

R E C I P E

VOL. 4

発行日 / 1998年3月
発行 / 日本フードサービス学会
発行人 / 奥住正道

巻頭言

「フードサービスとは何ぞや」

私には野田一夫というとんでもない悪友がいる。彼が数年前、「フードサービス学会をつくろう、」と誘ってきた。趣旨は、フードサービス業にたずさわる方々が気軽に、日頃考えたり勉強していることを、発表できる場を作ろうというわけである。実は、私の専門は国際関係の研究なので、いわゆる「フードサービス」業界とは無縁な男であった。

ただ、当時亜細亜大学の学長をしていて、ホテル、レストラン、観光業などがこれからの日本では大いに発展するに違いない、アメリカではそれらを一括して「ホスピタリティ・ビジネス」と呼び、その専門の大学院だけでも60を越すほど盛んである、ということは知っていた。日本ではこの道を専攻する適当な大学がないので、帝国ホテルの犬丸一郎さんにせよ、富士屋ホテルの山口祐司さんにせよ、みな若くしてコーネル大学の大学院でホテル業を勉強された。

だから日本でもそんな大学が必要だと考え、亜細亜大学でホスピタリティ・ビジネスの勉強ができるようにしたいとの抱負があった。そこで野田悪友と珍しく意気投合したわけ

である。

「フードサービス」なら英語だろうと辞書を探し回ったが、出てこない。日本人が作った英語らしいが、感じが良く出ている。うまく作ったものである。ソロホームランとかパイキングとか、英語圏の人が使わぬ英語めいたことばと同じく、やがて世界に通用するに違いない。

併せてそのフードサービスであるが、人間の必需産業衣食住のうち、食は今後急速に伸びて行くであろう、今年のジェフマンスリー2月号「巻頭言」での奥住会長の御記憶では、昔は飲食業は水商売と見なされていたそうである。せっかくの人材も使い捨てだったとのことで、社会的地位も低かった。これからは違う。「フードサービス」業界は、じっくりと人材を吸収し培養して、社会的地位を高めていこう。学会もできたことだし、人材の「使い捨て」などとの噂は吹き飛ばしてしまおう。

野田悪友も、たまには良いことをしてくれる。

顧問 衛藤 藩吉

味の分化

ひと昔前は、「おふくろの味」が年をとっても懐かしいし、またその味が定番化されていたように思う。昨今は少し様変わりして、家庭の味の定番が必ずしもあるわけではないようだ。むしろ、外食のハンバーガーや即席ラーメンが、ともすると暮らしの味になる傾向さえある。こんな風潮の中で行われた、第三回フードサービス学会の最後のシンポジウムで、「味の評論家」でテレビ等で大変活躍をしている山本益博さんがパネラーの一人として、「寿司は銀座の<次郎>が一番だ」とし、「握って客の前に置くと1、2ミリ沈むくらいに、その握り具合の良さと食材の魚の鮮度に対する吟味が行き届いている職人芸だ」という。パネラーの一人であったK・F・Cの大河原社長は「腹が空いていれば何でもうまいので、そんな寿司の味がすべてではない」といった主張をされた。これは両者が両極を表現しているわけだが、外食産業の味に対するものの考え方として、一言述べておきたい。

味は分化するのではないかと思う。小さい時に覚えた味が味覚の定番になるという傾向は、昔はよくあったことだが、今は先に述べたように、それほど強い「家庭の味」が生まれてきてはいないように思われる。それは家庭環境の変化によるからであろう。

そして年をとるにつれて、脂っこいものから味の薄いものへ、また若いときには朝からステーキを食べたが、今はもうやはり魚に限る、といった年齢によって味が変わって行く場合もある。当然のことだが、地域による違いがある。北海道の寒い地域と沖縄県のような暖かい地域では、温度も湿度も違うわけだから、当然その味の在り方については、違いがあるだろう。東北・北海道では比較的味の濃いもの、塩辛いものが好まれ、高血圧の原因になるという現象はよく知られていることだ。

また、職業によっても違いがある。肉体労働者と頭脳労働者では味の濃い、薄いの違いが出て来るであろうし、さらには女性と男性の場合の味の好みの違いもある。また、朝・昼・晩によって味の評価も異なる場合もあるだろう。こう考えてみると味は最終的には一人一人の味に向かって分化されてゆく時代が、やがて来るのではないかと思う。いわゆるカスタマイゼーションである。しかし、それにしても高級料亭、あるいは職人芸で味の良さを売りものにしている外食ビジネスの場合は、これからターゲットがどんな客であるかということを前提とした味づくりを改めて見直すことが必要な時代が来ているように思われる。

