

Minami Kyushu University Syllabus

シラバス年度	2026年度	開講キャンパス			開設学科		環境園芸学科／子ども教育学科／管理栄養学科／食品開発科学科		
科目名称	食・緑・人 C						授業形態	講義	
科目コード	170030	単位数	2単位	配当学年	1	実務経験教員	○	アクティブ ラーニング	○
担当教員名	日高 英二、山崎 楓、早川 純子、生地 暢、姜 暎求、永田 さやか、岡崎 善三、中野 光謙、長田 隆、矢野原 泰士、原口 直樹、岡島 直方、杉田 亘、平岡 直樹								
授業概要	本学の教育研究の理念、教育目標に沿って、持続可能な社会づくりの担い手を育むために、学部・学科の学問分野を超えた特定のテーマを横断的に学ぶことを目的とした科目です。南九州大学の学生として身につけておくべき、入門的かつ普遍的な「食・人・緑」に関わる課題を認識し、高学年年度の専門教育に対する俯瞰した視点を獲得する。 講義テーマ：「食と農の未来」 SDGs：2, 8, 17 日本の食料自給率は低迷し、食を支える農業そして農村は崩壊の危機に瀕しています。日本社会が大きな変化に直面している今、これからの「食」「農」はどうあるべきか、その未来について考えます。 本講義においては、本学の教育研究の理念である「食・人・緑」の食（食品）と緑（農業）の観点から、私たちが生きる上で不可欠な「食」と「農」の現状や課題を理解し、その多様な機能や連携に着目した新たなビジネスや農山漁村の潜在力とその活用についての事例を学びます。								
関連する科目	食・緑・人A、食・緑・人B								
授業の進め方 と方法	・1回目：対面で受講する。 ・2回目～13回目：moodleにてオンデマンドで受講する。 受講の流れ：オンデマンド教材（約60分）→小テスト→まとめ動画（約15分） ・14回目：対面で受講する。グループワークの説明を行う。 ・15回目：オンラインで受講する。グループワークの結果についてグループごとに発表する。その内容に沿って個別にレポートを作成し、提出する（発表資料とは別）。								
授業計画 【第1回】	オリエンテーション 対面 本講義の概要、受講の流れ、グループワークについて説明する。（食・緑・人Bと合同で行う）								
授業計画 【第2回】	世界、日本の食糧事情（食品開発科学科・永田）オンデマンド 食糧問題や食糧自給率、食品廃棄物といった食糧事情について世界と日本を比較しながら学習します。								
授業計画 【第3回】	日本農業生産基盤及び国際比較（環境園芸学科・姜）オンデマンド 農産物生産に関する理論（生産関数：生産要素の投入と農産物の産出関係を示すもの）を使って、農業発展について勉強する。また、生産関数に基づいて日本の農業生産基盤とアジアモンスーン国の農業生産基盤を比較する。								
授業計画 【第4回】	協同農業普及事業（環境園芸学科・姜）オンデマンド 農業のみならず、あらゆる産業の発展にとって技術進歩とその現場適用は重要である。研究機関で開発された新技術を農業者に伝える（教える）事業を農業普及事業という（日本：協同農業普及事業）。農業普及事業は農業政策を反映していて、農業政策は経済発展段階によって異なる。 まず、日本の経済発展段階、その過程で生じた農工間格差と是正について学んだ後、協同普及事業の歴史と現状について勉強する。また、協同普及事業の他に、農業普及機能を持っている日本固有のものとして、地方農指導事業と共振会・品評会がある。これらについて勉強する。								
授業計画 【第5回】	農業生産基盤政策（環境園芸学科・姜）オンデマンド 農業生産基盤を有しているのは農業経営体である。まず、農業経営体の区分と定義、農家との違い、推移について学ぶ。次に農業労働力の定義と推移、農地の推移について学ぶ。最後にこれらの農業政策基盤に関する政策を勉強する。								
授業計画 【第6回】	食料自給率の現状と食料基本計画（環境園芸学科・姜）オンデマンド まず、食料需給率と食料需給力の定義と推移について学んだ後、政府の食料・農業・農村基本計画（基本計画）について勉強する。基本計画を需要の側面と供給の側面に分けて「供給計画はどうなっているか」を品目別に考察する。 （本編を視聴した後、参考資料1：米の生産・消費、参考資料2：野菜の生産・消費、参考資料3：果実の生産消費も視聴してください）								
授業計画 【第7回】	県内の地域資源を活用した取り組み（食品開発科学科・矢野原）オンデマンド 県内における地域資源を活用した食品分野での取り組みについて説明します。								
授業計画 【第8回】	「食」「農」ビジネス事例①（食品開発科学科・岡崎）オンデマンド 酒類メーカーの取り組みについて説明します。								
授業計画 【第9回】	「食」「農」ビジネス事例②（食品開発科学科・長田）オンデマンド 農産加工メーカー（宮崎県農協果汁（株））の取り組みについて説明します。								
授業計画 【第10回】	「食と地域医療におけるビジネス」（管理栄養学科・原口）オンデマンド ①病院および地域における企業の関わり、②地域課題の栄養学的観点からの解決方法について解説します。								

