

Agri Food Business

目次

- [1. 巻頭メッセージ](#)
- [2. 授業の現場から](#)
- [3. ゼミ活動短信](#)
- [4. 大学から、マチへ、ムラへ](#)
- [5. 学生ひろば](#)
- [6. 教員の日常](#)
- [7. おすすめの一冊](#)

食ビ通信 No.10

2025 年 4 月 1 日発行

摂南大学農学部 食農ビジネス学科

巻頭メッセージ

「卒業論文」

摂南大学農学部食農ビジネス学科では、卒業論文が必修になっています。本文で10000字以上の卒業論文を執筆し、発表会での「口頭試問」を経て合格判定を受けないと卒業できません。これは結構大変です。

ちなみに、私は経済学部出身で、卒業論文は必修ではありませんでした。卒業論文の代わりに、ゼミの先生にレポート用紙20枚くらいの手書きの「ゼミ論（文）」を提出しました。タイトルは「合理的期待形成論と政策効果」だったと記憶しています。先生からは、「役人になるのに、政府の政策決定は（一定の条件の下で）効果がないという論文を書くのは君ぐらいだね」とのお言葉を頂戴したものの、無事卒業しました。

皆さんは、必ず卒業論文を書かなければなりません。4年生以外は他人事のように思えるかもしれませんが、必ずそのときは来ます。今から、多少の心構えを持っておいた方がよいと思います。

皆さんの先輩方の卒業論文の指導をしてきて感じることはいくつかありますが、最も強く感じるのは、具体的なテーマを早めに決めて欲しいということです。

皆さんは、現在いろいろなことに関心をもっていると思います。幅広く関心をもつことは望ましいことですが、卒業論文として書くことができるのは1テーマだけです。たとえば、「食品ロス」、「新規就農」に関心があって、それについて書きたいといっても、「食品ロスについて」、「新規就農について」という大きなテーマのままで論文を書くことはできません。ステーキを1枚そのままの形で食

べることはないでしょう。切り分けて、1切れずつを味わって食べます。卒業論文も、大きなテーマを切り分けて、そのうちの一つについて深く分析・研究して執筆します。

ステーキの切り分け方も、長方形、台形、三角形など（さすがに円形はない？）の形や大きさは人によって異なります。そこがオリジナリティです。オリジナリティのある研究テーマを早く見つけていただきたいと思います。

蛇足ながら、関心がある方は、是非、当研究室の卒業論文集をご覧ください。

（教員／吉井邦恒）

授業の現場から

「理論より現場に強い人間を！！」、これが私の考えです。昨年、学生時代の友人と大学の講義の思い出話をしました。私の学生時代は、かれこれ30年前（もうそうなるのか…いつまでも若い気持ちではいけませんね。）になります。今でも記憶に残るのは、少しでも現場の知識を混ぜてお話しする先生の講義でした。食品衛生、家畜の育種改良、世界の動物衛生などがありました。そこでの工夫は、興味を持つ画像やビデオなどを活用することでした。特に記憶にあるのは、「家畜は、鳴き声以外、皆活用できる。」という内容でした。担当の先生は、ドイツ留学で集めたたくさんの画像を駆使していました。今後は、いろいろなデータを集めて、可能な限り、学生の皆さんに興味を持つ授業を提供したいと考えております。

（教員／種市豊）

生産から中間流通、小売・外食、家計消費の各段階の変化や問題を相互の連関に注目して総合的に学びます。扱う領域は広いので、新たな興味や関心を見つけて欲しいです。大学の学びから得るものは、受講生の向き合い方によって変わってきます。先入観や苦手意識に捕われず、未聞の話題や難解な理論でも積極的に吸収・理解しようとする姿勢が大切です。自らの考えを見出す習慣づけが重要です。専門的な知識や技能の習得にとどめず、それをどう生かすか、是非自ら考え、チャレンジしてみてください。

(教員／山本尚俊)

