

立命館大学大学院

食マネジメント研究科

Ritsumeikan University Graduate School of Gastronomy Management



食 研 究 の イ ノ ベ ー シ ョ ン



未 来 を 拓 く





食を マネジメント 中心に 複合的に研究する

日本で初めての大学院

食関連産業や行政からの長年の社会的要請に応え、
食を広い視野で深く研究し、科学的・客観的に捉え、
考える力と実践力を身に付け、
自らの研究で日本や世界の食を変革でき、
食の未来を拓く高度マネジメント人材を育成します。

「食マネジメント研究」で育む 高度職業人と研究者が世界を変える

21世紀後半への道筋が論じられ始めた2020年代に入り、世界は大きな転機を迎えてます。食は、誰にあってもどこに住んでいても、どんな状況になろうとも、なくてはならない営みであるが故に、食に関わる研究・高等教育は、従来の自然科学的視座に加えて社会科学・人文学的視座を併せ持った複合領域へとダイナミックに展開することで、食という営みを総合的に理解しマネジメントする人材育成という世界のニーズに応えなければなりません。

食に関わる経済活動や人間の行動にまつわる諸課題の認識と実践的な解決には、一連の技術的・経済的な仕組み、事業組織運営、それらと深く関連する人々の消費行動、さらには文化や健康、地域コミュニティなどへの深い洞察力が必要です。

例えば、地域の人々の生活に寄り添った新たな食のサービスやビジネスの創出を論じるためには、産業組織論や食サービスマネジメント論、人々の食生活行動を分析するための行動経済学などの経済学・経営学を駆使できることが求められます。さらには、経済学・経営学領域の理論に、食品機能評価を含めた認知科学、健康マネジメント論や食の社会学、比較文化論などの知見を取り込み、地域コミュニティや文化などへの幅広い視野を併せ持つことが事業化に向けた前提条件になります。

このような、食に関わる経済学・経営学分野に、食の歴史学、食文化論、認知科学、健康マネジメント論などのさまざまな知見を学際的に組み合わせながら、個別課題に則して解決策を講じられる問題解決型の研究を私たちは「食マネジメント研究」と呼んでいます。「食マネジメント研究」を通して、食の諸課題に取り組み、食についての複数の学術分野の知見を共有し、食をめぐる経済社会の仕組みや人々の消費行動を理解し、食の経済システムを持続可能なものとし、社会全体の公益に寄与する高度職業人と研究者を育成するところが食マネジメント研究科です。



天野 耕二
立命館大学大学院
食マネジメント研究科長

I. 人材育成目的

研究科全体

食マネジメント研究科は、経済学・経営学の専門的知識を用いて、食に関する経済活動を研究し、実践的なマネジメント能力を備えた高度専門職業人および研究者の育成を目的とする。

博士課程前期課程

食に関する多様な視点を、経済学・経営学を軸として社会実装に導入し、食に関する経済活動をめぐる諸課題の解決へ向けて応用することができる高度専門職業人を育成する。

博士課程後期課程

食マネジメント研究の発展に寄与する研究活動を行い、ここで培ったマネジメント能力を用いて研究成果を社会に還元するとともに、研究倫理を有しつつ学術的手法を用いることができる研究者を育成する。

II. ディプロマ・ポリシー

博士課程前期課程

人材育成目的の達成に向けて、以下のとおり、修了時点で身につけている能力（教育目標）を定める。所定の単位の修得と下記の修士論文評価基準に基づく審査の合格をもって教育目標の達成とみなし、修士（食マネジメント）を授与する。（教育目標）

- 1) 食に関する経済活動の諸課題の解決のために、経済学・経営学に基づくマネジメント能力を獲得することができる。
- 2) 経済学・経営学を軸として食に関する複数の学術分野の知識をもつことができる。
- 3) 食に関する経済活動の諸課題の解決に向けて、研究倫理を有しつつ学術的手法に基づき研究し、社会において高度に実践することができる。

博士課程後期課程

人材育成目的の達成に向けて、以下のとおり、修了時点で身につけている能力（教育目標）を定める。所定の単位の修得と博士論文評価基準に基づく審査の合格をもって教育目標の達成とみなし、博士（食マネジメント）を授与する。（教育目標）

- 1) 経済学・経営学を基盤に食に関する複数の学術分野の知識を有し、学術研究の発展に貢献することができる。
- 2) 食に関する経済活動の諸課題の解決に向けて、経済学・経営学を通して培ったマネジメント能力を活用して、その成果を社会に還元することができる。
- 3) 食に関する経済活動の諸課題解決に向けて、研究倫理を有しつつ学術的手法に基づき複合的に研究できる。

III. カリキュラムポリシー

博士課程前期課程

- 1) 食に関する経済活動の諸課題解決に向けて、マネジメントの基盤となる産業・企業・消費・政策の基礎理論を学ぶために基礎科目を置く。
- 2) 基礎科目で取得するマネジメント能力をさらに発展させ、実践的マネジメント能力を身につけるために、展開科目A群を置く。
- 3) 食の課題を深く理解し食の分野についての幅広い知見を得るために、展開科目B群を置く。
- 4) 食の諸課題解決に向けて、研究倫理と学術的手法に基づき研究し、社会において高度に実践できる研究能力と応用力を養成するために、演習科目を置く。

