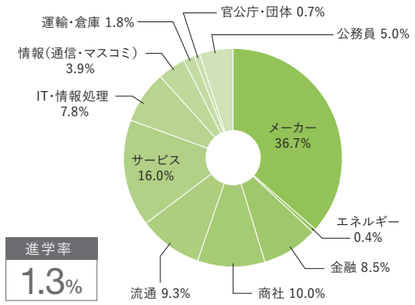
進路・就職状況

高度なマネジメント能力と実践的な行動力を身に付けて、食業界に限らず、幅広い分野で活躍しています。

［2024年度卒業生　業種別進路決定状況］



進学率 1.3%

◎円グラフの数値は小数点以下第二位を四捨五入により算出。
◎進学率＝{進学者／(就職者＋進学者)}。
　ただし、進学者には大学院だけでなくその他の進学者を含む。
◎端数処理の関係で100%にならない場合があります。

［2024年度卒業生　進路・就職先一例］

〈50音順〉

味の素（株）	（株）すかいらーくホールディングス	三菱重工業（株）
（株）ADEKA	（株）ダスキン	三菱食品（株）
アマゾンジャパン合同会社	トヨタ自動車（株）	（株）村田製作所
（株）イシダ	NTT西日本（西日本電信電話（株））	森永製菓（株）
伊藤忠ケミカルフロンティア（株）	日本電気（株）（NEC）	山崎製パン（株）
伊藤ハム米久ホールディングス（株）	（株）ニトリ	ライオン（株）
（株）NTTドコモ	ハウス食品（株）	（株）りそな銀行
王子ホールディングス（株）	（株）ブルボン	（株）ローソン
大阪ガスマーケティング（株）	（株）平和堂	ローム（株）
クラシエホールディングス（株）	（株）星野リゾート・マネジメント	国家公務員一般職（厚生労働省）
サッポロビール（株）	（株）みずほフィナンシャルグループ	国家公務員一般職（農林水産省）
（株）滋賀銀行	ミツカングループ（（株）Mizkan J plus Holdings）	国税専門官

卒業生からのメッセージ



双日食料株式会社
食料原料事業本部 食料原料第二部
奥石 陽 さん
（食マネジメント学部 2021年度卒業）

生産者に寄り添った食品業界のあり方を考えたフィールドワークの経験が今につながっている。

食品業界で、世界を舞台にダイナミックに働けるところに魅力を感じ、当社を志望しました。現在はコーヒーの輸入・販売を担当しています。お客さまが求める商品を世界中から探し出し、国内で販売する他、生産者や製造者が販売したい商品の市場開拓にも取り組んでいます。大学時代の学びで印象深いのは、「GSP I※」の活動でベトナムに行ったことです。柑橘類を栽培する農園を訪問し、生産者の暮らしぶりを垣間見て、「生産者の生活をより良くするにはどうすればいいか」を深く考えるようになりました。その経験から、卒業論文ではベトナムのコーヒー業界を題材に、生産者の目線で業界の持続可能性を高める方法を研究しました。自分が抱いた疑問や課題について、研究を通じて理解を深め、解決策を考える中で、思考力や問題解決力が鍛えられました。こうした学びが現在の仕事につながっています。これからも生産から販売までサプライチェーンに関わるすべての人が幸せになれるような仕事をしていきたいと思っています。※GSP I：ガストロノミックスタディプロジェクトI

2018年、食マネジメント学部に入学。1回生からバスケットボールサークルに所属し、2回生ではサークル長を務めた。4年間の学びを通じて、食品業界における生産者や製造者に寄り添ったサプライチェーンに関心を持ち、2022年、双日食料株式会社に入社。基礎原料本部食料原料部（現：食料原料事業本部 食料原料第二部）に配属される。

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

＼ 食マネジメント学部をもっと知ろう ／
食マネジメント学部
ホームページ
www.ritsumei.ac.jp/gast/

RITSUMEIKAN UNIVERSITY

2027

食マネジメント学部

College of Gastronomy Management | Ritsumeikan University



世界をおいしく、
おもしろく。

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「マネジメント」、「カルチャー」、「テクノロジー」の
3つの観点から多面的に捉え、総合的に学ぶことで、食への広く深い理解を促します。
学びの一例をそれぞれの観点から紹介します。

