

会員からの通信

宮城大学に食産業学部が開学

フードシステムに関わる教育は、農学部や家政学部などで行われてきましたが、既存の学部体制や各大学での改革の中でフードシステムの教育という視点からは必ずしも思うような体制が作れずにフラストレーションを感じておられる会員の方も多かったのではないかと思います。

そのような中で、今年の4月に宮城大学に食産業学部が開学されたことはフードシステム学の研究・教育の発展にとって意味のあるニュースだろうと思います。この学部は後述のように本学会との関わりも深く、その発足に当たっては私も含めて多くの本学会の会員が教員として採用されておりますので、この場をお借りして若干のご紹介をさせていただきたいと思います。宮城大学は県立大学であり、すでに事業構想科学部と看護学部の2学部がありますが、食産業学部はその3番目の学部として、ファームビジネス学科(学生定員40名)、フードビジネス学科(学生定員50名)、環境システム学科(学生定員30名)の、3学科、1学年120名定員の体制でスタートしました。

この学部はその名前の通り、食に関わる産業を食産業という新しい言葉で位置づけ、それを対象にした総合的な教育研究を行い、高度な実学を身につけた人材を食産業に供給するための人材教育の場として設立されました。また、食産業の多くは県内地場の企業であり、地域の食材を扱っているケースも多いこともあって、地域産業あるいは地域社会の発展のために地域貢献活動もしていくこととなっております。まさにフードシステムの教育研究の場として整備されております。

この学部の特徴はいくつかございますが、私が個人的に特に重要だと思っていることは、フードシステム学の教育に当たって、いわゆる理科系の分野と文科系の分野の融合が図られていることと、ケースメソッドなどによりながら少人数教育を行うことの2点であります。前者については、例えばフードビジネス学科では、食品の化学的な側面からアプローチする先生方と経済的な側面からアプローチする先生方とがほぼ同人数ずつ所属して学生の教育に当たる体制がとられ、「マーケティングの分かる技術者、技術の分かる marketer」を育てようとしているところなどに具体的に表れております。また、後者については、1年生の前期から教員1名に対して学生5名前後を割り当てて実施する「基礎ゼミ」が全学科必修となっている点などに具体的に表れております。

この学部の創設に当たっては、前会長である高橋正郎先生をはじめ、本学会の重鎮の先生方には設立準備の段階から、ご協力をいただき設立に至ったという経緯もあり、現在の教員構成も含めて、本学会とのかかわりは深いものがございます。

これからの本学部の教育研究活動においては、学会や全国の会員諸氏とも連携をとりながら進め、また、フードシステム教と研究のために努力してまいりたいと思います。会員の皆様方には、今後ともよろしくお願い申し上げます。

(宮城大学食産業学部 川村 保)

会員からの通信

外食における原産地表示のガイドライン

本年4月より5回にわたり議論されてきた「外食における原産地表示のガイドライン」(農林水産省(総合食料局外食産業室)がとりまとめられ、7月28日付けで都道府県、関係団体に通知された。

周知の通り、我が国のフードシステムは過去30年間に地理的、時間的、段階的な距離を拡大させてきた。輸入食品の増加、加工・調理済み食品や外食の利用拡大と日常化はその象徴的な現象といえる。このような「食」と「農」の距離拡大により、食あるいは食品に関する情報を正しく表示することが重要となった。

すでに、一般消費者向けに販売される生鮮食品については原産地等、加工食品については原材料名、内容量、賞味期限、製造者名等の表示が義務化されている。外食については、一部で使用食材に関する情報(生産者や産地名等)を開示するところがみられるが、これまで制度的な枠組みが整備されることはなかった(但し、景品表示法の不当表示があった場合には規制の対象となる)。

その背景には、外食産業を構成する企業・店舗格差、業種・業態の多様性等の構造問題だけでなく、メニューが業種、業態、季節、消費者の嗜好への対応等から大きく異なり、使用される食材がメニュー変更により大きく変わるほか、1つの食材でも産地は頻繁に変わる等の複雑さがある。さらに、外食ではメニューを一定期間にわたり固定化(定番化)しながら、その日に必要な食材を日々仕入れる営業スタイルが一般的であることから、メニューとともに食材情報を表示することは、将来(メニュー提供期間)使用する食材の未確定な情報をあらかじめ表示してしまうことになり、先出し情報と実態が乖離した場合のリスク(不当表示)からも、積極的に取り組みづらい面があった。

