第1期生の進路・就職

2022年3月、食マネジメント学部第1期生が卒業します。
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自身のキャリアを実現しています。

長谷川 千尋 さん
食マネジメント学部・
食マネジメント学科・4回生
京都府立山城高等学校出身

ザ・リッツ・カールトン・プロパティ・マネジメント・カンパニー京都株式会社 内定

ル・コルドン・ブルー提携のプログラムを受講し ホテルの現場で学んだことが内定につながった

高校時代からシェフになることを夢見てきました。調理技術だけでなく、食文化や栄養学、店舗経営など「食」を多面的に学び、豊かな教養や知識を身につけたいと思い、食マネジメント学部を志望しました。多様な学びの中でも力になったのが、ル・コルドン・ブルーと提携する「グローバル・カリナリーアーツ・アンド・マネジメント・プログラム」を受講したことです。その一環で、3回生の夏休み、1カ月間にわたってザ・リッツ・カールトン・京都の調理部門でインターンシップを経験しました。自分の実力不足を痛感することばかりでしたが、毎日学んだことを徹底的に復習し、あいさつや掃除といった基本的なことから心を込めて実践。現場で働く方々に受け入れていただいたことが、学びの充実につながるとともに、結果的に内定にもつながりました。

日本生活協同組合連合会 内定

「栄養学」の授業と海外の大展示会への参加 文理を超えた多様な学びを通じて進路が見えてきた

「食」を軸に文系理系の枠組みを超え、幅広く学べるのが食マネジメント学部の魅力です。中でも進路を考えるきっかけになったのが「栄養学」の授業。食事が身体に与える影響を学び、食生活の重要性を実感しました。もう一つの契機は、先生に随行して米国で開催された最先端テクノロジーのイベント「SXSW」に参加したことです。食に関わる最新機器に衝撃を受け、「ワクワク感」と「健康」を両立するような「食」に携わりたいと考えるようになりました。そうした学びを通じて「多くの人の健康的な食生活をサポートしたい」との思いが膨らみ、選んだのが現内定先です。本学部で私自身が「食」の面白さを実感したように、今後は多くの人に「食」の大切さと面白さを感じてもらいたい。豊かな食生活の提供を通じて人生も豊かにできたらと思っています。

黒坂 ヒカル さん
食マネジメント学部・
食マネジメント学科・4回生
福岡県立福岡高等学校出身

植田 温基 さん
食マネジメント学部・
食マネジメント学科・4回生
名古屋市立菊里高等学校出身

味の素冷凍食品株式会社 内定

ゼミでの研究や発表、ディスカッションを通じ 高い次元で関心を保ったことが面接にも役立った

数ある業界・商品の中でも、「家庭で手軽に食べられる食のおいしさを追求したい」との思いから関心を持ったのが、「冷凍食品」でした。世界でも目覚ましい発展を遂げている「冷凍食品の成長期」に関わりたいと考え、内定を得た会社を志望しました。ゼミでは、自分のテーマを深く掘り下げるだけでなく、他の学生の発表やディスカッションからもたくさんの刺激を受けます。その中で高い次元で関心を保ち、全力で研究や情報収集に取り組んだことが、就職活動の面接にも役立ちました。卒業研究ではスーパーマーケットの総菜コーナーのPOPを活用して販売促進、さらには健康促進につなげられる仕組みや効果について研究しています。研究を通じて身につけた「売り方」に対する考え方も、今後の仕事に活かせるはず。就職後は商品の企画・開発に携わるのが目標です。

RITSUMEIKAN UNIVERSITY
立命館大学食マネジメント学部　〒525-8577滋賀県草津市野路東1丁目1-1　Tel：077-561-4801　Fax：077-561-4699

学部HP

RITSUMEIKAN UNIVERSITY

2022

Biwako-Kusatsu Campus

立命館大学 食マネジメント学部

College of Gastronomy Management

[食マネジメント学科]

