

—日本フードサービス学会 第28回年次大会—
「フードサービス・ビジネスの新たな地平」

- 日 時 : 2023年12月2日(土)
講演、研究報告、シンポジウム 10:00~17:10(予定)
総会 17:15~17:45(予定)
懇親会 18:10~19:40(予定)
- 会 場 : 立教大学池袋キャンパス 5号館
東京都豊島区西池袋3-34-1
- 実行委員長: 東 徹 (立教大学 観光学部 教授)
- プログラム: プログラムは変更される場合があります。

【基調講演】「ニッポン美食立国論—時代はガストロノミーツーリズム」(仮)

ガストロノミー協会 会長 柏原 光太郎 氏

【基調講演】「フードサービスとSDGs—(株)アレフの取り組み」(仮)

(株)アレフ 代表取締役 庄司 大 氏

【統一論題シンポジウム
(パネリストセッション)】 「フードサービス・ビジネスの新たな地平」

(株)スープストックトーキョー 代表取締役会長 遠山 正道 氏
(株)東京一番フーズ 取締役 岩成 和子 氏
桜美林大学 教授 田淵 俊彦 氏
(株)SUU・SUU・CHAIYOO 代表取締役 川口 洋 氏
コーディネーター: 亜細亜大学 教授 横川 潤

*このほか、「統一論題研究報告」(1題)、「自由論題研究報告」(2題)「研究助成報告」(2題)、「ポスターセッション」を予定しています。

参加費 一般(学会員、非会員): 5,000円(弁当、資料代を含みます。)

学生(院生、学部生): 無 料

懇親会費 一般(学会員、非会員): 5,000円、学生: 3,000円

申込方法 11月29日(水)までに、別添申込用紙を FAX またはメール (info-gakkai@ifgakkai.jp) PDF 添付、案内メール記載のGoogleフォームでお申込み下さい。参加費は下記口座に振込み手数料ご負担の上、11月30日(木)までにお振込み下さい。(当日の現金でのお支払いはご遠慮申し上げます。)事前の資料送付等はありません。お申込み後は、当日直接会場へお越し下さい。*参加費の払い戻しはいたしかねますので、代理の方のご出席をお願いします。

振込先 日本フードサービス学会 (普通預金)
みずほ銀行 浜松町支店 8023026
三井住友銀行 浜松町支店 2832884
三菱UFJ銀行 田町支店 2125845

