

時間割コード	G2B41022	開講年度	2026				
授業題目	信州の発酵食品メーカーの経営戦略【EA】					担当教員	浜野 充
英文授業名	Management Strategies of Fermented Food Manufacturers in Shinshu						
単位数	2	講義期間	後期（随時）	曜日・時限	集中・不定期	対象学生	全
講義室				授業形態	e-Learning	遠隔授業科目	該当
備考							
信大コンピテンシー	該当						
(1)授業の達成目標	授業で得られる「学位授与の方針」要素					【授業の達成目標】	
	大学DP						
	学士の称号にふさわしい基礎学力と専門的学力					企業が抱える課題を理解できるようになる。	
(2)授業で学べる「テーマ」	地域運営						
(3)全学横断特別教育プログラム							
(4)授業の概要	長野県では、納豆、漬物、日本酒、醤油、味噌、ワイン、チーズ、酢といった発酵食品が製造されている。これらの企業は、経営課題や危機を乗り越えながら今日まで事業を継続させてきた。信州での創業や発展の歴史、生存戦略事例を学ぶとともに、将来に向けた取り組みについても理解し、現在、企業が抱える課題に対して、解決策を提案する。そのうえで、今後の発酵食品産業の発展の将来像について考察する。						
(5)授業のキーワード	競争戦略、競争優位						
(6)授業計画	ガイダンス（授業のねらい、授業の進め方について） 日本の発酵食品と食文化 微生物のはたらきと発酵食品 競争戦略（１）信州での創業、発展の歴史、市場の変遷（納豆メーカーと漬物メーカー） 納豆メーカーと漬物メーカーが抱える課題 競争戦略（２）信州での創業、発展の歴史、市場の変遷（日本酒メーカー、醤油メーカー、味噌メーカー） 日本酒メーカー、醤油メーカー、味噌メーカーが抱える課題 グループワーク グループワーク グループワーク 競争戦略（３）信州での創業、発展の歴史、市場の変遷（ワインメーカー、チーズメーカー） ワインメーカー、チーズメーカーが抱える課題 競争戦略（４）信州での創業、発展の歴史、市場の変遷（酢メーカー） 酢メーカーが抱える課題 授業のまとめ、授業アンケート回答（15分） なお、授業の進行状況により内容を変更することがある。課題の締め切りは授業内で示す。						
(7)成績評価の方法	下記の合計点により評価する。 〔１〕事前事後学習・課題の評価（14回×5点＝70点） 〔２〕グループ課題（1回×30点＝30点） 課題の評価基準 〔１〕適切な文章構成、表現を用いて効果的に説明できている。 〔２〕課題や問題の本質を適切にとらえている。 〔３〕先行事例や研究等を適宜引用している。 〔４〕先行事例や研究をもとに自身の考えを示し、説得力のある説明ができている。 それぞれの課題において、〔１〕から〔４〕の配点割合を各25%とする。						
(8)成績評価の基準	期末時にすべての合計点をもとに授業の達成目標に対して5段階で判断を行う。 90点以上:秀(基準から卓越している) 80点以上:優(基準よりかなり上にある) 70点以上:良(基準よりやや上にある) 60点以上:可(基準を満たしている) 59点以下:不可(基準を満たさない)						
(9)事前事後学習の内容	本授業では情報収集をすることを前提としている。事前事後課題では、自分で考えるだけでなく、様々な媒体を使って調べる訓練を行う。ただし、文献等を引用した場合は、必ず出典や引用元を明記する習慣もつけること。 【2単位】60時間以上の時間外学習が必要となる。						
(10)履修上の注意	本授業は対面ではなく、すべてオンライン（オンデマンド型）で実施する。						
(11)質問、相談への対応	質問や相談は随時メールで受け付ける。メールアドレス：hamano_m@shinshu-u.ac.jp						
(12)授業への出席	本授業は対面ではなく、すべてオンライン（オンデマンド型）で実施する。						

(13)授業に出席できない場合の学修の補充	「学修の補充の対象とする事由」により出席できない場合は、共通教育履修案内に掲載されている方法により補充を受けるための申請を行ってください。
【教科書】	特に指定しない。
【参考書】	授業内で案内する。