



食卓までを見据えて 持続的な農業経営を考える

生産と消費を結び付けるのが流通です。この生産と消費の間には、以前に比べて多くの人がかかわるようになり、農産物が加工・調理されて大きく姿を変えることも増えてきました。保存・輸送技術の発達により、広域に運ばれ、長期間にわたって食べられるようにもなりました。

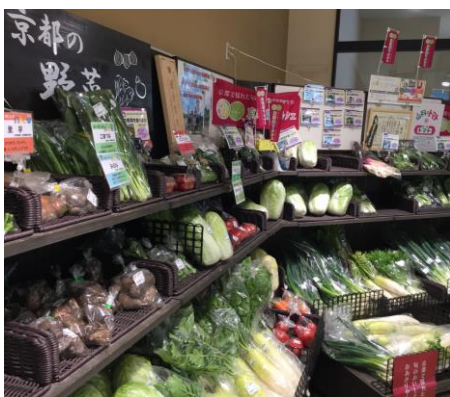
私たちの消費行動も変わりました。いまや消費者が飲食に使う金額の半分は加工品、3割は外食に向けられています。生鮮の農林水産物を買う割合は減っています。買い物の場も、米屋や八百屋などの小売店から、スーパー、コンビニへと移り、インターネット店舗も増えています。

このような変化の中で、農業経営は、どのように変わっているのでしょうか。食品ロスや食品事故などの新たな問題も生じています。流通の構造や機能、取引における価格形成などを学び、そのあり方を検討します。

専門分野：農業経営学、フードシステム論

研究テーマ1：農業経営の主体的な経営展開・事業展開のプロセス

研究テーマ2：農業者と食品事業者・消費者との関係



農業経営の高度化は、どのようなプロセスを経て進むのか。6次産業化や農商工連携、法人化などの経営展開過程や、取引を通じた連携構築の要件などを研究しています。

主な研究成果：

「農業経営の環境対応モデル—経営者の情報認識と意思決定—」新山陽子編『農業経営の存続、食品の安全（フードシステムの未来へ②）』昭和堂、2020年。

「飼料用米事業のコンセプトと戦略—『市場価値』型と『社会価値』型—」『農業経営研究』51(3)1-11、2013年。

主な担当科目：農産物流通論、アグリビジネス論

教育方針：理論と実践

農業や食品事業などのフィールド調査を重視し、現場に学び、現場で考えます。理論を基に新たな実践を構想し、実践に学びながら理論を更新していくことを目指します。