「食」への
広く深い理解

Gastronomy
Management

マネジメント
Management & Economics

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。

カルチャー
Culture & Humanities

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。

テクノロジー
Science & Technology

五感を刺激する食の効果や
体内でのはたらきを学びます。
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。

MANAGEMENT

ガストロノミーツーリズムで地域を活性化する



地域には、そこに根差した気候風土や歴史、食文化があります。例えば日本最大の湖・琵琶湖には固有の魚が数多く生息しており、それらを使った郷土料理が人々の暮らしを潤してきました。こうしたその土地ならではの食資源を生かし、体験する「ガストロノミーツーリズム」が最近、注目されています。特に人口減少の著しい地方では、「ガストロノミーツーリズム」のような観光振興策によって交流人口や関係人口を増やし、地域経済活性化に結びつけることが期待されています。「ガストロノミーツーリズム」で重要なのは、農業や漁業などの生産者やまちの飲食店、まちづくりに関わる市民団体など、多様な人が参画すること。私は観光客を受け入れる地域の体制づくりや、協働によって新しい価値を創出するプラットフォーム（場）の条件、そのマネジメントなどを研究しています。

担当する授業「ガストロノミックスタディプロジェクトII（GSP II）」では、地方都市をフィールドにして、学生たちが地域の農産物やストーリーを生かしながら、レシピを考えたり、体験プログラムを提案したり、魅力発信などに挑戦しています。現地に足を運び、経営者や生産者へのインタビューを通して、地域の食や人の魅力に気づく。そんなフィールドワークの醍醐味を実感してもらいたいと思っています。



高田 剛司 教授

CULTURE

スローフードがつくる持続的で心地よい社会とは？

「おいしい、きれい、ただしい」をモットーに、食とその周囲の仕組みをより良くしようとする運動、それが「スローフード」です。1980年代にイタリアで草の根的に始まり、今では世界中に広がっています。私はイタリアのスローフード政策をヒントに、伝統食材を守ることが私たちの日常や未来にどんな意味を持つのかを考えながら、地球経済にも貢献できる食文化のあり方、そしてこれからの時代に必要とされるスローな社会の仕組みを探求しています。経済、衛生、栄養学、流通、マーケティングなど多角的な視点から「食の持続可能性」が議論されますが、「食」にはおいしさや楽しさ、食事の場の心地よさといった「感覚」も非常に大切です。スローフードが「おいしい」を大事にするのも、そうした感覚を重視しているからです。「専門演習I〜IV」の授業では、イタリアをはじめとするさまざまな現場とリモートでつなぎ、生の声を聞いていきます。そして皆さんには、スローフード協会の会長が提唱した「夢見る勇気」という言葉を贈ります。これは制度や常識の枠に縛られず、自分の人生を発見する勇気のこと。授業を通して異なる文化や考え方を知り、柔軟でバランスの取れた思考を育んでほしいと願っています。







石田 雅芳 教授

TECHNOLOGY

丈夫な骨としなやかな筋肉を維持する食を探る

バランスの良い食事とは？ 食の情報があふれる今、きっと皆さんは正しくイメージできるはずです。それなのに生活習慣病をはじめ、栄養素の過不足によって引き起こされる病気の罹患数が一向に減らないのはなぜでしょうか？ もしかしたら私たちが正しいと思っている健康や食に関する情報は、実際とは違うかもしれません。

私は食の要素に体がどう応答するのかを、組織〜細胞〜遺伝子レベルにまで掘り下げて研究しています。なかでも特に骨と筋肉に焦点を当てています。「丈夫な骨」と「しなやかな筋肉」を維持するためには、例えばカルシウムを効果的に摂取できる食の条件や、それに応答する生体機能を明らかにする必要があります。そして、栄養が体に取り込まれる第一関門の腸は、食成分をどのように認識、処理しているのか、またそれは骨や運動器の発達とどう連携しているのかを調べています。こうした研究の成果が、骨や筋肉の発達に役立つ食品の開発や食育の提案につながります。

