

日本フードサービス学会

RECIPE

VOL. 32

発行日/2015年5月25日

発行/日本フードサービス学会

◇巻頭言◇

学会 20 周年に寄せて

日本フードサービス学会 会長
江口 泰広 (学習院女子大学 前教授)

1. 学会の 20 年と今後の課題

フードサービスである飲食業が外食産業あるいはフードサービス産業という産業としての位置づけを確保したのは、1969年の第二次資本自由化を通じて海外のフードサービス企業との提携や合弁が盛んに行われるようになったことによる。

この時期にすかいらーくや日本ケンタッキーフライドチキンが創業し、マクドナルドやロイヤルホスト、ミスタードーナツ、モスバーガーなど、今日のフードサービスの中核となったファストフードやファミリーレストランが次々と誕生した。

その後 80 年代には安定成長を背景に、国内外のフードサービス企業が店舗数の増大に拍車をかけ、かつ経営技術を積極的に習得したのもこの時期である。

また 80 年代後半から 90 年代前半にかけて、消費者のライフスタイルの変化に伴って食生活の多様化が進み、それらのニーズに対応するために多様な業種・業態が輩出した。

90 年代初頭にバブル経済が崩壊したが、外食市場は 90 年 25.6 兆円、91 年 27.2 兆円、92 年から 94 年 27.7 兆円、95 年 27.8 兆円、1996 年 28.6 兆円の市場規模を維持した。

こうした時代の流れの中で 74 年に日本フードサービスチェーン協会（85 年に日本フードサービス協会へ名称変更）が設立され、同協会の支援を得て、95 年に産・官・学が一体となってフードサービスを研究しようという趣旨で設立されたのが日本フードサービス学会である。

当学会が設立された 95 年以降、フードサービスを取り囲む環境は大きく変化し、さまざまな課題が輩出した。たとえば 95 年の

阪神・淡路大震災や 96 年の O-157 による食中毒などの一連の“事件”はフードサービスに危機管理と安全衛生管理という課題を提起した。

2000 年以降もフードサービスには多様かつ複雑な課題が山積した。01 年には国内 BSE の発生、02 年には食品偽装や虚偽表示、未認可添加物の使用、輸入食品の残留農薬問題、03 年の米国 BSE の発生、04 年鳥インフルエンザ、10 年の口蹄疫などの諸問題が発生し、消費者の食への不安をかきたてた。

しかしフードサービスの抱える課題は負の側面ばかりではない。急速に進展していく IT（インターネットやスマホ等）は、フードサービスにその活用を通じた新たなビジネスのあり方を提起しているし、SCM（サプライチェーン・マネジメント）の概念を基盤にした六次産業化の視点も新ビジネス・モデルを構築する機会を提供している。

また東南アジアをはじめとする新興国家の経済発展が著しい海外市場は、フードサービスにこれまでにない多様なビジネスチャンスを提供しており、すでにその可能性を求めて数多くの企業が海外進出を果たしている。

フードサービスはエンターテインメント、環境保全、安心・安全など多面的な意味をもつが、2013 年に和食がユネスコ世界無形文化遺産に登録されることにより、また 2020 年に東京オリンピック・パラリンピックの開催が決定したことで文化継承・創造、国際交流、ホスピタリティ・おもてなしとしての側面も大きく浮上してきている。

このようにフードサービスは日本経済や人々の生活にとって極めて多大かつ多様な役割を果たしてきたが、それに反して日本にはフードサービスを学問として専門に扱

う大学あるいは学部・学科はごくわずかである。そのため依然フードサービスを専門テーマとする教員や研究者はもとより、それを学ぶ学生(院生も含め)も決して多いとは言えない。

誠に残念ながら、この視点と問題意識は学会設立当時からほとんど変わっていないようである。10年前の2005年11月14日の『RECIPE16号』の巻頭言に「学会10周年を振り返って～その成長と今後の課題～」というテーマで学会名誉会長奥住正道先生のインタビューがあり、その中に学会設立の経緯が載っている。

それによると74年の日本フードサービス協会設立当時に外食産業大学構想があったが、「外食産業を学問としてとらえた場合それを専門とする研究者がいなければならぬ」というハード面よりもむしろ学会を先に作り、外食産業学を教えることのできる人材作りをすることが先決である」ということで学会設立構想が浮上

