【学科カリキュラムの変遷】

学科教育の特徴と特質

高橋 巖*

1. 農業経済学科時代／1943（昭和18）年～1968（昭和43）年

(1) 創立期

食品ビジネス学科のルーツである日本大学農学部農業経済学科（以下「農経」）は、1943年、現在の湘南キャンパスがある神奈川県藤沢市（旧「高座郡六会村」）亀井野に設立された。同地には、既に1937年設立の専門部拓殖科の農場が東京都府中市から移転されていたが、6年後に新設された農学部・農経との間でどのような役割分担が行われていたどうかは、十分明らかとはなっていない。この点は、学科史としていずれまとめられる必要があるだろう。

農経のカリキュラムは、当初から農業経済学の学問体系を具現化したものとなっていた。すなわち、「農政学」「農業経営学」「農村社会学」「農業金融論」「農業史」「市場論」「農業地理学」などを中心に、「経済政策」「財政学」などの経済学系列の科目と、「農場実習」「農業汎論」「作物学」「園芸学」「畜産学」「土壌学」「肥料学」「畜産製造学」「農産製造学」「植物栄養学」など農学のプロパー科目が組み合わせられ、更に戦時下の食料増産や「満州国」等における殖民政策と戦時要請に応える「殖民史」「皇道学及皇道史」「教練」などの科目が配置されていた。とはいえ当時は戦時下であり、満足いく教育研究環境は望むべくもなく、1期生・2期生は農学部で徴兵猶予を期待した学生数名に教員数名という状況であったことが、当時の記録に記されている¹⁾。

そのような状況ではあったが、今日の食品ビジネス学科に至る80年間続く「伝統」が、この時既に創られていたことは強調しなくてはならない。それは、①「卒業論文」、②「演習（ゼミナール）」、③「農業経済学実習（その後「農村調査」「経済調査実習」、今日の「フィールドリサーチ）」が、1943年の創立当時、既に基本的な専門科目として設置され、今日に至る80年間、途切れることなく続いている点である。

*本学科教授（たかはし・いわお）

当時の資料から、これらの科目が必修かどうかまでは判別できないが、戦後間もない卒業生から、「農経は伝統的に卒論と調査、ゼミは基本的に必修であった」との証言を得ている。対称的に、殖民政策との関連でGHQから戦後解散を命じられ、その後農経「拓植コース」から学科として復活した同じ文系同僚学科「拓植学科」においては、長年、卒論・ゼミが選択科目であったことと比較すると、特筆すべきであろう。このことについては後でも述べるが、両学科の教育面での差異を示すポイントといえる。

(1943年カリキュラム／39科目41単位)

(2) 戦後直後期

1945～1949年の旧制大学から新制大学への移行期のカリキュラムをみると、創立時の科目から戦時下特有の科目が廃止されたほか、後に長期間設置された「民法」「商法」などの法律系科目と、戦後設立された農協に対応した「農業協同組合論」などが配置されている。なおこの時期は「林学」も農経で学ぶ領域であり、創立時にあった「林学」は、一旦廃止となったあと、1949年に「林政学」として復活している。

農経特有の「農村調査」に力点を置いた教育研究は、この時期以降、特に盛んになったようである。農経3期生の証言によれば、その様子は以下のとおりである。

「随分と農村を歩いた……昼間は農作業、夜に訪問調査のパターンもあった。……実際に農村や農家の懐に飛び込んで数多くの事例を体得したせいも、日本農業の資本主義化の実態について自分たちだけが把握しているかの如き充実感に浸ったものだ。……私慾を抜きにした実態調査は、日大農経の科学的な姿としての真価が高く評価されるべきものであったと思う」²⁾。

すなわち本学科は、学科創立当初から、今日に至る「調査なくして発言権なし（毛沢東の言葉で、高坂鉄雄元本学科教授の講義での口癖）」を体現する教育研究の姿勢が示されているといえよう。

なお1952年、日本大学農学部は、東京獣医畜産大学（東京都世田谷区下馬、後の東京校舎）と合併、「日本大学農獣医学部」となり、さらに1955年から、農経を含む各学科の研究室と授業校舎は東京校舎に移転している。

(1945年カリキュラム／31科目34単位)

(1949年カリキュラム／37科目122単位)

(3) 高度経済成長期

1961年カリキュラム改正は、農協や農業共済団体への就職が増加したことに対応する

「農協コース」がつくられ、「農協監査論」「農協経営分析論」「農業協同組合簿記」「農業協同組合史」「農業共済保険論」など卒業後に対応した専門科目が設置された。また、この時期から教員・学生数とも増加したことを受け、「演習」が「経済学」「農協論」「農業経営学」「産業社会学」など分野別に開講されるようになるなど、大規模なカリキュラム改正となっている。この当時から、施設等も徐々に充実し、統計資料・蔵書の整備も進み、現在も活用されている「統計資料室」の設置につながっていく。

この時期は「もはや戦後ではない」とされる高度経済成長期に入り、在籍学生の急増にあわせ、若手教員の採用などにより教員数も増加した。農経では学生が「開放経済体制下の日本農業の動向」などをテーマに学部祭で研究発表したり、他大学学生を招待しての「農政シンポジウム」などが開催されるなど、学生の活発な活動も示されるようになった。

時代は、60年安保の只中でもあり、当時の農経は、学部内でも比較的自治意識が高く先進的であったことが、学生の証言からも伺える³⁾。また、教員と学生の距離が近く、研究室で自由に談論風発する日常は、文系他学部出身の安村碩之元教授による「信じられないことであり、何と自由な学科かと思った」とする証言も残されている。こうした傾向は、その後も重要な局面で若手教員を含め学科内で自由に議論し、組織の方向を決めていくという「本学科の組織風土」の形成につながっていったようである。

(1961年カリキュラム／45科目140単位)

