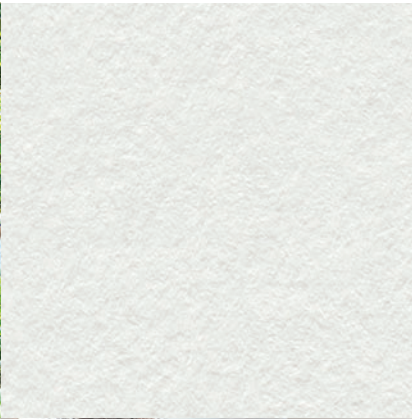




京都芸術大学 通信教育部  
文化コンテンツ創造学科

# 食文化デザインコース



完全オンラインで  
「食」を学ぶ芸術学士課程



大卒資格  
(学士)取得

編入学可能

通学不要



CURRICULUM

## 食を文化芸術と捉え 食に関わる幅広い知識と感性を磨くカリキュラム

食を「ライフデザイン(文化・社会)」、「ビジネスデザイン(プランニング・プロデュース)」、「体験デザイン(理論・感性)」の3つの側面から領域横断的に学びます。

フードデザインを軸に、文化人類学、科学、美学、地域デザインなどのさまざまな視点から、食を「文化芸術」として捉え、日常での学びと実践を繰り返し、食を通じて自分のみならず人や社会を幸せにする企画力や創造力を育みます。

### BUSINESS DESIGN

食とプランニング  
食とプロデュース

### LIFE DESIGN

食と文化  
食と社会



### EXPERIENCE DESIGN

食と理論  
食と感性

## 食を知ると、世界が広がる

仕事でユニークなアイデアを創造する。  
日々の食事がもっと楽しくなる。  
人との絆が深まっていく。

食を探究することは、自分と世界をより深く知ること。

芸術、科学、文化、環境、産業 —  
食は私たちの生きるあらゆる側面に関わっています。

食を文化芸術として捉え、幅広く学び、新たな価値をつくる知恵を身につけることはあなたと、あなたが大切にしている人々の「生きる」を豊かにする力になります。

理性と感性を磨き、より良い食体験をつくりましょう。

### ライフデザイン

#### 食と文化

人と食との関わりや影響する物事を理解する。食文化にまつわる洞察力を高め、想像力を養う。

#### 食と社会

食と社会のつながりや仕組みを知る。時代に応じた倫理観や価値観を育み、世界観を広げる。

### ビジネスデザイン

#### 食とプランニング

課題発見・設定力を身につける。実現する目標を多角的な視点から捉え、全体図を描く力や具体化する力を鍛える。

#### 食とプロデュース

価値発見力や新たな食の体験・習慣を創造する力を育てる。人とつながる力や柔軟な実行力を身につける。

### 体験デザイン

#### 食と理論

食べる行為とおいしさ創造の原理を学ぶ。分析力と自由自在な発想力を身につけ、創造の幅を広げる。

#### 食と感性

芸術的・文化的産物としての食を理解する。感性を養い、食による表現力を磨く。

# 国内外で活躍するスペシャリストが集結！

STEP

## 1 食と文化を知り、おいしさをつくる基礎知識を身につける

### 食べるということ

「食べること」にまつわる幅広く奥深い知見に触れ、食文化デザインを学ぶ基本姿勢を身につける。

Life Design



食文化研究

**森枝 卓士** Takashi Morieda  
写真家／文筆家／食文化研究者

国際基督教大学教養学部卒業。「食というヒトの基本から知らねば、その国も理解出来ないはず」という考えのもと世界の食を取材。本学のほか早稲田大学等で食文化を講じる。

### 食文化デザイン入門

食文化コースで学び始めるにあたり、食文化や食のデザインとはなにかを共に考える。

Business Design



フードデザイン・アート／食文化研究

**中山 晴奈** Haruna Nakayama  
フードデザイナー／アーティスト

東京藝術大学大学院先端芸術表現修了。食をコミュニケーションツールとした総合的デザインを行い、食を通じた地域づくりやSTEAM教育コンテンツの監修、アート活動を行う。

### 日本の食らしさとは

日本の食文化を見直し、日本社会での食の成り立ち、食べる行いに関する人と人との繋がりを理解する。



食文化学

**佐藤 洋一郎** Yo-ichiro Sato  
ふじのくに地球環境史ミュージアム 館長  
Awaji Principal, Awaji Chef's Scuola

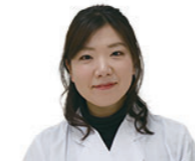
大学、大学院では遺伝学を専攻。「ユーラシア農耕と環境の関係1万年史」プロジェクト創設者。食文化では、地球環境、農耕、食の三者を一体的かつ総合的に研究。