「食品機能評価学」の授業では、食品に含まれる機能性成分を分析します。果物の品種や部位によるポリフェノール類の含有量の違いを調べ、効果的な食べ方を考えます。「ホントにそう？」と疑問を持ち、「調べてみよう」と行動することの大切さを伝えたいと思っています。

増山 律子 教授



4年間の学びの流れ






	1回生		2回生		3回生		4回生	
	春学期	秋学期	春学期	秋学期	春学期	秋学期	春学期	秋学期
学びの流れ	基礎から発展への移行期 食に関する多様な学問分野を関連付け、高度なマネジメント能力を身に付けるための基礎を培います。 また、身に付けた基礎を発展させ、「発展期」への学びに繋げていきます。				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。	
外国語	第1外国語：英語（外国人留学生は日本語）							
	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（外国人留学生は英語も含む）							
講義科目	基盤科目Ⅰ：食と経営学／食と経済学／マーケティング論／マネジメント論 など							
	基盤科目Ⅱ：食科学探究Ⅰ／食科学探究Ⅱ／食科学のための情報処理 など							
	マネジメント科目：流通論／フードシステム論／行動経済学／経営組織論／経営戦略論 など							
	カルチャー科目：食の人文学／食科学のための調査技法／食の歴史学／食のエリアスタディ など							
	テクノロジー科目：食品生化学／栄養学／食品化学／食と先端技術／資源循環論 など							
特色ある授業	総合講義：世界の食と経済／日本の食と経済／食ビジネスの現在／グローバル化と食ビジネス／食サービスの経営（日本フードサービス協会との連携）／食とメディア							
	ガストロノミックスタディプロジェクト（GSP）：国内プログラム／海外プログラム　イタリア、ベトナム、シンガポール、ブルガリア、スペイン							
演習科目	基礎演習	入門演習Ⅰ	入門演習Ⅱ	入門演習Ⅲ	専門演習Ⅰ	専門演習Ⅱ	専門演習Ⅲ	専門演習Ⅳ
	大学での学び方を身につけるための授業。4年間通じて、仲間と共に学び合う少人数での授業の機会があります。				3回生から、ゼミ（専門演習）に所属。学修の集大成である卒業研究の作成に向けて必要な力を身につけていきます。			卒業研究
その他の取り組み例			夏期休暇を利用して短期留学		大学のキャリアセンターのサポートを受けて就職活動			
			ボランティア科目を受講		ゼミの仲間と共に、地域社会との交流やイベントの企画			

特色のある授業紹介

ガストロノミックスタディプロジェクト（GSP）

企業、地方自治体や教育機関等との連携のもと、グループ活動を通じて課題を見出し、実践する科目です。学部独自の海外プログラムも展開しており、各国・地域の食文化や食産業・ビジネスについて学びます。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。




施設紹介

食マネジメント学部生向けの施設

最新の機器を備えた大型の「調理学実習室」、アクティビティやグループ活動のためのスペース「コモンラウンジ」、人の味嗅覚についての心理学実験を行う「味嗅覚実習室」、感覚や嗜好・食品への香りの作用について理解を深める「官能評価実習室」、イタリア食文化を学ぶ活動で利用「ナポリのピッツァ窯」など、学生の学びや研究に合わせた多様な学部独自の施設・設備があります。