2. 食品経済学科時代／1968（昭和43）年～2010（平成22）年

(1) 学科名変更当初

農経は、1967年12月（実質的な移行は1968年度から）に「食品経済学科（以下「食経」）と学科名を変更し改組するとともに、カリキュラムを大幅に改正した。

日本初の「食品経済学科」がここに誕生したのであるが、当時の文部省に提出した文書によると「食品は国民生活の必需品であるが、加工食品の増加により農業生産と流通、ひいては工業をより密接に関連づけるもので……農業をたんにその生産の面ばかりではなく、いわゆる関連産業（アグリビジネス）的に把握し、国民経済的観点からさらに広く一環的、総合的に教育研究する動きが固まってきている……農業経済学科の卒業生も食品関連作業に就職するものが年々著しく増えている……（このため）食品経済学、食品流通論、食糧政策、食品関係法、経営学、食品経済調査などを主軸とするもので、学科名も食品経済学科の方がより至当と考えられる」などと述べており⁴⁾、まさに、今日の「フードシステム学」の源流として、時代の先取りをしたものといえよう。

これに伴い、「農産物市場論」「農業統計学」「農村調査」はそれぞれ「食品市場論総論」「経済統計学」「食品経済調査（後の「経済調査実習」）に科目名が変更されるとともに、「土壌及肥料学」「栽培原論」「農場実習」などの農業系科目は廃止され、代わりに「食品経済学概論」「食品関係法」「食料貿易論」「食料政策」「食料経済史」「商品管理論」「品質管理論」など、食品経済学としての科目が配置された。また、演習科目も「農業経営学演習」が「経営学演習」などに変更されるとともに、「農協コース」とその科目も同時期に廃止されている。

しかし、まさに新学科スタートの1968年、日本大学全体で用途不明金を端緒に拡大した日大闘争により、学内がバリケード封鎖されるなど1968～1969年の約2年間にわたり学内が大混乱となったことや、「日大は農業を見捨てるのか」といった「各方面特に農業関係に就業している校友の一部から相当の批難が集中」⁵⁾するなど校友の学科名変更に対する抗議もあり、食経のスタートは波乱含みであったようである。

このため食経は、1971年に再度カリキュラムを変更し、1968年以前の「農業経済学科」の科目を引き継ぐ「農業経済学コース」を設置、1974年からは「土壌・肥料学」「栽培原論」「農場実習」などの科目を復活させ、1985年までの14年間にわたり、「食経」「農経」2コース制による折衷的なカリキュラムによって教育が行われることになった。なお、それぞれのコース制の選択必修科目は、別表（□■印）のとおりである。さらに、1971年カリキュラム改正では、「経済調査実習」とセットになる「食品経済調査論（後の「調査論」）が配置された。調査の前段学習を担う重要科目とされ、今日なお必修科目として継続されている。ある時期には、1年次の「調査論」を単位取得しないと2年次の調査に参加できないという運用もあり、学生は単位取得に必死であったとされる。また、この時期からコンピュータによる分析が重要となってきたこともあり、「情報処理論」「情報処理実習」が配置された。なお、1974年カリキュラムに限り、測量学まで含めた農業工学系科目が配置されている（この背景の詳細は不明である）。

こうした全国に例を見ない食経のユニークなカリキュラムは、各方面から注目を集めるとともに、折からの大学進学率の増加もあって受験生が急増、その後の食経は「獣医学科に次ぐ人気学科」として成長していった。当時の在学学生数をみると、「1974年度の在学学生数を見ると1年次324名、2年次303名、3年次260名、4年次262名」⁶⁾という状況で、学年で何と300名を超えるという、農経時代、また現在からも想像できない規模となっている。しかし、当時の教員数にしても東京校舎の構造にしても、このような学生数に対応できるものとはなっておらず、食経に限らず学部全体で、大教室にも収用しきれない学生が溢れるといった光景が日常的なものとなった。学科ではゼミ・卒論が重視されていたとはいえ、残念ながら当時は、日大闘争の原因の一つとなった「マスプロ教育」が支配的な

時代であったともいえよう。

なお、1970～1971年にかけて、以降の1年次学生は各学科とも藤沢校舎で授業となった（2年次から東京校舎）。

（1968年カリキュラム／43科目130単位）

（1971年カリキュラム／49科目146単位）

（1974年カリキュラム／59科目162単位）

（1975年カリキュラム／59科目152単位）

（2）2コース制カリキュラムの実態と環境変化

実は、筆者は1980年食経に入学しこの2コース制教育を受けた世代である。筆者の場合は、元々入学前から農業経済学を志望していたので、選択必修科目は躊躇なく「農経コース」を選び、研究室も「農業経済学研究室（農経ゼミ）」（鈴木福松教授・下渡敏治助手（以上当時）が担当）に所属したが、既に学科のメインストリームは「食経コース」になって久しく、「作物学」「園芸学」「畜産学」などを選択必修として受講する筆者のような学生は少数派で、ほとんどの学科学生は「食経コース」を選択したと記憶する。筆者は「食経コース」ではないのでそれらの選択必修科目をあまり選択しなかったが、高坂鉄雄助教授（当時）から「君はこだわりが強いね」と言われたことを、今改めて思いだしている。

筆者が所属した農経ゼミは、その看板のとおり、研究室所属学生等には農家後継者が他のゼミより多かったが、卒業後直ちに就農する者はほぼ皆無で、食品関係や他産業、農協等に就職した（その中には、定年前後まで勤務した後就農した「定年帰農者」も多い）。この点でも、「食経コース」が主流・多数派になるのは必然であったといえよう。とはいえ、「農場実習」をはじめ農業にかかわる実践的な専門科目を学べたことは、非農家出身で卒業後農協に就職した筆者にとっては得がたい環境であり、当時一部から批判もあった「折衷的カリキュラム」の恩恵を受けられたことは幸いでもあった。実際に、他大学ではまだ「農業経済学科」が主流であったので、日大でもそうした学びと進路を希望する学生が、当時一定いたことは明記しなくてはならない。