した。しかも同じ設立するならばこれまでの学会のあり方とは異なった、新たな視点による産・官・学の共同研究組織を作ろうというものであった。

また奥住先生は「外食産業学を専門とする研究者の育成については遅々として結果が出ておりません。これからは産業界と関わる学会としてもっと研究者の層に厚みと広がりをもたらさなければならない。より積極的に業界を見て欲しいわけです。学会の研究者から業界の直面する諸問題について学問的な提言・指針があればどんなに業界側は心強くなるでしょうか。論文を出すだけではなく、より積極的に業界内に入り込みフィールドワークをしていただきたい」と指摘されている。

過去10年を振り返った時、果たして学会はその設立当初の志と趣旨に応える実績をあげてきたかと問われれば、疑問を呈するのは筆者だけではないだろう。

開催年	大会テーマ	実行委員長
1996	豊かで美しい食文化の創造	
1997	「顧客シェアの創造」－すてきな食の安全と豊かさを求めて	村田昭治
1998	いま、美 価値 哲学のあるフードサービスビジネスの構図	村田昭治
1999	フードサービス産業の進化の方向－消費と競争の変化に如何に対応するか－	田島義博
2000	21世紀に向けてのフードサービスの変革 －地域社会、競争への適合、サプライチェーンの構築－	上原征彦
2001	変わるフードサービス産業の成長モード	上原征彦
2002	新世紀フードサービスの再考	江口泰広 (梅沢昌太郎)
2003	フードサービス業の社会的貢献をどう高めるか	梅沢昌太郎
2004	フードサービス業の過去・現在・未来を考える	吉田節夫
2005	フードサービス産業の“これから”を考える	青井倫一 (吉田節夫)
2006	フードサービス産業の“価値”を考える ～その創造とコミュニケーション	江口泰広
2007	フードサービスの生活インフラ化を考える	青井倫一
2008	フードサービス産業におけるCSRを考える	三村優美子
2009	フードサービス産業の raison d' être<存在理由>を問う ～明るい未来を開く新機軸とは～	疋田 聡
2010	フードサービス産業の新潮流を探る	相原 修
2011	フードサービスの新たな地平線を探る ～今、顧客が求める価値とは何か?～	藤居讓太郎
2012	フードサービス業の今後を考える	青井倫一
2013	フードサービス 成長への突破口-新たな競争力の源泉-	横川 潤
2014	フードサービス 成長のための人材活用と教育	上田隆穂

前頁の表に見るごとく、過去学会は時代や社会あるいは市場やフードサービスが求めるテーマを問題意識としてもちつつ、それらに適した内容の年次大会を行い、それなりの実績をあげ、また貢献をしてきたといえよう。

しかし、筆者個人の認識かもしれないが、奥住先生が指摘されているような学会活動の内容になっているかと問えば、まだまだ十分とはいえない側面が少なからずあるように思われる。

学会活動を振り返って、学会が抱えている課題を3点指摘しておきたい。

何といても最大の課題は、フードサービスを専門にする教員・研究者およびそれを学ぶ学生（院生を含めて）が少ないということであろう。特に過去数年では院生による研究発表が少なくなってきたが、これは学会の将来にとっては大きな問題である。

将来を担う研究人材が少ないことはそれを専門に扱う大学、学部・学科が少ないことももちろんあろうが、フードサービスがもつ研究テーマとしての広がりや奥行きやその魅力とダイナミズムを十分に社会に伝達・発信できていないという当学会の負うべき責務もあろうかと思われる。

周知の通りフードサービスは食そのもののテーマから、生産地や生産者、企業経営、マーケティング、安全・安心等を含めた食科学、人材管理、国際化戦略・国際比較、資源・環境問題等々、経済、社会、経営、科学、文化・歴史等々の学問領域を含めて極めて多様な研究対象となり得る研究領域である。

その意味でフードサービスが広い領域の研究対象となることをアピールすることが求められるため、昨年度から徐々にではあるが、組織拡大委員会を中心にこうした情報発信を主な大学機関に展開することをはじめている。

情報発信や啓蒙という点では、日本フードサービス協会が過去数年にわたって中央大学、立命館大学、日本大学等々でフードサービスの寄付講座を提供しているが、学部生にフードサービスを学んでもらう機会創造という点では、学会として大いに感謝しなければならないだろう。

当学会としても、この度学会設立20周

年記念事業として、フードサービスの啓蒙書『現代フードサービス論』（創成社）を学会員のご協力を得て発刊させて頂くことになった。同書が少しでもフードサービスの啓蒙に寄与できることを祈念している。

