

京都文教大学

総合社会学部総合社会学科

食マネジメントコース



食のチカラで

Well-being をかなえる



# Food Management Course



「おいしく食べること」  
それは、心の豊かさや満足感、  
人間関係やコミュニケーションづくりなど、  
心の栄養にもつながる大切な営み

## 食マネジメントコースの学び

生きるための食事だけでなく、心を満たす幸せな時間を生み出す「食」にフォーカスして、食品、栄養、食文化、食の安全、食と健康に関する専門知識と技能を身につけ、食の持つ様々な側面を社会科学を基盤として学ぶことで、総合的なマネジメント力を養います。

### カリキュラムのポイント

#### 総合社会科学ならではの

- 社会科学を基盤に、幅広い知識とスキルを身につけ、現代社会の様々な問題を総合的視点から理解することができます。
- 他のコース科目と組み合わせ、自分の興味・関心にあった学習メニューを組み立てられます。

#### 実習・演習授業が豊富

- 1年次から実習や演習科目を多数配置し、食を多角的・実践的に学ぶことができます。
- 4年間の学びを通して、自分にあった食とのかかわり方、進路を発見することができます。

#### おいしいを創造するスキル

美味しさについての科学的な知識や評価スキルなど、「美味しいものを創造する力」と食ビジネス産業で求められる「マネジメント力」や食文化を活かして地域活性化に貢献するための「コーディネート力」を身につけられるカリキュラムです。

コースコア	授業形態	1年	2年	3年・4年
専門基礎	講義・演習	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食と健康</li> <li>• 食マネジメント入門</li> </ul>		
専門基幹	講義・演習	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 現場のプロ達から食のリアルを学ぶ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• フードマーケティング論</li> <li>• おいしさの科学</li> <li>• 栄養学</li> <li>• 食品学と食の安全</li> <li>• フードシステム</li> </ul>	レシピ考案&試作に チャレンジ 
	実技・実習	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 理論と実習を組み合わせた授業形態</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• フードデザイン実習</li> </ul>	
専門展開	講義・演習	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2025年度は、学内農園でラズベリーを栽培!</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食とメディア</li> <li>• フードビバレッジ論</li> <li>• 食と環境(農)</li> <li>• 京の食文化</li> </ul>	抹茶味の生地に 京都の食材をトッピング! 
	実技・実習		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食空間コーディネート演習</li> <li>• フードデザイン実習(ブレッド)</li> <li>• フードデザイン実習(スイーツ)</li> </ul>	
実習・表現・発信系科目	実技・実習		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食の官能評価演習</li> <li>• 食品開発実習</li> <li>• (キャリア系) フードコーディネート演習</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• (キャリア系) レストランサービス演習</li> </ul>

### Pick Up! 施設・設備



#### 調理実習室

料理やスイーツ、パンなどを作る器具がそろった清潔で明るく広々とした実習室です。フードデザイン実習、食品開発実習などの授業で使用します。



#### キッチンスタジオ

季節や行事に合わせて模様替えをしたり、料理写真や調理動画の撮影ができます。フードデザイン、フードコーディネートなどを実践的に学びます。



#### 食品実験室

食品の官能評価や安全性に関する評価を行うことができる実験室です。科学の視点から「食」にアプローチし、五感で感じる美味しさの秘密やデータ分析力を磨きます。

# じぶんの未来をデザインする

## 食マネジメント × 地域連携のフィールド

教室を飛び出し、現場や社会とつながる地域連携のフィールドが多彩です。  
産(企業)・官(自治体)・学(大学など教育機関)・地域社会が一緒になって地域課題に取り組みます。

### 「農・福祉・交流・自然」 新しいスタイルの公園の 活用方法を提案する

#### 京田辺市 クロスパーク「タナクロ」

タナクロは、京都府京田辺市の田辺公園内に2025年にオープンした新たな公共施設です。「農と福祉の連携(農福連携)」「緑と農に親しむ公園」をコンセプトとして、子どもから高齢者、障がいのある方も、誰でも楽しめる交流の場を目指しています。



農体験、砂場遊び、カフェ、産直マルシェ、緑の景色など、家族でのお出かけや、地域コミュニティ創出にぴったりの設備が充実しており、気軽に自然や農に触られます。学生は、この公園の活用方法や広報、発信方法について企画・提案していく予定です。