「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る

取得学位	学士（食マネジメント）
アドミッション・ポリシー	食マネジメント学部の人材育成目的に共感し、食についての幅広い興味や関心を抱き、社会と関わる食についての諸分野を統合的に学び、現代社会において実践的な行動力を発揮できる者を募集します。具体的には次の通りです。 ①食に関わる分野について強い興味や関心を抱き、食科学を主体的に学ぶ知的好奇心を有する者。 ②経済・経営への興味をもち、食マネジメント学部に関わるマネジメント、カルチャー、テクノロジーの諸科目を理解するために必要となる基礎的な知識および技能を有する者。 ③5教科（国語、外国語、数学、理科、社会）、さらにそれ以外の教科も含めて、社会や文化に関連する内容や自然現象に関連する内容に関心を持ち、幅広く基礎的な学習をしてきた者。 ④文化多様性への理解を示し、修得した統合的な知性を、国内外において積極的に受発信し実践する意欲と、そのための思考力・判断力・表現力・コミュニケーション能力を持つ者。

食を多面的に捉え、広く深く理解する。

人間社会に広く深く結びついている食。食マネジメント学部では、食を「フードマネジメント」、「フードカルチャー」、「フードテクノロジー」の3つの観点から多面的に捉えます。3つの観点全てを総合的に学ぶことで、食への広く深い理解を促します。

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。

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。

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。人が安全においしく食べるとはどういうことかを科学的に理解します。

例えば、コーヒーを提供するカフェを経営するには…

- ●うまみ成分、香り、音や色彩が美味しさに繋がるメカニズムを理解し、幸福感・充実感に結び付くコーヒー作りや店の内装を考える。
- ●日本や世界各地のコーヒーの飲み方、歴史など、多様なコーヒー文化を理解し、このカフェでどのような文化や価値を創造するのか考える。
- ●以上を踏まえて、出店場所、仕入れ、調度品、豆や機器、焙煎方法、容器、提供価格などを決定する。

このようにコーヒーやカフェへの多面的な知識と理解により、顧客に愛されるカフェを「マネジメント」することが可能になります。

STUDENT'S VOICE

井上 新之助 さん

食マネジメント学部
食マネジメント学科 3回生
兵庫県・滝川第二高校出身

日本中を旅することで、各地の文化や食について学んでいます。

食マネジメント学部を志望したのは、人間が生きる上で必要な「食」に関して深く考えたいと思ったこと、土地と人の生活にまつわる課題を「食」を手段に解決したいと思ったことなどが主な理由です。農学部で学ぶことも検討しましたが、広い視野と大きな可能性を持っておきたいと思い、この学部に決めました。

カリキュラムの特徴は、食に関して「マネジメント」「カルチャー」「テクノロジー」という3つの領域から履修科目を選ぶことです。私は人間の歴史や文化に興味があるので、カルチャー系科目の比重を大きめにしています。特に好きな科目は「食の歴史学」。世界各国の「食」に焦点をあてた授業で、その土地を訪れた気分を味わうことができます。

これまで車で日本国内の多くの地を訪れました。車上生活は累計で1ヵ月にも及びます。南北に長い日本を移動していると気候の違いを感じたり、各地の文化、話し言葉、名産品もさまざまであることを身をもって知ることができます。たとえ同じ料理でも、地方によって出汁や具材、使う味噌が違い、味わいもそれぞれです。旅をすることで、その土地と、そこに住む人、そこで積み重ねられてきた食の歴史について考える機会に恵まれ、多くの発見をすることができます。これからも断続的に旅を続けることによって、経験から学び、成長していきたいと考えています。

自分に与えられた能力は「ギフト」のようなもの。それを使って、身近な人々に良い影響を与えることが将来の目標です。人に影響を与えることは、自分からその人への「ギフト」。1日1日を大切にしながら、意義ある仕事ができる人間になれるよう学び続けたいと思います。

学部の学び

食で世界を変える力をつける。

「フードマネジメント」、「フードカルチャー」、「フードテクノロジー」の総合的な学びと実社会に通じたアクティブな学びで、課題解決力・実践力を身につけます。

■ ガストロノミックスタディプロジェクト

企業、地方自治体や海外の教育機関などとの連携のもと、グループ活動を通じて課題を見出し、実践することで、課題解決力や、異文化理解能力、コミュニケーション能力を磨きます。

プログラムテーマ（一例）

- SNS時代の食のコミュニケーション
- 食と地域活性化
- 食品スーパーマーケットから学ぶ食生活を支えるしくみ
- 途上国の農業・農村開発

■ 総合講義

食文化、ビジネス、地域経営、起業、ジャーナリズム、国際展開などをテーマに、食に関わる現場で活躍する実務者や研究調査を行っている方など多様なゲストを招くリレー講義です。食の持つ可能性に視野を広げ、学部での学びが現場にどのように総合的につながるかを理解することができます。

