

2022 年度立命館大学食マネジメント学部 卒業論文題目

- ・フードバンクの現状・課題と新たな可能性
- ・食習慣・生活習慣の変化がもたらした人体への影響
- ・エシカルな消費意識の醸成に関する研究
- ・食品ロスから見る新たな食文化
- ・外食やテイクアウト商品の食べ残しのなくなるための要因
- ・食事や生理現象と喫煙の関係
- ・マヨネーズへの好き嫌いの原因と考察
- ・With コロナを見据えた飲食産業における従業員満足と顧客満足
- ・ラグビー選手と食行動
- ・食品ロスやその動機、食品消費量から見る今後の食における持続可能性について
- ・紙ストローはプラスチックストローよりも環境に良いのか
- ・共食の役割について一家庭での共食がコミュニケーション能力、精神状態に与える影響一
- ・セブンイレブンのコーヒーと競合コーヒー市場の考察
- ・視覚障害者の食について
- ・サッカーは日本国内におけるプロ野球人気にどう立ち向かうべきか一マネジメント的観点から考える一
- ・初デートにおいて最も成功する飲食店選択の判断基準とプロセス
一恋愛経験の少ないあるいは現在配偶者恋人がいない 20 代男性を対象に一
- ・クラフトビールを活用した地域活性の可能性一奈良県の課題解決一
- ・K-POP の国家戦略から学ぶ J-POP の現状と将来に向けた戦略研究
- ・より良い食品表示を実現するためには
- ・中国における新型コンビニエンスストアと日系コンビニエンスストアの戦略比較分析
一従来型コンビニから新型コンビニへの変化を通して一
- ・すし業界の現状と今後の展望
- ・大学アスリートの引退後の食の影響
- ・日本でのオーガニック食品の推進について
- ・コロナ禍のマスク生活における化粧品業界の現状と消費者が求めるものとは
一特にメイク行動との関係を中心に一
- ・若者の飲酒状況とコミュニケーションにおけるお酒の有用性について
- ・コロナ禍のオンラインショッピングについて
- ・若者世代におけるコーヒーの嗜好について
- ・近年のビーガン食の現状について
- ・過去の食経験と食品ロスに対する意識
- ・「地方創生」の意義と課題についての考察一静岡県における事例分析から一
- ・キッチンカーにおける CX デザインの探求一キッチンカー経営経験と実例経験に基づく考察一
- ・人間関係の好循環を創造するリーダーシップ
一自身の音楽サークル事例分析及び「人間関係論」の諸理論からの考察一
- ・組織立ち上げ期（スタートアップ）におけるリーダーシップとは何か
- ・「メンバーの強みを活かすプロセス」から見る「チームにおけるリーダー行動」
一組織開発志向の学生へのインタビューデータ分析を通じて一
- ・ハンドメイド商品への付加価値の付け方

