

中村学園大学・中村学園大学短期大学部

プロジェクト研究 研究成果報告書



令和 3 年 5 月

中村学園大学・中村学園大学短期大学部
プロジェクト研究 研究成果報告書 第8号

目 次

令和元(2019)年度～令和2(2020)年度

<流通科学部>

地域社会における流通科学研究の役割 -理論と実証- 1

研究代表者 手嶋 恵美

甲斐 諭 片山 富弘 徐 涛 中村 芳生
浅岡 由美 西島 博樹 前嶋 了二 坂本 健成

<短期大学部>

食のグローバル人材育成のためのアクティブラーニング教材開発 6

研究代表者 三堂 徳孝

松隈 美紀 津田 晶子 T.H.ケイトン 仁後 亮介
大内田 汐理 新原 千央 藤原 安奈 中藤 哲也
ケリー・マクドナルド ダルシー・デリント

地域社会における流通科学研究の役割

－理論と実証－

Role of Business, Marketing and Distribution Study in the Community: Theory and Practice

研究代表者

手嶋 恵美 (Emi TESHIMA) 流通科学部 流通科学科 准教授

共同研究者

甲斐 諭 (Satoshi KAI) 中村学園大学 名誉教授

片山 富弘 (Tomihiro KATAYAMA) 流通科学部 流通科学科 教授

徐 涛 (Tao XU) 流通科学部 流通科学科 准教授

中村 芳生 (Yoshio NAKAMURA) 流通科学部 流通科学科 准教授

研究協力者

浅岡 由美 (Yumi ASAOKA) 流通科学部 流通科学科 教授 (令和2年度)

西島 博樹 (Hiroki NISHIJIMA) 流通科学部 流通科学科 教授 (令和2年度)

前嶋 了二 (Ryouji MAESIMA) 流通科学部 流通科学科 准教授 (令和2年度)

坂本 健成 (Kensei SAKAMOTO) 流通科学部 流通科学科 講師 (令和2年度)

※単年度のみの参加者については括弧内に参加年度を示す。

研究成果の概要

「地域社会における流通科学研究の役割」を共通テーマに、「野菜の生産・流通・スマート農業」「地域ブランディング」「都市小売業の商業構造」「小売業におけるO2O・ニューリテール」「外国人の増加とハラル対応」「地域資源を活用した観光コンテンツ開発」という6つの視点から九州を中心に国内外における先進的な取り組みについて調査・分析を行った。専門性の異なるメンバーが一つの大テーマに基づいて研究を行い、その過程や結果を互いに学び刺激し合うことで、広い視点と深みのあるグループ研究を行うことができた。

研究分野: 商学、農学、社会学

キーワード: 地域活性化、産学連携、流通科学

1. 研究開始当初の背景・研究目的

本研究の目的は、地域社会における様々な課題に対して流通科学研究のそれぞれの専門分野から理論的・実証的アプローチを試みることである。

具体的には、各研究担当者が選定した地域において、地域の課題や取り組みに関する調査・分析を行い、必要に応じてその課題解決に向けた具体的な提案や地域や学生たちを巻き込んだプロジェクトの企画・運営、関連する地域や団体等での事例研究等の活動を行い、それらの研究活動から得られた知見を学会報告や論文発表、出版等を通じて、当該地域および広く社会へ還元することを目的とする。

2. 研究実施計画・方法

1年目は、各担当者が担当する地域の課題や事例に関する文献調査、ヒアリング調査、現地調査を行い、その結果を集計・分析する。

2年目は、担当する地域に対する調査・分析結果の報告・ソリューション提案・イベント実施等に取り組み、その結果や成果をまとめて学会発表・論文発表・出版等を行う。

3. 研究成果

研究で得られた知見は、論文 15 件、学会発表 11 件、図書 5 件、セミナー 1 件として発表し、社会へ還元することができた。また、研究成果を著書『地域社会における流通科学研究の役割－理論と実証－』にまとめ、関係各所への報告することもできた。本研究を行うにあたり、自治体や企業、地域の方々から多大なる協力を得たが、築いたネットワークを大切に活かしながら今後も研究を深めていきたいと考えている。