なお学科の伝統となった「経済調査実習」については、農経ゼミをはじめ農業系研究室では、1982年頃までは農家に分宿・援農しながらのヒアリング調査が基本であった。しかし、いずれの研究室でも分宿・援農などの調査実施は困難となり、農経ゼミでも1983年から分宿・機関調査に変更となり、その後、完全に食品経済系の調査に移行した。こうしたところにも、当時の時代と環境の変化が示されている。

(3) 1985年カリキュラム大幅改正－食品経済学から「フードシステム学」へ－

上記のような環境変化もあり、1980年代半ばより「食品経済学」を学問体系として明確にし、より深化させようとの気運が学科内で高まり、多角的な議論が繰り返されるようになっていたが、やがてその議論は、学科として「カリキュラムを農業経済学から食品経済学に大きく舵を切るべき」との方向になっていった。このため1985年には、これを大きく反映したカリキュラム改正が実施された。

具体的には、①コース制を廃止するとともに、「農経コース」の選択必修科目であった農業系専門科目の多くを廃止し、食品経済学系の科目に変更したこと、②これにより「農業経済学研究室」などの研究室名も「食品資源論研究室」となるなど、学科全体の体制も大きな転換を図ることとなったこと、③また、経済学系の科目が強化され、「経済原論」が「経済原論Ⅰ・Ⅱ」に拡大されたほか、食品産業の実態を学ぶ「食品産業各論Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ」や「食文化史」「食生活論」「食品資源論」「食品汎論」などの科目が新設されたこと、などであった。すなわち、食品経済学としての教育研究環境が一層整備されることとなったのである。また、「経済法」「企業法」など法律系科目が配置された。

また1986年には、学科内教員で「日本大学食品産業研究会」が結成され、この成果として、1989（平成元）年に食品経済学科編『現代の食品産業』（農林統計協会）を刊行した。この時期から、高橋正郎教授（当時、以下同じ）を中心に食品経済学の学問体系の探求がさらに加速化し、研究会も多く開設され、研究費の獲得や研究成果も多数出版されるようになった。この一連の取組みは「フードシステム学」確立につながり、本学科を事務局とした全国学会「日本フードシステム学会」の設立（1994年「フードシステム研究会」設立、1996年日本学術会議認可、1997年名称変更。初代会長：高橋正郎本学科教授）につながったことは、食経のアカデミズム・実学両面への貢献として特筆すべきものであろう。同学会は、会員数467名（2023年現在）を擁し、活発な研究活動を展開している。

（1985年カリキュラム／53科目158単位）

(4) 1992年カリキュラム改正－企業トップによる「(食品ビジネス) 特別講義」開始－

1992年のカリキュラム改正は、こうした流れの中で行われたものであり、食品経済学としての色彩がより徹底されていく。まず、「農業経済論」が「日本農業論」となり、学科から「農業経済」の文字が消滅した。また、学科創設以来長期間配置されてきた「農場実習」が一旦廃止された（2010年改正で「食料生産実習」として復活）。学科が東京校舎に移転した後、藤沢の学部農場で約1週間の夏期合宿集中により実施されていたこの実習は、合宿生活の楽しさ（農場でのバーベキューや、当時の年季の入った農場宿舎）とともに、

卒業後の思い出として語りぐさとなったもので、実習の廃止を惜しむ卒業生は多かったが、「農」からの離脱は徹底していた。その一方、経済・商学系の科目は補強され、「経済原論Ⅲ」「地域経済論」が配置されたほか、食品経済系としては「食品資源論」が必修となり、「市場論総論」が「食品マーケティング」と科目名変更したほか、「食品産業史」「食品企業経営論」「食品衛生学」「消費者政策」などのほか、食品企業の広告問題に焦点を当てた「広告論」なども配置された。また、旧「食品製造工学」が「食品加工論」として復活した。

1992年の特記事項は、それまで年によって内容を変えて開講していた「特別講義」を、食品企業のトップを招き企業の事業展開について講義を受けるとともに、企業の施設現地を訪問し、実践的に学ぶ方式に転換したことである。そしてその第1回は、日清食品株式会社・安藤宏基社長により行われ、「産学協同の取組み」として食品業界紙に大々的に紹介されるなど注目された。以降、キッコーマン、カゴメ、カルビー、ニチレイ、ハウス食品、明治乳業、伊藤園、三菱食品、モスフードサービス、すかいらーく（以上順不同）など、食品製造・流通・外食の各分野にわたり、日本を代表する食品産業経営トップによる実践的講義が、新型コロナ禍となるまで毎年続けられ、食経の目玉科目として内外にアピールしていくこととなった。

なおこの間、1996年4月に学部名称が「生物資源科学部」に変更されている。

(1992年カリキュラム／57科目144単位)

(5) 2000年カリキュラム改正

この時期は、2002年における学部の藤沢校舎全面移転を控え、その中で今後の学科をどう構想するか議論が行われていた時期とされており、内部では食品経済学科をより実学的な姿とすべく、藤沢移転後も都内・三軒茶屋に、大学院の食経教員を中心に「食品産業ビジネススクール」(社会人教育施設)を設置する考えもあったようである⁷⁾。こうした傾向を踏まえ、長く配置された「経営学」を廃止する代わりに「食品企業経営論」を4単位とし、「人的資源管理論」などの科目も配置されたほか、「食品マーケティング」は「食品マーケティング論」となり4単位に拡大された。しかし、今期カリキュラム改正の内容は総じて小幅で、担当教員や時間割の関係もあり、科目・単位数は若干減じられた。