しかし、BSEの発生や輸入農産物からの基準を超える残留農薬の検出などの、食の安全を脅かす出来事等により、消費者の食への関心がさらに高まり、食品が安全で安心できるかを判断する基準として表示に関する情報がますます重要となり、外食についても例外ではなくなったとの判断がある。

今回の取り組みが、生鮮商品や加工食品のようなJAS法等による義務化ではなく、関係企業や店舗が自主的に原産地表示に取り組む場合の「指針」としたのは、上述のような固有の事情を考慮しながら、広範な業種・業態、大手チェーンから個人店の全てを活用できる実効性のあるものとし、表示の範囲についても、全てのメニュー・食材とせず(可能であればその限りではない)、一定の優先順位(詳細がガイドラインを参照)を示したのもそのためである。

今後は、このガイドラインを多くの外食企業・店舗が活用する努力はもちろんであるが、その普及・定着には消費者を含めたフードシステムに係わる各主体の理解と協力が重要であり、そのことにより外食の信頼がより一層高まることを期待するものである。

(宮城大学食産業学部 小田勝己)

会員からの通信

学会発表(個別報告)「食品卸売業の人材開発に関する実証研究」について

小生は、2004年度の大会「個別報告(座長・中央大学教授木立真直)」において、榮譽ある発表の機会を与えられた。発表は、全国の食品卸売業470社に「郵送質問法」で行ったアンケート調査結果を知見と含意にまとめ、パワーポイントを用いて報告した。

「食品卸売業の人材開発に関する実証研究」は、「企業編」と「従業員編」から構成されている。まず、「企業編」では食品卸売業における雇用の実態把握、即ち、①アンケート回答企業の属性、②人材採用の現状と課題、③人材処遇の現状と課題、④人材育成の現状と課題、⑤人事政策の基本的方針、⑥アンケート調査結果の要約などであった。

「従業員編」では、従業員の仕事・人材開発に対する考え方の把握を軸にして、①回答従業員の属性と選社に関する内容、②日常業務の評価に対する従業員の評価、③労働時間の現状と改善へ向けての課題、④キャリアプランに対する基本的知識、⑤アンケート調査結果の要約などであった。

提言としては、①人材開発システムの適切な運用を図る、②情報化教育を実施する、③管理職研修の重要性を知る、④食品卸売業独自の資格制度を早期に確立などを指摘した。

結論としては、従来の人事部主導の伝統的な教育制度ではなく、マーケットの変化を取り込んだ高度な卸売機能サービスに取り組める能力を持った人材の育成・開発、その対応策として、マネージャーに対する戦略性を持った人材開発への投資と、「人材開発システムづくり」の緩急が、21世紀卸の生き残り戦略であるとまとめた。

今回の個別報告の内容が、日本食糧新聞社の注目するところとなり、「卸企業対象、初の実証研究」という見出しで下記の通り、当日の全容が2回にわたり掲載された。

①「企業編」2004年8月31日付「日本食糧新聞」の「全国卸流通特集」号18～20頁。

②「従業員編」2004年10月11日付「日本食糧新聞」8～9頁。

以上の結果を大学院(主査・疋田聡副学長)へ報告のところ、東洋大学大学院の紀要への投稿が認められ、原稿提出も完了した。

お世話になった学会の木立真直教授(中央大学)、菊池宏之助教授(目白大学)をはじめ学会の先生方、東洋大学大学院の住谷教授に深く感謝いたすとともに、当学会の益々のご繁栄を祈念している。

(東洋大学大学院 今泉文男)