日本フードサービス学会 第28回年次大会 プログラム

■大会テーマ「フードサービス・ビジネスの新たな地平」

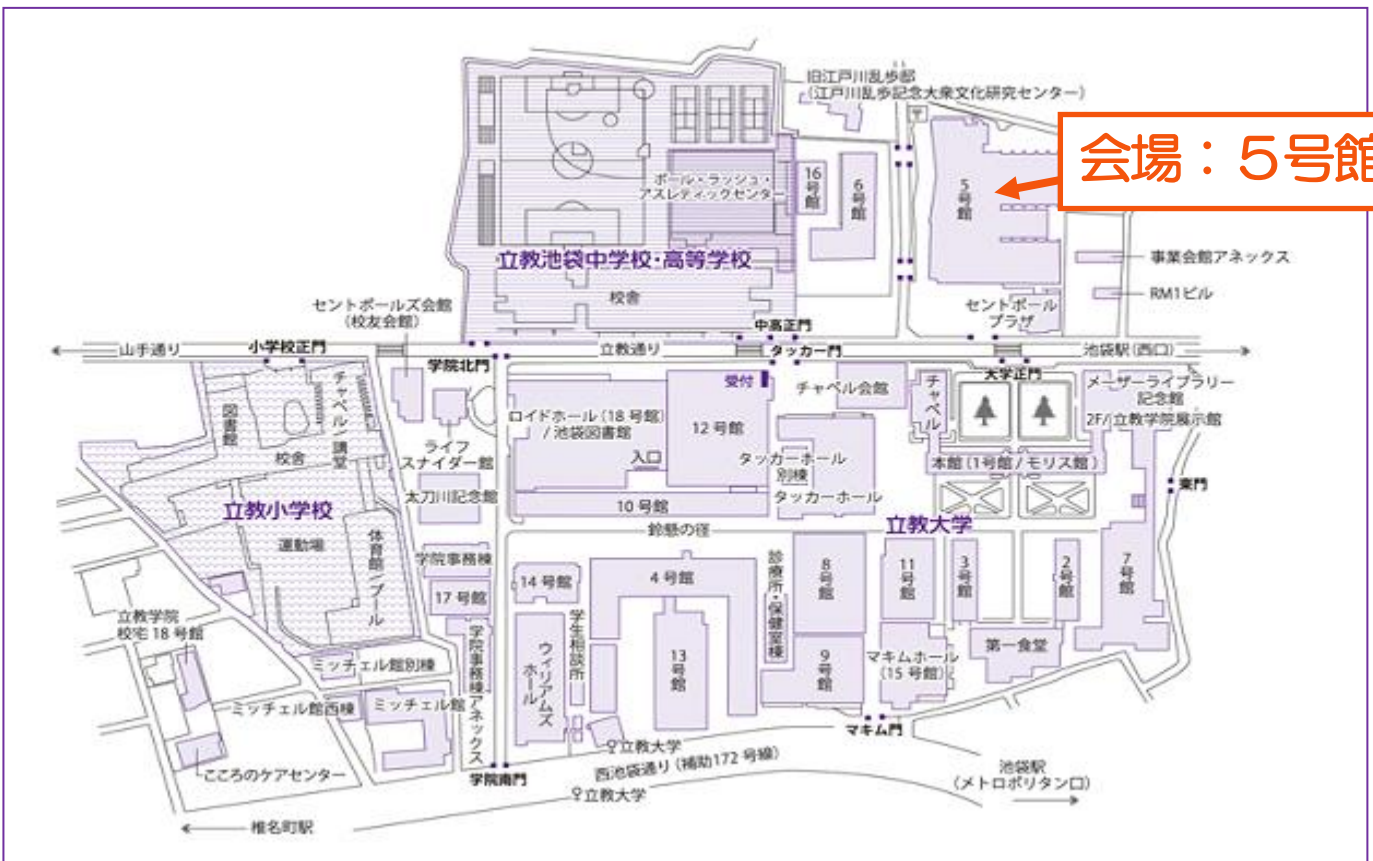
9:30	受付開始	
第1会場		
10:00	開会挨拶(会長)	
10:05	基調講演 「ニッポン美食立国論 一時代はガストロノミー・ツーリズム」(仮)	ガストロノミー協会 会長 柏原 光太郎 氏
11:30	司会: 宮城大学 准教授 丹治朋子	
休憩(5min)		
11:35	基調講演 「フードサービスとSDGs—(株)アレフの取り組み」(仮)	(株)アレフ 代表取締役 庄司 大 氏
13:00	司会: 東海大学 教授 立原 繁	
昼休み(60min)		
第1会場		第2会場
14:00	統一論題研究報告 「フードサービスの新たな地平 —産学連携の挑戦」 桜美林大学 教授 田淵 俊彦 氏 (株)SUU・SUU・CHAIYOO 代表取締役 川口 洋 氏	14:00 自由論題研究報告 1 「賞味期限切れ食品の利活用における現状と課題 —コペンハーゲンの事例を基に」 宮城大学 食産業学群 准教授 丹治朋子 氏 新潟食料農業大学 食料産業学部 教授 高力 美由紀 氏
		14:30 司会: 東京都立大学 名誉教授 小泉 徹
15:00	コーディネーター: 亜細亜大学 教授 横川 潤	14:30 自由論題研究報告 2 「ホテル料飲部門の課題と今後の可能性—先行研究のレビュー —を中心に—」 杏林大学 外国語学部 観光交流文化学科 准教授 西山桂子 氏
		15:00 司会: 東洋大学 准教授 徳江 順一郎
15:00	研究助成報告 1 「フードサービス業と国内農業の連携— 契約取引から企業の農業参入まで」 高崎健康福祉大学 農学部 准教授 齋藤 文信 氏	15:00 研究助成報告 2 「飲食店の衛生管理に対する消費者意識と事業者意識」 東京海洋大学 食品生産科学部門 准教授 小川 美香子 氏 同 大学院海洋科学技術研究科 博士後期課程 内田 光 氏
15:30	司会: 日本経済新聞社 総合編集センタ —調査担当部長 白鳥 和生	15:30 司会: (株)ゴーガ解析コンサルティング 代表取締役 中村 仁也
休憩(10min)		
第1会場		
15:40	統一論題シンポジウム(パネルディスカッション) 「フードサービス・ビジネスの新たな地平」 パネリスト (株)スーパーストックトーキョー (株)東京一番フーズ 桜美林大学 (株)SUU・SUU・CHAIYOO	
17:10	代表取締役会長 取締役 教授 代表取締役	遠山 正道 氏 岩成 和子 氏 田淵 俊彦 氏 川口 洋 氏
	コーディネーター: 亜細亜大学 教授 横川 潤	
休憩(5min)		
17:15	第28回通常総会	
17:45	大会総括・閉会挨拶	
18:05	立教大学 教授 東 徹 (第28回年次大会実行委員長)	

5号館地下1階「レストラン アイビー」

18:10	懇親会	
19:40		司会: 宮城大学 准教授 丹治朋子

会場【立教大学（池袋キャンパス 東京都豊島区西池袋3-34-1）】案内

JR各線・東武東上線・西武池袋線・東京メトロ丸ノ内線/有楽町線/副都心線「池袋駅」下車。西口より徒歩約7分。



送信先:日本フードサービス学会行 FAX:03-5403-1070

申込締切 11/29(水)

日本フードサービス学会
第28回年次大会参加申込書

年次大会	氏名	所属・役職	参加区分等	参加費・懇親会費計
出・欠	外食 太郎	株フードサービス 営業1課・課長	一般・学生 懇親会	10,000
出・欠	外食 次郎	フードサービス大学 大学院修士課程1年	一般・学生 懇親会	3,000
出・欠			一般・学生 懇親会	
出・欠			一般・学生 懇親会	
出・欠			一般・学生 懇親会	
出・欠			一般・学生 懇親会	
出・欠			一般・学生 懇親会	

参加費：一般(学会員、非会員) 5,000 円

学生(院生・学部生) 無料 *当日受付にて要学生証提示

懇親会：一般(学会員、非会員) 5,000 円、学生(院生・学部生) 3,000 円

※年次大会・参加区分の欄は、該当するものに○印をお付け下さい。

※参加費の欄は、合計金額をご記入下さい。

【例：会員の方が大会と懇親会に参加される場合・・・5,000円+5,000円=10,000円】

●連絡先をご記入下さい。参加される方ご本人の場合は、ご担当者欄は空欄で結構です。

ご住所： 〒

電話番号： _____

E-mail アドレス： _____

ご担当者： _____

お役職： _____

通信欄 (請求書等ご希望の場合はお知らせください)

「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A I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