

食品経済学科の教育を考える

— 食について学ぶ姿勢 —

稗 貫 峻

はじめに

昭和58年春から食品経済学科および食品経済学とは何を教育し、またどのような研究方法に基づいて4年間を修了させるかについての見なおしを、諸先生方がそれぞれの専門分野ならびに体系的なカリキュラムについて検討の段階に入った。

これらは学科の発展段階を見ても昭和41年を境にして農業経済学科から食品経済学科に名称を変更して農業経済学を母体とする食品経済学を中心としたカリキュラムの改定が実施された。

名称の変更に伴って内容的な変革と研究方法については、故・根岸勉治名誉教授の食品経済学の中で見方と考え方は当時から現在の一年次の科目である食品経済学概論に生きつづけている。

この科目は現在、筆者が藤沢校舎で当学科の1年次に1年間（4単位）教えて現在に至っている。とくに、この点については昭和58年11月17日に食品経済学科研究会で山根勝次教授が報告された食品経済学の学的体系化のための研究で詳細に述べられており、さらに「食品経済研究」の第11号に学的体系として発表されている。

そこで、あくまでも試論であり当学科の発展のための一考察として述べさせていただく。

I. カリキュラム改定と認識

食品経済学科としてスタートした時を第1次改定期とするならば、第2次改定期は、まだ始まったばかりで、山根勝次主任教授をはじめとする全教員が一致団結して学科の将来とカリキュラムについて再検討の時期を迎えることになった。

この時期におけるカリキュラム変更の動機をみると、大学、学部、学科の将来における見通しは昭和60年から67年度までの大学入学年齢者である18才人口の推移をみると、60年度の156万人から61年度には8,670増の185万人にも達する。さらに、その後も年々増加傾向を示して、67年度には第二次ベビーブームの205万人の頂点に達する。しかし、67年度以降は漸次低下をたどることになる（大学設置審議会計画分科会調べ）。

この傾向は私大にとって二つの意味を持っている。

その一つは、設置者別学生数と私立の割合（第1表）をみると、昭和50年の私立は実に76.4%の学生を受け入れており、年々低下傾向はしているものの、58年においても73.3%を受け入れ教育している。

第1表 設置者別学生数と私立の割合

(単位：人)

区 分	計	国 立	公 立	私 立	私立の割合
昭和30年	523,355	186,055	24,936	312,364	59.7%
35	626,421	194,227	28,569	403,625	64.4
40	937,556	238,380	38,277	660,899	70.5
45	1,406,521	309,587	50,111	1,046,823	74.4
50	1,734,082	357,772	50,880	1,325,430	76.4
55	1,835,312	406,644	52,082	1,376,586	75.0
58	1,834,495	435,512	53,517	1,345,466	73.3

注 「学生数」には学部学生のほか大学院、専攻科、別科の学生および聴講生・研究生等を含む。

資料：「教育研究改善の道険し」昭和59年7月(社)日本私立大学連盟

また、第2表に設置者別学校数と私立の割合を見ると国立は50年から55年の5年間に12校が新設され、さらに55年から58年の3年間に3校が新設されている。公立は50年から58年の8年間においては34校と変わらず新設は1校もない状況である。一方、私立は55年までに14校、58年までに9校が新設され増加数は国立に比べ多く、しかも私立の全大学数に占める比率は7割受け入れ体制を維持している。

第2表 設置者別学校数と私立の割合

(単位：校)

区 分	計	国 立	公 立	私 立	私立の割合
昭和30年	228	72	34	122	53.5%
35	245	72	33	140	57.1
40	317	73	35	209	65.9
45	382	75	33	274	71.7
50	420	81	34	305	72.6
55	446	93	34	319	71.5
58	458	96	34	328	71.6

注 昭和58年の国立学校数には放送大学学園1校を含む。

資料：第1表と同じ。

この事は、今後、学生数の増員に伴って私立が定員厳守の枠のもとで受け入れ能力に関しての施設、建物設備等、さらに教職員の充実について十分に満たされるか、また量から質への転換時期にきていることも事実である。他方、増加を続ける学生数を受け入れる大学側は大学設置基準にあった拡充以後、57年以降の学生数減少について私大である以上、減量経営等の対応は必然的なものであり、縮小する際に数々の問題がでてくる。