授業計画 【第11回】	農山漁村の活用①：農村地域活性化と六次産業（環境園芸学科・姜）オンデマンド 地域（農山漁村）の相対的な衰退を人口減少で確認した後、OECDの農村活性化に関する新しいパラダイムを考察する。その後、地域衰退対策に関わる政策（地域政策、農業政策）を概観する。 農村活性化の一つとして六次産業の考え方と定義・政策的支援について勉強した後、六次産業の重要な柱である直売所（三次産業）の歴史やタイプ、経済的・非経済的機能について考察する。
授業計画 【第12回】	農山漁村の活用②（環境園芸学科・中野）オンデマンド 農山漁村とそれらを取り巻く自然環境である里山里川、里川について、生態学的な観点から生物多様性の特色や価値、保全について解説します。
授業計画 【第13回】	地域課題解決に向けて（子ども教育学科・若宮）オンデマンド 過疎化、少子高齢化、つながりの希薄化が顕著である地域課題について、コミュニティソーシャルワークの視点から、現状と課題を考察します。
授業計画 【第14回】	みんなで考える「食と農の未来」（コーディネーター：環境園芸学科・姜、食品開発科学科・山崎、子ども教育学科・山之内、管理栄養学科・生地）対面 グループワーク
授業計画 【第15回】	みんなで考える「食と農の未来」（コーディネーター：環境園芸学科・姜、食品開発科学科・山崎、子ども教育学科・山之内、管理栄養学科・生地）オンライン グループ発表と個人で作成したレポートの提出
授業の到達目標	1. 日本の「食」と「農」の現状や課題について正しく理解し、説明できるようになる。 2. 「食」と「農」に関する課題の解決に向けた具体的な取り組み事例を調べ、それらを踏まえて自分の意見や考察を述べることができるようになる。 3. 他学部・他学科の学生と協同しながら、「食」と「農」に関する課題について議論し、グループでの課題解決に主体的に取り組む力を身につける。
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-(2)/2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(1)/2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(2)/3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(1)
授業時間外学習【予習】	シラバスの内容を参考にしながら、関連する最新の事例（ニュース、報告書など）を自主的に調べ、講義内容への理解を深める準備を行う。（1時間）
授業時間外学習【復習】	講義内容を理解・定着させるために、具体的な事例をさらに調査する。また、関連する課題とその解決策となる事例についても幅広く調べ、学びを深める。（1時間）
課題に対する フィードバック	オンデマンドの各回に小テストを行う。
評価方法・基準	最終レポート（ルーブリックにて評価）100点 ※オンデマンド授業（2回目～13回目）をすべて視聴してコースを修了しておくことが単位認定の必須要件である。
テキスト	必要に応じて資料を配布する。
参考書	https://nippon-food-shift.maff.go.jp/ 「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」
備考	選択必修