイタリアの食文化を学んだことです。私は学部が掲げる3領域の中でも「フードカルチャー」に最も惹かれ、特にイタリアの食文化に魅力を感じています。現在、イタリアの食文化の調査やその普及活動を行う学生団体を設立、代表として取り組んでおり、仲間と切磋琢磨しながら、イタリアの食文化の魅力を発信しています。

VOICE

03

食マネジメント学部 3年生

橘高 陽香



「滋養の良いところをもっと知ってほしい!」という想いをもち学生らで団体を立ち上げて、滋養の代表となるおみやげを作ることを目的に「滋養ぎゅっとおみやげコンテスト」の開催・運営を行いました。開催に至るまでには多くの困難がありましたが、仲間それぞれの長所を活かして補い合い、教授にも支援いただきながら、満足のいくコンテストを開催できました。現在、企業様に支援を頂きながらおみやげの商品化を進めています。食マネジメント学部での学びを通じて、自分自身の成長を実感できたことが自信につながっています。

食に関する総合的知識・理解に基づく 高いマネジメント能力を 発揮する人材が育っています。

VOICE

04

食マネジメント学部 3年生

三浦 凜



食マネジメント学部には、農林水産省でのプレゼンテーションや地域企業との商品開発など、様々な課外活動があります。私は、1回生からこれらの活動に積極的に参加してきました。今までは、食問題への関心はあるものの、それを解決するための具体的な活動まで落とし込むことができませんでした。しかし、在学中の活動を通して「考えたことを行動に移す力」が身につき、現在ではフードロスに関わる団体を立ち上げ、オンラインイベントの企画・運営をしています。

VOICE

05

食マネジメント学部 3年生

吉田 莉那



私は、高齢化の進む学区の活性化に取り組む「まちづくりプロジェクト」に携わっており、地域に根付いた「いまあるもの」を活かしつつ、食の視点を通して「新しいこと」にチャレンジしています。例えば、ビニールハウス群を活かしての青空レストランや収穫体験イベント、小学校での朝市などを住民の方と共に企画したり、さらに「新しいこと」として地域の魅力を再発見する為のフォトコンテストも開催しています。

VOICE

06

食マネジメント学部 3年生

長谷川 千尋



入学してから今日まで、「正課の講義」と特別実習プログラムや海外への短期留学などの「課外活動」との両立に力を注いできました。過密なスケジュールの中、正課と課外の双方で高いパフォーマンスを発揮し続けることは容易ではありませんでしたが、正課で学んだ多様な専門知識が課外活動に活かされ、課外活動での経験が正課の理解を深める上で役立ったり、正課と課外の補完関係を見出すことができました。これにより私は、一つの事象を多様な知見から考察する力を身につけられたと考えています。

問い合わせ先

立命館大学 食マネジメント学部事務室

TEL : 077-561-4801 MAIL : cgs001@st.ritsumei.ac.jp

さらに
詳しい情報は
学部HPを
ご覧ください