調理学実習室


コモンラウンジ

STUDENT'S VOICE 01

フィールドワークや食育イベント運営の経験を通じて、「食を活かした発信」の楽しさを知った。

森口 栞さん（4回生／大阪府立東高校出身）



「食」を切り口に、幅広い分野を学べるところに惹かれ、食マネジメント学部を志望しました。本学部の魅力は、企業・地域との連携など、実践を通じて学びを深める機会が豊富にあることです。中でも面白かったことは、「食」を通じて地域活性や地域発信について学ぶ授業です。「GSP II※」では、香川県丸亀市でフィールドワークを実施。食や観光に関わる地域の方々から直接お話を聞く他、商品開発にも挑戦しました。地域の文化や人の想い、ターゲットの視点、発信方法など、多様な要素を踏まえながら商品を考える中で、物事を多角的に捉える力が磨かれたと感じています。また課外では学生団体「BohNo」に所属し、主に小学生を対象とした食育イベントを企画・運営しました。活動を通じて改めて「食を活かした発信」の楽しさを実感しました。将来は「食」に限らず、社会にまだ知られていない商品やサービスの魅力を、あらゆる方法で発信することで顕在化し、人々に新たな気づきや選択肢を与えられる存在になりたいと思っています。

※GSP II：ガストロノミックスタディプロジェクトII

\ TIMETABLE / 4年間の時間割（例）

\ 課外活動 /

1回生 春学期

	MON	TUE	WED	THU	FRI
1限	フランス語基礎1	食科学入門	経営学入門	フランス語基礎1	StudySkills β1
2限	基礎演習I		経済学入門	統計学入門	総合講義I（世界の食と経済）
3限		フランス語基礎2	CALL1	StudySkills α1	
4限					
5限					

学生団体「BohNo」で、「食を通して社会問題に目を向けてもらうきっかけをつくる」ことを目指し、小学生向けの食育イベントの企画・運営に取り組みました。その他、週2回、喫茶店でアルバイトをしました。

2回生 春学期

	MON	TUE	WED	THU	FRI
1限		スポーツ方法実習I（バドミントン）			食科学のための化学
2限	English for Career Development	入門演習I	アカウンティング		スポーツ方法実習I（バレーボール）
3限	フランス語で読み解く社会と文化A	地域参加学習入門		English Workshop	総合講義II（食ビジネスの現在）
4限		現代社会とボランティア		仕事とキャリア	食科学のためのフィールドワーク論
5限					スポーツと現代社会

「地域創生プログラム」に参加し、高知県四万十町の課題解決に向けた企画提案に挑戦。また、カナダ・トロントで1ヵ月短期留学を経験。学生団体「グルっと大津」で地域発信活動にも取り組みました。

3回生 春学期

	MON	TUE	WED	THU	FRI
1限	人的資源管理論	流通論			応用栄養学
2限	食品安全管理	食の世界史			
3限	食の生産管理	マーケティングマネジメント論		専門演習I	総合講義III（地域経営）
4限	フードデザインマネジメント論				
5限					

大阪府高槻市の農家を取材し、「大阪・関西万博」ORA外食パビリオンで都市近郊の米づくりの意義や米粉の魅力発信を行いました。ゼミナール活動の一環で「帯広・十勝プロジェクト」に参加し、食を活かした観光を学びました。

4回生 卒業研究

研究テーマ「**サスティナブルな消費行動における心理的障壁の低減メカニズムーロハスフェスタの分析を通じてー**」

環境配慮に意欲があっても、さまざまな障壁で行動に移せない人がいます。その課題を解決するため、環境をテーマにしたイベント「ロハスフェスタ」に注目。「ロハスフェスタ」の分析を通して、サスティナブルな消費行動における心理的障壁がどのように低減され、人々の実際の行動が促されていくのかを明らかにしようとしています。

ゼミナールでの活動に打ち込みながら、卒業論文作成もスタート。学生団体「BohNo」の活動で出展したことのある「ロハスフェスタ」に注目し、研究に取り組んでいます。

※食マネジメント学部では、2026年度入学生より新カリキュラムとなっております。こちらに記載の科目名やプログラム内容は2025年度以前のカリキュラムとなりますためご注意ください。
なお、新カリキュラムについては、学部ホームページや本紙「4年間の学び」をご確認ください。

特色のある授業紹介

専門演習

3・4回生配当の演習科目です。幅広い研究・多種多様なテーマで展開する数多くのクラスの中から、自身の問題意識や興味・関心に基づき、クラス選択を行います。1・2回生時に学んだ知識を担当教員の指導のもとで深めながら、4年間の学びの集大成となる「卒業研究」の制作を行います。





