

～ 修士論文指導担当教員・テーマ ～

浅岡 由美	経済のサービス化が進展する中で、サービスに関する理解はサービス産業のみならず、さまざまな産業において不可欠となっている。サービスについて理解を深め、宿泊業、飲食サービス業、小売業などサービス産業やホスピタリティ産業におけるマネジメントと分析に関する研究を指導する。組織デザイン、人的資源管理、サービス商品の分析とデザイン、サービス品質の分析、消費者行動などが研究の対象となる。理論的であると同時に実践的にも貢献のできる研究を期待する。
沖 智之	ファイトケミカルは非栄養成分であるが、近年、健康の維持・増進に寄与する機能性成分として注目されている。修士論文の研究では、豆類やいも類などの植物性食品およびその加工食品に含まれるファイトケミカルについて、簡便な分析技術や高精度な分析法の開発を行う。また、それらの分析法を活用し、ファイトケミカルを多く含む食品の探索を進める。さらに、植物性食品の加工や貯蔵過程におけるファイトケミカルの保持および増強を目指した技術の開発にも取り組む。
片山 富弘	マネジリアル・マーケティングにおける学生の関心テーマに沿った研究指導を行う。流通を科学するという視点から、最終的に修士論文作成の指導を行う。必要に応じて、多変量解析をはじめとする分析手法の学習の他、各種研究学会参加による理論面への反映やプロジェクトなどへの参加を通じて、実践面での学習も行う予定である。
都甲 潔	フードテックはフード(食)とテクノロジー(技術)を合わせて創った造語であるが、食にまつわる技術にとどまらず、近年のSDGsをはじめとする社会や経済の課題とも連携した総合的な科学技術と位置づけられる。この超高齢社会、そして多様化の増大した社会では、これまでの一般大衆を対象としたマスマーケティングから個人の嗜好や健康を反映した食のパーソナライズ化が要求される。つまり、健康増進と食事満足度を両立させたテラーメイド食の研究開発が必須となる。そこで、五感の科学技術の最後の関門である味覚と嗅覚の数値化・可視化の教育と研究を行う。
西島 博樹	本演習では、商業に関して理論的かつ具体的にアプローチしていくなかで、流通部門の動態を生み出す背景基盤やメカニズムについて考察する。事例研究として、生鮮食品の卸売市場研究、食品流通におけるサプライチェーン・マネジメント、小売企業の海外進出、などを取り上げる。理論研究および事例研究を踏まえて、学会や研究会で報告し、最終的に修士論文作成に向けた指導を行う。
星野 裕志	世界には様々な社会的な課題があり、また急速な環境変化が進行する中で、今後企業や社会が持続的な成長をするために求められる戦略とソーシャル・イノベーションについて、研究を行います。特に、「ソーシャル・マーケティング特論」では、利益追求と共に社会的課題の解決に貢献するバランスのとれた事業のあり方について学習し、「グローバル経営特論」では、事業のグローバル展開に向けた戦略について分析します。理論的かつ実践的な研究指導を行います。九州においては、特に産業としての食の重要性が指摘できます。フード・ビジネスにおけるイノベーション、地産地消の展開、九州の農産品の海外輸出など、企業としてあるいは個人として取り組むフード・ビジネスのあり方について、さまざまな視点から分析し、実践的な研究指導を行います。
前田 卓雄	本演習では、組織行動学(Organizational Behavior)をベースに研究を進めていく。組織行動学は、応用行動科学に位置付けられる学問で、組織内の働く人々の態度や行動を研究領域としている。したがって、その研究対象は多岐にわたっている。演習では、実際に組織(企業)で生じている様々な課題について、「説明し」、「予測して」、「統制をする」といった観点から研究を進めていく。具体的には、予備研究を通じて課題の抽出や絞り込みを行い、リサーチクエスチョンや仮説を設定する。そして、それらを実証するための分析を通じて課題解決へ向けた実践的含意を得て、研究成果を論文化するまでを指導する。
水島 多美也	管理会計、原価計算に関連したテーマについての研究を行っていく。管理会計は、財務諸表作成のための諸原則を研究する財務会計とは異なり、売上高の増加やコスト削減に必要な会計情報を経営管理者に提供することを主たる目的とする。したがって、研究テーマとしては、利益計画や予算管理、あるいは生産管理会計、環境管理会計(SDGsの問題も含む)、戦略管理会計といった問題についても、広く扱うことにする。これらを基礎に飲食業の問題についても取り組むことにする。演習においては、基本的な論文の書き方にはじまり、企業調査なども積極的に行うことによって、修士論文の完成にむけた指導をしていく。
川野 光興	食中毒の原因の9割以上は微生物に起因する。したがって、予防には喫食前までに食品中の菌をできるだけ低減しておくことが重要である。本研究室では、細菌に感染するウイルスである「バクテリオファージ」を活用し、薬剤耐性菌など特定病原細菌を標的とする殺菌技術の研究開発を進めている。さらに、食品や腸内細菌から薬剤耐性菌および薬剤耐性遺伝子を検出し、塩基配列解析により遺伝子型の同定を行う。これらの成果を、実食品を想定した評価系で検証し、One Healthの視点での現場適用と社会実装へとつなげることを目指している。