LOOK  
トレファム®(東レ建設)(高床式農体験施設)は高床式コンテナだから、車いすや子どもでも作業可能!水やりや肥料やりの自動化で誰でも手軽に農作業ができる。



LOOK  
商品化にあたっては、「Z世代が食べなくなる・発信しなくなる」をテーマに、学生たちがARコンテンツの制作に挑戦。Z世代ならではの発想が採用され、実際の販売促進にも写真が浮かび上がるAR演出が使われる予定だ。

レモンどなます  
海老タルタル



3DのAR制作に向けて真剣に撮影。



けいはんなオープンイノベーションセンターで開催された「京都フードテックエキスポ2025」に出展。延べ1万人以上が来場した日本最大級の交流イベントで、学生たちはARを活用し、日本の伝統食・おせちの魅力を体験型で紹介した。

### 自治体と協働して 京の食文化を発信する

#### 京都食ビジネスプラットフォーム 「京のネオおせち開発プロジェクト」

日本の食文化を次世代につなぐため、京都市の食品会社(株式会社ノムラフーズ)と京都府(農林水産部流通・ブランド戦略課)と本学が連携し、Z世代に向けた「京のネオおせち開発プロジェクト」を立ち上げました。2024年度の短期大学との共同開発を経て、2025年度には待望の商品化が決定!食マネジメントコースの学生が、京都フードテックエキスポ2025に出展し、来場者にPRしました。さらに京都食ビジネスプラットフォーム開発商品コンテストでは見事最優秀賞を受賞しました。



## 理系大学との連携で広がる学び

### 大阪電気通信大学「ベリーベリープロジェクト」 機能性食品で地域活性化

大阪電気通信大学工学部基礎理工学科環境化学専攻を中心とする「ベリーベリープロジェクト」と本学食マネジメントコースによる食品機能性分析を活かした商品開発に関する文理融合型プロジェクトがスタートしました。文理の枠を超えた総合的な知の創出で地域活性化、地域課題解決に向けた取り組みを展開する予定です。



京都文教大学と大阪電気通信大学による  
大学間連携協定締結式



**LOOK**

大阪電気通信大学の「ベリーベリープロジェクト」は、食品中のポリフェノールの機能を解明する研究を行っている。有機化学の技術を駆使して、ヒトのがん細胞の増殖を抑える作用や抗菌作用を発揮する構造を明らかにした。

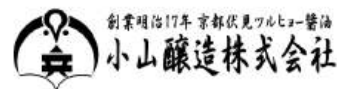


**LOOK**

協定記念に頂いたラズベリーの苗を学内農園に植栽！  
今後は、機能性成分の分析を大阪電気通信大学が行い、成分を活用した商品開発を本学でも行う予定。交流では、大阪電気通信大学で開発中のベリーベリーフティやティーサイダーを試飲させてもらった。

## 京都・伏見 老舗醤油蔵「小山醸造」 発酵調味料の醤油を使った 新商品開発プロジェクトがスタート！

京都伏見、明治17(1884)年創業の老舗醤油蔵「小山醸造」様とのコラボレーション企画がスタートします。昔ながらの製法にこだわった風味とコクのある「小山醸造」のお醤油は、スーパーや量販店では販売されていない。京都の老舗料亭や有名ラーメン店など限られた料理屋さんの方に卸されている、まさに通(ツウ)の味！このお醤油を使った新商品の開発プロジェクトがはじまります。



## 現場実践を重ね、キャリアをデザインしよう

産・官・学・地域との連携によるプロジェクト型学習での経験が、学生一人ひとりの成長につながります。4年後に広がる食のキャリアは多彩です。まだ、今は迷っているひと、不安なひと、様々なフィールドでの実践を通して、やりたいこと、好きなことがきっと見えてくるはず。