学部独自の海外プログラム

２回生以降を対象に、専門科目「ガストロノミックスタディプロジェクト」において、海外での学習プログラムを実施します。各国・地域の食文化や食産業・ビジネスについて学ぶプログラムです。

［開講予定プログラム］

オーストラリア、イタリア、韓国、ベトナム、アメリカ、シンガポール

［過去の実績］

国	都市	実施概要
イタリア	ピエモンテ州、フィレンツェ市	スローフード協会の創立したイタリア食科学大学のコースに参加し、チョコレートや生ハム、チーズなど北イタリアの食に関連した生産者や研究機関を訪問する。
韓国	ソウル、全州、光州	現地の食研究者の授業の受講や、市場や博物館を訪問する。
ベトナム	フエ、ダナン	歴史都市であるフエでは、ベトナムの伝統食や暮らし、農作物・水産物の生産現場などを現地体験する。国際貿易港湾都市でもありリゾート観光の成長が著しいダナンでは、深化する食産業やリゾートホテルマネジメント、観光マネジメントを学ぶ。
アメリカ	ポートランド	ポートランド州立大学でESLやアメリカ文化に関する授業の他、ビジネス英語の授業を受講したり、ポートランドに進出している日系企業や日本に進出しているアメリカ企業を訪問する。

STUDENT'S VOICE

西坂 紗綾 さん

食マネジメント学部
食マネジメント学科 2回生
石川県立金沢二水高校出身

授業でものを見る目が変わり、チャットで先生との距離が縮まりました。

マネジメント、カルチャー、テクノロジーといった幅広い知識を、食を通じて身につけたいと考え、食マネジメント学部を志望しました。

大学に入学してから私は、ずいぶん視野が広がったと感じます。特に大きな刺激を受けたのはマーケティング論の授業です。コンビニエンスストアやメーカーなどの事例を知る機会が増えたため、陳列棚、商品パッケージ、広告といった身のまわりのものに、より注意を向けるようになりました。また一人暮らしの私にとって影響が大きかったのは生物学の授業です。細胞の構造や身近な食品の成分などの知識を得ることによって、より健康に気を遣い、摂取すべき栄養素について考えるようになりました。授業以外にも、健康をテーマにした大学開催のキャンペーンに参加。健康を意識した生活によって、勉強にも身が入るようになるというプラス面に納得できました。

コロナ禍でのオンラインならではのメリットを実感できたのが、専門家や企業の方々から学ぶ日本の食と経済の授業です。食にまつわる事象、幅広い関連ビジネス、社会における食の大切さなどを発見できるカリキュラム内容で気になったことを先生にチャットで気軽に質問でき、会話するようにすぐ返答してもらえたことでより理解が深まりました。対面もオンラインもそれぞれに利点があるということに気付き、形態によって学びの幅も広がると感じています。

将来の目標はまだ模索中ですが、実際の企業事例を題材に学んでみて、社会で必要とされる技術や能力を意識できるようになりました。大学では資格取得のための講座を定期的に開催しているので、それを活用しながら各種検定にチャレンジできればと考えています。