以上の流れを踏まえてこの時期のカリキュラムを概観しその後と比較すると、「農学色」は非常に薄まり、経済・商学系統の科目に全体が純化していたことが分かる。しかし残念なことに、この時期には学科の受験生数は減少傾向にあり、同じ日大の経済学部・商学部との違いをどうアピールするのかが課題ともなっていた。一方で、地球規模の資源・環境問題の拡がりを踏まえ、「環境経済論」などが配置されたが、この資源・環境問題を学科

の教育研究にどう位置づけるかが、次のカリキュラム改正の焦点となっていくことになる。

(2000年カリキュラム／55科目130単位)

(6) 2004年カリキュラム改正—食料資源・環境問題の科目を配置—

2002年、学科は藤沢校舎（湘南キャンパス）に全面移転となった。世田谷区という都市の只中から緑豊かな藤沢市という環境変化と同時に、厳しい受験生数減少などに見舞われる中、学科をどうアピールするかが問われていた。公式資料としては残っていないが、この時期学科は「フードシステム学科」として学科名を改名し、先のビジネススクール構想に見られるように、「ビジネス実学路線」として教育研究内容を純化させる案を検討していたとされる。しかし学部は、本学科に「農学（生物資源科学）系の中の社会科学セクター」としての位置づけを求め、両者の意見は分岐していた。

結果として、学科は当初カリキュラム原案を変更し、食料資源・環境問題も踏まえた体系に転換し、「食品産業コース」「食料資源・環境コース」の2コース制を復活させ、それぞれに選択必修科目を配置することになった（別表◎●印科目）。かといって、旧来の「食経コース」「農経コース」の焼き直しではなく、あくまで新しい食品経済学としての資源・環境問題へのアプローチとなっており、「環境経済論」を「資源と環境の経済学」に、「農業政策」を「生物資源政策」に科目名変更したほか、「スローフード論」「グリーン・ツーリズム論」など新しい問題を取り上げる科目を配置している。また、長年配置されてきた「協同組合論」は廃止されたが、「NGO・NPO論」が開講され、さらに、国際社会への対応として「海外フードシステム現地研修」と、食品企業等への就活アプローチとなる「フードシステム・インターンシップ」などの実践的実習科目も配置された。このうち「海外フードシステム現地研修」は、新型コロナ禍の間を除き現在に至る毎年度実施され、当初はタイ・韓国等に、近年では台湾を中心に訪問しており、非常に有用な経験が得られる機会となっている。

そして、これらの科目を担当するスタッフとして、2004年以降、大賀圭治教授（当時）ほか、食料資源・環境系科目を担当する教員の採用も行われた（川手督也教授、宮部和幸教授、及び筆者（いずれも当時助教授）はともに2005年採用である）。

また、学生気質の変化もある中で、従来からゼミのない1年次の対応が課題となっていたが、「食品経済基礎演習（現在は「食品ビジネス基礎演習Ⅰ・Ⅱ」）」として1年次にもゼミが配置され、全学年が教員のもとで少人数教育を受ける体制が完成した。「1年次から全員がゼミに入れる食経」は、その体制がない他学部文系学科への大きな差別化にもつながったといえる。なお学部の方針もあり、2004年改正より4単位講義科目（通年科目）

は全て2単位（半期）に変更もしくは科目分割された。これは、通年での単位取得が困難だった場合の再履修を考慮してのことである。

このように、2004年改正は、それまでの路線を一定程度転換するものであったが、学科の原則性を維持しながら学部組織内での合意形成に対応させるなど、学科組織が柔軟な組織性を有していたことの証明とも考えられる。この改正は、厳しい状況にあった受験生対策の効果が期待されたが、同時期から強化された学科独自の広報対策や高校訪問なども功を奏して、受験生減少は底を打ち、2000年度台後半には受験生は上昇傾向に転じた。

農業が3kとして嫌われ、女子学生の農場実習参加など想像できなかった「農経コース」の時代と異なり、この頃には環境問題などもあり、若者の「農」への意識はポジティブに変化していた。食品企業の調査が多くなっていた「経済調査実習」＝「フィールドリサーチ」も、この時期から「地域食品」などの調査課題も増え、研究室（ゼミ）によって農村訪問や農作業体験なども復活していた⁸⁾。つまり以前より、土にまみれ汗を流すことへの抵抗は少なくなったとも考えられ、実際、現在農場を中心に行っている「食料生産実習」の受講生は積極的であり、かつ、毎年受講生は女性の方が多くなっている。2004年カリキュラム改正は、変化しつつあった時代背景を踏まえたものであり、学科の受験生アピールにも一定の効果があったといえよう。これにより、「川上」も含めたカリキュラムの検討が、次期の学科改組に反映されていくことになる。

また、この頃からゼミにおける取組み内容がそれまでとは異なり多様化したことや、学生からゼミ入室の際の説明をもっと丁寧にしてほしいというニーズもあり、詳細なゼミ説明会などを行うようになった。現在ではこれに加えて、ゼミは2年次のうちから、フィールドリサーチは1年次のうちから、それぞれ各ゼミの説明会や研究室訪問を行っており、希望者が多く定員超過したゼミの入室基準を明示するなどの改善も図っている。

(2004年カリキュラム／68科目139単位)

3. 食品ビジネス学科時代／2010（平成22）年～現在

(1) 2010年食品ビジネス学科への改組－調理科学系資格の取得が可能になる－

食経としての2004年カリキュラム改正は、内外への学科アピールに一定の効果を見るとともに、実践的科目が増加したことから、受験生の反応や学生への教育効果も良好であった。しかし、18歳人口の減少など大学を取り巻く環境は更に厳しさを増すことが予想され、学科の優位性を更に訴求することが課題となっていた。このため、学科内部の検討会で長期間議論が続けられたが、その過程で「食経は、教員・学芸員しか取得できる資格がなく、

