

発 刊 の 辞

平成17年4月に宮城大学食産業学部は、食・農・環境の3分野間の連携・協力を軸とした3学科体制で発足し、かつ技術と経営を車の両輪とする、いわゆる文理融合の構造を特色とする国内唯一の機関である。設立された背景には、昨今の日本国内への膨大な量の輸入食飼料資源の供給を踏まえた"フードシステム学"的な発想があり、またこれらの供給を前提にして急速に発展してきた食品製造・流通業、外食産業と、史上空前とも言われる豊かな食生活の実現がある。これらの結果として国内における農水産業なども含めると、年間100兆円を越す販売金額に達して居り、1億2800万人の総人口が、3回/日ずつ年間に摂取する食品の量を考えれば当然とも言える値になって、自動車産業や電器・電子産業のそれらをも大きく上回る数値を計上している。

食産業学部には3学科合わせて50名程の教員が居り、学生の定員は120名/学年とやや小ぢんまりとした構成ではあるが、目下最上級生は2年生になっており、平成21年3月には、発足後4カ年が過ぎて第1回生が卒業する完成年を迎える運びになっている。

平成9年4月に2学部体制で既に発足していた宮城大学の目標としてきた「実学重視」の精神を食産業学部でも踏襲しており、教育・研究の何れの場面でも関連する食産業の全域における現場への応用を強く意識した発想や実践を優先させる仕組みを作ってきた。さらに、"食材王国みやぎ"を標榜する宮城県において、県内を中心とする関連食産業の付加価値向上や産業界の活性化を考えれば、関係する教員全体の積極的な"産学連携"活動が、従来以上の感覚で望まれていることになる。

本紀要は、上記の如き多様な背景の下に発刊される食産業学部紀要の第1号であって、発足後1年間は仮設研究室等での仮住まいを余儀なくされてきた教員達が、各自の努力とこれまでの蓄積に基づいて執筆した記念すべき成果集であるとともに、産学間のさらなる交流を念頭にして大学から現場に発信する成果情報の浸透を意識したものになっている。掲載されている論文等をレストランのメニューになぞらえて、広域の食産業関連分野、また技術と経営の両面から見た今後の連携関係が、幅広く発足・拡充し"御注文"を頂戴して行くことを強く望みたい。

平成18年10月10日

宮城大学食産業学部長
小林 登史夫