私はこれまで、京都、フランス・モンペリエ、秋田とそれぞれ全く環境の異なる地で、教育・研究活動をしてきました。都会の子どもは緑を描くのが上手く、地方の子どもはビルを描くのが上手いと、しばしば言われます。普段慣れ親しんでいる環境だからこそ、客観的に見たり一歩下がった視点から捉えたりするのが難しくなります。ぜひ皆さんには、限りある時間の中ですが、この大阪・日本という環境を飛び出し、様々な視点から社会を俯瞰する経験を数多く作ってほしいと思います。

(教員／川崎訓昭)

ゼミ活動短信

農業経営学研究室

今年のゼミでは、日本・世界で起きている様々な農業を巡る問題について動画を見ながら学びました。また、現地研修として、日本では秋田県、海外ではタイ・フランス・韓国での現地研修を実施しました。

特に秋田県の学外実習では、秋田県大潟村での稲作を巡る環境保全型農業の最前線を

視察してきました。大潟村では、これまで米収穫後に出る籾殻の処理に苦勞してきましたが、昨年度からこの籾殻を燃焼させ、熱源として利用しています。また、大潟村で長く行われてきた有機農業やスマート農業の現場も視察し、有意義な現地研修となりました。

(教員／川崎訓昭)



ナマハゲの出迎えをうけるゼミ生

農業・応用経済学研究室

成ゼミ（農業・応用経済学研究室）は、前期は主に、マンキュー経済学をテキストとして、経済学の基礎理論をおさらいした。すなわち、経済学の基本原理、相互依存と交易（貿易）からの利益、市場における需要と供給の作用分析、弾力性とその応用と効率性、需要、供給、および政府の経済政策、規制と課税の作用と効果、公共部門の経済学、企業行動と産業組織などについての理解を深めることができた。

後期には、プレゼンテーションと論文の輪読として、経済学における統計資料の活用、投資信託との賢い付き合い方、K-POPの経

済的効果、スポーツ活動の地域への影響分析、そして大型テーマパークの経済性分析などをテーマとして議論し、理解を深めた。そして、就職活動のやり方と支援等について、詳しいレクチャーがあった。

4年次のゼミ生一同、就職活動と卒業研究に勤しんだ1年であった。みんな規模する企業に就職できて良かったと思う。ゼミの後の研究室での食事会も楽しかったな。カレー、餃子、タコ焼き、チャーハン、お好み焼きなどなど本当に美味しかったな！

(教員／成 耆政)



他大学との合同ゼミの様子

地域マネジメント研究室

地域マネジメント研究室では、毎年11月に、近畿大学社会学部・藤田ゼミ、龍谷大学農学部・竹歳ゼミと合同で、3年生のグループ研究発表会を行う交流ゼミを開催しています。2023年度は11月16日(土)に摂南大学枚方キャンパスに藤田ゼミ、竹歳ゼミの皆さんをお迎えして実施しました。当研究室からは「スマート農業」と「地域ブランド」をテーマにした研究発表を行いました。他の研究室からは、福井県おおい町の地域活性化、ワイン、ビール、コーヒー、紅茶を活用した地域活性化、ソーラーシェアリングなど多様な9テーマの発表が行われました。他大学の先生と学生の前で発表したことや、他大学の学生や先生との質疑応答を経験したことは、3年生にとって大変貴重な機会になったと思います。この経験が卒業研究に活かされることを期待しています。

(教員／浦出俊和)

食料・農業政策学研究室

当ゼミ恒例の東京研修を2025年2月25日に実施しました。東京駅に集合し、まず、日本銀行金融研究所貨幣博物館を訪問して、貨幣に関する歴史的・文化的な資料を閲覧しました。昼食後、国会議事堂の本会議場や天皇陛下の御休所などを衛視の案内で見学し、国会中庭で、国会議事堂をバックに記念撮影を行いました。その後、農林水産省農林水産政策研究所で、小泉達治上席主任研究官から、フードセキュリティに関する講義を受け、意見交換を行いました。ゼミ生の卒論テーマについて小泉先生から有意義なコメントをいただきました。夕方には、日本を代表する官公庁街をめぐる日帰り研修を無事終えました。