4. 主な発表論文等

〔雑誌論文〕（計 15 件）

1. 甲斐論、「競争力のある野菜産地づくりに向けた生産流通対策の課題（その 1）～施設化・規模拡大・輸出～」『週間農林』第 2381 号、2019 年 5 月、PP. 4-5.
2. 甲斐論、「競争力のある野菜産地づくりに向けた生産流通対策の課題（その 2）～流通チャンネルで変わるグローバル GAP の評価と市場流通改革～」『週間農林』第 2383 号、2019 年 6 月、PP. 4-5.
3. 甲斐論、「競争力のある野菜産地づくりに向けた生産流通対策の課題（その 3）～農

- 協の未利用資源価値化事業の検証～』『週間農林』第 2386 号、2019 年 7 月、PP. 6-7.
4. 甲斐論、「糸島市におけるグリーンツーリズムの総合開発」『流通科学』Vol.19、No.1、2019 年 9 月、PP. 29-40 (浅岡柚美・甲斐論・中川隆・坂本健成・前嶋了二共著).
 5. 甲斐論、「農場 HACCP と JGAP を取得したみらいファーム株式会社志布志農場の生産基盤強化機能」『畜産の情報』No.365、2020 年 2 月 25 日、PP. 31-41.
 6. 甲斐論、「スマート農業の導入による野菜生産力増強の課題」『野菜情報』Vol. 193、2020 年 4 月、PP. 38-52.
 7. 甲斐論、「食料生産の担う農業就業者の減少とスマート農業社会実装の課題」『流通科学研究』第 20 巻第 1 号、2020 年 10 月、PP. 1-8.
 8. 片山富弘、「ソリューション・マーケティングに対する若干の考察」『流通科学研究』Vol20. No.1、19-30 頁、2020 年 10 月。
 9. 片山富弘、「福岡の長寿企業におけるマーケティングに関する考察」『流通科学研究』Vol20. No.2、ページ未定、2021 年 3 月。
 10. 万国偉 李文傑 徐涛 「发达地区农户发展家庭农场的意愿及影响因素--浙江实证」(発展地区の農家が家庭農場を創設する意欲及び影響要因-浙江省の実証 中国語) 浙江樹人大学学報 2019 年 11 月第 19 巻第 6 期 2019 年 11 月 PP51-57
 11. 手嶋恵美、「“地元”をターゲットとした観光商品の開発—大ナゴヤツアーズの取り組み—」、『流通科学研究』Vol.19、No.2、2020 年 3 月
 12. 手嶋恵美、「地域密着型体験プログラムの可能性と課題—水郷柳川ゆるり旅の事例分析から—」、『流通科学研究』、Vol.20、No.1、p.31-42
 13. 中村芳生、「急増する外国人との「共生」を求めて～食の視点から考える～」、『アジア共生学会年報 No.16』、2020 年 3 月。
 14. 中村芳生、「九州企業のハラール市場への挑戦—3 社の取組みを事例として—」、『流通科学研究』、Vol.19、No.2、2020 年 3 月、p.19-34.
 15. 中村芳生、「日本企業のハラール対応について—九州の製造業を中心に—」、アジア共生学会 2020 年第 2 回研究会(2020 年 7 月 26 日、コロナ対応で中止)発表の原稿化、『アジア共生学会年報 No.17』2021 年 3 月に掲載予定。

〔学会発表〕(計 11 件)

1. 甲斐論、「日本の食料生産における 5G 利用の実態」～政府支援の試行段階事例の紹介～」中国商業経済学会『2020 年世界 5G 大会～5G デジタル生活新消費フォーラム～』2020 年 11 月 25 日、(馬龍龍中国人民大学教授、広州市にて報告)。
2. 甲斐論、「食料生産現場の労働力不足を補強するスマート農業の社会実装と課題～宮崎県における大規模酪農経営を事例として～」『アジア共生学会年報』第 17 号、2021 年 3 月。
3. 片山富弘、「アイランド・マーケティングの論理と実際～ソリューション・マーケティングの視点～」日本消費経済学会第 45 回全国大会、中村学園大学 WEB 開催、2020 年 8 月 21 日。