ここで重要なことは、量と規模に対応する問題はさておき、教員としての自らの足もとをみるならば、今後の学部、さらには学科の独自性とユニークな魅力ある条件整備が急務であると考えられる。

II. 食品経済学科とは

最近、当学科について教育専門家である浜野成生氏は著書の「ランキングにだまされない大学選び」の中で「これからの農業は頭の勝負」と題し、農業経済学科、農業経営学科に分類され、次の様に「文字どおり、農畜産物の価格や流通経済の仕組みを学ぶ学科。マーケティングや農業労働科学、農政学、林政学を学ぶのが主で、肥料、作物などの知識は二義的。北大は農業協同組合論、京大、島根大、鳥取大、九大は農業経営学で有名。ユニークなのは宇都宮大で、農業金融や流通論を重視している。

私大では、東京農大、明治大、南九州大に農業経済学に関する学科がある。変わったところでは日本大の食品経済学科で、農産物を食品とみでの加工・流通を学び、情報処理も実習する。」と紹介されている。

まだまだ一般の市民権をえたというより、専門家の紹介においても「変わったところ」であるという認識が強い。しかし、浜野氏の目にも止まったことは、従来の農業経済学科と農業経営学科にない持ち味をもつ学科として紹介されている。先見のめいと焦点の絞り方が的をえていると同時に著者に感謝の意を表したい。

このように名称およびユニークな点だけでなく、内容充実のためにも他大学よりも、さらに一味、二味も違ったユニーク性を持つ学科に充実強化することがなによりも大切だと考える。

一方、3年次学生による学科についての認識としてまとめてみると次の様な答えが返ってくる。

但し、59年5月に筆者が個人的に3年ゼミの学生24名について学科とは何か、何を学んできたかについて、ざっくりばらに書いてもらった。

とくに、3年生になったばかりで、2年間にわたり必須科目として、協同組合総論、調査論、経済政策と食品経済学概論を学び、昨年の夏季に全国各地で経済調査実習およ

び集計作業を行ってきた点において、ある程度、学科の内容等について把握できたものと考えられる。

まとめて要約すると、

- ① 食品の流通、加工、製造など食品関係のことを中心にした経済学。
- ② 食品の製造、加工、流通から消費、それに加え、食品の衛生、栄養の管理まで、食品に関する、ありとあらゆる問題について、研究していく学問である。
- ③ 食品流通及び畜産や米麦の生産過程や農産物貿易について、また一般のいわゆる経済学としての学問を総合した学科である。
- ④ 生産者、販売者などの供給者サイド、そして消費者サイドからの立場も考えた食品流通経済を分析する学科である。

以上の様に全般的に食品を中心とした幅広い範囲で把握していることがわかるが、もっと食品経済学を専門的に深く掘り下げて学んでみたいというのが学生に共通意識としてみられる点である。

Ⅲ 学科への接近

食品経済学科について筆者はいくつかの理念を持つものである。

一つ一つが現実ばなれしたことではなく、将来に向けて一步でも近づければ、学科のユニークな面がより強調されるだけでなく、昭和59年9月20日付のカリキュラム委員会案にみられる「カリキュラム改定の意図」に沿った試論として述べさせていただく。

- (1) 食べ物（食品）は最高の品を食べることが基本である。

学科としては第1、第2、第3次産業の部門を通して流通経済に関する理論経済学、食品原料経済（農業経済）、食品工業経済（食品加工）、食品流通経済（市場論）、食品消費経済、政策、法律、経営、会計等を中心に物流、価格形成を研究することが主体であるとともに、実践面では夏季経済調査実習を加えて勉学する。同時に視野の広い人間性の育成の場でもある。