(教員／吉井邦恒)

国会議事堂への訪問



食料・農業市場研究室

「はしまきくん」と「ロスヘル」

「いったいこのタイトルは???」と思うことでしょう。種市研究室最大の行事です。摂友祭で出店したお店の名前です。本学科は、食農ビジネス学科です。ビジネスを経験しなくてはなりません。ただ、漫然と・・・では効果がありません。企画・仕入・原価計算・人材マネジメント・衛生管理などありとあらゆることをします。もちろん赤字は許されません。なんとか黒字になりました。学校祭当日までは、ハラハラドキドキ・・・。失敗するか、成功するか・・・。学生たちは、夜遅くまで懸命に議論していました。2月は、「ロスヘル社」へ野菜の流通問題の調査へいきます。次号で詳細をお知らせします。

(教員／種市豊)



摂友祭での出店の様子

食品流通研究室

2024年度のゼミ活動で特に印象に残ったのは、学外学習です。その一環として、京都中央食肉市場を見学しました。市場では、肉牛の解体工程や枝肉のセリ場を実際に見ることができ、普段口にする食肉を「流通」という視点から捉える貴重な機会となりました。また、酪農関係者への聞き取り調査にも参加し、畜産物の認証制度に対する考え方について学びました。認証制度の意義だけでなく、それぞれの酪農家が抱える特徴や課題についても理解を深めることができ、畜産業に対する具体的な知識が広がりました。これらの学びを活かし、今後の卒業研究にも積極的に取り組んでいきたいと考えています。

(4年生／田中香帆)

食品産業研究室

2024年度所属学生は3年生(6名)のみ。前期はゼミ生の興味・関心の喚起や基礎知識の涵養を目的に、経済学やマーケティングの視座から水産業界や農産物販売を学ぶ輪読・討議に取り組みました。親睦を深めるために食事会も行いました(効果は不明)。夏休み中

にゼミ合宿（視察旅行）に出かけたかったものの叶わず…代わりに、後期に前半のゼミ活動として、日本の伝統食材である「海苔」の産業・市場構造や流通・消費について考えるフィールドワークを企画し、その実施に先駆けた事前調査・討議も複数回行いました。4年次の卒業研究に向けて、主体的に学び、考え、行動する、その心構えや土台作りを行うことが今年度（3年ゼミ）のテーマでした。



海苔の製造メーカーを訪問
（教員／山本尚俊）

農水産物・食品マーケティング研究室

2024年11月に青森県庁の木村さんによる青森県産天然マグロの解体ショーを行いました。ゼミ生だけでなく、教員や事務の方々も覗きにきて、ゼミ室は大賑わい！もちろん、ただマグロの解体をしてみただけで山分け・・・というわけではありません。木村さんによるマグロの話や青森県の水産業の話、お魚を購入する際の目利きのポイントなど、学びもたくさんありました。また、学生たちも解体の体験をさせてもらったり、購入希望者用に切身を袋詰めしたり会計をしたりと、即席マルシェの運営経験もできました。

ちなみに2024年度は、同じく青森県庁

の木村さんによる青森県産のホヤをさばき、食べる会も行いました。みんなホヤを見るのも食べるのも初めて。大盛りあがりでした。この時の様子は水産経済新聞（2024年7月9日付）に掲載されました。こうやって書きつつ思い出しましたが、そういえば青森県産ホタテをむいて食べる会もしていました！

枚方に居ながらにして、青森県の漁村に思いを馳せ、その地域の味を楽しむ。学生たちにとっても学びにもつながる強い印象を残しているようです。協力してくださる地域の方があってこそこの企画です。ありがとうございます。さて、2025年度は何をしようかな。