4. 片山富弘、「日本昔話のマーケティング～加唐島の「鯛の恩返し」の普及に向けて～」日本消費経済学会、長崎県立大学 WEB 開催、2020 年 10 月 3 日。
5. 片山富弘、「ソリューション・マーケティングを考える」ビジネス科学学会、中村学園大学 WEB 開催、2020 年 12 月 5 日。
6. 徐 涛 「生鮮品の小売業態革新に関する考察－O2O、ニューリテール戦略を中心に」第 54 回「東亜産業與企業発展」国際学術会議（中国上海市 同済大学）2019 年 5 月 25 日
7. 徐 涛 王楊超 「EC と実店舗の融合について－中国と日本の状況を中心に」 第 54 回「東亜産業與企業発展」国際学術会議（中国上海市 同済大学）2019 年 5 月 25 日
8. 徐 涛「中国の小売業態革新について－第 4 次小売革命及びニューリテール戦略を中心に」ビジネス科学学会全国大会発表（中村学園大学）2019 年 6 月 29 日
9. 手嶋恵美、「地元民が楽しむ“新しい観光”を通じた地域活性化－大ナゴヤツアーズの取り組み－」、商品開発・管理学会第 32 回大会、2019 年 8 月 30 日
10. 中村芳生、「急増する外国人との「共生」を求めて～食の視点から考える」アジア共生学会 2019 年第 2 回研究会、2019 年 7 月 28 日。
11. 中村芳生、「地域活性化とインバウンド観光の振興－柳川市を事例として－」地域活性学会第 11 回研究大会、2019 年 9 月 14 日

〔図書〕（計 5 件）

1. 甲斐諭、「農業と食料の近未来～食料供給基地九州の視点から～」国のかたち提言委員会編『九州発国のかたちを問う』三岳出版社、2020 年 9 月、PP. 137-160.
2. 甲斐諭、片山富弘、浅岡由美、西島博樹、徐涛、手嶋恵美、中村芳生、前嶋了二、坂本健成『地域社会における流通科学研究の役割－理論と実証』（甲斐諭・片山富弘・手嶋恵美 編著）、権歌書房、2021 年 1 月。
3. 片山富弘『差異としてのマーケティング（第 4 版）』、五絃舎、2021 年 3 月。
4. 片山富弘「第 7 章 ソリューション・マーケティングを考える」流通科学研究所編『現代の流通ビジネス～農業と食を中心に～』、五絃舎、2021 年 3 月。
5. 徐 涛 「コロナ禍による卸売流通への影響と対応－中国の卸売市場の事例を中心に」『現代の流通ビジネス 農業と食を中心に』浅岡柚美・甲斐諭・片山富弘編著『現代の流通ビジネス～農業と食を中心に書名～』五絃社、2021 年 2 月。

〔その他〕

1. 甲斐諭、徐 涛、2019 年 11 月 7 日 中国浙江樹人大学現代サービス業学院にて「食品流通の最前線を歩く～信頼できる Food Value Chain の構築～」をテーマにセミナーを行った。

5. 予算配布額

	研究経費	機器備品	合 計
令和元(2019)年度	1,000,000	0	1,000,000
令和2(2020)年度	1,300,000	0	1,300,000
合 計	2,300,000	0	2,300,000

(金額単位：円)

食のグローバル人材育成のためのアクティブラーニング教材開発

Materials Development for Active Learning to Educate Global-minded Human Resources Working for Food Industries

研究代表者

三堂 徳孝(Noritaka MIDOU) 短期大学部 食物栄養学科 教授

共同研究者

松隈 美紀(Miki MATSUGUMA) 栄養科学部 フード・マネジメント学科 教授

津田 晶子(Akiko TSUDA) 栄養科学部 フード・マネジメント学科 准教授

T.H.ケイトン(Thomas H CATON) 短期大学部 キャリア開発学科 講師

仁後 亮介(Ryosuke NIGO) 短期大学部 食物栄養学科 講師

大内田 汐理(Shiori OUCHIDA) 短期大学部 食物栄養学科 助手

新原 千央(Chihiro SHINBARA) 栄養科学部 フード・マネジメント学科 常勤助手

藤原 安奈(Anna FUJIWARA) 短期大学部 食物栄養学科 常勤助手 (令和元年度)

