

フードサービスマネジメント論

科目ナンバリング MAN-110

選択 2単位

若杉 和正

1. 授業の概要(ねらい)

「食」は地域の自然・風土・文化と密接な関係を持ち、また多様な食文化を形成しています。「和食」に代表されるように、観光資源としての重要性も増しています。また、私たちが海外を旅する時には、その国々の「食」や「外食」に接しており、「食と観光」は切り離して考えることは出来ないものとなっています。日本の外食産業は、1970年代に産業化の時代を迎え、チェーンオペレーションの発展とともに企業化して来ました。現代は、さらに消費者のニーズの多様化・高度化やITの進化とともに、外食産業は新たな時代を迎えています。

この授業では、外食産業の歴史を振り返ったうえで、外食産業におけるチェーンシステムを理解し、さらには日本の外食企業の海外展開等について学び、外食産業の全体像について理解を深めて行きます。(秋期の外食産業論Ⅱでは、さらに店舗マネジメントの実務や外食企業の経営実務、経営課題等が中心のテーマとなります)

2. 授業の到達目標

- ①私たちの生活において外食産業が果たす役割について、自分なりの意見を持って他者に説明出来る。
- ②外食産業の歴史や外食企業が今日抱える経営課題について、自分の言葉で他者に説明出来る。
- ③日本の外食企業の海外展開の特徴について、自分の言葉で他者に説明出来る。

3. 成績評価の方法および基準

講義形式ではありますが、出来るだけ授業のなかで意見発表の機会を設けます。

成績評価は、授業での意見発表(25%)、小テスト・論述式(25%)、期末テスト・論述式(50%)の総合評価を行います。

4. 教科書・参考文献

教科書

教科書は定めません

参考文献

千葉哲幸 外食入門 日本食糧新聞社

今終二 ファミリーレストラン「外食」の近現代史 光文社新書

5. 準備学習の内容

外食産業や外食企業の動向に関するニュースは数多く配信されています。常に、興味・関心を持ってアンテナを張って下さい。授業のなかで、皆さんに問いかけ、自分の意見を述べてもらう機会を作ります。授業のなかでも説明しますが、今回のテーマについて自分なりに考え、情報を集めて授業に臨んで下さい。

6. その他履修上の注意事項

授業における講義内容は、授業終了後にプリントとして配布します。必ず復習するとともに、関連する情報を自ら集め、理解を進めて下さい。今回のテーマについて、自分なりに情報を集めて下さい。外食産業は私たちの身近な産業であり、毎日の生活のなかにも情報はあります。常に興味・関心を持ち、自分なりに問題意識を持つ事で学修効果は向上します。

7. 授業内容

- 【第1回】 オリエンテーション
自己紹介、授業の目的、授業の進め方を説明します。そのうえで、外食産業を取り巻く大きな変化の視点を確認し、次回以降の授業に臨む姿勢をお話します。
- 【第2回】 外食業界の今日的課題
2019年、2020年は外食業界にとっても話題の多い年となっており、業界における話題にふれて、現代の外食業を俯瞰します。
- 【第3回】 外食産業を取り巻く世の中の変化
少子高齢化、単身世帯の増加、訪日外国人の急増などの社会環境の変化と外食産業への影響や対応について勉強します。
- 【第4回】 外食産業の歴史① 江戸時代から明治・大正時代
外食のはじまりとされる江戸時代から、洋風化・都市化が進んだ明治時代・大正時代の外食について勉強します。
- 【第5回】 外食産業の歴史② 昭和から現代
戦後復活を遂げた日本経済の成長とともに、外食は徐々に産業化して来ましたが、1970年代を転機とする外食の産業化、企業化の歴史を学びます。
- 【第6回】 外食産業を取り巻く環境
外食の市場規模は1900年代の後半をピークに縮小傾向にあります、その要因を確認しながら、社会環境が産業に及ぼす影響について学んでいきます。
- 【第7回】 訪日外国人旅行者(インバウンド)の動向
年間4000万人にせまる訪日外国人旅行者の動向と、経済効果を含めた外食市場への影響や地方経済の活性化につなげる事例について学びます。これからの、観光資源としての日本の魅力についても考えて行きたいと思います。
- 【第8回】 中食・宅配業界との競合 /ここまでの授業を振り返る小テスト(論述式)
近年、外食市場の縮小傾向に対して中食市場が大きな伸びを示しています。その背景を確認しながら、消費者の消費行動の変化が外食産業に及ぼす影響について学んでいきます。
- 【第9回】 外食企業の経営上の課題
外食企業を取り巻く環境は厳しさを増しています。具体的な実例をもとに、企業経営を取り巻く環境を分析します。そのうえで、企業はどのような対応を取ろうとしているのか学びます。
- 【第10回】 外食企業の今後の戦略の方向性
外食企業の経営の現状と、売上・利益改善のための施策、さらに中期的な戦略の方向性について勉強します。
- 【第11回】 外食産業のチェーンシステム
外食の産業化に大きな役割を果たしたチェーンシステムについて学びます。アメリカを起点とするチェーンストア理論は、日本の小売業・外食業の発展に大きな役割を果たしました。現代の外食チェーンが抱える課題も含めて勉強します。

- 【第12回】 フランチャイズシステムの理解
フランチャイズシステムは、個人と企業をつなぐ仕組みとして外食産業の発展に欠かせないものとなっています。フランチャイズの仕組み、現状について学びます。
- 【第13回】 アジアの時代と日本の外食産業
成長著しいアジア市場へ日本の外食企業も進出しています。各国での食生活、食スタイルの違いに合わせた海外戦略について勉強します。
- 【第14回】 外食産業が直面する課題と今後
長期的な人口減少のなかでの、今後の外食産業の成長戦略や社会のなかで果たすべき役割について学びます。
- 【第15回】 全体のまとめ
授業全体の振り返り、確認すべき内容の再整理。あわせて成果を確認する期末テスト(論述式)を行います。