

「フードサービス・ビジネスの新たな地平」

わが国のフードサービス・ビジネスは、今ようやくコロナ禍に「耐える段階」から、「立ち直る段階」へと差し掛かりました。人々の行動は次第に活発化しつつあり、コロナ禍前の水準にはまだ及ばないものの、訪日外国人観光客も増えはじめています。外食需要の回復によってコロナ禍という未曾有の危機から立ち直りつつあることはもちろん明るい兆しではありますが、単にコロナ禍前に戻るのではなく、フードサービス・ビジネスがさらに「前へ進む段階」に向け、様々な課題に向き合うことが求められているのではないのでしょうか。

*

人口減少社会に入ったわが国において、様々な産業分野でビジネスを支える人材の不足が顕著となり、産業間・企業間で人材獲得競争が熾烈化しつつあります。賃金水準や働く環境を他産業と比較したとき、フードサービス・ビジネスは、熾烈な人材獲得競争の中で必要な人材を確保し続けることができるのでしょうか。賃金や労働時間などの条件の改善ばかりでなく、国籍やジェンダーはもちろん、しょうがいをもつ人々なども含め、多様な人材を受け入れ、人々がイキイキと働くことができる環境を整えることで、フードサービス・ビジネスが「働く魅力のある場」になるために取り組むことも重要な課題です。

*

円安が続く中、エネルギー・コストの上昇や輸入食材価格の上昇は、フードサービス・ビジネスの経営を圧迫しています。しかしながら、物価高と実質賃金の低迷に苦しむ消費者の生活防衛意識とフードサービスに対する低価格志向が続く限り、人件費を含めたコスト上昇分に見合う価格の引き上げを行うのはそう簡単なことではありません。安い輸入食材が容易に調達でき、非正規労働力の確保も容易だった時代のビジネスモデルは成り立たなくなっています。営業日数・営業時間の短縮、ロボティクスの導入による生産性の向上、労働力の効率的な活用などの取り組みも進んではいますが、効率化だけでなく、提供するメニューやサービス、ストアフォーマットの革新を含めた新たな価値創造が求められています。「手頃な価格で気軽に美味しい食事ができる」だけで消費者を引き付け続けることはできるのでしょうか。コロナ禍の中、テイクアウトやデリバリーなどの中食の需要が高まりました。コロナ禍が落ちつきをみせはじめた今、中食（モノ消費）にはない外食（コト消費）ならではの楽しみ（経験価値）をあらためて創造する取り組みが求められているのではないのでしょうか。「美味しいものを食べるのではなく、美味しく食べる」「食を楽しむ」ということの意味をあらためて問い直すことから始めなければならないのかもしれない。

*

環境問題に取り組むことも重要な課題です。様々な産業分野に SDGs の考え方が広がり、取り組みがみられる中、フードサービス・ビジネスにおいても、環境負荷の低減に取り組むことが求められています。各店舗から排出される食品残さや調理・加工後の廃油などの廃棄物の減少を図る取り組みのほか、食品残さの肥料化や飼料化、廃食用油の燃料化など、リサイクル事業に積極的に取り組む企業もあります。

こうした比較的大掛かりな取り組みとは別に、小規模な飲食店がAIを活用した需要予測モデルを構築し、需要予測の精度をあげて店舗における食品ロスを大幅に低減した例もあります。フードサービスと生産者が連携することで、安全・安心で環境にもやさしい生産を実現することにもつながるかもしれません。また、エネルギー消費の抑制という面から年中無休・24時間営業も見直す必要が出てくるかもしれません。ビジネスの「パーパス（存在意義）」が求められ、「エシカル消費」「応援消費」といった新たな消費者行動がみられはじめた今、環境問題への取り組みが新たな価値を生み出すことにつながるかもしれません。

*

安全・安心な食材はもちろん、安定的な食材確保を図るため、生産者との連携が必要になっています。外食から卸売流通、さらには食材の生産までも垂直統合し、食のサプライチェーンを自ら構築し展開する企業も現れています。安全で美味しい食材の生産から流通、食材の持ち味を活かし演出するフードサービスまで一貫して取り組もうとしているのです。いわば第三次産業側からの六次産業化を進めているとも言えます。フードサービスと食材生産者との連携する取り組みは、フードサービスが質の良い食材を安定的に確保するだけにとどまらず、国内農水産業にとっては安定した需要の確保にもつながります。安い食材を大量に確保することから、生産者の経営の安定と持続性にも配慮しながら「ともに良質の食材を育み、その持ち味を活かす仕組みづくり」へ、さらには食料自給率の向上に向けた国内生産者の支援に取り組むことも、新たな時代に向けたフードサービス・ビジネスの課題なのかもしれません。