### 広がる食のキャリア

**トレンドを作る**

**健康・食育**  
健康食品の企画・開発  
食育教材の企画・開発  
市町村等の健康推進担当

**スマート農業  
都市型農業  
アグリテック**

**すべての人々の健康をサポート**

**食べてみたい！  
食で魅せる**

**変わる農業  
進化する業界**

**メディア・出版**  
雑誌編集者  
広告制作会社などの  
ディレクター・ライター

**イベント・グッズ**  
食イベントの企画・運営  
物販責任者  
バイヤー  
ギフト販売

**卸し〜小売り**  
商社・物流企業  
百貨店・デパート  
小売店の販売スタッフ

**生産者から  
消費者へ届ける**

**お礼・挨拶・お祝い  
食で思いを伝える**

**生産者の支援  
食で地域活性化**

**おもてなしの  
プロを目指す**

**公共・行政**  
農協、  
行政の商工観光・  
農林振興担当・  
まちづくり担当

**サービス・経営**  
ホテルのコンシェルジュ  
結婚式場のプランナー  
レストラン・カフェの経営  
飲食店スタッフ  
フードコーディネーター

### Check 目指せる資格・活かせる免許

- 中学校教諭一種免許状(社会)
- 高等学校教諭一種免許状(公民)
- 社会調査士、社会福祉主事任用資格
- 初級地域公共政策士
- 国家検定「レストランサービス技能検定」
- フードコーディネーター資格認定試験

### Student's Voice

#### 経済や経営の基礎を学び、 プロジェクト型学習で “ガクチカ”をつくる！

進路はまだ迷っているのですが、どんな授業も積極的に取り組むようにしています。プロジェクト型の授業では、連携先の企業の方のお話を聞いたり、マスコミの取材に同席させてもらうこともできました。



食マネジメントコース  
1年生

**國生 正宏** さん  
京都府立北稜高校出身

國生さんの1年春学期の時間割

	月	火	水	木	金
1限 9:00 - 10:30		英語コミュニケーションI		経営学概論	
2限 10:40 - 12:10		アカデミックスキル基礎	観光学概論	食と健康	英語リーディングI
3限 13:00 - 14:30		総合社会学入門	初年次演習	健康科学	社会心理学概論
4限 14:40 - 16:10					
5限 16:20 - 17:50		大学入門			

観光と旅行の違い、エコツーリズムやグリーンツーリズムなど京都の観光に着目して学ぶ。

【オンデマンド】 ● 仏教入門 ● 数理・データサイエンス基礎

#### 子どもたちの成長や発達を 「食」の側面から サポートする仕事につきたい

地域の現場で食について学べることに魅力を感じています。入学してすぐのオリエンテーションで訪問した京田辺市のタナクロでは、新しいスタイルの公園の活用方法として子どもたち向けのイベントや企画をチームで考え、発表しました。



食マネジメントコース  
1年生

**若林 希** さん  
京都翔英高校出身

若林さんの1年春学期の時間割

	月	火	水	木	金
1限 9:00 - 10:30		英語コミュニケーションI	教職概論		
2限 10:40 - 12:10		アカデミックスキル基礎		食と健康	英語リーディングI
3限 13:00 - 14:30	心理学概論	総合社会学入門	初年次演習	健康科学	教育・保育のための子ども学
4限 14:40 - 16:10					京都の文化と歴史
5限 16:20 - 17:50		大学入門			

こども教育に関する入門基礎講座。こども教育学部の先生がオムニバス形式で講義を担当。

【オンデマンド】 ● 仏教入門 ● 数理・データサイエンス基礎

### Teacher's Message



**福田 小百合** 先生

研究分野  
● 調理科学  
● 生活科学  
● 家政学

おいしさの秘密を解明し、  
おいしいを創造する力を  
磨きましょう！

人が「おいしい」と感じるにはさまざまな理由があります。授業ではそのおいしさの秘密を一つずつ紐解き、自分で再現できる力を身につけます。理論と実践を組み合わせ、おいしいを創造する力を磨きます。食べることが好きな人、食について考えることに幸せを感じる人、食の大切さを感じている人は、ぜひ一緒に学びましょう！



**小西 康仁** 先生

研究分野  
● 食品科学  
● 食品微生物学  
● 生化学  
● 生活科学 ● 家政学

「食」の分野に興味があるだけでなく  
好奇心旺盛で  
探究心のある人に！

少子高齢化などにより、食を取り巻く環境は大きく変化しています。新しい時代の食について考え、その課題解決について実践を通して学ぶことができる食マネジメントコースで、食の新しい可能性と一緒に見つけましょう！