

Minami Kyushu University Syllabus							
シラバス年度	2021	開講キャンパス	宮崎キャンパス	開設学科		食品開発科学科	
科目名称 [英語名称]	地域連携論 [Regional Alliances]			実務経験 教員担当	○	アクティブ ラーニング	○
科目コード	278704	授業形態	講義	単位数	2	配当学年	2年次
教員氏名	矢野原 泰士			学位授与の方針 との関連	DP2(2)		
授業概要	<p>本授業の目的は、「地域連携」に関する施策、ビジネスモデル、食料産業クラスターなどについて理解することです【基礎的知識の習得】。</p> <p>近年、国や各都道府県の施策として、地域経済活性化への取り組みが推進されています。その例として、6次産業化、農商工連携、震災等からの復興などが挙げられます。本授業では、これらについて、事例を挙げて解説します【開発・適性利用実学の習得】。</p> <p>また、専門家の方々に、地域固有の資源を活用した商品開発や地域連携事業の取り組みについて紹介していただく機会も設けます。</p>						
関連する科目	<p>事前に「園芸療法論」、「環境保全型農業論」を受講しておくことが望ましい。履修後は、「食品流通・消費論」を履修することが望まれます。</p>						
授業の進め方と方法	<p>授業では、「日本の食文化」、「日本の農業」、「地域連携に関する施策」などについて講義します【知識・理解の獲得】。そして、小テストを実施し、受講生の理解度を確認します。</p>						
授業計画	<p>第1回 ガイダンス、事例紹介① 第2回 事例紹介②、フードシステム、日本人と食、食品ロス 第3回 食育、食生活の現状など 日本の食文化や食品ロスの問題などについて学びます。</p> <p>第4回 日本の農業①、遺伝子組み換え食品、食品の衛生管理 第5回 日本の農業②、マーケティング、食品の表示 第6回 日本の農業③、6次産業化、農商工連携 第7回 食料の輸入と自給率、JAの組織活動と地域再生 第8回 食品製造業、食品の流通① 日本の農業や農村、食品製造業、協同組合などについて学びます。</p> <p>第9回 食品の冷凍、食品の流通② 第10回 地域資源の発掘、6次産業化の推進(食品加工) 第11回 観光資源、農産物の地域ブランド化、地理的表示保護制度 第12回 観光資源を利用したまちづくり、官民連携(口蹄疫、鳥獣害) 食品の流通、地域資源の発掘・活用などについて学びます。</p> <p>第13回 食の安全① 第14回 食の安全②、6次産業化の取り組みの特徴と課題(レポート作成) 食の安全についての取り組みなどについて学びます。</p> <p>第15回 総括、より良い地域社会とは？</p>						
授業の到達目標	<p>1. 国や各都道府県が推進している地域連携・地域再生のための施策について理解する【基礎的知識の習得】。 2. 地域資源の発掘とその活用(付加価値の向上、事業の推進)ならびに関連機関との連携方法等について理解する【専門力の育成】。</p>						
授業時間外の学修	<p>授業計画内容に関する情報を収集して予習をしてください。また、講義内容をノートに記録し、1回の講義あたり1時間程度の復習をしてください。</p>						
課題に対する フィードバック	最終試験は、試験終了後に解説をします。	評価方法	以下の項目に基づいて評価します。 1)学習意欲(授業中)(10点) 2)レポート(10点) 3)定期試験(80点)				
テキスト	薬師寺哲郎・中川隆 編著「フードビジネス入門」建帛社(2019)						
参考書	<p>・「ファクトブック2018」JA全中(2018)・西田安慶・片上洋 編「地域産業の振興と経済発展」三学出版(2014)・斎藤修 監修「フードチェーンと地域再生」農林統計出版(2014)・斎藤修 編「食料産業クラスターと地域ブランド」社団法人農山漁村文化協会(2007) (公社)日本フードスペシャリスト協会 編「三訂 食品の消費と流通」建帛社(2017)</p>						
備考							