### フードデザイン基礎

食の営みを健康や環境・社会的側面から捉え、多様な場面でより良い食事を考え実践する力を養う。

調理学／フードリテラシー教育



**本田 智巳** Tomomi Honda  
武庫川女子大学食物栄養学部 食創造科学科 講師

専門は調理学、フードリテラシー教育。立命館大学食マネジメント学部助教を経て、現職。食を環境や社会との関わりから捉え、専門家や企業、自治体と連携した研究に従事。

### 世界の食探究

家庭の台所や食卓から地域の暮らしや社会の有様を紐解く。日常からの疑問や気づき、発見力を身につける。



世界の家庭料理／食文化探究

**岡根谷 実里** Misato Okaneyama  
世界の台所探検家

東京大学大学院工学系研究科修士修了。世界の台所探検家として各地で現地の人々と料理をし、そこから見える暮らしや社会の様子を発信。講演・執筆・研究など幅広く活動。



### おいしさの科学

科学的な視点でおいしさを知ること、本質理解と質や嗜好性・創造性を向上させ、思考力を鍛える。

おいしさ研究／分子調理学



**石川 伸一** Shin-ichi Ishikawa  
宮城大学食産業学群 教授

博士（農学）。専門は分子調理学。主な研究テーマは食品・料理構造からのおいしさの「可視化」。著書に『料理と科学のおいしい出会い』（化学同人）など。

### 食卓の民俗学

食の風景の背後にある人の営みやアイデンティティを手繰り寄せる技術を学び、探究の力と視点を身につける。



地理学／民俗学から食を見る

**湯澤 規子** Noriko Yuzawa  
法政大学人間環境学部 教授

筑波大学生命環境系准教授を経て、現職。「生きる」をテーマに地理学、歴史学、経済学の視点から、「当たり前」の日常を問い直す「フィールドワーク」を重ねている。



### 味覚の科学

味覚について体系的に学び、「おいしさ」や「味を評価すること」に対する理解を深める。

味覚研究

**水野 考貴** Koki Mizuno  
一般社団法人日本味覚協会 代表

名古屋大学理学部卒業。一般社団法人日本味覚協会を設立。自治体や専門学校、食品関連企業等を対象に、味覚の知識及び味覚評価のセミナー等を数多く実施。TV出演多数。



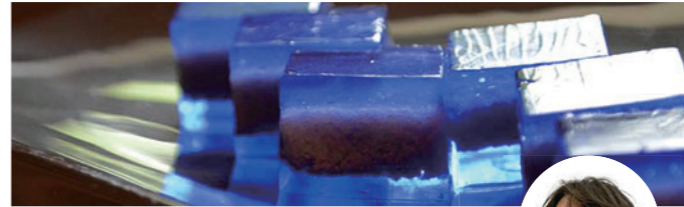
# 多角的な視点から段階的に学んでいきます

STEP

## 2 食の魅力や価値を見出し、実践的な食体験デザインに挑戦

### 食美学

食に息づく「美」を芸術・科学的観点から紐解いて本質の理解と感性を磨き、食体験を編み出す力を醸成する。



食文化／茶道文化史／宴会論／伝統産業論  
菓子文化研究／マーケティング論

**太田 達** Toru Ota

立命館大学食マネジメント学部 教授



株式会社有職菓子御調進所「老松」主人。公益財団法人弘道館代表理事。教授として立命館大学食マネジメント学部で教鞭をとるほか、太田宗達の茶名で茶人としても活動。

Life Design

### 持続可能な食との関係

食べることにまつわる価値や判断基準が地域や経済に影響を与えることを知り、フードリテラシーを醸成する。



フードスケープ

**ニールセン北村 朋子** Tomoko Kitamura Nielsen

文化翻訳家



デンマーク在住。食のフォルケハウスコーレ開校のためさまざまな国際プロジェクトを企画、運営。デンマーク食糧省フードコミュニティプロジェクトのクリナリーアドバイザー、一般社団法人日本サステナブル・レストラン協会アドバイザーも務める。

