

**【授業の到達目標および概要】**

フードシステム論は、食の問題を原材料生産（農業・水産業）から加工・流通・外食（食品産業）をへて消費者の食卓に至る連続的なプロセスとして把握する。本講義では、このようなフードシステム論の観点から現代社会の食をめぐるさまざまなトピックスを取り上げ、社会科学とくに経済学の方法を用いてその意味を考える。主要なトピックスとして、世界の食料問題、日本の農業問題、食料需要の経済理論、食品産業の市場構造、食品企業の戦略的な行動、フードシステムと食の安全、フードシステムと食品の表示を取り上げる。

本講義では、経済学になじみの薄い受講生を前提に、フードシステムを素材としてミクロ経済学や産業組織論のエッセンスを伝えることで、社会科学の思考方法に親しむ機会を提供する。

**【授業計画】**

- ① 世界の食料：先進国と途上国
- ② 日本の農業：健闘する農業・後退する農業
- ③ 食の変化をどう捉えるか：消費者行動の経済理論
- ④ 日本のフードシステム概観
- ⑤ 食品産業の構造と行動：加工・流通・外食
- ⑥ フードセーフティと食品表示
- ⑦⑧ まとめ

**【授業外学習】**

教科書のほかに授業時に配布する論文等の教材を講読すること。レポートを作成すること（課題は別途指示する）。

**【成績評価の方法・基準】**

出席状況および提出されたレポートにより評価する。

**【教科書】**

時子山ひろみ・荏開津典生『フードシステムの経済学（第5版）』医歯薬出版、2013年。統計データが古いため、旧版は避けること。

**【教材】**

適宜資料を配布する予定。