（教員／副島久実）



食農教育研究室

農福連携に取り組まれている「さんさんグリーン」の茶摘み、京田辺農福観地域づくり協議会主催の大麦とホップの栽培を通したクラフトビールづくり、宝塚市でソーラーシェアリングに取り組む「すみれ発電所」のさつまいも掘り、熊本県産山村での草焼き（輪地焼き）や赤牛放牧場の視察、乗馬体験、移住者や地元の若手農家との交流会などに参画してきました。火を扱う危険な作業ですが、草焼きを行うことで赤牛が草を食べることのできる牧草地が作られており、観光資源のひとつ

つでもある阿蘇の景観が、こうして永年にわたり人の手で守られているということを実感することができました。

(教員／中塚華奈)



食農共生・協同組合研究室

9/3～9/5、コープこうべ協同学苑において、北川ゼミ生13人全員が参加してゼミ合宿を行った。

1日目は、協同組合の歴史を学び改めて社会に欠かせない存在だと痛感した。恐らく皆感動して涙を流していたことだろう。そのうち1人は、相も変わらず寝ていたものもいたが…最初の夜は皆でご飯を食べ、たわいもない話で気づけば朝に。トランプやその他のゲーム、恋バナや真剣な就活の話など話題が尽きることはなかった。

2日目は農産物直売所へ。美味しい弁当を頂いたりカフェに行ったり。カフェのチーズケーキが美味しすぎたことが一番の衝撃。その夜も変わらずお酒を飲みながら朝まで過ごした。このゼミ合宿を通して改めてこのゼミはお酒が好きだと感じた。

3日目は、生協のお店へ。新鮮な弁当を食べ感動。この3日間たらふくお酒をのみ、美味しいご飯を食べ、夜更かししたこともあり、

明日からはゼミ生全員健康的な生活をするという誓い解散した。

(4年生 青木 崇馬)



コープこうべ店舗の見学

持続型フードシステム研究室

谷口ゼミでは5月から枚方市穂谷地区の農家にて農作業を手伝いながら座学でマーケティングを学び、同農場の野菜をマルシェで販売する取組みを行っています。2024年度は11月にくずはモール南館で開催されたくずはマルシェに出店。「刺激とエナジーをチャージする、充電マルシェ」をコンセプトに、大学で学んだ食知識を生かしつつ若者らしい元気な接客を展開し、予想以上の売上を達成することができました。加えて、一部ゼミ生は12月に台湾で開催された世界オーガニック会議（Organic World Congress）に参加しました。国際会議の様子を見学したほか、開催地である嘉義市内のグルメスポットや新北市の有機茶園・加工施設への訪問を通して、台湾の食と農を堪能しました。

(教員・谷口葉子)



くずはマルシェでの出店ブースにて



獣害対策用フェンスの設置

環境農学研究室

2024 年度にゼミで取り組んできたことをざっと書き出してみます。対象地域では、滋賀県米原市の山間地域（甲津原地区）では、年に4回の援農活動（田植えや獣害対策用電気柵の設置と撤去、梅の実の収穫と梅干しの漬け込みなど）と雪かきボランティア。また、山菜をテーマとする卒業研究を行い関西では珍しいミズ（ウワバミソウ）の群生地を見つけました。枚方市穂谷地区では、都市近郊の里山の景観のドローン撮影や営農者のインタビュー映像撮り。同じく、耕作放棄での除草管理の労力を軽減しつつ地域産品となるようなウドの栽培試験も行いました。沖縄県久米島では、赤土流出の抑制のための植生帯の設置とアロマ植物を使っでの環境教育のコンテンツづくり。農学部周辺をベースとする活動では、ニホンミツバチの養蜂、タンザニア島嶼部・ザンジバルのスパイスをつかうクラフトコーラやプリンソースの開発、荒廃竹林での鶏の放し飼い試験など。「お百姓さん」という言葉がありますが、このゼミもそれに近い感覚で運営されています。その源泉は、好奇心（なんでも面白いがる心）です。