そこが弱点」であることや、「『食に関する資格』を学科で取得できるようにすることが、就活（出口）対策として必要であり、引いては受験生（入口）対策としても有効になる」といった議論が展開され、「カリキュラム拡大により取得できる資格」の検討が行われた。そして、食経は純然たる社会科学系（文系）学科であるが、「必要に応じ自然科学（調理科学系）のスタッフを採用して、対応できる資格を拡大すべき」という方向性が示されるようになった。しかし、食経は社会科学が基本であることを踏まえると、栄養師や調理師などの資格取得を可能にすることまでは困難であった。

そこでさらに検討を重ねた結果、「フードスペシャリスト」「フードコーディネーター」（以下「調理科学系資格」）などの資格については、食品産業への進路が多い食経において極めて有用であること、かつ、一定のスタッフを招聘し「調理学実習」などの実習科目を配置することにより、実施が可能であると見通された。そこで、カリキュラムの抜本的転換による改組とスタッフの選任を進めるとともに、学科名を「食品ビジネス学科」に改名する方向で調整が進められた。これらの資格は、通常は調理・栄養学系の大学や専門学校でないと取得できず、文系が基本の学科で取得できるようになったのは全国でもほぼ例がないことであった。こうして、2010年に現在の食品ビジネス学科（以下「食ビ」）が誕生したのである。

（2）食品ビジネス学科のカリキュラム①—調理科学系実習等施設の開設と資格取得—

学科改組の最大の特徴は、科目選択により上記の調理科学系資格が取得できるようになったことである。調理科学系資格取得のための選択科目として、「調理学」「食と素材」「食品の官能評価・鑑別論」「フードスペシャリスト論」「フードコーディネート論」「食品の企画と開発」などの講義科目と、「調理学実習」「食物学実験」「フードコーディネート実習」の実習・実験科目が配置され、これに加えて従来からの「食品マーケティング論」「食品安全論」「食品栄養学」「食品衛生管理学」「食品加工論」「食生活論」「スローフード論」を合わせ、必要な科目が整備された（別表○印科目）。

しかしこれまで学科として経験のない分野であっただけに、その準備は難航した。まず、スタッフの確保である。当初、調理科学系の専任教員は谷米温子准教授（当時助手）のみで、後は非常勤講師の配置でスタートした。その人選について資格団体からの推薦を得たものの、農学系と学位などの基準が異なるため採用がスムーズに進まない面もあった。その後様々な経緯を経て、現在、若林素子教授、清水友里専任講師の2名を加えた3名の専任教員が、調理科学系のスタッフとして日夜活躍されている。

次に、資格取得に必須の「調理学実習」についてである。当初は外部の調理施設などで

の実習実施も検討されたが、多くの学生が2単位を取得するためには、半期2コマにわたって大規模な実習をこなす必要があり、校内に調理学実習の専用施設を設けるべく学部との折衝が続けられた。しかし、学部として調理系施設は初の試みということ、また食経もプロパー科目として初の自然科学系実習科目であったので、その調整は難航した。「調理学実習」が開始したのは新学科入学生が2年次になる2011年度からであったが、この時までには専用施設設置が間に合わず、初年度は日大藤沢高校の家庭科教室を借り、夏期休暇に集中実習で実施された。7号館4階に、和洋中全ての本格的な調理実習に対応できる「調理実習室」が設けられたのは、2012年度からであった。業界誌にも取り上げられる程の本格的な調理実習室には、開設時には学部関係者を招待し、学科校友会が営むレストランから一流のシェフを招き、調理実習室で腕を振るいながらのパーティが開催された。現在、実習のほか学科の教育研究など多方面に活用されている。同時に、初の実験科目「食物学実験」も配置する必要があったが、当初は学科専用実験室がないことから、学部の共用実験室を借用して実験を開始した。その後、先端食機能センターに専用実験室を開設した後、現在は、学部の事情により博物館棟に移動して実験室を設置、学科としての実験スペースを確保している。

こうした関係者の努力と学部の協力により、必要な科目の単位取得によって「フードコーディネーター3級」は卒業時に、「フードスペシャリスト」は在学中の試験合格により卒業時に資格が付与されるようになってきているほか、オプションの試験合格により「専門フードスペシャリスト（食品開発／食品流通・サービス）」の資格取得も可能である。現在これらの資格は、全学生のうちフードコーディネーターが約7割、フードスペシャリストで約6割の学生が取得している。なお資格については、その後「食の6次産業化プロデューサー」の資格取得も可能になり、現在はそれに「社会調査士」も加わり、従来の「教員等以外の資格が取れない食経」とは様相を一変するに至っている。

(3) 食品ビジネス学科のカリキュラム②ー田植（川上）から食品加工（川中）、調理（川下）までー

第2の特徴は、廃止されて久しい「農場実習」が「食料生産実習」として復活したことに示されるように、調理科学など「川下」の教育環境整備だけでなく、「川上」のそれも同時に整備され、川上～川下までの「フードシステム」全領域について学べる環境になったことである。

学科は、学部農場があり緑豊かな藤沢校舎に移転後も、その環境を有効に活用しきれていなかった。このため、従来の農業全般を体験する農場実習に加え、田植・稲刈の水田実

習と先に移転していた食品加工実習所での実習も加え、実習科目を復活させたのである。前期はゼミ方式による基礎的な農業技術全般の学習を行い、6月には田植・9月には稲刈を実施する。コメづくりは農業の基本といえるが、東京校舎時代には夏期みの合宿実習であったため水田実習は不可能であったものである。そして、夏期休暇中に合宿により農産・畜産・農業機械・園芸にわたる総合実習を行い、これに食品加工所での食肉加工製造実習も加わる。「ブタの世話をした後の豚肉加工（ソーセージ製造）」は、命と食を考える貴重な機会となっている（2023年現在、学部事情でブタ飼育は停止中）。最終日に、「農場スタッフとバーベキューで苦労を分かち合う」というスタイルも復活した。農地が全くない東京校舎において座学で「作物学」などの講義を受けても、受講生にとってリアリティはないものであったが、現在の環境は、座学での学びをフィールドで直ちに検証できる。このような中で、学生たちは体験により農の実態と喜びを学べるようになった。