博士課程後期課程

- 1) 食に関する高度な専門知識を有し、経済学・経営学を基盤に食に関する複数の学術分野の知識を有し、食に関する学術研究の発展に貢献することができる能力を養成するために、講義科目を置く。
- 2) 食に関する経済活動の諸課題の解決に向けて、経済学・経営学を通して培ったマネジメント能力を活用して、その成果を社会に還元する能力を養成するために、研究実践科目を置く。
- 3) 食に関する経済活動の諸課題解決に向けて、研究倫理を有しつつ学術的手法に基づき複合的に研究できる力を養成するために、研究指導科目を置く。

IV. アドミッション・ポリシー

博士課程前期課程

人材育成目的、ディプロマポリシーおよび教育課程を踏まえ、以下を満たす者を受け入れる。
1) 食に関する学術分野についての基礎知識を有する者。

2) 経済学・経営学の専門的知識と食に関する多様な視点を有して、食に関する経済活動を研究し、食マネジメント研究を切り拓こうとする者。

3) 食関連の社会課題の解決に关心を持つとともに、その課題解決のために実践的なマネジメント能力を備えることに意欲を有する者。

博士課程後期課程

人材育成目的、ディプロマポリシーおよびカリキュラムポリシーを踏まえ、以下を満たす者を受け入れる。

1) 食に関する学術分野についての専門知識を有し、食に関する学術研究の発展に寄与する意欲を有する者。

2) 食の諸課題解決にむけて、経済学・経営学の視点を基盤としたマネジメント能力を活用し、実践的に研究成果を社会に還元することに意欲を有する者。

3) 研究倫理を有しつつ学術的手法に基づき複合的な研究をする意欲を有する者。

実社会における食に関する3つの社会的課題への挑戦



食に対する経営・イノベーション

食関連企業（食品製造業、流通小売業、外食・中食産業等）において、持続可能な課題ソリューション型のビジネスを組み立て、消費者のニーズや諸事業での課題を正確に把握し、新製品・サービスづくり、そのための組織づくり、地域デザインに関与し、新事業の創生、それに各種事業の改善に挑戦します。



食を通した多文化共生の地域社会づくり

経済や文化がグローバル化に向き合わなければならぬ現代、地域経済、自然環境、地域の食文化を分析・評価し、世界の多様な経済活動や食文化も含めて、グローバル、すなわち地球規模の視野を持ちながら、地域視点でも行動でき、地域独自の文化を生業として維持しながら、一方で多文化共生も見据えた地域社会づくりに挑戦します。



食を通した福祉・健康コーディネーション

家庭、高齢者、子ども、それに地域における食環境の改善のために、人々や地域の食習慣や意思決定の特性と健康との関係を把握する。食品事業者、流通事業者が提供する食品や家庭での食事の質の向上のために、自治体、福祉施設、病院・学校が連携できるように地域の食と健康コーディネーションに挑戦します。



履修モデル（博士課程前期課程）

詳しい情報はWebページをご覧ください。
www.ritsumei.ac.jp/gsgast/introduce/model.html



CASE 1 食に対する経営・イノベーションに関するテーマ

1st semester	2nd semester	3rd semester	4th semester
研究演習Ⅰ	研究演習Ⅱ	研究演習Ⅲ	研究演習Ⅳ
食マネジメント特論	産業組織特論	経営組織特論	商品開発特論Ⅰ
ミクロ経済学特論	ファイナンス特論	会計学特論	商品開発特論Ⅱ
マーケティング特論	経営戦略特論	食サービスマネジメント特論	食の公共政策特論
	食の社会学特論		

科目区分 基礎科目 展開科目 研究演習 その他

CASE 2 食を通した多文化共生の地域社会づくりに関するテーマ

1st semester	2nd semester	3rd semester	4th semester
研究演習Ⅰ	研究演習Ⅱ	研究演習Ⅲ	研究演習Ⅳ
食マネジメント特論	行動経済学特論	食の地理学特論	比較食文化特論
マクロ経済学特論	国際経済学特論	食の歴史学特論	フードクリエイター特論
統計学特論	食料経済学特論	アカデミックイングリッシュ	食の公共政策特論
食総合特論	経営戦略特論		

科目区分 基礎科目 展開科目 研究演習 その他

CASE 3 食を通した福祉・健康コーディネーションに関するテーマ

1st semester	2nd semester	3rd semester	4th semester
研究演習Ⅰ	研究演習Ⅱ	研究演習Ⅲ	研究演習Ⅳ
食マネジメント特論	産業組織特論	健康マネジメント特論	食マネジメント実践特論
ミクロ経済学特論	行動経済学特論	食と認知科学特論	食の社会学特論
統計学特論	食サービスマネジメント特論	食のリスクマネジメント特論	食の公共政策特論
マーケティング特論	食のリスクマネジメント特論	商品開発特論Ⅱ	