課題の2は、学会組織拡大化への取り組みである。2014年度末の会員数は個人会員211名、企業会員107社、学生会員26名となっている。

学会の組織規模が活動内容を規定すると思われるが、組織の規模が大きければ支部を置くこともできるしまた支部ごとの研究会の開催も可能となり、多様な研究・発表活動ができることになろう。そしてそれらを通じで研究の質量を増すことで学会のみならず社会にもより積極的に貢献できるだろう。

また規模は学会運営資金とも連動するため、潤沢な資金があれば海外研究者・研究組織との活発な交流も果たせるし、若手研究者の育成や研究資金を提供することも可能となる。

学会組織の拡大は今後の学会継続のためには不可欠な条件の一つであるため、学会員各位におかれては、ひとりでも多くの会員確保にご協力をお願いしたい。

課題の3は日本フードサービス協会とのより積極的な連携であろう。同協会には研究会や会場場所の提供、大会運営の支援等々多大なる支援を頂いているが、学会としては研究対象として当協会とのより積極的な連携が求められよう。

それは、「学会の研究者から業界の直面する諸問題について学問的な提言・指針があればどんなに業界側は心強くなるでしょうか。論文を出すだけでなく、より積極的に業界内に入り込みフィールドワークをしていただきたい」という先の奥住先生の指摘に集約されている。

その意味で学会は実務家集団である協会とより積極的に連携し、フードサービスが直面している課題や問題に対して真摯に耳を傾け、研究者のもつ知見を有効に活かし、研究業績のみならず実質的に協会あるいはフードサービスの実務面に貢献していく必要があるだろう。

これこそは当学会の設立趣旨の一つである産・官・学の共同研究組織としての使命を果たすことになるだろう。

ちなみに筆者は当学会の平成16年度研究助成を得て、当時まだフードサービスでは問題意識が希薄であった企業の社会的責任に関して、協会の協力を得て（アンケートによる実態調査）「フードサービス産業とCSR（企業の社会的責任）～その戦略的意味の一考察～」(76,000字)という報告書をまとめさせて頂いた。（その要約は2009年の学会年報14号に特別寄稿研究論文として掲載されている。）

現実を直視した実態調査は大きな意味をもち、お陰様で様々な領域からご評価を頂いたが、これは協会との連携（ご協力）なしにはできなかった研究業績である。

いずれにせよ、学会設立の趣旨に基づいて、協会との多面的かつ有機的な連携を積極的に進めることが学会発展のためには肝要であろうと思われる。

この他の学会の課題としては、より多くの実務家との共同研究、国際研究機関との連携等々、学会がやるべき課題は山積しているが、これらの多くは学会の規模や活動能力（資金面を含め）に依存するため、現実を踏まえて少しずつ進めていくことが肝要かと思う。

時代や市場の変化は常にフードサービスを研究するものにとって、多様な研究テーマを与えてくれている。学会設立の趣旨を確りと認識し、産・官・学の有機的連携のもとに、学会のみならず実務界にも貢献できる実質的社会的価値のある学会にしていかなければならないと思う。

今後の学会の方向はこうした認識に依存する。なぜなら常に、認識は戦略行動の原点だからである。

2. 出版事業

これまで学会では研究部会のまとめとしていくつかの出版物を発刊してきたが、先にふれた通り、この度『現代フードサービス論』を出版することとなった。

本書は創立20周年記念大会実行委員会（理事会）が中心となり、理事の一人である横川潤（文教大学国際学部准教授）先生を中心にまとめてきた。

本書の編集統括にご尽力を頂いた横川潤先生、また貴重なご寄稿を賜った学会員の諸先生、さらに学会の創設以来多大なご支援を頂いている（一社）日本フードサービス

協会および本書の上梓にあたってご支援を頂いた(株)創成社 西田徹氏に衷心から感謝を申し上げたい。

本書がフードサービスを体系的かつ包括的に、しかも簡便に学べる書として活用されれば学会として望外の喜びである。また本書が学会員の講座や講演あるいは研究会等で多面的かつ積極的に使用されることを願ってやまない。