会員からの通信

実践的教育に向けてー学生ベンチャービジネスの旗揚げー

昨年度、私は「マーケティング戦略論」をゼミでとりあげ教科書を決め輪読会をやった。このゼミでは、学生達は毎回レジュメを作成し、それに基づいて議論するスタイルとなっている。議論の中で足りない所は、私が、たとえば「経営理念とは・・・」、「連鎖型多角化とは・・・」などと補足説明する。大学ではごく一般的なゼミナールの形だが、半年のゼミを終え振り返って考えてみると、このゼミで学んだことが学生達に本当に役に立っているのかと疑問に思う。この種の疑問は、ビジネス関連の科目を教えているときに強く感じる。ビジネスを起業し経営するには、基本的な理論も大切だが、理論以上に大事なものがあるように思えてならない。ビジネスを自ら実践しなければ学べないことがあるように思えるからである。この理論と実践の隙間を埋める実践的教育の試みが「大学発ベンチャー」の形をとり私の所属する東京農業大学で始まった。東京農大では、今年の4月6日に社員数16名からなる(株)メルカード東京農大を設立した。定款の作成、法人設立手続き等を学生が主体となり「手作り」で行った。この会社は、東京農大や卒業生が開発した農産物や加工品をインターネットを通して販売することを目的としている。サイトに載せる商品の選択、生産者との交渉、サイトへの掲載、受・発注管理などの日常業務を5人の学生取締役が中心となり行なっている。「顔の見える安心安全な商品を消費者に届ける」ことを企業理念に設定し、「農」と「食」の分野で活躍する卒業生の商品販売を側面からサポートすることも設立理由の1つである。現在の主力商品は、南米ペルーのアマゾン川流域に自生するフトモモ科の果実「カムカム」から作った「カムカムジュース」である。カムカムは世界中の植物の中でもっとも多くビタミンCを含むとされ、それは100g中、レモンの80倍もある。この商品を取り上げた背景には、東京農大の建学の精神「知耕実学」がある。農大OBの鈴木孝幸さんは、南米ペルーの国立ラ・モリーナ農科大学院に在学中にカムカムに出会い、ビタミンCがアセロラ以上という商品価値に注目し現地での栽培に乗りだしたのである。鈴木さんは、貧しさゆえに麻薬コカインの原料であるコカ栽培に手を出している農民達を指導し、コカの代わりに現金作物としてカムカムを位置づけたのである。また、カムカム栽培の一層の普及を図るために現地にNGO「カムカム協会」を設立し、貧困からの救済と麻薬撲滅に取り組んでいる。このカムカムを商品化(ジュース)するための技術を農大の先生方が開発したのである。農大OBのペルー農民への熱い思いと大学の知識が結集したカムカムジュース販売なのである。このような実践的活動を通して学生達は「生きたビジネス」の雛型を学び、「自分たちの考えを自分たちの言葉」で相手に伝える経営の基本を身をもって学んでいるのである。(株)メルカード東京農大 <http://www.ichiba-n.co.jp>

(東京農業大学国際食料情報学部 鈴木充夫)

会員からの通信

捨て場のない家庭用廃食用油に一言

家庭で使用された廃食用油の処理が問題となっている。現在、家庭系廃食用油の不法処理については、いかなる法律もなく、また行政とてもなんら施策を講じているわけではなく、一般的には新聞紙に染み込ませるとかあるいは薬剤により固形化し廃棄されていると思われる。それは、捨てる人の意志に任されているのが現状である。

しかしながら、そのうちどれだけの量が適正な処理を経て捨てられているのだろうか。長い時間をかけて、新聞紙に染み込ませるか、高いお金をかけて市販の薬剤を購入し固形化するか。そこには、おそらくきれいごとでは済まされない現実が控えていると思われる。東京湾では、オイルボールが浮かび、環境に深刻な影響を与えている。

思うに、このことについては、原因はいろいろあるが、1つにはその処理のためのシステムが存在しないことにある。端的に言うならば捨て場がないということに尽きる。台所に流せば、汚水となってそのまま下水管を伝い、海へ流れ出るのは必然のことである。

油の処理業者は、外食や工場から排出される廃油については、産業廃棄物として法律に基づきリサイクル等処理するが、家庭から出る廃油については、一般廃棄物扱いのため(免許が異なる)回収不能という。さらに、量がある程度集まらない限り採算面からも引き取りは、困難との理由もある。いずれにしても、やっかいな問題として浮上している。

近年、女性の社会進出や単身者の増加により調理食品が増加し、家庭でのてんぷら油などの使用は激減しつつあるが、依然として不適切な廃棄は多く、汚染の原因となっていることは否定できない。

この問題の解決策を模索するため、農水省の実験事業として、昨年度廃油の回収ポストを市、団地の自治会、商店街などの協力により、いくつかの場所に設置し回収を試みている。その結果、家庭と回収拠点の関係及び回収事業者と回収拠点の関係あるいは全体的な相関図から回収モデルパターンを設定し、具体的な仕組み作りのための望ましい形態が追求されている。