研究協力者

中藤 哲也(Tetsuya NAKATOU) 栄養科学部 栄養科学科 准教授

ケリー・マクドナルド(Kelly MacDonald) 非常勤講師

ダルシー・デリント(Darcy de Lint) 非常勤講師

研究成果の概要

2019年度に、栄養系の1年生を対象に「高校での英語教育アンケート」を実施した。アンケート結果より、栄養系学生には内容（調理）と言語（英語）を同時に取得できる CLIL 教材が効果的であることが伺えた。

そこで 2018 年度に作成した日英レシピ教材「九州・沖縄の郷土料理」より、長崎県の「ハトシ」、佐賀県の「呉豆腐」、福岡県の「焼きカレー」を選択し、日英レシピ動画を撮影して CLIL 教材として DVD に加工した。開発した教材は栄養科学科、フード・マネジメント学科、食物栄養学科の英語の授業においてアクティブラーニングに活用し、公開講座・オープンキャンパスなどで公開した。これらの成果は本学研究紀要、各種学会にて複数報告を行った。

研究分野:調理学、英語教育

キーワード:(1) CLIL (2)食文化 (3)異文化間コミュニケーション (4)郷土料理
(5) 国際交流 (6)地域貢献 (7)教材開発 (8) 地産地消

1. 研究開始当初の背景・研究目的

(1) 近年、日本国内において、産学官の連携によりグローバル人材の育成が推し進められており、大学などの高等教育機関は魅力ある英語教育を展開してその取り組みを国内外に発信し、グローバル人材育成の環境整備を進める必要があると考えられる。本研究では、栄養系分野でのグローバル人材育成を目指した英語教育プログラム開発を目指して、本学栄養科学科、フード・マネジメント学科、食物栄養学科の新生を対象に高校の英語教育（大学入学前教育）アンケートを行い、高校時代に受けた英語教育の実態を把握し、学生達がどのような教材を求めているのかを検討した。さらに、調理学（内容）と英語（言語）の統合習得を目指した、アクティブラーニングに活用でき、食を通じた国際交流ツールとして使用できる CLIL 教材の開発に取り組むことを目的とした。2020 年度にはシンガポールへのフィールドワークを予定していたが、コロナ禍のため断念した。

2. 研究実施計画・方法

(1) 新生に対する大学入学前英語教育アンケート

2019 年 4 月の授業初回時に本学栄養科学科 2 年生 217 名（実用栄養英語 B）、フード・マネジメント学科 1 年生 122 名（大学基礎演習）、短期大学部食物栄養学科 1 年生 87 名（英語（基礎））、計 426 名を対象に行い、352 名（82.6%）から回答が得られた。調査にはオープンソース Web アンケートシステム Lime Survey を使用した。調査項目は①「電子辞書の使用の有無」、②「タブレット・コンピューター等 ICT 機器の利用の有無」、③「外国人教員の配置（チームティーチングだったか、または、外国人教員のみの授業だったか）」、④「海外への修学旅行の有無と場所」、⑤「ダイレクトメソッドの有無（日本人英語教員はどの程度、英語を使用していたか）」、⑥「英語について一番得意だと思える技能」、⑦「英語について一番苦手だと思える技能」、⑧「大学の英語教育で期待していること（自由記述）」から構成された。

(2) 「九州・沖縄の郷土料理」CLIL 教材開発

日英レシピ教材「九州・沖縄の郷土料理」より、長崎県の「ハトシ」、佐賀県の「呉豆腐」、福岡県の「焼きカレー」の調理示範動画を専門業者に依頼して撮影し、アクティブラーニング教材として DVD に加工した。吹替え用のナレーションは調理教員により作成されたレシピを英語教員が英語に翻訳して作成した。開発した教材はオープンキャンパスや公開講座で活用し、そして、栄養科学部栄養科学科、フード・マネジメント学科での「実用栄養英語 A」「実用栄養英語 B」でディクテーション（聞き取り）教材として、コロナ禍において自宅で繰り返し学べる CLIL 教材として活用した。

3. 研究成果

(1) 新入生に対する大学入学前英語教育アンケート結果（表1）より、78.7%(277名)が外国人教員の授業を受けていたが、外国人教員のみ授業を受けた者はそのうちの5.8%(16名)のみであり、日本人教員とのチームティーチングが94.2%(261名)がほとんどを占めることが明らかになった。高校時代に日本人教員の介在なしでは外国人とコミュニケーションをとる機会が少ないことが窺えた。