会長 奥住正道

●委員会開催報告●

1)年次総会

1997年度事業・決算報告、1998年度事業・予算計画、副会長人事の承認 '98.1/24(土)

2)役員会

総会議案事項の承認、'98学会基本方針の検討 '97.12/8(月)、'98.2/26(木)

3)実行委員会

年次大会プログラムの最終確認 '97.12/4(木)

4)編集委員会

全体会議 '97.12/15(月)

学会誌小委員会 '98.2/12(木)、'98.2/20(金)、'98.3/18(水)

レシピ小委員会 '97.11/5(水)、'98.2/13(金)

※広く会員の皆様のご意見を伺いたいと考えています。委員会参加ご希望の方は事務局(担当:亀村)までご連絡下さい。

●第3回年次総会・年次大会報告●

1998年1月24日(土) 日本海運倶楽部国際会議場

第3回年次大会の議事は「97年度の事業・決算報告」「98年度の事業・予算計画」並びに「副会長人事」であった。

「昨年度報告」はレシビでもその都度お伝えしている内容で、はじめに各会議の開催状況の報告、次に研究事業として行われた「年次大会」「各研究部会」、組織拡大事業として開催された「佐藤しのぶさんと語る会」、更に学会誌の発行业務等について報告された。また決算は約1,390万円の収入に対し約1,280万円の支出となり、幹事による監査報告と共に報告され、承認された。

「今年度の計画」は昨年度に引き続き「研究会の定期的な開催」「会員増強」「組織体制の再検討」など意欲的な内容を加えて検討され、承認された。また予算額は約1,000万円である。

田内副会長の逝去の為欠員となっていた副会長には、産業界から横川端氏の就任が提案され、承認された。横川氏は株式会社すかいらく取締役グループ統括機構代表理事で、学会の副会長として編集委員会を担当する。

年次大会は、「いま、美 価値 哲学のあるフードサービスビジネスの構図」をテーマにプログラムメッセージ、規定課題の研究発表・報告が行われ、午後は規定課題の発表・報告と平行して研究発表・報告が別会場で行われた。最後に大会宣言が行われ会議を終了し、会場を移して懇親会となった。

年次大会会場素描

今年の年次総会、年次大会の参加者は約300名。会場は、一昨年と同じ日本海運倶楽部で開催されました。大きな受け付けで渡されるのは「年次総会資料」と50ページ近い「年次大会プログラム」。そのほかに学会会員の「著書目録」と「こだわり弁当(昼食)のご紹介」「懇親会特別メニューのご紹介」のリーフレットです。

メイン会場は朝9時というのに、前方からどんどん席が埋まって行きます。会場に入って特に感じるのは、参加者の「種類」の違いです。明らかに企業人というスーツにネクタイの参加者のテーブルにはテーブルコーダーが乗っていますし、比較的後ろや端の方には若い学生諸君、先生方はヘアスタイルと服でわかります。

会場を出たロビーでは、休憩時間にコーヒースerviceがあり、喫煙出来るスペースとなっています。会員の著書や(社)日本フードサービス協会の発行印刷物、外食産業紹介のパネル展示があり、資料を購入する方も多かったようです。ロビーは、顔見知りや談笑している参加者より、知らない同士が名札を見ながら挨拶したり、講師や発表者を見かけて声をかける姿が多く見られ、積極的に交流を広げている、開放的で明るい雰囲気です。

いかにもフードサービス学会らしいのは、昼食も懇親会の食事も詳細なメニューと食材についての紹介があり、健康な農産物の効果やメニューの照会先までが資料として配布されることです。例えば昼食の弁当は有機無農薬米、純植物性飼料で肥育したブタの一口カツ、調味料は天日乾燥塩と有機無農薬栽培大豆の醤油といった具合です。懇親会では、美味しいものを沢山食べ、新しい知己を増やした会員でホール中が沸き返っていました。今年参加できなかった会員の方も、是非来年は参加して楽しんで頂きたいものです。

※年次大会の発表については、学会の年報で内容の詳細をお伝えする予定です。

● 研究部会報告 ●

第三回 (1997年11月28日(金) 18:00~19:30)