大学から、マチへ、ムラへ

大阪府豊能郡能勢町天王地区との連携

大阪府豊能郡能勢町天王地区は、高齢化が進み、農地の担い手不足による遊休農地の増加の問題が深刻化しています。そこで、天王地区では、集落内ベンチャー集団「天王ナチュラルファーム」を結成し、地区内の農地20haを集約化して、スマート農業を通じた地域活性化に取り組んでいます。

天王地区と食農ビジネス学科との連携の一環として、1年生の演習科目である基礎ゼミナールの学外実習として、天王地区を訪問して、スマート農業について学びました。

具体的には、現地の公民館で、天王ナチュラルファームの会長さんから天王地区の取り組みの経緯や現状を講義してもらい、圃場では、ドローンによる肥料散布やリモコン草刈機のデモンストレーションを見学しました。オペレータの方による詳細な説明を受けながら、実際に目の前でドローンによる肥料散布を見たことは、1年生に多大な刺激をもたらしたようです。

食農ビジネス学科では、これからも能勢町天王地区との連携を広げていきたいと考えて

います。



ドローンによる肥料散布

漁業体験から広がる水産業への道

副島先生の紹介で、岩手県宮古市重茂半島での1週間の漁業体験に参加しました。本州最東端に位置する重茂半島は、わかめや昆布養殖、定置網漁業が盛んな一方で、津波被害や後継者不足が課題となっています。

私はその漁業体験の時に、毎日、漁師さんたちのウニ剥きの作業を手伝っていたため、「焼きウニ体験ツアー」では主催者側としてウニの捌き方を参加者に教えました。参加者は高齢者が中心で、広告媒体が紙に偏っているため、SNSを活用した若者向けの発信が必要だと感じました。また、昆布の根元が折れてしまったり、ウニの身が少し崩れてしまったりしただけで、商品の価値が下がってしまうという漁業の現場での厳しさや漁だけでなく、観光釣り船を出してビジネスをしたりと、漁村の努力と工夫を肌で感じました。

宿泊は「海のみやこ」という民泊で、漁業体験と地元の漁師飯を気軽に楽しめる施設です。この体験を通じて、水産業への関心がさらに深まり、将来は漁業の現場で働く人を支えたいという思いが強くなりました。地域の

力や自然との共生の重要性を学び、これからの進路に生かしていきたいと考えています。

(4年生/簗島夏葵)



キャンパスでニワトリを飼ってみました

記事のカテゴリーとは違って、マチやムラへのアウトリーチではなく、キャンパスの中でのお話です。農学部のお話です。農学部のすぐ隣には、けっこう広い山林があります。特に手入れされていないので、竹が伸び放題で、見事な(?)荒廃竹林になっています。卒業研究の一環で、この荒廃竹林の修復のため、ニワトリの放し飼いを試験に取り組みました。夏の終わりに、ネットで受精卵を注文し、ふ卵器で孵化させ、ヒヨコから成鶏になるまで育てました。孵化したヒヨコは全部で8羽。そのうち6羽がオス(何故かオスメス1:1ではありませんでした)。1ヵ月間ほどはゼミ室においた育雛箱で育て、その後、不要になったビニルハウスを鶏小屋に仕立て屋外で飼いました。ニワトリの成長は驚くほど早く、よく食べ、よく散歩するうちに立派な若鳥になりました。夜になるとキツネやタヌキ、大きな野良猫がう