しかし、4年間で本質的な食品に関する授業だけでなく、一番よい食べ物を食べてみるという事が何か欠けているように思われる。

この事は毎日、学生食堂で最高のメニューを選んで食べるということではなく、少なくとも食品を取扱う学科を専攻する学生としては、自分達の食べている食品について、安全性（健康的）の良し悪しの判断をつける必要がある。

食べる事については、全国に限らず海外も含めた本物志向の食事をさせるとともに、無論すべて経済分析を加えることが必要だと考える。

さらにいうまでもなく食事のマナーについても必須である。

とくに、学部としての性格上、第1次産業に携わる卒業生が多い中で、現場に帰って自分の生産している農畜水産物が自信を持って品質が良く、健康にもよく、うまく、しかも経済性が高いといった条件を満たすことは、何んらかの形で最高級の食べ物を自ら試食する機会を設定することは重要かつ基本的な姿勢であると考えられる。

然し少なくとも学部農場で生産される牛乳や野菜、また肉製品等が学生食堂で供されることが、困難な状況にあることは極めて残念なことである。

(2) 英会話を4年間通して教育する

今後、経済国際化の波の中で真っ先に農産物は貿易自由化の波にさらされる。わが国の農業にとって必要不可欠なことは、海外の農業事情についてより深く知ることであり、さらに一步ふみ込むならば、各国の生産者と意志の疎通が大切である。

これらの共通点は言葉であり、言葉の障害は通訳なしにはどうしても越えられない壁である。日本人が世界最悪の語学力、とくに会話について完全にマスターできない人種であることは常識化しており、笑いでごまかすだけでは何んの問題解決にもならない。

とくに、最近、コンピューターの技術進歩の著しい中で自動翻訳機、自動音声会話機が小型化されようとも、直接の会話の持つ真実性には、はるかにおよばないと思われる。

また、多くの商社が農産物を輸入買付けする場が独壇場であり、マーケティングの力もすべて基本は語学力である。何よりも英会話（無論、英会話だけではない。）をマスターすることが学科にとっても、学生一人一人にとっても強味であることはいうまでもない。

1年次に入学した時からL・Lシステムや外国人教師を採用して4年間を通して英会話の教育に力を入れること。さらに、長期展望として数多くの留学生を受け入れる教育をすることは長いめでみれば大変有意義な事にもつながる。

いうまでもなく、学部外にも語学専門学校も多く、また英会話の機会はいくらでもあるが、学科のユニークな面を強調するならば食品経済学の専門プラス英会話は、おそらくどの業種部門に就職しても立派に活用できる。

(3) 女子学生の枠を拡大せよ

私達の食生活はとみに豊かになってはいる、逆に質的にみると栄養価の点では必ずしもバランスがとれているとはいいいがたい。毎日、食卓に供される食物は加工食品（広義）の割合は60%台に迫ろうとしている。いかに女性が手ぬき料理または料理時間を節減する傾向にあるか。

この点において産業能率大学の黒田節子師は「女性が変わる食品市場」の著書の中で、

調理や献立づくりに対する主婦の態度は、調査によってバラツキがあるが、「食事づくりで嫌いな作業」として献立づくりがあとかたづけを上回っており、それは特に新婚期の若いライフステージの主婦に多い。全体としてみれば、調理や献立に今後時間をかけたいとする主婦の方が上回ってはいるが、省きたいとする主婦が2割前後もいることは考慮しておかねばなるまい。

このような主婦の食事に対する姿勢がこのまま繰り返えられるならば、アメリカの食生活における現実問題と類似する危惧がある。

それは、アメリカ上院栄養問題特別委員会が1975年から2年間にわたり「健康と食事の関係」について第一線級の学者、専門家を動員して膨大な資料（各国を含む）徹底的に分析した結論が「我々は全く愚かだった……」、「先進国の食事は全く不自然でひどい食事になっていた。そのことに誰一人気付かなかった。しかも、こんな内容の食事が、先進国に多いガンも心臓病も糖尿病も生んでいた。われわれは即刻食事の内容を改めねばならない……」。