テーマ: 外食産業における環境問題に関する研究-消費者調査への共分散構造分析の適用

発表者: 星野朋子 立教大学大学院社会学研究科

発表の概略は次の通りである。

近年、環境に対する消費者の意識が高まっていることを背景として、企業でも環境対応の視点から自社の活動を再構築する動きがある。外食産業においては、廃棄物の保管・処理、資源保護、環境汚染、健康等が挙げられている。企業と環境問題との係わりには「企業倫理としての側面」と、「顧客獲得としての側面」がある。この研究では、企業の「顧客獲得としての側面」に着目し、企業の環境問題に対する対応の活動が、消費者の選択行動にどのように反映されるかをアンケート調査によって探り、企業の環境問題への対応活動にフィードバックすることを目的としている。環境問題に取り組むことが、顧客獲得に本当にプラスとなるのか、なるとすればどのような方法が適当か、最終的には、消費者をタイプ分類し、そのタイプ毎に訴求すべきポイントを明らかにしたい。

企業の環境問題に対する取り組みを消費者に効果的にアピールするための基礎資料、「消費者の一般的な環境問題への関心」と、「外食産業と環境問題の関連のイメージ」、「関連のイメージから導かれる利用意向」などを因果モデル化し、アンケート調査によるデータを収集した後、仮説に沿って、共分散構造分析の手法を用いて分析する。調査対象は学部学生200名程度を目標とする。

共分散構造分析は80年代に心理学の分野を中心に用いられるようになった因果関係を簡潔に表現する解析手法である。複数の変数を統合した「構造概念」を導入することを特徴としたもので、因子分析と回帰分析を統合したような手法である。

環境問題と消費行動の関係は、社会

心理学的に見て、一般の消費行動にはない固有の特性を持っている。「環境問題への認識と実際の消費行動とは必ずしも一致しない(本音と建前のずれ)」「環境問題への関心は高まっているが、実際に環境に配慮する行動をとるまでには至っていない」ことなどである。この原因として、抽象的知識はあるが実際の行動とは結びつかない、快適な生活を犠牲にしなければならない、どうしたら良いかわからない等々が挙げられる。

これらを前提に外食産業における企業選択に際しての因果モデルを構築するため、構成概念を5つ抽出した。

①一般的な環境問題への関心の高さ。②外食産業が環境対応活動をするものの重要性の認知度。③環境対応活動をしている外食企業の支持度。④環境対応活動をしている企業選択の実態。⑤環境対応活動をしている企業を今後選択する意向、である。

これらの構成概念間の因果関係図<パス図(略)>を仮定し、1構成概念あたり3~5、全部で30項目を越えない範囲で設問を設定する。

発表に対し、参加者からの提案等は次のようなものであった。

・パス図の作成において、消費者の視点をより重視すべき。
・企業の環境対応活動が消費者に認知されていない場合がある。
・環境対応活動も幅広いので整理しては。
・利用目的毎の選択行動があるのではないか。
・調査対象数が少ないのでは他、環境問題に対する意見交換も交え活発な討議が交わされ、意見を参考に星野氏が調査票を作成、調査を実施し、その結果を年次大会で発表することとなった。

● 研究部会発表者募集 ●

前ページまでにご紹介しましたとおり、研究部会を毎月第4金曜日の夕方、港区浜松町のJFセンター会議室で行っております。会員の皆さんに、この研究部会での研究発表や問題提起などに、積極的なご参加をお願いいたします。

発表テーマは外食産業に関するものであれば何でも結構です。毎回参加定員は30名程度で、30分程度の発表の後、参加者が意見を述べ合います。フードサービス学界の特徴を生かし学界、産業界の幅広い参加者の討論によって、研究の内容をより精度の高い、広い視野を持ったものとする事が出来ます。

これからの開催予定は5月22日(金)、6月26日(金)、7月24日(金)、8月28日(金)、9月25日(金)、10月23日(金)となっております。このうち、5月、7月、9月は産業界の、6月、8月、10月は学界の会員からの問題提起の機会とする予定です。

発表ご希望の方は、テーマと簡単な内容説明を、会員の所属・役職・氏名・年齢等を付記して学会事務局まで郵送またはFAXにてご送付ください(書式自由)。

学 会 員 募 集 中

日本フードサービス学会は、フードサービスに従事している方々、フードサービスに興味や関心のある方々、フードサービスを研究している方々が、気軽に集い、調査研究報告、情報交換をすることにより交流を深め、研鑽を積み、実務や研究が向上することを目的とした学会です。日本フードサービス学会にご入会をお待ちしております。

