

Minami Kyushu University Syllabus									
シラバス年度	2022年度	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	フードビジネス論					授業形態		講義	
科目コード	278703	単位数	2単位	配当学年	3年	実務経験教員		○	アクティブ ラーニング
担当教員名	吉元 誠								
授業概要	<p>フードビジネスは、生活するうえで欠かすことのできない食べ物を取り扱う巨大産業である。消費者ニーズに沿った食を提供するには、食素材の生産から加工、販売に至る幅広い知識を有する必要がある。世界の食事情、食の安全性、食の高付加価値化（機能性）、さらに食生活と健康の問題、加工食品の製造に関する留意点について幅広く講義する。日本国内だけでなく、海外での需要に応えるべく、優位性をもった食素材の開発についてヒントを示す。</p> <p>地域食材を活用した加工食品の開発に興味のある方だけでなく、食と農業、健康、食べることに興味のある方でも歓迎する。今後日本人が健康寿命を延ばしていくにはどのような食生活をすれば良いのかを含めて講義を行う。世界の食についても紹介する。</p>								
関連する科目	フードビジネス論履修前に食品加工学を受講し、履修後は食品品質管理論または食品企業論を履修することが望ましい。								
授業の進め方 と方法	「食に関心をもつ」という観点から、各講義の4回程度が終わった時点で、「食、環境、健康・長寿、進化」の関連について最新のトピックスを紹介後、グループでレポートやプレゼン等で報告する（3回）。受講者が食に関心を持ち、正しい食生活を実践し健康を享受しなければ、各食材の有する特性（栄養成分や機能性成分だけでなく、製品開発も含めて）を実需者にアピールできない。								
授業計画 【第1回】	第1回 フードビジネスの概要 講義（14回分）の内容（トピックス）の紹介、進め方、評価の方法、アクティブラーニングについて説明する。								
授業計画 【第2回】	第2回 食と環境 食を取り巻く環境、地球温暖化とそれと関連する作物収量、水問題、これらを考慮した際の食生活のあり方について講義する。								
授業計画 【第3回】	第3回 農業と自給率 我が国の食料自給率の現状を紹介し、今後我々の食生活のあり方について考える。また、自給率を向上させる方法についても講義する。								
授業計画 【第4回】	第4回 食品ロスの問題 我が国を含めた食品ロスの問題を取り上げる。食品ロスおよびこの問題を解決する方法についても具体的に講義する。								
授業計画 【第5回】	第5回 食生活と健康 我々の体は毎日摂取する食材の栄養成分から形成されている。よって、適切な食物を摂取すれば、健全な心身が形成されるし、当然不適切な食材を摂取すれば、生活習慣病など患うことになる。								
授業計画 【第6回】	第6回 食の安全性 健康に良い食材とは何か、一方悪い食材とは何かを具体的に示し、摂取する食材の大切さを講義する。								
授業計画 【第7回】	第7回 食品の高付加価値化 食材の高付加価値化を目指す際に留意すべき点（加工のし過ぎの問題）、高付加価値食品の開発に求められている健康機能（生活習慣病の予防、老化防止、アルツハイマー予防など）について講義する。								
授業計画 【第8回】	第8回 加工食品の開発1 サツマイモおよび副産物 農産物を加工したら必ず副産物が排出される。これらの副産物の特性を把握することにより、有効利用できる。有効利用を進める際のポイントをサツマイモとサトウキビの加工・利用例について講義する。								
授業計画 【第9回】	第9回 加工食品の開発2 サトウキビおよび副産物 サトウキビの甘味資源としての利用だけでなく、その副産物（バガスや表皮）の利用法について講義する。								
授業計画 【第10回】	第10回 加工食品の開発3 水産物および副産物 我が国は四方を海に囲まれており、魚介類および海藻類は重要なタンパク質源またはミネラルや食物繊維源でもある。特に、魚類はフィレの部分だけが利用され、頭部などは廃棄されてきた。今後の世界的な海産物資源を保護するためには、これまで廃棄されていた副産物の有効利用は必須と考える。海産物の有効利用について講義する。								
授業計画 【第11回】	第11回 新たな臓器、腸内細菌叢の役割 近年の腸内細菌の研究の進歩は、この腸内細菌こそがヒトの心身の状態をコントロールしている可能性を指摘している。腸内細菌が肥満、糖尿病、アレルギーなどの生活習慣病の予防や免疫増強に関与していること、さらに心の問題にも関与していることを講義する。								

授業計画 【第12回】	第12回 和食と洋食 和食および地中海食は健康に良い食材として世界中から注目されている。和食と洋食（世界中の食材）を比較することにより、和食の良い点また悪い点を紹介し、今後我々の食生活をどのように改善していけば良いのかそのヒントを示す。
授業計画 【第13回】	第13回 消費者ニーズの多様化 商品を開発しても、消費者に購入してもらわないと、会社としては成り立たない。現在、消費者の食に対するニーズは多様化し、商品開発では、これらのニーズに沿うことが要求される。商品開発で考慮しなければならない事項について講義する。
授業計画 【第14回】	第14回 外食産業の現状 現在は主婦も外で働くことが多くなり、自宅で食事を作ることも少なくなってきた。結果として、外食・中食も多くなり、外食産業の規模も大きくなっている。外食産業もどのような年齢層をターゲットにするかにより、その事業形態も異なってくる。外食産業の実情と今後について講義する。
授業計画 【第15回】	第15回 食品業界のコンプライアンス 食品業界におけるコンプライアンス違反は、一定期間の企業の休業だけでなく、信用消失により、企業自体が消滅することもある。コンプライアンス違反への対処法および防止法について講義する。
授業の到達目標	世界の食糧事情および食材・食生活に関する知識を得て、将来の食生活の在り方、これを基にした食素材の生産、加工、健康機能、さらにこれらの優位性を活かした製品開発に関して理解を深める。
学位授与の方針 (DP)との関連	1. 知識・理解を応用し活用する能力-(1)
授業時間外の学修 【予習】	スライド資料を配布するので前もって目を通し、不明な言葉等は調べておく。また、講義内容を事前に把握しておくこと、講義も理解しやすい。
授業時間外の学修 【復習】	参考書に目を通しておくと、講義の理解が深まる。我々の体は、飲食物からできている。質の悪い食べ物を摂取すれば、人のレベルも低下する。体に良い食素材（贅沢な食べ物ではありません）を摂取するように、自分達の日々の食生活に思いをはせることも学修である。
課題に対する フィードバック	レポートについては評価後、そのつど解説をします。最終試験についても、回答の模範例を示し解説をします。
評価方法・基準	レポート20点および期末試験80点で評価する
テキスト	パワーポイントをもちいて説明する（パワーポイントの資料は講義の前に配布）。特別にテキストは使わない。
参考書	LIFESPAN老いなき世界、デビッド・A・シンクレア、東洋経済、2020。 遺伝子は、変えられる、シャロン・モアレム、ダイヤモンド社、2017。 健康寿命を延ばすサイエンス、日経サイエンス編集部、日経サイエンス社、2016。
備考	