*

これまでのようなチェーン化による規模拡大の推進という成長期型のビジネス展開はもはや限界に達しています。外食需要は既に1990年代中頃から成熟段階に達し、限られたパイをめぐる競争になっているにもかかわらず、各企業が新規出店を繰り返せば、既存店の業績悪化を招くことにつながります。企業は新規出店による売上増大か、既存店の立て直しや整理による収益構造の改善か、こうしたジレンマに陥ることになります。さらに人材確保の困難性が増す中、規模拡大を繰り返すビジネス展開は限界にきているのではないのでしょうか。人材不足やエネルギー・コストが上昇する中、年中無休・24時間営業は非効率であるだけでなく、環境配慮の面からも見直されるべきかもしれません。これまでの「成功方程式」にこだわらない新たなビジネスモデルの構築が求められているように思われます。

*

第28回年次大会は、「フードサービス・ビジネスの新たな地平」をテーマとしました。フードサービス・ビジネスが3年の長きにわたって苦しんだコロナ禍から立ち直り、さらに次代に向けて前へ進むための様々な課題を多角的に議論したいと考えたからです。研究者の皆様による研究成果の発表はもちろん、企業で実務に携わっている皆様からの問題提起や提言などを広く募集しております。会員の皆様の活発な議論を通じて、ともにフードサービス・ビジネスの新たな時代を展望しようではありませんか。

第28回年次大会実行委員長

立教大学 東 徹

2023年9月

会 員 各 位

日本フードサービス学会 第28回年次大会実行委員長
立教大学 東 徹

**日 本 フ ー ド サ ー ビ ス 学 会 第 28 回 年 次 大 会
自 由 論 題 等 の 募 集 に つ い て**

第28回年次大会の研究報告(自由論題等)を下記の要領にて募集致します。
奮ってお申し込み下さいますようお願い申し上げます。

■ 第28回 年次大会

会 期 : 2023年12月2日(土)
会 場 : 立教大学(池袋キャンパス)
大会テーマ : 「フードサービス・ビジネスの新たな地平」

研 究 報 告 (自 由 論 題 等) の 申 込 方 法

申込締切 : 2023年10月13日(金) 必着

募集テーマ : フードサービス全般に関する演題を募集致します。

(参考) 第28回大会テーマ

「フードサービス・ビジネスの新たな地平」

※最終プログラムなどは決まり次第ご案内いたします。

申込方法 : 添付の「研究報告申込用紙」に必要事項を記入の上、事務局宛に FAX または、
E-mail 添付にてご送付下さい。

申込資格 : 本学会会員並びに賛助会員の所属社員に限らせていただきます。これから入
会される方も歓迎です。入会手続き中の場合はその旨明記下さい。

採択について : 実行委員会にて審議し、10月末頃を目途に通知申し上げます。

講演発表

1. 発表形式 : 口頭発表 (全体 30 分 : 講演時間 25 分、質疑 5 分程度の予定。)
2. 発表方法 : Microsoft Power Point によるプレゼンテーションとなります。
(基本的に Power Point 資料を配布いたします。未配布可)

研究報告申込先 : 日本フードサービス学会事務局
(一社)日本フードサービス協会 内
TEL:03-5403-1060 FAX:03-5403-1070
E-MAIL: info-gakkai@jfgakkai.jp

送付先 E-MAIL: info-gakkai@jfgakkai.jp FAX : 03-5403-1070

締切 : 10月13日 (金)

日本フードサービス学会第28回年次大会研究報告申込用紙
(自由論題等)

1. 研究報告テーマと報告者の氏名・連絡先

研究報告テーマ	
氏名	
所属	
役職	
連絡先電話番号	
連絡先 メールアドレス	

2. 研究報告内容の概要 (400~600字)

--

3. 研究報告内容に関連する業績を2点書いてください

論文名・書名	雑誌名・出版社名	出版年
1.		
2.		

会員各位

日本フードサービス学会 第28回年次大会実行委員長
立教大学 東 徹**日本フードサービス学会 第28回年次大会 「ポスターセッション」発表の募集**

今大会では、「ポスターセッション」を行います。統一論題・自由論題研究発表とは別に、下記の例のような発表を募集しています。会員の皆様が携わっている個人研究・共同研究はもちろん、会員の皆様がご指導されている大学院生や学部ゼミ生の研究発表も歓迎します。フードサービスに関わる研究はもちろんですが、食に関連した研究や社会連携活動に関する発表を広く募集していますので、会員の皆様やご指導されている学生の研究・社会連携活動等をご披露いただく機会として活用していただければ幸いです。