高校の英語教育を終えて英語の中で苦手を感じている技能としてリスニングが26.1%(92名)、スピーキングが23.0%(81名)と多く挙げられた。その反面、英語について文法やリーディングが得意だと考える学生が3割以上を占めている。「大学の英語教育で期待していること（自由記述）（52名回答）」では「英語コミュニケーション能力の向上」と答えた者が53.8%(28名)おり、「外国人と日常会話レベルの会話を交わせるようになるような授業」や「グローバル化に対応できる英語力を身に付ける授業」を期待しているという回答もみられた。また、高校の英語の授業でICT機器を利用していなかった者が51.7%(182名)で過半数を超えており、外国人の音声による翻訳が入った郷土料理の調理動画は視覚にも聴覚にも訴えかけることができるため新鮮さがあり、学習効果を高める上でも有用な教材であると考えられる。作成した動画はCLIL教材としてアクティブラーニングの導入で活用し、個人プロジェクト・グループプロジェクトの両方で実施した。プレゼンテーションの評価は学生同士で行い、Visual Aids（Power Pointや配布資料の工夫）/Contents（英文の内容）/Performance（アイコンタクト・ジェスチャー）の3項目を評価した。

(2) 本研究では、調理学教員と英語教員が協業しながら双方の視点を取り入れ、学生のアクティブラーニングに資するため、学習歴調査及びCLIL教材開発を実施した。国内においても郷土料理の日英動画による教材は非常に稀少であることから、調理学と英語の動画CLIL教材を開発できたことで新たな英語教育の展開の一助となることが期待できる。これらの動画による調理示範の日英教材は、コロナ禍で在宅学習する学生が実際に本学の調理室で撮影された調理教員による授業を繰り返し視聴するよい教材となり、実際に試作してみた学生も多く、一定の効果を見ることができたため、今後も継続して授業に取り入れていく予定である。今後は、アクティブラーニングの効果及びアンケート調査結果を検証して授業内容の検討を行い、さらなる専門教員と英語教員の協業を進めたい。また、学生の評価方法については、調理学、英語、異文化理解の3つの面からルーブリックによる評価を検討したいと計画している。

表1 高校の英語教育（大学入学前）アンケート結果

質問項目	回答	人数	(%)
電子辞書の使用の有無	を使用した	244	(69.3)
	使用しなかった	56	(15.9)
	無回答	52	(14.8)
ICT機器の利用の有無	を使用した	149	(42.3)
	使用しなかった	182	(51.7)
	無回答	21	(6.0)
使用したICT機器の種類 (n=149)	電子黒板	80	(53.7)
	コンピューター	40	(26.8)
	タブレット	29	(19.5)
外国人教員の授業の有無	外国人教員の授業があった	277	(78.7)
	外国人教員の授業がなかった	75	(21.3)
外国人教員のみ授業だったか (n=277)	外国人教員のみ授業	16	(5.8)
	日本人教員とのチーム	261	(94.2)
海外への修学旅行の有無	はい	77	(21.9)
	いいえ	221	(62.8)
	無回答	54	(15.3)
修学旅行の海外渡航先 (n=77)	シンガポール	35	(45.5)
	オーストラリア	11	(14.3)
	台湾	10	(13.0)
	イギリス	3	(3.9)
	アメリカ	3	(3.9)
	カナダ	2	(2.6)
	ニュージーランド	1	(1.3)
	その他	12	(15.6)
ダイレクトメソッドの有無 (日本人教員はどの程度英語を 使用していたか)	全て使用していた	10	(2.8)
	5割程度使用していた	184	(52.2)
	挨拶のみ使用していた	65	(18.5)
	全く使用していなかった	39	(11.1)
	無回答	54	(15.4)
英語について一番得意だと思うもの	文法	64	(18.2)
	リーディング	56	(15.9)
	リスニング	54	(15.3)
	ライティング	50	(14.2)
	語彙	39	(11.1)
	スピーキング	35	(10.0)
	無回答	54	(15.3)
英語について一番苦手だと思うもの	リスニング	92	(26.1)
	スピーキング	81	(23.0)
	文法	62	(17.6)
	ライティング	32	(9.1)
	語彙	18	(5.1)
	リーディング	13	(3.7)
	無回答	54	(15.4)
大学の英語教育で期待していること (自由記述) (n=52)	英会話力の向上	28	(53.8)
	楽しみながら学びたい	9	(17.3)
	英語全体の技術向上	5	(9.6)
	リスニング力向上	3	(5.8)
	TOEIC対策	2	(3.8)
	留学について	2	(3.8)
	文法力向上	2	(3.8)
	編入学対策	1	(2.0)