以上の結果、次の7つのサブ・スローガン — 食品の選択・調理 — が発表された。

1. 果実、野菜、全粒穀物の消費をふやす。
2. 肉類の消費を減らして、鳥肉・魚体をふやす。
3. 脂肪に富んだ食品の消費を減らし、飽和脂肪の一部を多価不飽和脂肪で代用する。
4. 全乳の代りに脱脂乳を用いる。
5. バター、卵、その他のコレステロール源となる食品の消費を減らす。
6. 砂糖と砂糖を多く含んだ食品の消費を減らす。
7. 塩と塩を多く含んだ食品の消費を減らす。

これらは、女性ばかりの問題では決してないが、わが国の昭和55年における主婦の平日に行っている家事時間は7時間36分で、有職者が仕事をする時間にほぼ匹敵している。その中で比重が高いのが食事の支度のあとかたづけで、平均3時間に近く、家事時間の4割を占めている。^(注1)

ところが、本学科で、これらの諸問題に関連して勉強する女子学生は1割にも満たない現状である。一般の女子学生が学ぶことは栄養学、家政学や専門学校における花嫁修業の料理も必要であるが、実践的な食品経済学を学ぶことは、食品に関する生産から消費までの流通体系に含まれる物流、価格形成や諸問題を分析し、さらに食品学についても学ぶことである。やがて卒業して主婦となる場合にもサイフの紐をにぎる可能性の強いことからみても、食品経済学を家庭で応用できることは、われわれ男性にとってものもしいことになるであろう。

この点からも、女子学生が、「良妻賢母」になるためにも増員枠が必要であろう。

IV. 試論の発想と西ドイツの食生活

(1) キール大学と学生生活

私事になりますが、私が大学という所に籍を置いた期間は大変長いものになります。昭和37年に本学部の食品工学科に入学して4年間、化学、電気、機械、製図、食品製造工学を含む、化学実験等を学びました。

学科の中で亘理信一教授の冷凍食品に関するコールドチェーン（低温流通体系）について興味をひかれた。

寸度、社会情勢も35年、池田内閣の所得倍増計画（黄金の'60年）、マーケティング成長の前期でもあり、今後、冷凍食品は伸長すると著者なりに考えた。

次いで、冷凍食品の流通についてもっと知りたかったのですが、食品工学科は、私が第1期生だった頃であり、大学院がまだ設置される状況ではありませんでした。そこで、農業経済学専攻の修士課程に入学して根岸勉治先生のもとでコールドチェーンの古典ともいえる、牛乳・乳製品の流通機構について2年間研究、次いで西ドイツのキール大学農学部（農業経済学）のハンス・シュターマー教授のもとで2年間にわたり市場論を学び、といっても主として西ドイツの大学生活と食生活について多に体験することができた。さらにミュンヘンオリンピックの開催される前年に帰国して、47年に再度、本学部の食品経済学科の綿谷赳夫教授のおられた農業経済学研究室でドクターアルバイトを6年間耐えぬいてまいりました。

すくなくとも大学に籍を置き学割を利用させてもらうこと14年間にもなります。そこでキール大学の学生生活から学びとったことを簡単に述べる。

キール大学の施地面積はほぼ藤沢校舎と同じぐらいで、本部は20数階建てになっており、残りは3～4階建ての校舎が多かったように思う。但し、医学部、大学病院、研究所等は市内（人口は当時約25万人）に分散されておりました。学生の足は大半がカブト虫（フォルクスワーゲン）による通学のため、校内に2階建ての駐車場が完備されている。

図書館は夜の10時頃まで開館しており、当時としては最新式のベルトコンベアーによる移動式書棚の設備があった。また文献のコピーはコピー申込書を添えると数分または枚数によって半日ぐらいでコピーをする専属職員がやってくれた。