ろうつろする環境でしたが、何事もなく育ちました。やがて、雄鶏たちのコケコッコーという声が農学部に響くようになりました。存在が知れ渡ると、鶏小屋からの粉塵が衛生的ではないという声や鳴き声がちょっと気なるという声が聞かれ始め、冬のはじめに山林の奥深くにやんちゃな雄鶏5羽を疎開させました。悲しくも残念な事故があり、雄鶏たちはもうこの世にいません（枚方市では希少なキツネに捕食されたようです）。幸いなことに、雌鶏2羽と声が小さくご近所迷惑にならない雄チャボは、私の自宅に引き取られ、のんびりと暮らしています。本当は、キャンパス内をニワトリが散歩するという農学部らしい牧歌的な風景をつくりたかったのですが、思い通りにはいきませんね。

（田中樹）



キャンパスを散歩するニワトリたち

学生ひろば

「産山村で学ぶ、農畜産の知恵と未来」

みなさんこんにちは。食農教育（中塚）ゼミ所属3年の杉村蒼空です。

先日、ゼミ旅行として熊本県の産山村に

農畜産実習に行っていました。地元農家の指導の下、丹精込めた作物を頂き乗馬や家畜との触れあいを体験しました。阿蘇の草焼きの一環である輪地焼きも体験し、伝統的な放牧と自然環境との調和を肌で感じながら、地域の歴史と知恵を学びました。今回の実習は、学問と実践が一体となる現場の魅力を示すものであり、将来の研究や社会貢献に向けた意欲をさらに高めてくれました。各自が体験した感動は、単なる技能習得にとどまらず、地域との対話や歴史への理解を深める貴重な機会であったはずです。今後もこの経験を礎とし、学びを広げていきます。実習の中で培った協働の精神と探究心は、私たちの今後の研究活動に大いに役立つことでしょう。みなさんも是非、広大な風景に囲まれ、赤牛を食べに阿蘇に行ってみてはいかがでしょうか。

（4年生／杉村蒼空）

五感が刺激され続ける日々

exciting everyday life、南仏での2週間を現すならこの一言に尽きます。目で耳で鼻で口で手で経験すること全てが新鮮で、五感が刺激され続けるような日々でした。現地の食品を食べて比べて、その生産現場を学んで、市場を調査して、自国の食文化と比較したこと、私自身の知見が広がりました。この研修へのチャレンジをきっかけに食品産業や言語、異国文化と向き合い続け、自身のさらなる成長の糧にしようと決意します。

（4年生／中野雅羅）



モンペリエの歴史的景観

食へのリスペクトの意味

BIO やマルシェなどの食文化を体感したいと思い、参加しました。生産現場や製造工場に訪れて話を伺い、伝統や食文化に対する深い愛情、それら文化を担い、発展させることへの責任感も感じ取ることができました。ワインやチーズを楽しみつつも会話し交流することの楽しさや食文化に触れることができました。食事に関してリスペクトを持つ文化や人々が農業を大きく支えており、食や農業に対して考えさせられる学びになりました。

(4年生／佐藤藍美)



教員の日常

「ますますエスカレートする推し活」

私が岡村孝子さんのファンであることは、一部の人たちにはよく知られていることですが、最近、その推し活動がますますエスカレートしてきました。ファンクラブ入会はもちろんのこと、ご自身がパーソナリティを務めるラジオ番組(岡村孝子「あの頃ミュージック」)に何度か投稿・採用され、北川宛の直筆サイン入りフォトカードも数枚になりました。コンサートの出席率も、去年は80%を達成。推し活のおかげで、久しぶりに北海道(伊達紋別)に行くこともできました。日常から脱却し、何の利害関係もないファン友さんたちとたわいもないことを語り合い、日々いろいろあるけれど明日も前を向いて歩こうという気持ちになれる至福の時間です♪

(教員／北川太一)