ちなみに全執筆者は学会支援ということで、執筆に関してボランティア（無報酬）でご協力を頂いたことをご報告申し上げます。

なお書籍の構成内容は以下である。

第1部 フードサービスの歴史と現在

第1章 フードサービスの歴史

1. 江戸時代のフードサービス
2. 明治から高度経済成長期まで
3. チェーンレストランの発展

第2章 産業としてのフードサービス

1. はじめに — 「食」の産業化とフードサービス産業
2. フードサービス産業のマーケット
3. 産業としてのフードサービス業の特徴
4. フードサービス産業の未来への展望

第3章 フードサービスと中食

1. イントロダクション
2. 中食とは
3. 「中食」という語の登場
4. 中食の萌芽
5. 中食の隆盛
6. 中食の産業分類と市場規模
7. 共働きの増加と中食市場
8. 今後の展望

第4章 フードサービスのトレンド

1. 高原価率経営は賛否両論あり
2. 熟成肉のブームはどこまで続く？
3. 今ニッポンの酒に大注目！
4. 生産者一体型の事業モデルが熱い
5. ホスピタリティ企業を目指す

第2部 フードサービスの戦略課題

第5章 マーケティングマネジメント

1. マーケティングの流れ
2. 環境分析としての3C分析とマーケティングのSTP

3. マーケティングの 4P の実践としてのプロダクト
4. マーケティングの 4P の実践としてのプライス
5. フードサービス業の価値構造と見える化
6. フードサービス業におけるインターナショナル・マーケティングの重要性
7. 結び

第 6 章 フードサービスのブランド・マネジメント

1. フードサービスにおけるブランドの意味と役割
2. フードサービス・ブランドのマネジメント
3. フードサービス・ブランドの社会的評価
4. まとめ

第 7 章 情報マネジメント

1. フードサービスにおける情報化の歴史と現在
2. 情報マネジメントを支えるインフラの変化
3. 将来像
4. おわりに

第 8 章 フードサービスと流通

1. 流通懸隔と流通コスト概念
2. フードサービス業からみた流通
3. フードサービス業からみた流通
4. 流通の主導権を誰が握るか

第 9 章 外食産業における食の安全・安心

1. 食の「安全」「安心」とは
2. 食におけるリスクをめぐって—これまでの事件事故から学ぶこと
3. 食の安全の確保と保証のための取り組み
4. 外食産業における食の安全・安心の考え方

第 3 部 フードサービスと社会対応

第 10 章 フードサービスと環境問題

1. 環境問題対応の基本
2. 主な環境問題とフードサービス産業との関連および対策
3. 取り組みの手順と環境認証

4. 取り組みの基本

第 11 章 フードサービスとメディア

1. メディアとは
2. ソーシャルメディアの台頭
3. ソーシャルメディアの利用者は食に関心が高い
4. フードサービスにおける生活者の認知と行動
5. 紙媒体を使った広告・販促
6. インターネットを使った広告・販促
7. フードサービスの広報戦略
8. 食のブームとメディア
9. 食の安全とメディア
10. まとめ

第 12 章 フードサービスの社会的責任

1. CSR とその領域
2. FS 産業と CSR 活動
3. まとめ

第 4 部 21 世紀のフードサービス像を求めて

第 13 章 フードサービスと 6 次産業化

1. 問題の背景と課題
2. 6 次産業化とは
3. 食分野の連携・融合
4. フードサービスが主導する六次産業化へ～3 次産業と 1 次、2 次産業の連携から融合へ

第 14 章 フードサービスの日米比較～フードサービスとレストラン

1. アメリカにおけるフードサービス産業の誕生
2. フードサービス産業の日本上陸
3. 業態コンセプトの日米比較
4. レストランの発祥と日本上陸
5. レストランの大衆化とシェフのスター化
6. レストラン業界におけるメディアの影響力
7. おわりに

第 15 章 フードサービスの日欧比較

1. 市場規模
2. イギリスの外食産業
3. フランス
4. イタリア
5. ヨーロッパの大企業
6. まとめ

3. 創立20周年記念大会

①大会運営の基本視点

2015年6月6日(土)の創立20周年記念大会の基本テーマは「フードサービスグローバル化戦略への視点」で、学習院女子大学で開催される。

創立20周年記念という節目でもあるため、当初少しは華々しいプログラムを構成しようといういろいろ試行錯誤をした。しかし運営資金や人的構成が十分でない実情を踏まえ、今回だけで大きな支出をするのは賢明でなく、むしろ学会継続のために、地味でも本来の学会の設立趣旨を意識した実質的な大会にしようということで、今回のプログラムが構成されることになった。