以上の大幅なカリキュラム変更に伴い、コース制度は廃止となった。その他の科目については、従来の科目の多くが維持されたが、情報処理関係については、学部の機材導入やモバイル化が進んだこと等により「プレゼンテーション演習」などとして教育内容を変更したほか、「食品広告論」など数科目は廃止された。その後学科では、プロジェクトチームによって「学科中期計画」を立案し、学科の教育研究体系を「食料資源・環境」「食品産業」「食文化・食品科学」と3分野に整理した上で、「文理融合路線」を明確にした。このように学科の立ち位置を明確にしたことは、受験生アピールにも効果的に作用し、以降一定期間にわたる受験生数確保にもつながった。

以上のように本学科は、「食で人を幸せにしたい」を訴求する「“田植から食品加工・調理まで”、食（フードシステム）の全過程を体験できトータルに学べる全国唯一の学科」に生まれ変わったのである。

なお、2011年3月11日の東日本大震災においては、統計資料室が損壊を受け、2011年度半ば過ぎの改修まで使用できなかったほか、2010～2011年度にかけて講義期間短縮や卒業式の簡略化、入学式の延期等による影響を受けた。

(2010年カリキュラム／75科目152単位)

(4) 2013年カリキュラム改正

食品ビジネス学科改組当初は、食品経済学科から続く科目と新たな調理科学系科目が並立する過渡期であったため、「75科目152単位」という過去最大の科目配置となった。しかしこれにより、学科運営に必要な以上の労力を要することになっていたことから、2013年時点でカリキュラムの整理と見直しを行うこととなった。

まず「環境保全型農業論」「食と環境」「環境の評価」など環境系の科目が廃止されたが、それを一定引き継ぐ形で「日本農業論」を「現代農業論」に科目名変更し必修化された。また、情報処理系科目も先の流れに沿って整理され、「ビジネス英語」「ビジネス英会話」も学部が英会話講座を開催したこと等から廃止となった。さらに、「ベンチャー企業論」「アジアの経済」「ペットフードビジネス論」なども、カリキュラム見直しに伴い廃止となった。

一方で、ゼミ生の自主的な勉強会やサブゼミなどを単位化することで、ゼミ活動へのモチベーションをより高める観点から、選択科目として「食品ビジネス特別演習」が配置された。これは、2011年の東日本大震災と原発事故による食・農へのインパクトに衝撃を受けた当時の学生らが、有志の勉強会などを一部のゼミで始めたことなどに対応したものであったが、各ゼミの方式に合わせ有効に活用された。また、「食品ビジネス学概論」は「食品ビジネス学入門」と科目名変更されたが、学科全教員の執筆による共通テキスト『人を幸せにする食品ビジネス学入門』（オーム社）の刊行により、現在は、このテキストを用いた学科全教員によるオムニバス講義となっている。これにより、学生は1年次の段階から各教員の研究内容に直接触れることができ、フィールドリサーチやゼミ選択の際にも役立つこととなった。

以上により、科目配置の合計は以下のように適正化されるに至った。

(2013年カリキュラム／67科目131単位)

(5) 学科改組の波及効果

学科改組によって、それまでにない様々な波及効果も表れるようになった。従来の学科は純然たる文系学科であり、ゼミは座学が基本で、ここでは特定のテキストの輪読や、各自の研究テーマをプレゼンしながらそれを卒業論文につなげていく作業が中心で、それに加えて校外での研修・実習等を付随させるスタイルがほとんどだった。

しかし改組後は、調理科学系のゼミを中心に、食品に関する実験などを恒常的に行ったり、調理実習室を拠点に、様々なメニュー開発などに取組むようになったほか、食料生産実習の延長で、ゼミによっては学内農場での野菜づくりなどを恒常的に行うなど、従来と異なった文理融合によるいわば「立体的展開」を示すようになった。

川手督也教授は、自らのゼミにおける「アクティブラーニング」の教育方法の代表的手法であるPBLの導入実践を報告している⁹⁾。川手によると、PBLとは、①問題に出会う（テーマを決める）、②どうしたら解決できるのか実践的・論理的的手法によって考える（解決策を考える）、③相互に話し合い、何を調べるのか明確にする、④自主的に学習する、⑤

新たに獲得した知識を問題に適用する、⑥学習したことを要約する、の6つのステップによる実践的学習方式のことである。そして、これを踏まえ仮説を検証する「チュートリアル型」と、課題を実社会の中に設定し、民間企業など実社会に入り込みながら、6つのステップを踏んで問題を検証する「実践体験型」に大別される。川手ゼミでは特に「実践体験型」を重視し、①100のレシピプロジェクト：学部農場生産野菜のレシピを考案する、②“hitoomoi”プロジェクト：学科卒業生・倉田氏指導でマーケティング展開、③湯河原みかんプロジェクト：商工会と連携し湯河原産柑橘のPR、④パルシステム生協神奈川連携：生協事業との各種連携を模索、などの活動を実践されている。

同様の活動を展開するゼミは、ほかにも谷米ゼミ、佐藤ゼミなど複数あり、学科内で数々のプロジェクトが始動しているが、近年は、こうしたゼミ活動の実践を世に広く問うため、他大学のゼミとプレゼンテーションを競う「アグリカルチャーコンペティション」(JA全中主催)に参加するゼミもあり、いくつかの賞を受賞している。