コンサート合間に立ち寄った地球岬

「アウトドア派？それともインドア派？」

趣味や休日の過ごし方についてこの質問をよく聞かれますが、実は、私にも、いまいち答えが分かっていません…というの、心の中ではアウトドア派だと思っても、実際に

はインドア派的な過ごし方をしているからです。

キャンプが好き（憧れ？）でいろんなキャンプ道具を集めたり、いずれどこどこでキャンプをしたいと内心で盛り上がりすぎますが、実際にキャンプに行ってきた回数は去年でわずかの3回でした…その「行きたいのに行けない！」というモヤモヤを一部有効的に解消してくれたのは、YouTubeで観るキャンプ動画でした。キャンプそのものからキャンプ道具のレビュー、キャンプ飯や焚き火のシーン、紐の結び方から野外での生きる技術…気づいたら、いつどこで何に役立つかも分からない知識だけが一時的に増える一方でした（応用まで実践されないのですぐに忘れてしまうけど）。インドアなのに、「アウトドア派」でした。

キャンピングカーを購入された友人のことを思い出します。ある日、そのキャンピングカーの中身を特別に見せてくれました。今のキャンピングカーは本当によくできています。中にはミニキッチン、トイレ、浴室、ダイニングスペース、ベッド、エアコン、テレビなどが完備されており、まるで家でした。その友人曰く、家族3人でこのキャンピングカーでキャンプに出かければ、テントの設営も火おこしも不要で、細々としたキャンプ道具の準備や持ち運びも必要ないですし、トイレもシャワーも困らないので、とても便利だそうです。まさに、アウトドアなのに、「インドア派」でしたね。

さて、あなたはどちらでしょうか？！

今年こそ、せっかく増えた知識がすぐに頭から消えてしまわないよう、実践と応用にもっていきたいです！

（教員／戴容秦思）

「J」ターン？、10年ぶりの大阪で思うこと

北海道生まれの私は、釧路→札幌→神奈川→東京→大阪→山口→大阪と移動しました。地図に書いたらJの字になります。昔いたところに戻るのは、はじめてです。前、大阪にいたのは、わずか2年でした。当時は、奈良県の王寺に住んでいました。2年間で回れたのは、天王寺、難波、鶴橋、奈良周辺でした。意外に狭い範囲で動いていたようです。そのため、摂南に赴任が決まるまでは、松井山手・星田などの地名は、全くわかりませんでした（不勉強という批判があるかもしれませんが……。）学研都市線沿線や京阪沿線、京田辺周辺を知り尽くしたいです。目標は、首都圏のように地図なしでどこでもいけることです。どうぞみなさま、いろいろご教授くださいませ。

（教員／種市豊）

おすすめの一冊

『百年の孤独』（新潮文庫、1,375 円）

普段は「おすすめの一冊」として『聖書 (The Holy Bible)』を取り上げていますが、今回はガブリエル・ガルシア＝マルケス (Gabriel García Márquez, 1982 年ノーベル文学賞受賞, 1927-2014) の名作『百年の孤独 (Cien años de soledad, 1967 年)』をご紹介します。この作品は、架空の村「マコンド」を舞台に、ブエンディアー族の 100 年にわたる物語を描いた壮大な小説です。

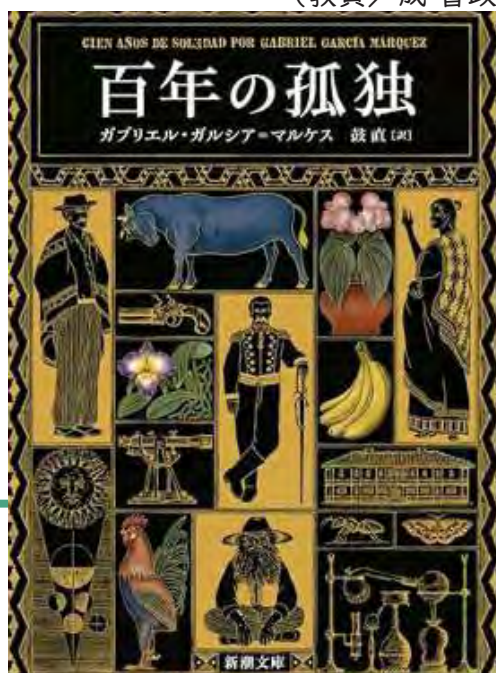
この作品は南米文学を代表する「魔術的リアリズム (magic realism)*」の傑作として広く知られており、現実と幻想（非現実）が入り交じる独特の世界観が大きな魅力です。また、「同じ名前を持つ人物が同じような運命

