

■日本フードサービス学会 第30回記念年次大会 大会趣意書

第30回記念年次大会実行委員長

昭和女子大学 薬袋貴久

「国の政策転換と外食産業の新たな成長戦略に向けて： ～人間の能力を引き出し、拡張し、補完するテクノロジーの 新潮流と外食の未来～」

わが国の外食産業は、1970年の「外食元年」以降、経済成長と歩調を合わせて業容の拡大を遂げ、人々の食生活に彩りを添えるサービス産業の雄としての地位を築いてきましたが、その歩みは決して平坦なものではありませんでした。

本学会が設立された1995年当時は、チェーンストア理論に基づく多店舗展開の円熟期にあって、1997年には市場規模のピーク（29兆702億円：日本フードサービス協会統計資料）を迎えましたが、それ以降は、デフレの常態化や人口構造の変化、市場の飽和を背景とする停滞期に入り、コロナ禍の2021年には、ピーク時の約6割にまで落ち込みました。この時、これまで競合企業と激しく鎬を削ってきた外食産業は、製造業として生産効率を訴求する側面と、サービス業として顧客と空間を共にする付加価値の質を訴求する側面の両面において、「外食のレゾンデートル（存在意義）とは何だったのか」が問われた未曾有の危機を経験したといえます。

近年の外食市場は回復基調にあるとはいえ、小売業態との競争が顕在化し、原材料費の高止まりや実質賃金の伸び悩み、人手不足といった構造的課題が新たに経営の制約条件となるなど、かつての規模拡大を前提とした成長モデルの臨界点が近づきつつあるのかもしれない。将来の外食ビジネスが、如何にして質的成長と持続可能な収益性を確保すべきか、骨太な未来戦略を議論すべき時が来ていると考えます。

現在、政府の経済政策は「責任ある積極財政」へと舵が切られ、官民の投資を呼び込むことで経済成長を生み出し、国際競争力の拡充とデフレ体質からの完全な脱却を企図しています。外食産業は、雇用創出と地域経済活性化、来訪型の輸出（インバウンド）を担う重要な経済セクターであり、税制や各種規制などマクロな政策転換の動向を注視しつつ、個別の投資判断や、業容拡大、事業承継の方針に如何なる影響が及ぶかを検討していかなければなりません。フードサービスという業態においても、単なるコストの価格転嫁に留まらない付加価値の再定義とそれに基づく適切な価格体系の構築が、最優先の検討事項となると思われます。

外食産業のボトルネックのひとつとされる労働集約型構造への対策として、先端テクノロジーの導入が注目されています。AIによる需要予測やロボテックスといったテクノロジーの実装は、単なる省人化やコストカットの手段ではなく、人間の能力を「引き出し、拡張し、補完する」ための戦略的投資といえます。これまで属人的なスキルに依存していた現場

運営をデータ駆動型へと進化させ、テクノロジーと共生することで、機会損失を防ぎ、人間が担う対顧客サービスの質（CX など）を向上させ、さらには、多様な担い手の誰もが活躍しキャリアパスを描くことができる労働環境の改善に貢献することが期待できるでしょう。

我々は、ビジネスの効率化の追求と並行して、「なぜ顧客は外食を選択するのか」という本質的な問いに立ち返る必要があります。外食のレゾンデートルは、家庭では代替不可能な「共食」の場を提供すること、すなわち人間社会における情緒的・社会的価値の提供にあります。この価値を支える一助となるのが、農業生産者との強固な信頼関係と対話に基づくサプライチェーンの創造です。環境負荷低減や有機農業への関心が高まる中、外食産業はこれらの高付加価値食材を市場に届ける重要な役割を担っています。生産現場の物語を外食独自のストーリーへと昇華させる取り組みも、魅力的な未来となるはずです。

当学会は、産学官連携を基調に、多様な背景を持つ研究者や実務家が集い、フードサービス業をはじめ、食のビジネスに関わる実践的でトランス・ディシプリナリーな研究の場を提供してきました。

本年次大会は、第 30 回記念年次大会として、政策転換と外食産業、外食のレゾンデートル、テクノロジーが拓く未来、農業生産者とのサプライチェーン創造といった課題に注目し、未来志向でフードサービス産業の行く末を共に議論する機会となることを期待しております。大会では、複数の研究助成報告が行われる他、自由論題として、フードサービスに関わる幅広い視点での研究報告も募集します。学会員の皆さまにおかれては、研究報告への奮ってのご応募をお待ちしております。