これに関連して特記すべきは、2011年に結成された食品ビジネス学科学術研究会(サークル)「ハイヤーズ」である。東日本大震災で食の大切さを痛感した有志学生によって立ち上げられた同会は、学科教員の全面的支援を受け、メニュー開発やそれを地域で提供する活動、特にTFT(創意工夫を凝らしたオリジナルメニューを自ら調理に関与して学食で提供し、収益を発展途上国の給食などに寄附する活動)への参加という社会性を持った実践的活動を展開している。同会の活動は、農場産農産物を活用し、食品加工実習所で「トマトスープ」として商品化し、学科イベントやオープンキャンパスでノベルティとして配布するなど、拡がりを見せている。これらの活動はサークルに留まらず学科内に波及し、地域活性化活動への直接参画や、夏期休暇を利用してオリジナルカフェの期間限定経営など、実際にビジネスを体験する学科学生なども現れている。こうした「教員と学生の距離が近く」自由な組織風土が、学生の新たな発想など組織の活性化につながったことは、再度強調しておかなくてはならない。

こうした多角的かつ実践的な学科と学生の活動は、「食ビ学生の代表的活動」として、メディアなど関係各方面から注目されるに至っており、近年の学科における実践的教育は活況を呈しているといえよう。

(6) 新型コロナ禍での対応ー「食品ビジネス特別講義」のリニューアルー

2020年～2022年の約3年間、新型コロナという新たな厄災が我々を襲い、2020年度は通年オンライン授業となったほか、演習・実習・実験などは大きな制約を受け、フィールドリサーチも近県・日帰りでの実施となった。2021～2022年度もその影響は続き、ほぼ制約

がなくなったのは2023年度に入ってからである。

こうした中、2019年度まで28回を数えた「食品ビジネス特別講義」も休講を余儀なくされたが、協力企業の負担も大きいことから、その見直しも必要となった。そこでアフターコロナ以降の2022年から「食品ビジネス特別講義」の内容を転換し、校友及び企業関係者の協力を得て「D to Cビジネス」を実践的に学ぶプレゼンテーション演習の集中講義として実施することになった。実施に当たっては、校友の高橋政成氏（Original Point）の協力を得たほか、高崎賢司氏（日本ハム）、原田奈美氏（石井食品）、細野沙也加氏（HITOOMOI）ら企業関係者・校友の協力により実施している。

(7) 2023年学部再編／カリキュラム改正

2016年度前後から、更なる18歳人口減少を見越して、学科内では小幅なカリキュラム再編を検討し、学科案として取りまとめ学部に提案したが、学部は時期尚早としてこの提案は「塩漬」されてしまった。その後学部は、2018年前後から大規模な学部再編（学科の大幅な組換え）や施設再配置等の検討を開始するが、それらの検討は学部主導で進められたため、その内実が教職員に明らかにされたのは、学部が教育組織再編を大学本部や文科省に申請する直前のことであった。それに伴い、従来、各学科が主体的に議論して大枠を決め学部と調整し決定されてきたカリキュラムも、トップダウンで決定されるようになってしまった。さらに、我々自身が学科カリキュラムの基本として定立した「食料資源・環境」「食品産業」「食文化・食品科学」の3分野のうち「食品科学」は、他学科と競合すると指摘され「食品・食文化」とされた。

こうした中、食では宮部和幸学科主任（当時）を中心に、新たな「中期計画」を確立していたことから、これを根拠に学科存立を強く訴えたほか、学科内の民主的討議を尊重しながら学部との調整に尽力した結果、学科組織が解体的再編に至った学科もある中で、学科はそれまでの体制を大枠で維持しつつ、カリキュラムについても小幅な改定に留めることができた。1943年以来、80年に及ぶ伝統ある生物資源科学部において、一貫して学部とともにあった我が学科が維持されたことは、適切な判断であったと考えられる。

この2023年カリキュラム改正の内容は、①卒業研究・演習が半期毎（1単位）に分割、②1年生ゼミの「食品ビジネス基礎演習」が通年化（合計2単位）、③「人材マネジメント論」「グリーン・ツーリズム論」「プレゼンテーション入門」「食料生産実習」が、それぞれ「組織マネジメント論」「フードツーリズム論」「メディアリテラシー」「食農教育実習」に科目名変更、④社会調査士資格に対応した「計量経済学」のほか「地域食品資源論」が新設され、「NGO・NPO論」「食品ビジネス特別演習ⅠⅡ」「フィールドリサーチ特別演習」が廃

止、⑤「地域食品企業論」「金融論」が復活、などの内容であった。あわせて、就活において企業がインターンシップを常態化させるなど環境変化を踏まえ、「食品ビジネスインターンシップ」も廃止された。結果として、「塩漬」されていた幻の学科カリキュラム改正案の一部が反映されることとなった。

(2023年カリキュラム／67科目127単位)

4. まとめ－経験から考える学科の課題と将来－

以上、80年間に亘る学科史を概観した。学科の教育研究の特徴・特質を、端的にまとめれば、以下の3点に集約されよう。

- ①時代の変化に対し鋭敏に反応しつつ、さらに時代の先を行く先進的な組織再編に自ら取り組んできたこと。
- ②一方で、1970年代や2000年代の「コース制」に見られるように、路線を修正する柔軟性にも富んでいたこと。
- ③それを成立させたのは、調査・ゼミ・卒論の必修化などにより教員と学生の距離が近く、学生全体を伸ばす姿勢があったこと、また、若手教員を含め学科内で自由に議論し組織の方向を決めていくなど「自由な組織風土が形成されていた」こと。

筆者が学生として在籍したのは1980～1986年の6年間（大学院2年間を含む）、教員として在職したのは2005年以降現在までの19年間、合計25年程度であって、自身の体験は限定されており、中には不正確な記述もあったかもしれない。諸先輩方の奮闘努力の実相をより正確に記録することを含めて、修正や加筆は今後の課題としたいが、近年、学科としてこの種の作業が滞っていただけに、公式の通史をまとめる前段の役割は、一定果たし得たのではないかと考えている。

