

各位

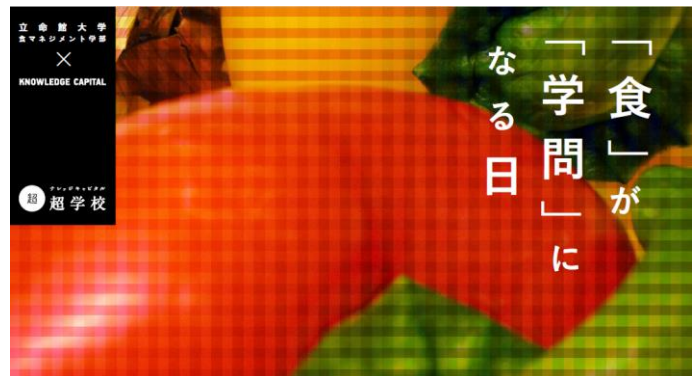


一般社団法人ナレッジキャピタル
株式会社 KMO
立命館大学国際食文化研究センター

学校を超える、自分も超える ナレッジキャピタル超学校
立命館大学 食マネジメント学部×ナレッジキャピタル
「『食』が『学問』になる日」 開校決定
国内初の「食」を対象とした「食マネジメント学部」を開学する立命館大学と共催
全5回の連続講座 10月2日(月)スタート

一般社団法人ナレッジキャピタル(代表理事:宮原 秀夫)、株式会社 KMO(代表取締役:小田島 秀俊)、および立命館大学国際食文化研究センター(センター長:朝倉 敏夫)は、ナレッジキャピタル超学校「『食』が『学問』になる日」の開催を決定しましたのでお知らせします。

ナレッジキャピタル超学校は、一般生活者と研究者が一緒に考え対話するプログラムです。会議室での授業形式ではなく、開放感のあるカフェ空間でコーヒーやビールなど、ドリンクを片手に受講できるのが特徴で、2016年度は全72の講座を開催し、毎回多くの方に参加いただきました。



本シリーズ「『食』が『学問』になる日」は、国内初の「食」を対象とした「食マネジメント学部」の開学に向けて活動してきた立命館大学国際食文化研究センターとの共催で、認知科学、経営工学、文化人類学、歴史学、経済学の専門家が「食」をテーマとして講義します。

<開催概要>

日 程 : 【第1回】10月2日(月) 【第2回】10月16日(月) 【第3回】10月30日(月)
【第4回】11月13日(月) 【第5回】11月28日(火)

時 間 : 19:00~20:30(開場18:30)

会 場 : グランフロント大阪北館1F「カフェラボ」

対 象 者 : 高校生以上

定 員 : 50名 ※事前申し込み(先着順)

参加方法 : 公式ホームページ(<http://kc-i.jp/>)より事前申し込み(先着順)※電話でのお申込み不可

料 金 : 500円(1ドリンク料金)

主 催 : 一般社団法人ナレッジキャピタル・株式会社KMO・立命館大学国際食文化研究センター

【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先】

一般社団法人ナレッジキャピタル 担当:入江・奥村 電話:06-6372-6427/FAX:06-6359-2970

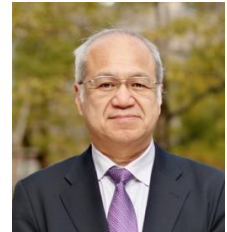
※ナレッジキャピタルは、2013年4月に民間企業主体により開業した「グランフロント大阪」の中核施設です。「感性」と「技術」を融合し、「新たな価値」を創出する世界初の「知的創造・交流の場」として、開発事業者の出資により一般社団法人ナレッジキャピタルと、株式会社 KMO において運営しています。

＜ナレッジキャピタル超学校「『食』が『学問』になる日」概要＞

今、世界は飢餓と肥満の問題が併存し、食の安全と安心、食文化などが複雑に絡み合い、さまざまな食の問題に直面しています。もはや一つの学問分野だけでは解決不能です。人文科学、社会科学、自然科学を総合して食を研究する「食科学(ガストロノミー)」を立ち上げなければなりません。そして、食についての高度な知見とマネジメントをもつ人材が求められています。そうした期待にこたえて、立命館大学は2017年12月2日に国内外の研究者・関係者を招聘して国際シンポジウム「世界の食研究と高等教育—ガストロノミーを拓く」を開催し、2018年4月に「食マネジメント学部」を開設します。本講座では、そのスタッフのなかから、認知科学、経営工学、文化人類学、歴史学、経済学の専門家が「食」をテーマとして講義します。