をたどる」というユニークな設定が、物語全体に不思議な雰囲気を与えています。*) 現実世界を基盤にしながらも、非現実的または超自然的な要素を自然な形で融合させる文学や芸術の手法のこと。

物語は、一族の始祖であるホセ・アルカディオ・ブエンディアがマコンド村を開拓する場面からスタートします。そこから、ブエンディア一族の栄光と衰退、愛や喜び、悲しみ、孤独、そして繰り返される運命が壮大に描かれます。この作品では、歴史の流れや時代の変化の中で登場人物たちが抱える「孤独」というテーマが深く掘り下げられており、一族の物語を通して人生の本質に触れることができます。

この小説は、読むたびに新たな発見があり、人生や人間の本質について深く考えさせられる一冊です。どこか懐かしくも不思議な感覚を味わいたい人にとって、愛と孤独、そして人生の不思議さを教えてくれる傑作だと思います。一度手に取っていただければ、心に深く残る体験が得られる一冊になるでしょう。是非おすすめしたいです。

(教員／成 耆政)

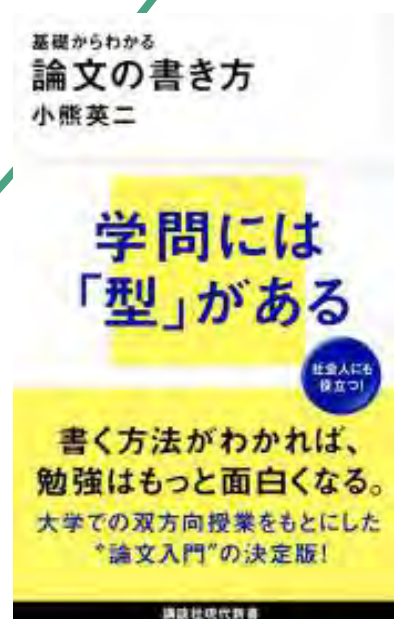


『基礎からわかる 論文の書き方』

小熊 英二著 講談社現代新書 2022 年

先日開催された卒論発表会では、研究の新規性や調査対象の説明が不十分であるとか、論理に飛躍があるといった厳しいコメントが多く出されました。卒業論文は、社会の中のある問題に着目し、その解決に一步でも近づくための主題について、論証を通して明らかにしていくものです。またその主題は、これまで誰も取り組んだことのないような新規性（オリジナリティー）を有している必要があり、第三者が追検証を行えるよう、調査対象や方法論が適切に記述されていなくてはなりません。論証部分では、自分の思いつきではなく、文献やデータなどの根拠を示しながら説得的な説明を行っていくことが求められます。本書はこのような論文の書き方の基礎がわかりやすく解説された良書です。しかも、人文・社会科学系の学部学生向けに書かれており、食ビ学生の皆さんにとって痒いところに手の届く内容になっていると思います。卒論執筆に入る前に、論文の書き方に関するリテラシーを身に着けておきましょう。

(教員・谷口葉子)



編集後記

食ビ通信がリニューアルしました。これまでの紙媒体から電子版への衣替えです。経費節減や環境への配慮などもありますが、一番の理由は、画像をたくさん盛り込めることや学科HPや大学広報に記事の提供を行いやすいことです。授業風景、演習などでの学外研修、卒業研究や援農活動で訪れるフィールドの様子、教員の出張の折にパシャリと撮影した国内外の街角や人びとの暮らしの風景など、盛りだくさんの情報を発信していきます。これからは、学生諸君からの投稿が増えると嬉しいです。

(編集・川崎訓昭、田中樹)