②プログラムとその視点

2013年の和食のユネスコ世界無形文化遺産登録や2020年に東京オリンピック・パラリンピックの開催が決定したことで、ホスピタリティ・おもてなしと同時にこれまで以上にグローバル化が大きなテーマとして浮上してきた

グローバル化への対応には国内においての対応であるインバウンドと、出店等を通じて海外に進出するアウトバウンドがある。

今回の基調講演は日本を代表するサービスを展開し、その質において世界的に高い評価を得ている(株)帝国ホテル代表取締役 定保英弥氏をお迎えする。

同社の「さすが帝国ホテル」と言わせしめるサービス戦略を通じて、インバウンドを中心にグローバル化に対応していくという戦略の本質をご報告頂くこと

になっている。

基調講演に他業界の事例を位置づけた理由の一つは、同業他社に学ぶことも重要なことと思われるが、むしろ同業他社に学べば学ぶほど類似化してしまう傾向が避けられないため、敢えて他業種・他業界に新たな戦略視点の糸口を学ぶということにある。

周知の通り、類似化は競争を激化する最大の要素の一つだからであり、問題意識の数が解決の数といわれる通り、他業種・他業界からの時代や市場への対応の視点を学ぶことは多に視野の拡大をもたらしてくれるからである。

助成研究報告では3つのテーマの発表があるが、これまでの大会では別の会場で参加者が少ない中で発表するのが常であった。そのため今回は助成研究の成果を全員で共有化し、活発な議論をしたいという意図でメイン会場と一本化することにした。

自由論題では午前のインバウンドの報告に対して、アジア系外食チェーンによる海外進出の実態研究を通じた研究報告がある。

続くパネルディスカッションには1と2があり、前者は次世代を担う経営者に実務家の視点からフードサービスの現在と未来を熱く議論してもらい、後者では産・官・学の視点からフードサービスの過去・現在・未来を戦略的視点で議論してもらう。

本大会が、学会設立の志と趣旨を再確認し、今後のフードサービス研究の新たなスタートとなればと祈念している。

日本フードサービス学会 創立20周年記念大会開催迫る！

事前参加申込締切：6月1日(月)

申込はhttp://www.jfgakkai.jp/_files/news/20annual.pdfまで

開催日：2015年6月6日(土)

会場：学習院女子大学2号館 やわらぎホール

実行委員長：江口泰広(学習院女子大学前教授、本学会会長)

◇My Study◇

My 30 Years of Study

～村田ゼミの思い出、JF 寄付講座、産学協同の試み～

日本フードサービス学会 理事
横川 潤 (文教大学国際学部 准教授)

今年4月16日、慶應義塾大学のゼミナール、および同大学院修士課程で薫陶を頂いた村田昭治先生が逝去された。本欄の執筆を依頼されてからの訃報であったが、これもご縁と感じて、村田ゼミナールでの活動から今日までを簡単に振り返り、そして現在取り組んでいるテーマについてご報告を申しあげたい。

村田先生は早くから日本フードサービス協会と深い関わりを持たれ、その関係で同協会の会長をつとめていた父はご厚誼をいただいていた。実は私は一浪して大学受験をした折、第1志望の早稲田と第2志望の慶應に合格して、ほぼ早稲田に心が傾いていた。しかし叔父(茅野亮)が強く慶應を進めたこともあって心が揺れ、父を通じて諸先輩方の意見を伺うことにした。「早稲田に決まっているだろ」という同大OBの力強い御意見もあったが、最終的には(村田先生を含む)諸先輩方の大半が「君の場合は慶應が良いのでは」とおっしゃったので慶應に決めた。



進学したのは法学部だったが、法律にはまったく関心が持てず、悶々としたまま1年間に過ぎた。そして2年の春学期、かねがねお名前を伺っていた村田先生の授業に潜り込んでみた。とにかく、圧倒された。それまでの授業と言えはおおむねモノクロームな印象だったのが、いきなりカラーの世界に放り込まれたかのような感覚だった。そうして最後の授業が終わったとき、図々しくも先生に「ゼミに入れてください」と懇願した。先生のゼミは他学部にも解放されていたので、おなじく法律学科だった小林一俊君(現コーセー化粧品社長)らと、めでたく入ゼミすることができた。