4年間の学び

食マネジメント学部

回生	1回生	2回生	3回生	4回生
学びの流れ	〈学びの転換期〉大学での学修習慣を身につけ、必修科目を通じて基礎的素養を身につけます。	〈入門期〉フードマネジメント科目の基幹科目と、フードカルチャー、フードテクノロジーの各領域を学ぶために必要となる基礎的知識の科目を学修します。	〈基礎期〉食科学の3つの領域の専門科目を、基礎から発展の段階に応じて学びます。	〈発展期〉食科学の3つの領域を関連付けて総合的に理解し、演習につなげていきます。	〈総合期〉4年間の学びの集大成としての卒業研究を行い、思考力・判断力を身につけます。
英語	Study Skills α 1 Study Skills α 2 Study Skills β 1 Study Skills β 2 CALL1 CALL2	English Workshop English for Career Development		
第２外国語［イタリア語、フランス語、スペイン語、ドイツ語、中国語、朝鮮語から１語種選択］	第２外国語基礎１ 第２外国語基礎２ 第２外国語展開１ 第２外国語展開２			
専門科目 フードマネジメント科目 基幹科目	経済学入門（※） 経営学入門（※） 統計学入門（※） 食科学入門（※） 食科学概論 ミクロ経済学 マーケティング論 マネジメント論 簿記入門	エコノメトリックス 行動科学 マクロ経済学 市場調査法 アカウンティング		
専門科目 フードマネジメント科目 展開科目		意思決定論 食と環境 経営組織論 経営戦略論 マーケティングマネジメント論 食の安全 食と現代社会	行動経済学 国際経済学 ファイナンス 資源循環論 農業経済学 人的資源管理論 組織行動論 管理会計論 食の生産管理 フードデザインマネジメント論 アグリビジネス 流通論 消費者行動分析 サービスマーケティング論 食品開発 食品安全管理 パブリックヘルス 美食ビジネス 食と嗜好飲料	
専門科目 フードカルチャー科目	食科学のための資史料論	食科学のための フィールドワーク論 食の地理学 食の文化人類学 食の歴史学	食のエリアスタディⅠ 食のエリアスタディⅡ 食と民族 食と郷土	食の思想と文芸 食の世界史 食の日本史
専門科目 フードテクノロジー科目	食科学のための生物学	食科学のための化学 おいしさの調理学 栄養学 食品学 食と心理学	食と健康 応用栄養学 食事機能科学	官能評価学 食認知科学 食行動科学
専門科目 総合科目	総合講義Ⅰ（世界の食と経済） 総合講義Ⅰ（日本の食と経済）	総合講義Ⅱ（食ビジネスの現在） 総合講義Ⅱ（食ビジネスの国際展開）	総合講義Ⅲ（地域経営） 総合講義Ⅲ（起業）	総合講義Ⅲ（食とジャーナリズム）
専門科目 小集団科目 専門外国語科目		Gastronomic Sciences Ⅰ Gastronomic Sciences Ⅱ	Gastronomic Sciences Ⅲ Gastronomic Sciences Ⅳ	
専門科目 小集団科目 プロジェクト科目		ガストロノミックスタディプロジェクトⅠ	ガストロノミックスタディプロジェクトⅡ ガストロノミックスタディプロジェクトⅢ	
専門科目 小集団科目 演習科目	基礎演習Ⅰ 基礎演習Ⅱ	入門演習Ⅰ 入門演習Ⅱ	専門演習Ⅰ 専門演習Ⅱ	専門演習Ⅲ 専門演習Ⅳ
専門科目 小集団科目 卒業研究				卒業研究（※）

（※）は必修科目

- 上記は2021年度のカリキュラムです。2022年度は科目名称等が変更になる可能性があります。
- 学部の専門科目とは質的に異なる、幅広い分野の知識の修得を目指す科目を多数履修することができます。

