

大阪市立大学大学院経営学研究科 主催
国際シンポジウム「経営のイノベティブ・サステナビリティ」第2日
食と経営(食文化創造経営)セッションのご案内

わが国では第2次世界大戦後の高度経済成長期以降、食の洋風化・工業化が進展し、外食・個食・中食化など食事行動も大きく変化してきました。近年では、生活習慣病の増加、食品添加物による健康被害、賞味期限や原材料の偽造など、食の洋風化・工業化のさまざまな副作用も指摘されており、和食などいわゆる「スローフード」、特定保健用食品など「食の科学化・医療化」、健全な食生活を送るための「食育」への関心も高まっています。

大阪市立大学経営学研究科主催の国際シンポジウム「経営のイノベティブ・サステナビリティ」(2009年11月13日・14日)の一部として、シンポジウム2日目午後に開催する「食と経営(食文化創造経営)」セッションでは、こうした戦後のわが国における食の変遷と、これからのわが国における新たな食文化(食の知)とその創造(イノベーション)の方法論について、わが国の食文化創造を担ってきた食品製造・流通業、給食業、食のメディアで活躍するパネリストに、多様な視点から語っていただきます。みなさまのご参加をお待ちしています。

日時: 2009年11月14日(土) 14:00-17:00

会場: 大阪市立大学文化交流センター ホール
(大阪市北区梅田 1-2-2-600 大阪駅前第2ビル 6階
TEL 03-6344-5425。右図参照。)

参加申込: 本セッションのみの参加は無料ですが、下記の国際シンポジウムホームページから申込書をダウンロードして、ファックスまたは電子メールで参加申込をお願いします。先着順で会場定員まで参加を受け付けます。



ホームページ <http://www.bus.osaka-cu.ac.jp/ja/research/events/sympo091113/index.html>

タイム・テーブル:

- 14:00-14:05 開会挨拶 経営学研究科准教授 小林 哲
- 14:05-14:25 第1報告 NHK「きょうの料理」から考える家庭の食のきのう・きょう・あす
NHK「きょうの料理」ディレクター 河村 明子 氏
- 14:25-14:45 第2報告 戦後日本における食品製造業の展開と展望 ～「作る」時代から「選ぶ」時代に。
そして、～
ハウス食品株式会社お客様生活研究センター生活研究課長 坂本 隆史 氏
- 14:45-15:05 第3報告 戦後日本における給食業の展開と展望
一富士フードサービス株式会社 常務取締役 湊 順一 氏
- 15:05-15:25 第4報告 大阪の食文化を支える小売市場
株式会社パブリック (食品スーパーピコ泉尾) 代表取締役
AKR共栄会 会長 木野 豪 氏
- 15:25-15:40 休憩
- 15:40-17:00 パネルディスカッション 新たな食文化の創造に向けた食文化企業の経営革新
パネリスト: 河村 明子 氏、坂本 隆史 氏、湊 順一 氏、木野 豪 氏
司会: 経営学研究科准教授 川村尚也
総括コメント: 経営学研究科教授 加藤 司

報告者紹介

■開会挨拶 小林 哲



大阪市立大学大学院経営学研究科准教授。1960年生まれ。1984年明治学院大学経済学部卒業。1989年慶応義塾大学大学院商学研究科後期博士課程単位取得退学。大阪市立大学商学部助手、専任講師、助教授を経て2001年より現職。チャンネル戦略、ブランド戦略に関する研究に取り組んでいる。著書『流通・営業戦略 現代のマーケティング戦略(3)』(小林・南編著、有斐閣アルマ、2004年)、『戦略的ブランド管理の展開』(青木・陶山・中田編著、中央経済社、1996年)など。

■第1報告 NHK「きょうの料理」から考える家庭の食のきょう・あす 河村 明子



フリーディレクター。1947年生まれ。1970年慶応義塾大学文学部卒業。1971年NHK入局。芸能局演芸部、科学産業番組部「きょうの健康」を経て、1979年家庭部「きょうの料理」へ。1990年からフリーとなり現在に至る。この間「きょうの料理」番組制作に30年にわたって携わる。NPO 良い食材を伝える会理事・事務局長。食生活ジャーナリストの会会員。著書『テレビ料理人列伝』(NHK出版)、『この人のこの味が好き』(料理通信社)。

■第2報告 戦後日本における食品製造業の展開と展望～「作る」時代から「選ぶ」時代に。そして、～ 坂本 隆史



ハウス食品株式会社お客様生活研究センター生活研究課長。1959年生まれ。同志社大学法学部卒業。1982年、ハウス食品株式会社へ入社。名古屋支社に配属、スーパー営業担当。1985年、直営デリカショップの管理・運営を担当。1990年、調査室(現お客様生活研究センター)に配属、現在に至る。

■第3報告 戦後日本における給食業の展開と展望 湊 順一



一富士フードサービス株式会社常務取締役・関東支社長。1952年生まれ。1976年桃山学院大学経済学部および兵庫栄養専門学校調理師科卒業。同年に株式会社一富士(1991年に一富士フードサービスに社名変更)入社して、衛生・業務・人事労務管理など事業所管理全般に携わる。2000年一富士フードサービス東京第1事業部長、2005年CS管理部長、2007年取締役、2008年取締役関東支社長を経て、2009年より現職。近年は関東と関西の食文化の違いに興味を持っている。

■第4報告 大阪の食文化を支える小売市場 木野 豪



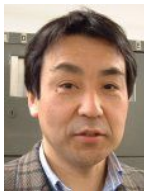
株式会社パブリック代表取締役。1928年生。1957年、父親の病気の為大学を中退、福島公設市場内の木野菓子店を継ぐ。吉永小百合の『愛と死をみつめて』の舞台となった市場であったが、台頭するスーパーに対抗するためには、セルフ活性化と組織の一元化が不可欠であるとして、1989年「(株)パブリック」(店名「ピコ福島」)を設立、社長に就任。2003年、店舗移転に伴って「ピコ泉尾」をオープン。この間、全国に先駆けて小売市場の共同仕入れと共同配送を実現したAKR共栄会に加入、現在同会長。

■パネルディスカッション司会 川村 尚也



大阪市立大学大学院経営学研究科准教授。1963年生まれ。1987年東京大学教養学部卒業。株式会社西武百貨店企画室勤務等を経て、1995年一橋大学大学院商学研究科博士課程単位取得退学。甲南大学経営学部講師、助教授、大阪市立大学商学部助教授を経て、2001年から現職。多文化社会における知識創造型組織に関する研究に取り組んでいる。著書『ビジネス・エッセンシャルズ①経営、②経営情報』(大阪市立大学商学部編、有斐閣、2003年)、『王様のレストランの経営学入門』(扶桑社、1996年)など。

■総括コメント 加藤 司



大阪市立大学大学院経営学研究科教授。1954年生まれ。1978年福島大学経済学部卒業。1983年神戸商科大学大学院経営学研究科後期博士課程中退。大阪市立大学商学部助手、助教授を経て、2007年から現職。日本の流通構造の変化に関する研究に取り組んでいる。著書『日本的流通システムの動態』(千倉書房、2006年)、『ビジネス・エッセンシャルズ⑤流通』(大阪市立大学商学部編、有斐閣、2002年)など。