4. 主な発表論文等

〔雑誌論文〕（計4件）

- 1) TSUDA, Akiko, Developing CLIL Programs and Materials Based on A Needs Analysis: a Case Study of Dietary Education in Japan. J-CLIL Journal.70-84.Vol. 1. 2019.
- 2) 津田晶子, 橋本一雄, 中村芳生, 水元芳, 松隈美紀, Thomas H.Caton: 「世界の食と文化」授業実践報告: グローカルな視点で食育のできる栄養士・保育士育成に向けて, 中村学園大学・中村学園大学短期大学部研究紀要, 163-172, 第52号, 2020.
- 3) 仁後亮介, 津田晶子, 大内田汐理, 藤原安奈, 中藤哲也, 松隈美紀, 三堂徳孝: 栄養系学生の英語学習歴と CLIL 教材開発: 調理教員と英語教員の協業の視点から, 中村学園大学・中村学園大学短期大学部研究紀要, 205-210, 第52号, 2020.
- 4) 津田晶子, CLIL で学ぶ世界の食文化ー食のグローバル人材育成のためにー, J CLIL Newsletter, 4-5. Vol.5. 2020

〔学会発表〕（計6件）

- 1) 津田晶子: フードツーリズムのための ESP: 九州を例に, JALT PAN-SIG 2019, 2019年5月19日, 兵庫県.
- 2) 津田晶子: 九州・沖縄の郷土料理の日英教材: 食のグローバル人材育成を目指して, 観光九州アカデミア第14回研究会, 2019年8月30日, 福岡県.
- 3) 仁後亮介, 津田晶子, 松隈美紀, 大内田汐理, Thomas Caton, Kelly MacDonald, 三堂徳孝: 地域の国際化に対応した栄養士養成のための教材・プログラム開発の取り組み, 第66回日本栄養改善学会学術総会, 2019年9月7日, 富山県.
- 4) 津田晶子, 仁後亮介: 日本の高等教育における食育英語の CLIL, 第214回東アジア英語教育研究会, 2020年12月22日, オンライン開催.
- 5) 仁後亮介, 津田晶子: 日本の高等教育における食育英語の CLIL 調理系教員の視点から, 第214回東アジア英語教育研究会, 2020年12月22日, オンライン開催.
- 6) 津田晶子, 仁後亮介: 食を通じたグローバル人材育成を考える: 九州を例に (科研費プロジェクト報告書「福岡県における外国人留学生の食育に関する実態調査結果」をもとに) グローバル人材育成教育学会第8回全国大会, 2021年2月6~7日, オンライン開催.

〔その他〕

1. 三堂徳孝, 松隈美紀, 津田晶子, 仁後亮介, 大内田汐理, 藤原安奈: 「九州の味を知ろう! 郷土料理レシピ ハトシ (長崎県) 日本語版/英語版」DVD, 2019.
2. 松隈美紀, 三堂徳孝, 津田晶子, 仁後亮介, 大内田汐理, 藤原安奈: 「九州の味を知ろう! 郷土料理レシピ 呉豆腐 (佐賀県) 日本語版/英語版」DVD, 2019.
3. 仁後亮介, 三堂徳孝, 松隈美紀, 津田晶子, 大内田汐理, 新原千央: 「九州の味を知ろう! 郷土料理レシピ 焼カレー (福岡県) 日本語版/英語版」DVD, 2020.

5. 予算配布額

	研究経費	機器備品	合 計
令和元(2019)年度	1,100,000 円	0 円	1,100,000 円
令和 2 (2020)年度	1,100,000 円	0 円	1,100,000 円
合 計	2,200,000 円	0 円	2,200,000 円

(金額単位：円)