科目についての詳細は オンラインシラバス 立命館 検索

外国語　［第一外国語］英語　［第二外国語］イタリア語／フランス語／スペイン語／ドイツ語／中国語／朝鮮語 から１語種

詳しくはこちら ▶

［2021年度　教員・研究テーマ一覧］

フードマネジメント	
天野 耕二	食をめぐる資源循環や環境影響
井澤 裕司	食選択の構造、食文化形成における行動経済学的分析
太田 達	文理融合の観点から食の経営戦略における分野横断的かつ新たな学問領域の開拓
小沢 道紀	サービスマーケティング、地域等に関わるマネジメント
金井 壽宏	働く個人も組織も幸せになるための組織行動
酒井 絢美	食産業のコーポレート・ガバナンスと会計政策についての分析
高田 剛司	都市・産業政策、観光まちづくり、フードツーリズム、商業エリア活性化
田中 浩子	食品流通（小売業、卸売業、外食・中食産業）におけるマーケティング戦略
谷垣 和則	食を含むグローバル企業の展開、グローバル化と各国文化の尊重
新山 陽子	フードシステム論、食品安全学、リスク知覚・リスクコミュニケーション
西村 直子	行動・実験経済学、食品などのリスク選択、持続可能性のためのフューチャーデザイン
野中 朋美	食とエンジニアリング、食とAI、サービス・生産システムの設計・管理
早川 貴	マーケティング論、広告論
本田 豊	食産業の産業連関分析
松原 豊彦	都市住民のフードネットワーク、自治体の食糧政策、農業の第６次産業化
吉積 巳貴	持続可能な地域づくり、住民参加型環境管理、持続可能な発展のための教育（ESD）
フードカルチャー	
荒木 一視	フードシステムの地理学的研究、フードレジーム、商品連鎖
阿良田 麻里子	食文化の人類学的研究、インドネシアの食文化、ハラール、グローカル化
石田 雅芳	イタリア食文化、スローフード運動、イタリア近代美術史
鎌谷 かおる	漁業史、地域史、近世日本の農業生産力と気候変動、食の日本史
木村 裕樹	日本の職人と民具、食に関わる地域伝統文化
南 直人	ドイツを中心としたヨーロッパの食の歴史研究、食文化研究全般
安井 大輔	食と農をめぐる社会学的研究、移民研究、社会階層論
YOTOVA MARIA	文化人類学、経営人類学、食のナショナル・アイデンティティ化
フードテクノロジー	
國枝 里美	食品における匂いの役割と人の味嗅覚の役割、官能評価、消費者調査
本田 智巳	産官学連携による地域食材の消費推進、地産地消、若年層の食事づくり力向上
増山 律子	骨・カルシウム恒常性維持に必要な栄養条件の検討
保井 智香子	健康教育、栄養教育、健康スポーツ科学
山中 祥子	食物に対する潜在認知、食行動変容
和田 有史	人間の五感による感覚・知覚メカニズム、消費者認知
英語科目担当教員	
大和田 和治	英語教育学、異文化遠隔教育
清水 裕子	英語教育学、言語テスト、English for Academic/Specific Purposes
中国語科目担当教員	
加部 勇一郎	中国文学、物語と図像、児童文化

施設・プログラム

学部独自の施設

人の味覚や嗅覚、食品リサイクル、調理に関するフードテクノロジー関連授業で使う実習室をはじめ、アクティビティやグループ学習のためのスペースなど、学部独自の施設・設備を揃えています。

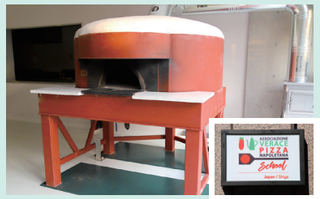
■ライブラリーギャラリー
学部の学びを深める展示や書籍のある学習スペース。

■ラボキッチン
授業での調理実習のほか、授業外のアクティビティにも使えるキッチン。

■ハーブガーデン
食べられるハーブや果樹類を栽培しているガーデン。

■官能評価実習室
人の感覚や嗜好を測定できる日本最大級の官能評価実習室。

■ピッツァ窯
講習会などの課外活動で利用するピッツァ窯をキャンパス内に設置。



■調理学実習室
食材をよりおいしく調理するための知識・技法を学ぶ。

グローバル・カリナリーアーツ・アンド・マネジメント・プログラム

文化と料理の関係を考察するガストロノミーやホスピタリティマネジメントの国際的な教育機関、ル・コルドン・ブルーと立命館大学が共同で展開するプログラムです。食マネジメント学部で開講する指定12科目と、ル・コルドン・ブルーが本プログラムのために開講する7科目を修了し、食マネジメント学部の卒業要件を満たすことにより、国際的に通用する修了資格、“Advanced Diploma of Culinary Arts and Management”が授与されます。日本国内の大学でル・コルドン・ブルーとの本格的な提携をしたのは、食マネジメント学部が初めてです。

本プログラムではガストロノミーについて、文化的・科学的背景を含めた知識の修得や、キッチンオペレーション・食品安全・調理等の技術修得が可能です。また特徴的な講座として、テイスティングを含むワイン学や、将来のキャリア形成に活かすことができる食関連企業などでのインターンシップがあります。

