

大学等名	東京海洋大学
テーマ名	テーマ4：他大学との統合・連携による教育機能の強化
取組名称	食品流通の安全管理教育プログラムの開発 - 食品流通の安全管理システム専門技術者養成コースの創設 -
取組学部等	大学全体
取組担当者	鶴田 三郎
取組期間	平成16年度～平成18年度
Webサイト	<a href="http://www.kaiyodai.ac.jp/Japanese/gp/2004/index.html">http://www.kaiyodai.ac.jp/Japanese/gp/2004/index.html</a>

#### 取組の概要

BSE 問題、産地や製造日の虚偽表示問題、遺伝子組換え食品の輸入問題など、食の安全性への関心が一段と高まっている。食品の安全管理に関しては、個々の部門においてこれまで以上の対策・体制の確立が求められると同時に、食品の生産から加工、流通、販売、消費までの全過程を視野に入れることのできる総合的な視点を持った「食品流通の安全管理」に関わる専門的技術者の養成が急務となっている。

本教育プログラムは、東京商船大学と東京水産大学の統合による教育研究分野の広がりを活用し、両大学の統合により新しく生まれた東京海洋大学の海洋科学部と海洋工学部及び大学院海洋科学技術研究科（博士前期課程）の全学科・全専攻が協力し、食品流通の安全管理という学際的・融合的領域について、食品の生産から加工、流通、販売、消費までの「食品流通の総合的安全管理システム」に関わる専門技術者養成のための教育プログラム（食品流通の安全管理システム専門技術者養成コース）を立ち上げ、実施したものである。

#### 実施の経緯・過程

##### （1）平成16年度

立案・実行機関としてのプログラム推進プロジェクトチームを組織し支援するため、ワーキンググループ（WG）を立ち上げた。WGは学部全学科からの代表で構成され、またメンバー構成が大学院博士前期課程全専攻を覆うものであることを特色としている。

学外有識者6名を含むことを特色とするプログラム推進プロジェクトチームを立ち上げた。会議では教育の具体的方向性、プログラムの学部・大学院カリキュラム体系について検討した。

食品流通の安全管理の重要性を学生に啓蒙するため、また対外的に宣伝・啓蒙活動を行うためシンポジウム・パネルディスカッションを行った。またシンポジウム等を行うに当たっては、関連する授業において、シンポジウムの開催の広報、趣旨の説明、参加の推奨を行った。

##### （2）平成17年度

全学部、全学科の3年次以上の学生を対象に、学部向けセミナーとして食品流通安全管理論、  
、  
の4科目8単位を必修として新設した。学部対象学生と大学院博士前期課程の学生が受講しやすいうように配慮し、夏休み期間に食品流通安全管理論、  
を、12月の土日祝日に食品流通安全管理論、  
を開講した。

平成18年度に開講する大学院向けセミナーにおいては、プログラム推進委員会における学外委員の意見も参考に、食品流通安全管理特別講義～の4科目8単位を必修として新設した。これらの講義においては、実践的知識、スキル向上を目的としてケーススタディ、ケースメソッド中心に行うこととした。この方針の下、カリキュラムの作成を行い、特にケースメソッドについてケース作成のためのヒアリングと、学部向けセミナーにおいて授業の試行を行った。

推進責任者（副学長）を中心に、WGメンバー及び食品メーカー、小売業、消費者団体、学者等6名の学外有識者から構成されるプロジェクト推進委員会を開催し、教育の具体的方向性、プログラムの学部カリキュラムの実施内容と方法、大学院カリキュラムの実施内容と方法について検討するとともに、本年度実施した学部カリキュラムについて点検評価を行った。

広報活動として、大学主催で平成17年7月6日に「食の安心・安全とロジスティクス」をテーマに

公開シンポジウムを、平成 17 年 11 月 30 日に「食の安全・安心と人材育成 生産現場から食卓までの食品の系統的安全管理を目指して」をテーマにパネルディスカッションを開催した。また、現代 GP 及び本取組を説明したパンフレットを作成・送付し広報を行った。この他、次年度に向けて 2 月と 3 月に特別授業を計 2 回実施した。

### (3) 平成 18 年度

学部向け「食品流通の安全管理技術者養成基本コース」の必修科目である「食品流通安全管理論、」を、5 月から 7 月にかけて土曜日に開講し、「食品流通安全管理論、」を 7 月、8 月の夏休みに開講した。また、開講に先立ちイントロダクションとなる講演と説明を行ったとともに、8 月には延べ 5 日間にわたり、見学を実施した。

大学院向け「食品流通の安全管理システム専門技術者コース」の必修科目である「食品流通安全管理特別講義、」を大学院の夏休み期間の 9 月に、「食品流通安全管理特別講義、」を 10 月から 11 月の土曜日に開講した。

大学院向けセミナーでケースメソッド方式により授業を行うため、平成 17 年度に学部向けセミナーの授業で取り上げた九州の保健行政に関わる事例等の現地調査を行い、食品の流通安全管理体制についての現状・問題点等を把握し、ケースメソッド教材を作成した。