ゼミでは先生は大所高所から人生観を語られ、マーケティングの細かい学説を教えられることはなく、むしろそうしたことは上級生や当時の大学院生から学んだ。その頃の大学院は、齋藤通貴さん(当時助手)、堀越比呂志さん(当時研究生)、博士課程の三浦俊彦さん、内野雅之さん、小林哲さんなど、錚々たる顔ぶれだった。嶋口充輝先生、和田充夫先生、川嶋行彦先生、三村優美子先生もゼミに見えられ、誠に恵まれた学部時代だった。



村田ゼミとして応募した「電通学生広告論文」の団体部門第2位の表彰式

先生や先輩方を慕うようにして大学院に進み、流行とマーケティングの関係をテーマとして修士論文をまとめた。その後ニューヨーク大学ビジネススクールでマーケティングを専攻し、MBAを取得したが、これは当時バブルだったので、半ば「ニューヨークで暮らしてみたい」というミーハーな動機からだった。アメリカで博士課程に進学しようかとも思ったが、既に30歳を越えて結婚もしていたので、帰国して短大の専任講師になることにした。1994年のことだった。

翌年には「日本フードサービス学会」の設立が予定されていて、私は恩師の元で非力ながらそのお手伝いをさせて頂き、業界の方々からも「ぜひ、フードサービスの研究者になって欲しい」とのラブコール(?)を頂戴して、おのずと研究テーマもフードサービスのマーケティングに絞られていった。

そうこうするうち、気づけば帰国して20年が過ぎた。フードサービスとの関連で、殊に教育活動を振り返って印象深いのは、日本フードサービス協会の冠講座と、フードサービス企業とゼミナールのコラボレーション活動である。

日本フードサービス協会の寄付講座は本年で7年目を迎え、のべ約80名の経営者の方々に先生としてお越しいただいた。なにぶん湘南校舎とは名ばかりの山奥の学校で、すこぶる交通の便が悪い立地ゆえ、毎度、毎度、恐縮しながらお迎えをしたが、

先生方の熱意あふれるお話、そして目を輝かせてメモを取る学生たちの姿に接せば、「ああ、今年も寄付講座が開設できてよかった…」としみじみ思うのである。

フードサービス企業とゼミナールのコラボ活動としては、近年は(株)吉野家ホールディング様と懇意にさせて頂いている。かねてから安部修仁元社長のお人柄や経営姿勢を尊敬申し上げていたので、日本フードサービス協会の催しでお目にかかる機会を得たとき、コラボ活動をお願い申し上げて、ご快諾をいただいたのが始まりである。

2013年4月～2015年3月の期は、吉野家未来創造研究所の伊藤所長にお世話になり、2年間をかけて様々なコラボ活動を行わせていただいた。2015年の1月には、総まとめとして、河村泰貴社長を始め経営陣の方々に本社でプレゼンテーションをさせて頂き、機会に恵まれ、ゼミ生にとって一生忘れられない経験を得ることができた。

2014年4月～2016年3月の期は、(株)はなまるとコラボ活動を行わせていただいております。今年3月にはゼミ生の提案した「鍋焼きチーズカレーうどん」がお茶の水、赤坂など一部の店舗において期間限定で発売された。その成果もさることながら、企画から販売にいたるまでの苦労の一端が味わえたことは、将来のキャリアに大いに役だつものと思っている。



(株)吉野家ホールディングス 河村社長を囲んで



**はなまるとのコラボ活動から生まれた
鍋焼きチーズカレーうどん**



フードサービス業界は学生たちが高校生の頃からバイトや客として親しんでいる世界であるがゆえ、その表も裏も知ってしまっているという特殊事情がある。その結果として、大半の学生は業界でのアルバイト経験がありながら（いや、あるいはあればこそ）、フードサービスへ業界の就職を敬遠する傾向が否めない。「なぜ、フードサービス業に就職したくないのか」と訊けば、その返事はおおむね「現場で社員や店長さんを見ていると、労働環境が過酷すぎる」「アルバイトとどのように業務内容が異なるのか分からず、将来の展望が見えない」といった言葉に集約される。

冠講座や企業とのコラボ活動を通じ、かなりの学生が「フードサービスに就職してもいいかも…」と思いはじめるが、結局のところ志望者は少ないのが現実で、私自身の非力を痛感せざるを得ない。

フードサービスに限らず、全産業界において「こういう学生に来て欲しい」という人物像に大差はない。そして、そうした「有望な」学生がことごとく他業界にさらわれてしまっている現状は、見るに忍びない。フードサービス業界が、いつの間にかどん