一方、メンザ（学生食堂）はカフェテリアとセルフサービスで食事をするコーナーとウェイターとウェイトレスがいる食堂また別室には教授専用の食堂が厳格に区別されてい

た。

その他、校内には教会が置かれていたのを覚えている。

また、学生寮の数は市内に13カ所点在しており、筆者も初めは大学の近くに下宿していたが、半年で近くの9階建の寮に入室が許可され、半年間はドイツ人学生と二人部屋に入れられ次いで個室に入ることができた。調理室は各階にあり、なれない手つきで料理を作っていた。別な寮には学生夫婦専用寮もあり、見せてもらおうと個室には小さい台所とトイレが完備され、至れり尽くせりの寮生活を送っていた。

このように概要だけをみると州立大学だけあって、施設等は極めて良く整っていたと思われる。

このめぐまれた大学環境の中で学生は学問に対する情熱、知識欲が旺盛で、医学、経済、物理、数学さらにはECの農業専門家になるといった目標がはっきりしており、レポート、ノートの整理を徹夜で作成することが日常的であった。

他方では、サッカーのヨーロッパ選手権試合になるとテレビ室が黒やまになり、ドイツチームが得点をする、寮の全体というより、市内中から大喊声がわきおこるといった熱気がいまでも感じられる。

(2) 食^{どん}べることへの貧^{どん}慾な追求

西ドイツ生活もだいたい馴れてきたと感じたのは約半年ぐらいたった頃である。ある日曜日に下宿から食料の買出しに出かけるため、玄関を出たとたん、私の目に映った光景は、今日はやた外人が多く通りを歩いているなという感じであった。それは老夫婦や親子づれの家族、犬を散歩につれていく人達であった。しばらくして、よく考えてみると私自身が外人であることに気が付いた。

この生活環境の中で気分的なものだが天候の悪さ、とくに日ざしがすでに9月下旬頃から弱わよわしく、よく年の春頃まで暗黒の世界とまではいかないが、太陽がまったく出なく、薄暗いことで、一日中電燈のやっかいになることが、どんなに気の滅入ることか。

さらにドイツの食生活も単調な味の繰返しである。キール市に第一步を踏み入れた時は、どこでも小さなレストランや屋台には数多くのソーセージ類があり、ゆでたソーセージや焼きたてのソーセージにカラシをつけて食べるのが一般的な食生活であるのを目の当たりに見て、「シメタ」と思ったくらい、いつでも肉類やソーセージが、これから数年間は毎日常食として胃袋に入るのがなによりもうれしかった。しかし、毎日、毎日、同じ食べ物、同じ味ではやはり、すぐに飽きがきてしまった。

そこで市内にも中華レストランがあることがわかり、数度にわたり食事をしたが、か

なり経済的な出費がかかることになる。

話しは変わるが市内には日本人社会が小人数ではあるが形成されていた。ここで、日本人を中心としたドイツでの食生活について若干ふれることにする。

これら住人の滞在期間は、ほぼ2年ぐらいであるが、中にはキール市のオペラ劇場に専属歌手として活躍されていた岡村喬生夫婦がキールの主であった。その他昭和医大、九大、東北大、学習院大の先生方、大学病院に数家族を始め、画家やコック修業の若者等を含めると、約20数名にもなる。

キール日本人会が集まると、いつも食べ物作りや食べ物の話しなどを中心に楽しく生活を送っていた。

① 家内食品製造のはじまり

われわれが顔を合わせればドイツの食生活に対する多少の不満、風味やメニューの単調さについてであった。

そこで会合してはギョウザ作りから始まり、男性はギョウザの皮を造るため粉を混ぜ合わせ、ビンでギョウザの皮をのばして、次にお茶缶の上蓋で1枚、1枚形をとった後で、主婦連による焼きギョウザ、すいギョウザに料理して、出来上った後、全員で試食するといったことがしばしばであった。以前は海ウナギを外科用のメスで解剖して蒲焼きの料理もつくっていたそうだ。