※大学の学費とは別に、プログラム受講料、ユニフォーム費などが必要です。

受講生の声

新しい調理法、味の感じ方・表現の仕方を実践で学ぶことができます。

食に関して学びたいと考えていた私が立命館大学を選んだ一番の決め手は「グローバル・カリナリーアーツ・アンド・マネジメント・プログラム」でした。ル・コルドン・ブルー開講科目「実践ガストロノミー基礎」では、さまざまな食材を食べながら、基本的な5つの味覚のどれにあてはまるか、感じた味覚をどう表現するかなどについて学ぶ授業や、9種類のチーズを食べ比べて、原料による味わいの違いを述べ合ったり、ワインやはちみつとの相性を発見する授業が印象に残っています。発酵や燻製などの伝統的な調理法と、低温調理など新しい調理法の両方を学ぶ科目では、それぞれの良さを活かしたハイブリッドな調理法に挑戦することもできました。私の将来の目標は、食にまつわる豊富な知識と経験を備えた美食コンシェルジュです。このプログラムでの学びをベースに、さらなる知識と私なりの経験を積み重ねていきたいと思います。

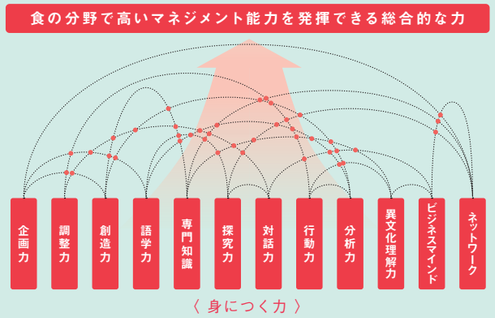
羽立 あかり さん

食マネジメント学部 食マネジメント学科 3回生
東京都立三鷹中等教育学校出身

進 路

広がる食マネジメント学部のキャリア

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有する優位性を活かして、食マネジメント学部卒業生が活躍できる場は、食が中心となっている業種だけではありません。企業の中で食を扱う業種も含めると、期待される活躍の場は多方面に広がります。



食マネジメント学部卒業生の活躍が期待される産業として、総務省の産業分類に基づき代表的なものをあげています。

製造業
●食品関連製造業
食品加工業、食品製造業
●その他
調理・厨房機器

情報通信業
IT関連、放送・マスコミ、出版、広告、映像

運輸業
鉄道、航空・空港、その他物流

宿泊業，飲食サービス業
宿泊（ホテル）、外食

卸売業，小売業
●食品卸
総合商社、専門商社
●食品小売
百貨店、総合スーパー、食品スーパー、コンビニエンスストア
●小売り全般
ショッピングモール、通信販売、アウトレットモール

金融業，保険業
銀行（都銀・地銀・信用金庫）、証券、保険

学術研究，専門・技術サービス業
経営コンサルタント

生活関連サービス業
旅行、ブライダル

医療，福祉
社会福祉、介護、保健

公務
国家公務員、地方公務員

農業，漁業
農業経営、漁業経営

こちらも CHECK!
食の分野で活躍する人を紹介しています ▶▶▶
gastronomia ガストロノミア 食と未来を考える
ガストロノミア 検索

産業界からのメッセージ

食を通じて社会を多角的に見つめ、課題解決の視座を養う

食は私たちの命の源です。この世に生まれて数時間後の赤ちゃんも空腹のサインとして泣き声をあげることで母乳を与えてもらい、日々成長していきます。食習慣は国、民族ごとにさまざまであり、社会的慣習や地域の伝統などを受け継ぎ、“風土”としてその土地に根付いています。

現在の日本では四季豊かな食材が、鮮度管理された流通を経て、志ある料理の匠たちの手によって多国籍で多様な味わいの料理に変化し、消費者はそれを楽しむことができます。

一方で、食事内容のアンバランスは健康に直結し生活習慣病などの疾病にも影響しています。

2015年に持続可能な開発目標（SDGs）として国連サミットで採択された国際目標では、食と結びつきの大きな項目として以下の3つがあります。〈目標1：貧困をなくそう〉、〈目標2：飢餓をゼロに〉、〈目標3：すべての人に健康と福祉を〉。世界の飢餓人口は9人に1人。2020年現在、世界を脅かしている新型コロナウィルスはその状況悪化に拍車をかけています。その一方で過体重・肥満者の増加も懸念されています。これらを一つの“現象”としてとらえたとき、問題は複雑で、一つの分野で解決することは困難です。開発途上国だけの問題ではなく、先進国を含む社会、政治、経済、食糧問題として解決していく必要があるのです。“食”を軸に社会に一本糸を通すように学ぶことができる食マネジメント学部の学びは、問題の大小にかかわらずさまざまな課題解決への布石となることを期待しています。

大野 尚子 さん

食STEP代表
管理栄養士