科目区分 基礎科目 展開科目 研究演習 その他

※博士課程後期課程については、食マネジメント研究科HPを参照ください。

学際的な性質を持つ本研究科には、
多様な専門領域を持つ
教員が在籍しています。



詳しい情報はWebページをご覧ください。
[www.ritsumei.ac.jp/gsgast/
feature/professor.html/](http://www.ritsumei.ac.jp/gsgast/feature/professor.html/)



天野 耕二
前期 後期

専門分野：環境システム分析
研究テーマ：食のサプライチェーン全般に係る資源消費と環境負荷の包括的評価



荒木 一視
前期 後期

専門分野：地理学、人文地理学、経済地理学
研究テーマ：日本とアジアの食料供給に関する地理学的研究



谷垣 和則
前期 後期

専門分野：国際経済学、ミクロ経済学
研究テーマ：企業能力と企業の国際進出、中間業者の役割、食消費のグローバル化と多様性、内食・中食・外食の決定、食品ロス



西村 直子
前期 後期

専門分野：実験経済学、不確実性下の意思決定理論、ミクロゲーム理論（入札・協調ゲーム、繰返し囚人のジレンマゲームなど）の理論・実験研究
研究テーマ：持続可能な食サービスシステム・生産システムの設計と管理/食のバリューチェーンを起点とした価値創造プラットフォームの開発



早川 貴
前期 後期

専門分野：商学、マーケティング論、マーケティング・コミュニケーション
研究テーマ：食関連消費・産業における市場情報非対称問題とブランド・広告の機能



阿良田 麻里子
前期 後期

専門分野：食文化研究、文化人類学、言語人類学、言語学、インドネシア地域研究
研究テーマ：グローバル化する世界における食文化の諸侧面とその変容



井澤 裕司
前期 後期

専門分野：金融論、行動ファイナンス、実験経済学
研究テーマ：行動経済学の観点からの食選択行動の理論、実証、実験分析



石田 雅芳
前期

専門分野：イタリアの食文化、スローフード哲学と食のアクティヴィズム
研究テーマ：イタリアにおける食をテーマとした地域政策の成功例について調査研究



太田 達
前期

専門分野：伝統文化に基づく経営戦略論
研究テーマ：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



増山 律子
前期 後期

専門分野：骨・ミネラル代謝学、栄養学
研究テーマ：食品成分の感知・受容機構ならびに生体内における生理代謝調節機能



松原 豊彦
前期 後期

専門分野：農業経済学、アグリビジネス、農業の第6次産業化
研究テーマ：農業経済、アグリビジネス或いはその応用課題である農業・農村の6次産業化に関する研究



南 直人
前期

専門分野：西洋史学、食文化研究
研究テーマ：近現代ヨーロッパを中心とした食の歴史学研究



大和田 和治
前期

専門分野：英語教育学、応用言語学
研究テーマ：英語教材開発、英語發音指導法、異文化遠隔教育の実践



小沢 道紀
前期 後期

専門分野：マネジメント、マーケティング、観光
研究テーマ：食のサービスや食を通じた観光価値の向上について



金井 壽宏
前期 後期

専門分野：経営学（組織行動論、モティベーション論、リーダーシップ論、キャリア論）
研究テーマ：日本の生業史研究、地域史研究、食を通じた歴史の解明
研究テーマ：経営組織における人間の行動



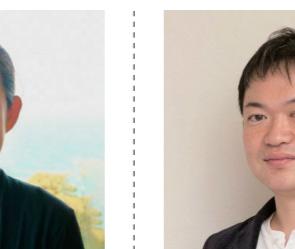
鎌谷 かおる
前期

専門分野：歴史学（日本史）
研究テーマ：日本の生業史研究、地域史研究、食を通じた歴史の解明



保井 智香子
前期

専門分野：応用健康科学、健康教育、栄養教育、健康スポーツ科学
研究テーマ：健康の維持増進、スポーツと栄養、人柄特性・精神的健康と食意識・食習慣



吉積 己貴
前期 後期

専門分野：認知科学、実験心理学
研究テーマ：五感による知覚、感性、リスクやイメージの認知、官能評価



YOTOVA, Maria Ivanova
前期

専門分野：文化人類学、経営人類学
研究テーマ：現代の情報社会における食の意味付け・価値形成



木村 裕樹
前期

専門分野：民俗学
研究テーマ：日本の職人と民具、食に関わる地域伝統文化



國枝 里美
前期

専門分野：匂い、食品、香粧品の官能評価および生理心理効果、消費者調査
研究テーマ：フレーバーの官能評価パネルの育成、消費者の匂い表現について、製品パッケージが中身品質に与える影響、飲用水の官能評価方法



酒井 純美
前期

専門分野：会計学（財務会計、監査論）
研究テーマ：食関連企業に係る会計



田中 浩子
前期 後期

専門分野：食品流通（小売業、卸売業、外食・中食産業）、マーケティング
研究テーマ：食品流通におけるマーケティング戦略、食生活を起点としたまちづくり

前期 博士課程前期課程担当
後期 博士課程後期課程担当