### 食の器と道具

器や道具という食を支える品々について、歴史や地域性、素材、使い手がもたらす特徴、役割などを学ぶ。



近代工芸史

**高木 崇雄** Takao Takaki  
工藝風向店主



京都大学卒業。九州大学大学院にて、柳宗悦と民藝運動を対象に近代工芸史を研究。日本民藝協会常任理事および機関誌『民藝』編集長。

Experience Design

### 食の鑑賞法

食事が文化的産物であることを理解し、従来の美学研究を軸に食事を豊かにするための鑑賞法を知る。



心の哲学／美学

**源河 亨** Tohru Genka

博士（哲学）九州大学大学院比較社会文化研究院 講師



専門は心の哲学と美学。著作に『「美味しい」とは何か 食からひもとく美学入門』（中央公論新社）などのほか、翻訳も多数。

Business Design

### 日本の食と知恵

食材や食品の歴史と発展してきた背景、使い手である料理人の考え、「日本ならではの知恵とは」を探究する。



食のキュレーション

**門上 武司** Takeshi Kadokami

フードコラムニスト／『あまから手帖』編集顧問

フードコラムニストとして食関係の媒体に寄稿する他、食のプロデューサーとしても活躍。食雑誌『あまから手帖』の編集顧問、一般社団法人全日本・食学会副理事長を務める。



### おいしさの食体験デザイン

おいしさの食体験をデザイン思考を用いて設計する方法を学び、ストーリーテリングで食体験を創造する力を養う。



食プロデューサー・監修

**狐野 扶実子** Fumiko Kono

出張料理人／食プロデューサー



ニューヨーク在住。パリの老舗「フォション」の女性初のエグゼクティブシェフなどを経て、現在は世界を舞台に食プロデューサーとして活躍。慶應義塾大学大学院SDM研究科研究員。

### フードデザイン実践

食の知識を要するデザインへの理解、フードフォト、レシピ作成、企画、体験デザインの方法と理論を学ぶ。

担当：中山 晴奈

講師陣は国内外の第一線で活躍する、研究者・表現者をはじめ  
ツーリズム、メディア、ビジネス、フードテックなど幅広い分野から食のスペシャリストが集結しています。

STEP

### 3 食と様々な領域の関係性を探り、食体験の表現と活用範囲を広げる

Life Design

#### 食の未来ビジョン

食の未来を構想するための視点や視座、多様な価値観、社会において進めていくべきことを考える力を養う。



食×テクノロジー×リベラルアーツ

**岡田 亜希子** Akiko Okada  
インサイトスペシャリスト

『フードテック革命』(日経BP)著者。「SKS JAPAN」を創設し、企画・運営に参画する。大阪大学大学院国際公共政策研究科修士課程修了。『フードテックの未来 2019-2025』(日経BP)監修。



#### フードメディア

食のプロジェクト、現代アートの実践や文化研究などの事例を学び、関心を表現へつなげる方法を身につける。



現代美術

**永田 康祐** Kosuke Nagata  
アーティスト

東京藝術大学大学院博士後期課程修了(映像メディア学)。専門は現代美術、写真理論、食文化研究。食文化に関するリサーチをもとにパフォーマンス作品や映像作品を制作。



#### 食の地域価値共創

地域の価値、課題のとらえ方に関する知識や考え方を身につけ、発見・編集・発信する方法を学ぶ。



地域価値の編集と発信

**大類 知樹** Tomoki Oorui  
株式会社 ONESTORY 代表取締役社長

「DINING OUT」開発者。「日本に眠る楽しみをもっと。」をコンセプトに(株) ONESTORYを設立。長年培ったブランディング、PR/ノウハウを活かし、地域価値の編集と発信に取り組む。



Business Design

#### フードビジネス構築

フードビジネスの本質と立ち上げの基礎知識、サステナブルな事業運営を事例を通じて学び、構想力を養う。

新規事業開発/フードテック

**外村 仁** Hitoshi Hokamura  
Food Techエバンジェリスト/投資家

日本初のフードテック共創プログラムFood Tech Studio - Bites! を創設。SKS JAPAN共同創設者で『フードテック革命』(日経BP)監修。シリコンバレー在住。スタートアップへの投資及びアドバイザーを多数務める。



スタートアップ投資/新規事業開発/フードテック

**早嶋 諒** Ryo Hayashima

MD, Food Tech Studio - Bites!  
Dir of Portfolio Growth, Scrum Ventures



米系ベンチャーキャピタルScrum Venturesにて日本におけるスタートアップ投資・グロース支援、ならびにFood Techをテーマにしたオープンイノベーションプログラムを担当。

#### ガストロノミーツーリズム

地域食文化の価値を掘り起こしてストーリーを構築し、魅力的な食体験を設計・発信する力を総合的に養う。



食文化プログラムデザイン

**齋藤 由佳子** Yukako Saito

イタリアGEN founder/JIEN LLP共同代表



食文化教育ベンチャー GENをミラノで設立。イタリアピエモンテ在住。シェフなど専門家向けのプログラムを日本各地で展開し、食の地域創生アドバイザーを務める。2023年から生態系再生設計を行うJIENを設立し食の教育の場づくりに取り組む。