食品流通の安全管理は国際的に関心の高いテーマであり、大学ホームページの現代 GP プログラム紹介部分に英語版を作成し掲載した。平成 19 年 2 月 14 日には、「食品流通の安全管理のために - 東京海洋大学の取組 -」をテーマに公開シンポジウムを開催した。また事業報告書を作成し、本取組の意義の周知を図るとともに、社会等に成果等を報告した。さらに次年度以降の事業継続に向けて 3 月に特別授業を実施した。

推進責任者（副学長）を中心に、6 名の学外有識者等から構成されるプロジェクト推進委員会を開催し、教育の具体的方向性、学部カリキュラムの実施内容と方法、大学院カリキュラムの実施内容と方法について検討するとともに、本年度実施した学部カリキュラム、大学院カリキュラムについて点検評価を行った。

## 目的に対する成果、人材養成面での達成度

### (1) 学部向けセミナーについて

#### 平成 17 年度

学部向けセミナー「食品流通安全管理論 ~」の 4 科目を新規開講した。二つのキャンパスにまたがる全学部、全学科の 3 年次以上の学生、および大学院博士前期課程の学生が受講できるように配慮した結果、学部 4 学科、2 課程から 34 名が、大学院 5 専攻から 33 名の合計 67 名が受講登録を行った。全学部、全学科の学生が受講しやすい開講方式であったといえる。

また、8 月の夏休みと、12 月の土日祝日を利用して実施したのにもかかわらず、最終的に 22 名の学生が履修し単位を取得した。講義日程が厳しいものであったため、登録学生数と単位取得者数に差が出たが、全部を受講できないまでも、興味ある部分を履修した学生が多数いたといえる。この中には平成 18 年度に不足部分を履修し単位取得を目指している学生もいることが分かり、平成 18 年度の開講時期実施方法の検討に有益であった。

#### 平成 18 年度

学部 6 学科から 73 名が、大学院 4 専攻から 23 名の合計 96 名が受講登録を行った。受講登録者数は、平成 17 年度比で 1.43 倍であった。特に学部学生の受講登録者数は、平成 17 年度比で 2.15 倍であり、内容が学生にとって興味あるものであったといえる。また昨年度から行ってきた広報の効果や、二つのキャンパスにまたがる全学部、全学科の 3 年次以上の学生、及び大学院博士前期課程の学生が、より受講しやすいように開講方式を改善した効果が出たものであり、学部学生における食品流通の安全管理に係る重要性の認識を高めることができたといえる。

また、5、6 月の土曜日の殆どと、7、8 月の夏休みを利用して実施したのにもかかわらず、最終的

に 33 名の学生が 4 科目とも単位を取得した。卒業要件に含まれない科目であるとともに、講義日程が厳しいものであったこともあり、登録学生数と単位取得者数に差が出たが、全部を受講できないまでも、興味ある部分を履修した学生が多数いた。平成 17 年度に全科目を履修できなかった学生の内、本年度不足部分を履修し単位取得した学生も 8 名いた。複数年度にまたがって 1 科目の履修を可能とした今回の方式は、このような学生にとって有益であったといえる。

#### (2) 大学院向けセミナーについて

食品流通に関連する問題解決・思考力を高めるために、問題発見・問題解決の方法の学習のためのケーススタディによる授業、および意志決定能力、問題解決能力向上のための実事例を用いたケースメソッドによる授業による、「食品流通安全管理特別講義 ~ 」の 4 科目を新規開講した。

大学院向けセミナーについては、大学院 4 専攻から 19 名が受講登録を行った。昨年度学部セミナーを履修し単位を取得した学生数は 22 名であり、学部セミナーの単位を取得した学生の大半が大学院向けセミナーも受講した。大学院学生における食品流通の安全管理に係る重要性の認識を高めることができたとともに、内容が学生にとって興味あるものであったと判断できる。

また、9月の夏休みと、10、11月の土曜日の殆どを利用して実施したのにもかかわらず、最終的に 9 名の学生が 4 科目とも単位を取得した。「食品流通安全管理特別講義」を受講した学生のほとんど全てが、「食品流通安全管理特別講義」まで連続して受講しており、受講した学生にとって授業内容は興味の高いものであったとともに、授業方法も適切であったといえる。

#### (3) 実施体制と評価について

6名の学外有識者が構成員に含まれるプロジェクト推進委員会において、委員会における指摘等を基に実施した学部コース、及び大学院コースの授業内容、方式は適切であると評価された。学外有識者を委員として迎え入れたことにより本事業の内容の充実を図ることができ、学生への教授内容の向上とともに、教員の本事業及び食品流通の安全管理に関わる意識の改善を図ることができたといえる。

### 自大学の教育改革への影響、他大学等への波及効果、地域社会等への波及効果

#### (1) 広報

平成 16 年度は、学生に対する啓蒙とともに、社会に対してプログラム開設の広報を行うため、1月 28 日に公開シンポジウム「楽太郎師匠が聞く・語る“食品流通の安全管理”」を、3月 1日にパネルディスカッション「サプライマネジメントと食の安全・安心」を開催した。公開シンポジウムの学生参加者は約 120 名であり、学生に対してプログラム開設の意義と広報ができたとともに学生の関心が非常に高いことが分かった。また、公開シンポジウムとパネルディスカッションの合計参加者は約 620 名であり、毎回会場がほぼ満席となった。プログラム開設の広報に有効であったといえる。