紙幅の関係で、結論を簡単に述べさせていただくが、この問題は、他の環境問題同様、行政のみならず事業者、消費者における三身一体型の取り組みが必要となっており、それぞれの立場に若干の負担とインセンティブを与えつつ、それぞれが最小限の満足を得るといった形の取り組みをいかに広めていくかが最大のポイントと言える。そして、事業者は廃油における一廃と産廃の共同回収とリサイクルを、行政はその許認可と枠組作りを、消費者は廃油の共同排出管理を行いつつ、各々の持ち場持ち場を分担することで循環型社会としての輪が成り立っていくのではなかろうかと思っている次第である。

(財団法人 食品産業センター 吉越 勝晴)

会員からの通信

生協の「青果物品質保証システム」の構築に向けて

無登録農薬、適用外農薬の使用や残留農薬の検出、BSEをはじめとする数多くの食品の安全性に関わる事故、そして商品のすり替えや表示違反などの偽装事件が近年多発しており、消費者の食品の安全・安心に対する要望は益々強まっている。

日本生協連の「産直事業委員会」では、2001年2月に「生協農産・産直基準2001年版」を策定・提案し、その後、産地偽装事件などを受けて、2002年6月に「原産地点検システム」、2003年2月には「農産事業改革の提案」をまとめ、2004年2月にこれらを踏まえて「青果物品質保証システムの開発提案」を行なった。2005年2月の全国産直研究交流会で提案した「生協の青果物品質保証システムの構築に向けて」は、この間の諸提案を踏まえて、作成されたものである。

「青果物品質保証システム」の構築のためには、生協と取引関係のある産地・生産者の協力を得てすすめる必要があるが、現在の生産・加工・流通・販売の実態を考えると、越えなければならない壁が数多くある。そこで、当面は、生協の産直事業を中心にした限定的な「青果物品質保証システム」の開発とすることとし、その実践と検証を積み重ねて改善を図っていくなかで、目標とする生協の取り扱う農産品全体をカバーする「青果物品質保証システム」へグレードアップすることにした。

「青果物品質保証システム」の確立に向けて策定すべき「生協の産直における諸規範」は①適正農業規範<1>生産者・農家編、②適正農業規範<2>生産者団体・JA編、③適正流通規範、④適正販売規範の4つの分野を対象とした規範で構成されている。

今回提案した「諸規範」は、生協が「産直」として取り組む青果物の生産、流通と販売の各段階において、全国で共通に取り組むべき課題として策定しており、生産から流通、販売までを通したシステムとしている。

これら「諸規範」は、「必須事項」と「推奨事項」に分かれている。

「必須事項」は、これらを実践することにより、生協の組合員はもちろん一般消費者に対して、安全で安心できる「たしかな商品」として供給することが可能となる最低限の項目で、義務的な項目である。「推奨事項」は、これらに取り組むことによって、安全・安心はより確実なものとなり、公的に定められている「特別栽培品」や「有機栽培品」の基準を満たすことが可能となるものであるが、これらの項目は義務的なものではない。

なお、こうした取り組みをより確かなものとするためには、内部監査と認証(二者認証ないし第三者認証)のしくみが必要であるが、その内容・方法については今後の検討課題である。課題は多岐にわたり、大きいのが、関係者などからの積極的な意見や要望をもとに、さらに充実したものとしていきたいと考えている。

(日本生協連 笹野武則)

(注)なお、この「青果物品質保証システム」については、『生活協同組合研究』(2005年6月号、生協総合研究所刊)で紹介されているので同誌を参照のこと。

編集後記

食育基本法がようやく今国会で成立し、7月15日より施行になりました。これで国民全体に対し食育の方向性が示されました。また、この6月には、最後の巻が刊行され4年越しで待ちわびたフードシステム学全集全8巻が完成しました。更には、本号で紹介されていますように宮城大学の食産業学部がこの4月よりスタートしています。今後ますます、フードシステム学への関心が国民に高まっていく予感がいたします。こうした動きに応じて、ニュースレターにも投稿をどしどしお寄せ下さい。(AM)

*FS*ニュース・レター 第26号 2005年7月31日刊

発行 日本フードシステム学会

〒252-8510 神奈川県藤沢市亀井野 1866

日本大学生物資源科学部食品経済学科内

TEL・FAX 0466-84-3409、3421

e-mail fsgak@brs.nihon-u-ac.jp