よりとした空気に覆われつつある、もっとも大きな原因の一つではないかと考えている。

では、どうしたらいいのか？ ……それをこそ、業界と学会がタッグを組んで、命がけで考えていくべきテーマにすべきではあるまいか。



◇書籍紹介◇



日本でいちばん 『親切な会社』をつくる

根岸榮治(著)

ダイヤモンド社 ¥1,500 (税別)
平成26年11月7日 単行本 244頁
ISBN 978-4-478-08360-4

兼村 栄哲 (駒澤大学経営学部 教授)

株式会社ねぎしフードサービスは、1981年に「牛たん とろろ 麦めし ねぎし」(以下、「ねぎし」)を創業して以来、「ねぎし」のみを33店舗展開しており、その安定的な成長は外食産業の奇跡とも言われている。本書は、同社の代表取締役社長である根岸榮治氏が、平易な語り口で、「ねぎし」を経営するうえで大切してきたことを自叙伝的にまとめ上げたものである。本書は6章構成である。

第1章では、ただ一つの業態「ねぎし」を特定の地域に集中的に展開する農耕型経営を採用するにいたった経緯、および継続的にかつ安定的に発展していくために、「人財共育」を経営の機軸に据えていることを紹介している。この「人財共育」は、従業員は財産そのものであり、従業員と「ねぎし」がともに成長できる風土をつくり、「働く仲間の幸せ」を一義とすることこそが、会社が永続的に発展する基盤となるという考え方である。

第2章では、全従業員に仕事を「我が事」としてとらえてもらう重要性を説いたうえで、店長に権限を大きく委譲し、重要な案件を決定させることで、経営に参画している意識を育てる具体的な仕組みについて詳述している。

第3章では、同社の経営理念である「お客さまにおいしさを お客さまにまごころ

を ねぎしはお客さまのためにある そして お客さまの喜びを自分の喜びとして 親切と奉仕に努める」、およびこれをベースとした①働く仲間の幸せ(人の成長・100年企業)、②日本のとろろ文化に貢献する、③おいしい味づくりで楽しい街づくり、の3点からなる「ねぎしの思い」(経営の目的)を社内の隅々にまで浸透させ、さらには社外に発信するための具体的な仕組みについて示している。

第4章では、人財を育てる具体的な仕組みについて詳述している。そこでは、他の外食産業とは異なり、外国人アルバイトも日本人スタッフと分け隔てなく、否、それ以上に大切に育てている事例などが示されている。

第5章では、「ねぎし」の5大商品であるQ・S・C & H・A、つまり①Quality(味)、②Service(笑顔・元気)、③Cleanliness(清潔)、④Hospitality(親切)、⑤Atmosphere(楽しさ)の総合力を向上させるための具体的な仕組みについて述べている。

第6章では、社会貢献活動を通じて社会と共生する姿勢、「お肉の定食屋」を東京のインフラにする目標、この「お肉の定食屋」という日本の食文化をアメリカ・ニューヨークに広める夢などについて語っている。

本書の特徴はまさに、スタッフのコメントが随所に示されている点にある。このコメントを読めば、スタッフが実に生き生きとしており、著者がもっとも大事にしている「人財共育」が徹底され、実を結んでいることがはっきりとわかる。

最後に、本書は、経営学やマーケティング論で論じられている内容を忠実にかつ徹底的に実践してきた第一級の経営者に

よるものである。一般に、説明することとそれを実践することとの間には雲泥の差があり、頭ではわかっているものの、徹底して実践することができないことが少なくない。こうした意味で、起業を目指していたり、企業経営に行き詰まっていたりする人にとっては、まさにバイブルともいえる書物である。



◇活動報告◇

(平成 26 年 12 月 21 日～平成 27 年 5 月 25 日)

1月20日（火）理事会

- 創立20周年記念大会プログラムの検討
- 創立20周年記念テキスト作成進捗報告
- 各委員会事業進捗報告
- 会員入会審査

1月20日（火）研究部会

- 「フードサービス業界における人財確保と定着率の向上」
静岡産業大学経営学部特任教授 服部勝人氏
タニザワフーズ(株)開発チームSC開発担当 河木智規氏
名古屋工業大学大学院工学研究科博士前期課程 伊藤公佑氏
学習院女子大学大学院国際文化交流研究科修士課程 楠野恭巳氏
- 「蕎麦ファストフードのリポジショニング」
昭和女子大学グローバルビジネス学部准教授 薬袋貴久氏
(株)小田急エージェンシー シニアマネージャー/昭和女子大学現代ビジネス研究所研究員 小松裕長氏
(株)コムテックシニアコンサルタント 中麻弥美氏
明治大学専門職大学院グローバル・ビジネス研究科教授 上原征彦氏