会 費：個人1万円、法人2万円

お問い合わせ先：学会事務局 TEL 03-5403-1064 FAX 03-5403-1070

日本フードサービス学会入会申込書

日本フードサービス学会御中		199	年	月	日
1. 法人会員 法人名	2. 個人会員 氏 名				
代表者名	職業・公的資格				
住 所 (〒) (区) (FAX)					

(勤務先・自宅)

「食」の文化と食文化の創造に向けて

「二十一世紀へ飛躍する魅力ある外食産業を目指して」食への楽しさと食文化の創造に向けて」というタイトルの報告書が、農林水産省からこの8月に出された。

その本旨は4部構成をとっているが、広範囲におよぶ外食産業に関する現状と問題点をごく簡単にまとめ、二十一世紀に向けて外食産業が取り組むべき主要な課題を端的に指摘している。

例えばそれらの中には雇用問題をはじめとして食の安全性・健康志向への対応、環境問題への取り組み、農業・水産業との連携さらに国際的企業を目指すための課題などがある。

報告書の性格上、個別企業の戦略活動に関しては触れられていないが、視点を変えると、同報告書の内容はフードサービス学会が取組まねばならないであろう数多くの研究課題を提起していると読むことができよう。

省みれば、フードサービス学会は産学協働を強く意識し、新しい問題意識に基づいて設立された若い学会である。論理だけでなく、現実を直視した実務家が多く参加している学会として、報告書にあるようなマクロ的な課題も含め、個別企業のミクロ的な戦略についてもより時代に適応した形で議論を進めたいものである。

現在、分科会も少しずつ動き出している。それぞれの問題意識を持った会員が自主的に分科会を組織し、それが活発な産学研鑽の場となれば、学会は会員にとっての求心力を増すことである。筆者は「問題意識の数は解決の数」という言葉を好んで使っているが、問題意識の数が分科会の数となり、まさに分科会の数が解決の数に結びつくような学会に発展していくことを望んで止まない。

学習院女子大学教授 江口泰広

● 年報掲載論文募集 ●

1999年発行予定の「日本フードサービス学会年報」第4号に掲載する論文を募集致します。この「年報」は現在会員の皆様にお配りしているほか、日本商工会議所などの関連団体、農林水産省他の関係省庁、報道機関、国立国会図書館をはじめとする都道府県立図書館、主要都市の市立図書館、国公立大学図書館、私立大学図書館など、広くフードサービスに興味を持つ方々の手に届くよう2,200部程度を配布しております。

会員の皆様の積極的な応募をお待ちいたします。

<掲載論文募集要項>

1. 投稿資格 本学会会員であること。
2. 内容分野 フードサービスに関わる分野で、産業や学問研究の発展に寄与する内容で、かつ会員に役立つもの、及び会員間の相互交流を促す有意義な内容を有するもの。
3. 投稿区分 (1) 研究論文(いわゆる学術論文の水準で、学術上の業績にカウント出来るものです。)
(2) 調査研究報告
(3) 論説(自由な意見の表明で、どちらかといえば気軽なもので、産業界会員の方も応募しやすいものです。)
4. 分量 上記1と2 12,000字程度(20,000字を上限とする)
上記3 4,000~6,000字程度(12,000字を上限とする)
5. 執筆要項 学会事務局にお問い合わせ下さい。
6. 送付先 〒105-0013 東京都港区浜松町1-29-6 浜松町セントラルビル10F
日本フードサービス学会事務局
7. 掲載について 論文は、学会の目的に合致しているか否かを基本に査読し、編集委員会が採否を決定する。
(査読項目) (イ) 学会目的との合致 (ロ) 論旨、主張の明確さ
(ハ) 読みやすさ
投稿区分(1) 研究論文の場合は、(ニ) 独創性 (ホ) 論拠の明確さ (ヘ) 研究方法の妥当性、適切性が加わります。
8. 締切 1998年(平成10年)11月末日消印有効

編集/日本フードサービス学会編集委員会(副委員長:江口泰広)

〒105-0013 東京都港区浜松町1-29-6 浜松町セントラルビル10F

TEL:03-5403-1064 FAX:03-5403-1070 E-mail:nfgakkai@itjitnet.or.jp40asfj