

外食産業論Ⅰ

科目ナンバリング MAN-222

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。さらに2020年、コロナ禍のなか外食産業はビジネスモデルの革新を迫られています。

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。また、学修内容の理解を深めるために、授業の期間を通じて複数回の「小テスト」を実施します。成績評価は、授業姿勢・意見発表(25%)、小テスト(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

5. 準備学修の内容

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、次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

授業における講義骨子をプリントとして配布します。必ず復習するとともに、次のテーマについて自分なりに情報を集めて授業に臨んで下さい。意見発表、共有の場を設けます。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【オンライン授業】
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】 外食業界の最新情報
近年の外食業界は業態を超えた競争の激化や、テクノロジーの進化などを背景に様々な変化を遂げています。また、昨年からコロナ禍は外食産業にビジネスモデルの革新を迫るものとなっています。こうした業界の最新情報を確認したいと思います。
- 【第3回】 食文化、「和食」文化の理解
「食文化」のとらえ方、日本の伝統的な食文化である「和食」に対する国際的な評価やその特徴を学びます。
- 【第4回】 西洋の食文化の歴史①
イタリアにおける食文化の歴史とその特徴について学びます。
- 【第5回】 西洋の食文化の歴史②
フランスにおける食文化の歴史とその特徴について学びます。
- 【第6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7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8回】 外食産業を取り巻く環境
外食の市場規模は1990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行きます。また、中食市場の伸長や宅配マーケット拡大の背景と現状について学びます。
- 【第9回】 大手外食企業の現状【オンライン授業】
大手外食企業の公開情報をもとに、その成長のあゆみや経営哲学、経営戦略について学びます。
- 【第10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。具体的な事例をもとに、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11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12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13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14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。