【司会】朝倉 敏夫(立命館大学経済学部教授)

専門は文化人類学、韓国社会研究。立命館大学経済学部教授、国立民族学博物館名誉教授。主な業績:『日本の焼肉 韓国の刺身』(農山漁村文化協会、1994年)、『宮廷女官チャングムの誓い』(監修、日本放送協会出版、2005年)『世界の食文化①韓国』(農山漁村文化協会、2005年)、『韓国食文化読本』(共編著、国立民族学博物館、2015年)など。



■第1回 10月2日(月)「『食』と『こころ』を考える」

講師: 和田 有史 立命館大学理工学部教授

【講師プロフィール】

専門は実験心理学。博士(心理学)。農研機構食品総合研究所を経て、立命館大学理工学部教授。Appetite (食の国際学術誌) Editor (2008年～)。

主な業績: Taste of breath: the temporal order of taste and smell synchronized with breathing as a determinant for taste and olfactory integration, Scientific Reports (in press).『食行動の科学「食べる」を読み解く』(朝倉書店、2017年)、『味わいの認知科学: 舌の先から脳の向こうまで』(勁草書房、2011年)など。



【内容】

人間にとって、食は単なる栄養補給ではなく、楽しみであり、コミュニケーションの一部であり、経済・文化活動とも密接に関連します。食の味わいには味覚・嗅覚のみならず五感全ての情報が入り混じり、生得的な要因と学習により獲得された要因が複雑に絡み合って嗜好が形成されています。この講義では、人間の五感による感覚・知覚メカニズムや消費者認知の特徴を中心に「食」と「こころ」の係わりの秘密を紐解いていきます。

■第2回 10月16日(月)「工学分野における食マネジメント研究」

講師: 新村 猛 立命館大学経済学部客員教授

【講師プロフィール】

専門は食分野のサービス工学、人的資源管理論研究。博士(工学)。がんこフードサービス株式会社取締役副社長、立命館大学経済学部客員教授。主な業績:『よくわかるMBA総論』(コトエ出版、2012年)、『サービス工学—51の技術と実践』(朝倉出版、編集委員、2012年)、『がんこの挑戦』(生産性出版、共著、2011年)、『Serviceology for Smart Service System』(Springer、分担執筆、2017年)など。



【内容】

食サービス分野は、産業規模は世界有数であるにも関わらず、低生産性が大きな課題です。近年、食を含むサービス産業の生産性向上実現のための工学的・科学的アプローチによる研究が世界的に本格化してきており、新たな学問分野として注目されています。日本でも研究機関設立・大学院研究科設置など、研究成果の社会普及も加速しています。この講義では、食サービス分野における工学領域、特にサービス工学研究について概説します。

■第3回 10月30日(月)「生活文化としての食文化」

講師：阿良田 麻里子 立命館大学経済学部客員教授

【講師プロフィール】

専門は食文化研究、インドネシア研究、言語学、文化人類学。博士(文学)。東京工業大学「ぐるなび」食の未来創成寄附講座特任講師等を経て、立命館大学経済学部客員教授、武庫川女子大学非常勤講師。

主な業績：『世界の食文化⑥インドネシア』(農文協、2008年)、『文化を食べる 文化を飲む グローバル化する世界の食とビジネス』(編著、ドメス出版、2017年)、櫻田涼子他編『食の人類学』(共著、昭和堂、2017年)など。



【内容】

日常的な食の在り方は、当たり前なものとして感じられるため、自分自身の習慣や、ものの見方・考え方が万国共通の普遍的なものだと思いきがちです。しかし、ある食べ物が主食にふさわしいかという判断一つとっても、文化によって左右されており、食べる人の満足感に影響を与えます。この講義では、諸外国の事例から食文化の多様な様相を学ぶことで、自文化を相対化し、多文化共生時代に必要な異文化理解の基礎を身につけます。