STUDENT'S VOICE 02

官能評価や調理実習で学んだ「人の感情を動かす」食の魅力。

西澤 桃さん（4回生／京都府・立命館宇治高校出身）



多岐にわたる食マネジメント学部の授業の中でも特に興味を持ったのが、「官能評価学」です。授業では、味だけでなく、見た目・食感・温度・空間演出など、さまざまな要素が「おいしさ」の感じ方に影響を与えることを学びました。また「おいしさの調理学」では、材料や調理方法の違いによって、どのように味わいが変化するかを検証。科学的な視点から「おいしさ」を考える面白さを実感しました。こうした学びを通して、「食」を単なる栄養や商品ではなく、「人の感情を動かす体験」として捉える視点が身につきました。また米国のウォルト・ディズニー・カンパニーで、半年間のインターンシップに参加したことも、貴重な経験でした。テーマパークで接客に挑戦し、多様な価値観を受け入れながら柔軟に対応する力が鍛えられました。4年間で学んだことを糧に、将来は食やサービス、ホスピタリティを通して、人に安心感や幸せな時間を届ける仕事に携わり、多くの人を笑顔にしたいと思っています。

\ TIMETABLE / 4年間の時間割（例）

\ 課外活動 /

1回生 秋学期

	MON	TUE	WED	THU	FRI
1限	食科学概論	中国語展開1	CALL 2	Study Skills α 2	
2限	基礎演習II	マーケティング論	食科学のための資史料論	現代社会とボランティア	
3限		地域参加型入門			Study Skills β 2
4限	中国語展開1			中国語展開2	総合講義I（日本の食と経済）
5限					

週3回、大阪いばらきキャンパスに通い、フラダンスサークルの活動に打ち込みました。また教習所に通いながら、週3回、カフェでアルバイトもしました。

2回生 秋学期

	MON	TUE	WED	THU	FRI
1限		食の地理学	食の歴史学		
2限	食と心理学	入門演習II	栄養学	食と環境	
3限	食の文化人類学	観光学	おいしさの調理学		
4限	Gastronomic Sciences I	経営戦略論	おいしさの調理学		
5限					

フラダンスサークルの活動を続けながら、カフェと居酒屋のアルバイトを掛け持ち。夏休みには、「学生カフェ」のプロジェクトに参加し、メンバーと協力しながら企画・運営を行いました。

3回生 春学期

	MON	TUE	WED	THU	FRI
1限					
2限	食品安全管理	食の世界史	組織行動論	農業経済学	
3限	食の生産管理	マーケティングマネジメント論		専門演習I	総合講義III（地域経営）
4限	フードデザインマネジメント論				官能評価学
5限					官能評価学

フラダンスサークルで、全国大会に向け、週3〜5回練習に励みました。カフェと居酒屋のアルバイトも継続。また2回生から所属しているオリター団では、執行部として週1回、活動しました。

4回生 卒業研究

研究テーマ「**テーマパーク型フードにおける視覚的演出およびストーリーが、味覚評価と感情に与える影響**」

フードの盛り付けや見た目、商品の説明内容、VRやBGMなどを使ったテーマパーク空間の演出などの各種条件が、「おいしさ」や「ワクワク感」、「満足度」にどのような影響を与えるかを分析したいと考えています。味に加え、見た目やその場所ならではの限定感・ストーリー性が味覚評価や感情に与える影響に着目し、被験者への条件別の味覚評価実験を通じ、研究を進めていきます。

アメリカのウォルト・ディズニー・カンパニーでのインターンシップの経験や、これまでの学びの集大成として、卒業論文の作成に取り組んでいます。

特色のある授業紹介

総合講義

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。食の持つ可能性に視野を広げ、学部での学びが、社会にどのようにつながるかを理解し、自身の将来を考えるキャリア形成に繋がる授業を複数クラス開講しています。

これまでの講師の所属（一例）

- 株式会社松屋フーズホールディングス
- オイシックス・ラ・大地株式会社
- 長崎県庁
- イケア・ジャパン株式会社
- 株式会社セブン&アイ・フードシステムズ
- 国立民族学博物館