② 捨てられるたら子に値段がつく

キールでは毎週二回ほど定期的に市営の駐車場を開放して、あっちこっちでマルクト（朝市）が出店をはる。

冬場はとくにタラが出回り、ドイツ人が生タラを切り開いて販売している。料理方法は食用油やバターでいためるのが一般的な食べ方である。たら子だけは食べ方を知らないせいか、魚屋さんがポイ、ポイとゴミ用のポリバケツにすてるのが常識で通っていた。しかし、日本の主婦連が、すてられるたら子を無料でもらい、しょう油と砂糖で煮込むと、りっぱなおかずに変身してしまう。

当時は、ようやく日本製のしょう油がスーパーマーケットで販売されはじめたので、日本料理を造ることにかけては不自由はしなかった。

幾度も、ただでたら子をもらってくる回数がたびかさなると、向も商売人で一腹が50円ぐらいから徐々に値上がりして100円、150円となってしまった。今ままで捨てていた物に価値がつき、値段がつくことによって一つの市場が形成されたことになる。

実は、私も早朝からたら子を買いに出かけ、寮でゆっくりと料理をして、おいしく食べて午後になってしまった。その日、農学部のガイダンスがあったことを、すっかり

忘れ、欠席してしまったほど、頭の中は食べ物のことばかりであったことを思い出す。

③ 日本の遠用練習艦隊と日本食

当時のキールは日独文化親善交流が活発であり、独日協会が主催する日本文化の紹介に早稲田大の加藤諦三師が招かれ、日本の文化や近況について講演をされた。

その頃、はるばる日本から海上自衛隊の護衛艦2隻（旗艦かとり）がキール軍港に入港、市内では数多くの武道模範試合や独日親善交流会が開催された。その中で、キール日本人会は旗艦に招かれ、艦内でひさしぶりの日本食を味わうことができた。なかでも赤飯や幕の内弁当を、しみじみ味わうことができ、やはり近代的な電子装置等で武装している軍艦といえども、食べ物は、日本食が基盤となっており、日夜の厳しい勤務の継続ができるのも日本食が最大のエネルギー源だと確信した。

④ 札文島の蒸ウニとお代わり7杯

毎月、何度か会食の機会がある中で、岡村宅でご飯がたかれ、地場産の原料で何種類かのおかずが用意された。その時、たまたま外科医の黒木先生宅に送られた定期便の中に札文島漁協のむしウニの缶詰があったのですが、ご本人はあまり好でないということで私達をご相伴することになった。私にとりましてウニは大好物で、よく北海道の郷里で生ウニをたらふく食べていた。何年ぶりかのウニの出会いでしたが、内味はすばらしく、むしたままのウニで味は極上物で、日本の缶詰加工の完璧さを物語っている。

はなはだ、いやしい話ですが、私はこの時、ウニの味やら匂いやらで飯を7回もお代りをしてしまい、ドイツ生活での食事に対するうつ憤をはらすというより、日本食のすばらしいことを、しみじみと味わったことである。

ま と め

発想の転換は一気にできるものではないが、食品経済学科の持つユニークな基本的理念に沿った長期展望が必要であろう。

その第1歩として新カリキュラムが昭和60年4月1日より実施される運びとなり、教育の目的として「食品産業のリーダーとして人材を育成する」ことにおき、食品経済学を理論的、実証的に探究するために、理論経済学を基礎として、食品原料経済、食品工業経済、食品流通経済、食品消費経済、政策、法律、経営、会計、その他基礎共通学科目を実証的に学習し、分析力、応用力にすぐれた人材を養成するものである。

筆者は上記のカリキュラム改定の意図を遵守し全力を尽して教育と研究に努力し、今後、さらに、すばらしい学科になるよう願うものである。

参考引用文献

1. 「教育研究改善の通険し」昭和59年7月・(社)日本私立大学連盟
2. 「アメリカの大学―巨大化の苦悩―」1971年3月 P. ウッドリング・米盛裕二・官里政玄
・米据興文共訳・東京大会出版会
3. 「ランキングにだまされない大学選び」昭和59年7月・浜野成生・グラフ社
4. 「女性が変わる食品市場」昭和57年1月・黒田節子・日本経済新聞社
5. (注1) 同上・出所「三菱総研パネル調査」昭和53年