#### Basque Culinary Center



2単位分の講義内容は、スペイン・バスク地方にある世界最高峰のガストロノミー教育機関であり、料理界のバイオニアである、バスク・カリナリー・センター(BCC)から提供されます。

STEP

### 4 「わたし」の視点で、人や社会の喜びを育む食文化デザインを提案

4年間の学びをもとに、食文化デザインの可能性を探究する研究制作に取り組みます。新たな社会的価値や経済的価値を生み出す実践や、独自の視点において価値が認められる活動事例を文化的資産としてとらえ、研究調査を行います。

食文化デザインコースは完全オンラインの通信制大学ですが、動画による受講や課題提出の他に、ミニゼミや体験型イベントなどの課外授業や、学生同士の交流も積極的に行なっています。通常のオンデマンド授業だけでは得られない学びで、食への理解をより深めます。



課外授業  
ワークショップ  
ミニゼミなども開催

#### ■ 在学生の声

食品業界の人にとって、ここで体系的に学ぶ機会は貴重です。専門以外の幅広い知識を得ることができ、視野が広がります。社員にもすすめており、学びを支援しています。

食品製造会社経営  
【40代/男性】



仕事が忙しいため、通勤時間を使って学習しています。授業はどれも面白く、幅広く食について学べるため世界が広がります。これからの時代に必要な学びだと思うので、多くの人にすすめています。

フレンチ料理人  
【20代/女性】



食に関わる人を応援するデザインがしたくて入学しました。世界の食文化や食の分析方法など、想像以上に幅広く学べて満足しています。イベントなどを通して友人もでき、コミュニティでも新しい気づきが多くあります。

ウェブデザイナー  
【50代/女性】



食に興味があり、高校卒業後すぐに入学しました。食の知識がなく不安でしたが、動画教材もわかりやすく楽しく学んでいます。勉強意欲はあるけれど通学は不安という人にもぜひすすめています。

大学生  
【10代/女性】



こういうコースを待っていました。仕事と両立でき、時間を選ばず腰を据えて学べるのがありがたいです。食材の選択や料理に活かせるほか、学んだ知識を活かして教育イベントを計画中です。

私立高校数学教員  
【30代/男性】



海外在住でも問題なく学んでいます。受講し始めてから、スーパーでも興味深く食材を見るようになりました。食に関わる世界観が学べるところが魅力。提出した課題を一流の先生方に採点していただけることに価値を感じます。

シンガポール在住 主婦  
【40代/女性】



芸術大学で「食べる」のすべてを学べば  
あなたの毎日はもっとステキになる。

食文化デザインコース監修

京都芸術大学 副学長  
放送作家、脚本家

小山 薫堂



## こんな方におすすめ



食業界でキャリアの  
幅を広げたい

料理人、栄養士、生産者、食品メーカー、フードコーディネーターなど食業界でさらに活躍の場を広げたい方へ。食を考え、伝えるための知識や表現が深まります。また、学士取得でキャリアアップの選択肢を広げます。



地域や企業で  
食を通じて  
社会をより良くしたい

自治体や団体にて、食を地域資源の一つとらえ食文化を活用した活性化に取り組まれている方や、スタートアップを考えている方に、食で地域の価値創造をするための、プランニングやプロデュース、発信方法、企画力を身につけます。



日々の食体験を  
より豊かにしたい

食業界で働く方だけでなく、日々の食をより楽しみたい方や、食育、ガストロノミー、サステナビリティ、コミュニティデザインなどに関心がある方にも。多様な食の視点を学んで体験し、感性を磨くことで、仕事や暮らしに役立ちます。

## 完全オンライン学習

時間や場所を選ばないオンデマンド学習で、四年制大学卒業資格を取得できる



完全オンライン学習のため通学不要。時間や場所を選ばずご自身のペースで学べます。

京都芸術大学は文部科学省に認可された正規の四年制大学なので、本コースを卒業することで芸術学士の学位が授与されます。また、専門学校や短期大学、大学を卒業している方は3年次編入学が可能のため、最短2年で卒業が可能です。

原則すべて講義はオンデマンド。科目ごとの課題もウェブで提出します。必要単位修得後、卒業研究・制作に取り組みます。



学校法人 瓜生山学園

京都芸術大学 通信教育部

文化コンテンツ創造学科 食文化デザインコース

年間授業料：355,000円

※初年度のみ、5万円（選考料・入学金等）が別途必要です。

資料請求（募集要項）はこちらから

食文化デザインコース特設サイト

<https://tenohira.kyoto-art.ac.jp/foodculturaldesign/>