平成 17 年度に開催した、シンポジウムの参加者は約 300 名、パネルディスカッションの参加者は約 220 名であり、このうち学生の参加者は合計約 120 名であった。新規開講した学部向けセミナー食品流通安全管理論 から を、学部から 34 名が、大学院から 33 名の合計 67 名が受講登録を行っており、前年度 2 回および本年度開講直前の 7 月に実施したシンポジウム・パネルディスカッション等の学生向け広報の効果があったといえる。

平成 18 年度に開催したシンポジウムの参加者は約 230 名であった。食品流通の安全管理の重要性の認識を高めることができたとともに、食品流通関連企業からの参加者も多数にのぼり、本プログラムへの企業側の注目度の高さが確認できたことから、学生の就職機会の拡大にも効果があったといえる。

この他、シンポジウム等の案内や事業報告書を作成し、学内、国内計 10,000 箇所へ送付し、現代 GP による本補助事業の公表・普及のための情報発信を行った。大学ホームページでも現代 GP プログラム紹介するとともに、食品流通の安全管理は国際的に関心の高いテーマであることから英語版を作成した。また事業の次年度以降への継続に向けて特別授業を実施した。

#### (2) 教材の作成

実事例を用いたケースメソッドによる授業を行うため、九州の保健行政に関わる事例について 2 種類

の、また北海道の食品メーカーについて5種類のケースメソッド教材を作成し、授業を行った。この内6つの教材は、東京海洋大学の教員が主として作成したものである。食品流通安全については、ケースメソッド教材がほとんど作成されていないため、教材を作成したこと、そしてその作成能力を育成したことは本学における食品流通の安全管理に関わる専門的技術者養成の取組に有益であったといえる。本学の作成した教材は、ケースメソッド授業方式により、食品流通に関連する意志決定能力、問題解決能力向上を図ることを可能とした点で、学生への教授内容の向上につながるとともに、この分野での教育に大いに貢献できるものと考えている。またケースメソッドという授業方式の学内への周知・普及に役立ち、今後の本学の教育改革に有益であったといえる。

この他、プログラムにおける学生教材として「食品の生産から消費までの安全管理」（202ページ）を作成した。今後の授業の継続実施に有益な資料を作成できたといえる。

### （3）その他

本学の食品流通の安全管理に関するプログラムに、上海水産大学が大きな関心を示した。現代GPの枠組みとは別の枠組みではあるが、本プログラムの内容に沿った食品流通の安全に関する合同シンポジウムを平成18年5月に上海で実施し、海外へも本学の取組及び現代GPを広報することができた。

#### 学生等の評価

学生に対しては、シンポジウム開催時のアンケート、授業レポート及び授業評価により、感想と評価の収集を行った。シンポジウム参加者のアンケート結果から、食品流通の安全管理に対する社会の関心の高さを伝えることができたといえる。また、学生からケースメソッド授業に対する非常に高い評価を得ることができた。しかしながら、授業評価の結果は、概ね平均より高かったが、必ずしも突出したものではなかった。プログラム期間中刻々と改善を図ってきたが、今後更に改善を図ってゆく必要があるといえる。

学外者に対しては、シンポジウム・パネルディスカッション開催時にアンケート調査を行った。食品流通の安全管理及びそのための教育の重要性については十分理解を得られた。また、社会人向けの教育が強く希望されていることがわかった。

#### 学外からの評価

2004年には本プログラムが現代GPに選定されたことが、進研アドBetweenや、asahi.com等に掲載された。また公開シンポジウムとパネルディスカッションの開催時には、水産経済新聞、日刊水産通信、フジサンケイビジネスアイ等に、シンポジウム・パネルディスカッションの様子とともに、期待を込めた記事が掲載された。特に、2005.3.3の水産経済新聞には1面トップでコースの紹介と期待が、2005.4.4の水産経済新聞には6段抜きで本プログラムに対する期待の記事が掲載されており、本プログラムへの関係団体の注目度は非常に高かったといえる。

また、計5回開催した公開シンポジウム、パネルディスカッションは、毎回ほぼ満席であり、その内食品流通関連企業からの参加者は、参加者の約8割を占めていた。本プログラムへの企業側の注目度の高さが確認できたとともに、学生の就職機会の拡大にも効果があったといえる。

#### 取組支援期間終了後の展開

19年度以降も本プログラムを継続して実施する。また現代GPによる本プログラムの成果を受け継ぎ発展させる形で、平成19年度に東京海洋大学大学院海洋科学技術研究科修士課程に「食品流通安全管理専攻」が新設された。

本件お問合せ先

東京海洋大学 学務部教務課教務係

電話：03-5463-0394 FAX：03-5463-0396

E-Mail:k-kyomu1@kaiyodai.ac.jp