■ 第28回 年次大会

会期 : 2023年12月2日(土)
会場 : 立教大学(池袋キャンパス)
大会テーマ : 「フードサービス・ビジネスの新たな地平」

ポスターセッションの申込方法

申込締切 : 2023年10月13日(金) 必着

(1) 対象

学会員、および会員の皆様がご指導されている大学院生・学部ゼミ生

(2) ポスターセッションで募集する研究(例)

- ①現在取り組まれている個人研究、共同研究の途中経過の発表
- ②フードサービス・ビジネスに関連した共同研究プロジェクトの呼びかけ(問題意識、研究計画等)
- ③会員の皆様が担当されているゼミの学生を伴った社会連携プロジェクトの成果や途中経過の発表
- ④会員の皆様がご指導されている大学院生、学部ゼミ生が取り組んでいる研究の成果や途中経過の発表(*)

(*) ④の研究発表について

- ・会員が指導教授(または副指導教授)としてご指導されている大学院生の発表の場合
⇒発表する大学院生が非会員であっても、会員=指導教授(または副指導教授)の推薦という形でお申込みいただけます。
- ・会員が担当されている学部ゼミ生の発表の場合
(複数のゼミ生による共同研究・プロジェクト研究、ゼミ生の個人研究等)
⇒会員が担当されているゼミ単位でお申し込みください。ポスター掲示のスペース内であれば、ゼミ生の個人研究を複数件発表しても構いません。その場合、申し込みの際には、発表する題目(仮でも可)と発表者をすべて明記してください。
※後述の「発表申し込みについて」を参照。

(3) ポスターセッションでの発表について

○ポスターセッションの発表は、あらかじめ定められた掲示スペースに、発表内容を記載した「ポスター」(模造紙1~2枚程度の掲示物)を掲示します。見学者の求めに応じて、随時説明や質疑応答を行っていただきます。

す。個別の説明・質疑応答の時間制限はありませんが、ポスターセッションの時間帯の範囲内で、希望する見学者には可能な限り対応していただきますようお願いいたします。

- 発表の時間帯は、昼休み以降の時間帯で設定します（2～3時間程度）。発表の時間帯には、可能な限り見学者からの質疑に対応できるよう、発表者がスタンバイしているようにしてください（共同研究、ゼミのプロジェクト研究等の発表の場合、見学者への説明・質疑応答が可能であれば、メンバー全員でなくても可）。
- ポスターセッションでの発表に用いる掲示物は、発表者が当日持参し、掲示を行ってください。お手伝いが必要な場合は、お申し出ください。

(4) ポスターセッションでの発表申し込みについて

・申請書類の様式は問いません

- ポスターセッションでの発表をご希望の方は、発表題目（仮でも可）と発表者（所属・氏名）、連絡先（共同研究の場合は代表者連絡先）を明記し、期日までに事務局宛にお申し込みください。実行委員会での審議を経て、発表の可否を決定します。
- 共同研究の発表の場合、発表者が会員であれば、共同研究に参加するメンバー全員が会員である必要はありません。
- 会員が指導する大学院生の発表の場合、会員である指導教授（または副指導教授）の推薦という形でお申し込みください。その場合、申し込み者は会員である指導教授等とします。①申し込み者（指導教授等＝会員）の所属・氏名、連絡先、②当日の発表題目（仮でも可）、③発表者の所属・学年・氏名、を明記して、お申し込みください
- 会員が指導するゼミ生の発表の場合、申し込み者は会員である指導教授とします。①申し込み者の所属・氏名、連絡先、②当日の発表題目（仮でも可）、③発表者の所属・学年・氏名、を明記して、お申し込みください。
 - ・複数のゼミ生による共同研究・プロジェクト研究の場合⇒発表者氏名等は、研究代表者（所属・学年・氏名）と参加人数でも可とします。
 - ・ゼミに所属する学生個人が取り組む研究の場合⇒必ず発表者の所属・学年・氏名を明記してください。
 - ・ゼミ生の個人研究を複数件発表する場合⇒発表者全員の題目・所属・学年・氏名を明記してください。
- ポスターセッションでの発表に用いる掲示物等、発表に関する詳細は、発表決定後、各申し込み者（大学院生（非会員）、学部ゼミ生の発表の場合は、指導教授等）にご連絡します。

・提出先 日本フードサービス学会事務局

E-Mail (info-gakkai@jfgakkai.jp) にて提出して下さい。10月末頃を目途に事務局より折り返しご連絡差し上げます。

※本件に関する問合せ先：日本フードサービス学会事務局（松崎・宮崎）

TEL : 03-5403-1060

E-mail : info-gakkai@jfgakkai.jp