■第4回 11月13日(月)「『食』から『世界史』を考える」

講師：南 直人 京都橘大学文学部教授

【講師プロフィール】

専門は西洋史学、食文化研究。博士(文学)。京都橘大学文学部教授。

主な業績：『<食>から読み解くドイツ近代史』(ミネルヴァ書房、2015年)、『世界の食文化⑩ドイツ』(農山漁村文化協会、2003年)、ポール・フリードマン編『世界 食事の歴史—先史から現代まで』(東洋書林、監訳、2009年)、『ヨーロッパの舌はどう変わったか—十九世紀食卓革命』(講談社、1998年)など。



【内容】

人間の人間たるゆえんは、火を使い料理することおよび共食をすることにあります。それによって人類は脳を発達させ、集団生活を送るようになり、ひいては社会、国家を形成してきました。したがって人間の歴史は、食を中心に繰り広げられてきたといっても過言ではありません。従来の歴史学では、食というテーマは軽視されがちでしたが、この講義では、食に関連するいくつかのテーマに即して、世界史・人類史を読み解いてみます。

■第5回 11月28日(火)「『食文化』と『食選択』を経済学はどう考えているのか？」

講師：井澤 裕司 立命館大学経済学部教授

【講師プロフィール】

専門は金融論、行動ファイナンス。(財)電力中央研究所経済研究所研究員、摂南大学経営情報学部助教授などを経て、立命館大学経済学部教授。

主な業績：『実験でわかった!感じる株式投資』(武田ランダムハウスジャパン、2008)、「行動経済学と金融リテラシー：「冷静な投資判断」へ向けて」『季刊 個人金融』2017年夏号、「Borrowing Behavior and Attitudes Towards Risk and Time - Experimental Approach」, Journal of International Finance and Economics 11(1), 2011, 45-54、「Non Expected Utility Maximizers Behave as if Expected Utility Maximizers: An Experimental Test」 Journal of Socio-Economics 38, 2009, 622-629, など。



【内容】

現代社会においては、「食」の多くは市場を通じて供給されている。市場は食の供給という観点から大きな利点があると同時に、避けがたい欠陥も併せ持っている。また、食選択行動は、伝統的な経済理論が想定している前提と大きく異なる特徴を持っている。この講義では、行動経済学、文化経済学などの最新の成果を鳥瞰しながら、現代社会における「食」に関わる経済活動についてのあるべき研究、教育の方向を展望する。

※ナレッジキャピタル超学校 とは

大学や企業、研究機関などのさまざまな分野の研究者と一般参加者が一緒に考え、対話するナレッジキャピタルならではのプログラムです。これまでも「大阪大学」「京都大学iPS細胞研究所」「関西大学」「慶應義塾大学院メディアデザイン研究科」「国立民族学博物館」「大阪芸術大学」「JAXA」などと共同開催し、一般の参加者と研究者をつなぐ場と機会を提供しています。

【施設概要】

施設名	ナレッジキャピタル	
所在地	〒530-0011 大阪市北区大深町 3-1 グランフロント大阪 北館	
施設案内	The Lab. みんなで世界一研究所 (アクティブラボ・カフェラボ・イベントラボ)	地下1階～3階
	フューチャーライフショールーム	1階～6階
	ナレッジシアター	4階
	ナレッジサロン	7階
	コラボオフィス・コラボオフィスネクス	7階～8階
	カンファレンスルーム	8階・10階
	ナレッジオフィス	9階～13階
	コンベンションセンター	地下1階～地下2階
運営組織 代表者	一般社団法人ナレッジキャピタル 株式会社 KMO	代表理事 宮原 秀夫 代表取締役 小田島 秀俊
事業者 (五十音順)	NTT 都市開発株式会社 株式会社大林組 オリックス不動産株式会社 関電不動産開発株式会社 新日鉄興和不動産株式会社 積水ハウス株式会社 株式会社竹中工務店 東京建物株式会社 日本土地建物株式会社 阪急電鉄株式会社 三菱地所株式会社	