2月10日（火）研究部会

- 「外食企業の国際マーケティング戦略に関する事例調査」
大阪成蹊大学マネジメント学部専任講師 李美花氏
- 「アジア系外食チェーンによる海外進出の実態とその特性」
関西学院大学商学部教授 川端基夫氏

3月2日（火）理事会

- 創立20周年記念大会プログラムの検討
- 創立20周年記念テキスト作成進捗報告
- 各委員会事業進捗報告
- 会員入会審査

4月20日（月）研究委員会

- 2014年度研究部会の振り返り
- 2015年度研究部会プログラムについて

5月12日（火）研究助成委員会

- 第12回研究助成応募書類の審査
- 中間報告会実施について

5月19日（火）理事会

- 創立20周年記念大会・出版事業進捗について
- 第20回通常総会議案書の承認
- 入会審査

◇編集後記◇

RECIPE 第 32 号をお届けいたします。

巻頭言は、江口泰広会長から学会 20 周年に向けてご寄稿いただきました。学会が誕生してから今日までのフードサービス業界の動きやフードサービス学会が取り上げたテーマなどを振り返りながら、20 年を通して変わらぬ学会の役割や学会のさらなる発展に向けた課題が整理されています。また、20 周年記念事業として数年かけて取り組んでいたテキスト出版事業や創立 20 周年記念大会に関しても、その意図や内容に関して説明されています。出版事業に関しては、編集統括を担った横川潤先生はじめ編集委員会のメンバーも少なからず関わっておりますので、ぜひご活用いただければ幸いです。

My Study は、出版事業でもご苦労いただいた文教大学の横川先生の研究室です。横川先生の学部・大学院の恩師である慶応義塾大学の村田昭治先生との出会いから、恩師の勧めによるフードサービス学会との関わり、そして、自らが中心となって進めてきた日本フードサービス協会の冠講座やフードサービス企業とゼミナールのコラボレーション活動など、こちらでも 30 年以上にわたる研究活動が描かれており、読み応えのある内容になっています。

書籍紹介は、昨年の年次大会でもご講演いただいた(株)ねぎしフードサービスの根岸榮治社長の著書です。評者である駒澤大学経営学部教授の兼村栄哲先生の視点を通して、著書への理解が深まり、新たな気づきが得られれば幸いです。

最後になりましたが、横川先生の文書にもある通り、横川先生の恩師でフードサービス学会の設立にもご尽力いただいた慶応義塾大学名誉教授の村田昭治先生が、今年 4 月 16 日に逝去されました。創立 20 周年記念大会を共に出来なかったのが非常に残念です。心よりご冥福をお祈り申し上げます。

(My Business は、都合により休載させていただきました。次号を楽しみにしていただければ幸いです。)

【日本フードサービス学会 理事・編集委員長 大阪市立大学経営学研究科 准教授 小林 哲】

◇RECIPE にご意見ご要望をお寄せ下さい◇

会員のみなさまからの、RECIPE に対するご意見、ご要望、またはご提案を編集委員一同心よりお待ちしております。どんな小さなことでも結構です。お気軽に事務局あてご連絡下さい。
(E-mail : info-gakkai@jfgakkai.jp)

日本フードサービス学会編集委員会 (役職・氏名 50 音順)

委員長 小林 哲 (大阪市立大学経営学研究科 准教授)
委員 小川美香子 (東京海洋大学先端科学技術研究センター 助教)
兼村 栄哲 (駒澤大学経営学部 教授)
立原 繁 (東海大学観光学部 教授)
丹治 朋子 (川村学園女子大学観光文化学科 教授)
中村 仁也 (株式会社ゴーガ 取締役)
薬袋 貴久 (昭和女子大学グローバルビジネス学部 准教授)
横川 潤 (文教大学国際学部 准教授)

編集 / 日本フードサービス学会編集委員会

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

一般社団法人 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

RECIPE RECIPE RECIPE RECIPE RECIPE RECIPE RECIPE RECIPE RECIPE