以下、あくまで私見となるが、筆者の経験を踏まえ、僭越ながら学科教育の課題と将来についてのメモを記して稿を閉じたい。

第1は、私立大学教育にとって必須の受験生対策を含め、学科の教育研究の姿を外部に伝えることの大切さと、そのための自由度の重要性についてである。

2005年に筆者が赴任した当時、学科への受験生は底値の状態にあり、高校生等受験生への広報対策が急務とされていた。このため、当時若手であった川手・高橋の両名が、下渡敏治学科主任（当時）からその作業を全面的に任された。筆者らは、実業界での広報事業経験も活かしながら、思う存分自由に媒体製作などに取り組みさせていただくとともに、学

部との調整・理解も得て、大規模な高校訪問などアクティブな活動に学科全体で取り組んだ。これによって、受験生増など一定の効果が示されるとともに、学科改組につながり社会の認知度も向上したことは、その後の経過が証明している。しかし、引き続き18歳人口減少や、本学科の成功をみた他大学の類似学科新設などが相次ぐほか、近年の日本大学を巡る諸問題・学部再編などより大きな環境変化に見舞われ、再度厳しい状況にあると言わざるを得ない。継続してモチベーションの高い学生を確保することは、教育機関として最大級の課題である。

ここで、今後活かすべき重要な点は「学科が自由に広報等の諸活動が展開でき、そのことが受験生の理解を広め受験生数を増加させた」経験である。2005年当時、学部や各学科のパンフレット・HPなどの広報媒体は、非常に地味で目立たないものが多く、いわば「口べた」であったが、本学科が自由な発想で製作したパンフレットとHPは当時としては斬新かつ目を引くものだった。当初は「派手すぎないか」などの評が他学科からあったものの、その数年後、他学科は本学科のような取組みに追随するようになったことを明記しておかなければならない。もちろん、時代環境や受験生のニーズが刻々と変化する中で、高校訪問などの手法は現代的アレンジも必要であろうが、組織の内実を外部に理解して貫くための媒体とその利用方法には、特に自由な発想が求められることに変わりはない。「(組織における)自由はモチベーションや創造性、組織イノベーション、社会全体の活力といった肯定的な結果をもたらすと同時に、企業不祥事や間違った意思決定といった否定的な結果を防ぐ可能性を秘めている」¹⁰⁾ という経営組織論の研究成果を持ち出すまでもなく、今後こうした自由度が低下するようなことがあれば、組織は衰退に向かわざるを得ないことを、強調しておきたい¹¹⁾。

第2は、学科で盛んになっているPBLなどを応用した優れた教育活動を、どう学科全体に波及・拡大し、学科全体のレベルを底上げしていくべきかということである。

先に述べたように、かつて同じ農学系学部の文系学科として並立していた旧拓植学科と食経では、前者が卒業研究・ゼミが選択であったのに対し、我が方は一貫して必修であるといった違いがあった。これは言葉を換えれば、前者は「学生が大学生活で何をどうするか、選択の範囲がより広がった」ということになる。これは、筆者自身在学习中から体験・実感し、また卒業生同士の会話でもよく出されたことである。もちろんこれは、「拓植が食経より自由であった」といった話ではなく、「拓植は選択できる時間が多いので、海外などに長期間出かけ活躍するなど、突出して優秀な学生がいる」反面、「食経は(ゼミ・卒論に全員で取り組むなど)面倒見が良く、学科の学生全体を伸ばしていく」といった「教育組織の風土・作風の違い」であったといえる(現在は、卒業研究・演習は全学科で

基本的に必修科目となっている)。

最近の学科は、既に述べたような活発かつ優秀な学生の取組みが非常に目立っており、その層を伸ばすことに引き続き注力すべきであることはいうまでもない。一方で、学生個々のモチベーションに一定の差があることは否めない中で、全てのゼミ、約600名の学科学生全体が先進的な学生のように積極的に学んでいるかといえば、残念ながらそうとはいえない現状がある。つまり、当学科の良さである「学科の学生全体を伸ばしていく機能」の発揮が課題となっているのである。

その意味で、学科学生の多くが受講している「食品ビジネス特別講義」で、2022年度から始まったリニューアルには非常に大きな意味がある。多くの学生がプレゼンテーションと課題解決能力を高めることは、学科全体の力を高めることにつながるであろう。

今後は、必修ゼミゆえの難しさや各教員によるゼミ運営にかかる方法論の相違を前提としながらも、学科として全体的なゼミの力をどう底上げしていくかが、筆者も含めた学科全体の課題となろう。その意味では、たとえば卒業研究(卒論)の場の更なる活用・充実が求められるといえよう。

今後とも、食ビの「風土」である「自由な議論」を大切にしながら、若手・中堅教員と切磋琢磨し、具体案の検討と改善に尽力していきたい。

註

- 1) 日本大学農獣医学部食品経済学科校友会 (1986)『いもづる会40周年記念誌』, pp.76-77.
- 2) 日本大学農獣医学部食品経済学科校友会, 前掲, pp.80-81.
- 3) 日本大学農獣医学部食品経済学科校友会, 前掲, pp.88-89,92-97,98-100.
- 4) 日本大学農獣医学部食品経済学科校友会, 前掲, pp.32-33.
- 5) 日本大学農獣医学部食品経済学科校友会, 前掲, p.33.
- 6) 日本大学農獣医学部食品経済学科校友会, 前掲, p.34.
- 7) 高橋正郎 (2002)「院生とともに食品経済学を究めた日々」日本大学大学院農学研究科農業経済学専攻『農業経済学専攻50年記念誌』 pp.30-31.
- 8) 高橋巖 (2008)「「フィールドリサーチ」における農業・農村体験の教育効果とその意義－「グリーン・ツーリズム」体験の導入を踏まえ」『人間科学研究』 5号, pp.87-101.
- 9) 川手督也 (2023)「PBL導入の試みについて」『食品経済研究』 51号, pp.1-6.
- 10) 蔡苕錫 (2012)「組織内での個人の自由」『組織科学』 46巻1号, pp.28-45.
- 11) この点については、本号拙稿「巻頭言」をあわせて参照されたい。