

講義科目	: 食品の流通 (69・68期生)	単位数	: 2
担当	: 森 久綱	学習形態	: 選択科目 栄養士免許必修科目
		実務経験	: 有

#### 講義の内容・方法および到達目標

豊かな食卓がどのように支えられているのか。生産から消費までの空間的・時間的乖離が進む現在においては、容易に理解することは難しい。本講義では、食品の流通について「市場の機能」の視点から解説する。これを通じて、食料・農産物の流通システムの現段階的特徴とそれに起因する問題について、経済学的視点から考察する能力を身に付けることを目的とする。

#### 授業計画

第1回	ガイダンス	生産と消費の乖離と流通システム (概要)
第2回	第一部 (1)	農産物・食品流通をめぐる環境変化 (概要)
第3回		(1-1) グローバリゼーションの進展
第4回		(1-2) 規制緩和政策の推進
第5回		(1-3) 人口・世帯構成の変化
第6回		(2) 食料消費・食生活の多様化 (概要)
第7回		(2-1) 食料消費の洋風化・高級化・多様化
第8回		(2-2) 食の外部化・簡便化
第9回		(3) 農水産業の動向と農水産物輸入の増加
第10回	第二部 (1)	貿易自由化と食料・農産物の輸出入拡大
第11回		(2) 農産物貿易自由化の論理：比較生産費説を考える
第12回		(3) 貿易自由化の光と影
第13回	第三部 (1)	フードシステム (需給接合と調整)
第14回		(2) フードシステム (価格形成と情報、与信)
第15回		講義のまとめ

#### 教材・テキスト・参考文献等

日本農業市場学会編『農産物・食品の市場と流通』筑波書房、2019年。

#### 成績評価方法

レポート及び出席：20%、定期試験：80%

レポート：レポートの評価方法についてはガイダンスで説明します。

出席・意欲：講義内での意見等の発言にて評価します。

定期試験：論述問題では、知識・資料に基づいた論理的説明を評価ポイントとします。

#### 実務経験

食品卸にて、MD(マーチャンダイザー)と営業担当として勤務していました。実務経験を活かし、講義では食料・農産物流通についての具体的事例を挙げながら、理解力の醸成を図ることに努めます。

#### その他

新聞等の購読や日常の購買活動を通じて食料・農産物の生産・流通に関心を持ってください。