- デザイン的な思考を取り入れたら、素人大学生のハンドメイド商品は売れるのか —
- ・ プロアクティブ行動を喚起するリーダーの関係創造能力—最強の組織をつくるリーダーの比較考察—
- ・ 従業員と組織の理想的な関係を築くために—従業員エンゲージメントの観点から考察する—
- ・ 紀北町における地域住民と UI ターン者による地域の現状の見方の相違
- ・ コロナ禍におけるモーニングサービス文化の存続問題—愛知県一宮市を事例に—
- ・ ビワイチにおけるサイクリストの行動特性—県内宿泊者数増加に繋げるためには—
- ・ 道の駅がもたらす地域への影響—奥河内くろまろの郷を事例に—
- ・ 伊根町観光交流施設「舟屋日和」の効果と影響
- ・ 地域密着型食品スーパーマーケットの経営戦略における共通点
- ・ Web サイトのデザイン要素が地域のイメージ形成に及ぼす影響
— 地域の食を題材とした Web サイトを事例として —
- ・ キッチンカーが地産地消に与える影響
- ・ フードバンク団体と提供企業間の連携の仕組みに関する研究—フードバンク関西の事例から—
- ・ フードロス通販のフードロスへの影響
- ・ 特産品が地域に与える影響—兵庫県神河町 I ターン者を事例に—
- ・ 農産物による都市農村交流の新しい形—茨木市を事例に—
- ・ 食品におけるプライベート・ブランドの分類と今後の展望
- ・ 食品メーカーにおけるトップシェア企業の変動がないのはなぜか—機能的価値 VS. 情緒的価値—
- ・ 食品表示の国際比較
- ・ ソーシャルビジネスの日本の社会孤立問題への可能性について—「グラミン銀行」と子ども食堂から—
- ・ 日本とアメリカの健康経営の比較
- ・ 日本における和食—日本食とこれからのかたち—
- ・ 海外派遣者が海外子会社に与える影響について
- ・ 美味しいサラダとは—素材と色彩に着目して—
- ・ リスク評価としての地産地消—消費者の購買意思決定の視点から—
- ・ 環境配慮のパッケージが消費者の購買行動に及ぼす影響
- ・ 長期的視点という観点から自己管理に対する姿勢の強度を測定する—栄養管理、スポーツ経験の視点から—
- ・ 食用昆虫の安全で効率的な生産システムへの理解促進が消費者意識に与える影響
- ・ 豆腐製造におけるファインバブル技術の利用と影響評価
- ・ ファインバブル技術が畜肉の軟化調理に及ぼす影響
- ・ ファインバブル技術がコーヒーの品質および嗜好性に及ぼす変化
- ・ 広告で見る 20 代女性飲酒の変遷
- ・ クラフトビールが流行した要因と若者の飲酒行動
- ・ 進化するサブスクリプションサービスについていける食ビジネスは何か
- ・ Instagram の企業アカウントにおけるプロモーション投稿の被選択要因
— スターバックスとタリーズを事例とする探索的調査研究 —
- ・ ダイエット法の流行現象に関する研究
- ・ 「食」を活用した遊園地・テーマパークの発展—東京ディズニーランド・東京ディズニーシーを事例に—
- ・ チョコレートの高級感はどのように表現されるのか
- ・ 企業がオリジナルキャラクターを採用する意義に関する研究
- ・ 包み紙の色によるチョコレートの味の印象
- ・ 文字フォントによるシズル感の表現に関する研究
- ・ ブランドが消費者に及ぼす影響について—牛乳を中心とした日本と韓国の消費者の比較—



- ・ 農業の 6 次産業化の持続的な成功のためにできること
- ・ 未利用資源を用いた 6 次産業化
- ・ スマート農業と農業支援サービスの現状と課題
- ・ 農的関係人口創出のための農村マネジメント
- ・ 滋賀県における農福連携の現状と課題
- ・ 災害備蓄食品のロスの現状と解決に向けた取り組み
- ・ 「産直市」を用いた地産地消の促進
- ・ 新型コロナウイルス感染拡大による食糧関連産業への影響
- ・ フェアトレードビジネスの実態と展望—シサム工房の消費者と生産者との関係構築を通して—
- ・ EC 販売向上にむけた UX デザインの検討—湖魚食文化の普及に向けて—
- ・ 食品廃棄物を原料としたバイオマスエネルギーの利用可能性
—株式会社アレフのバイオマス発電プロジェクトを事例に—
- ・ 地域食材の活用による大学地域連携商品開発プロジェクトを通じた地域活性化の検討
- ・ 飲食店における食品廃棄物の堆肥化の持続性
- ・ 食品ロス削減対策と相対的貧困問題に対応するフードパントリーの可能性
- ・ 都市農業の持続可能性についての検討—大阪府高槻市を事例に—
- ・ 草津産野菜の地産地消促進の検討—立命館大学びわこ・くさつキャンパスを事例に—
- ・ 外国の食文化理解のためのオンラインプログラムの開発
- ・ 滋賀県における湖魚を活用した観光プランの検討
- ・ 湖魚加工食品開発における課題と展望
- ・ 災害発生時における食料確保の現状と今後の展望
- ・ 農村体験による関係人口創出の可能性—しがのふるさと応援隊 2022 の活動を通して—
- ・ 食品廃棄物の堆肥化による資源循環モデルのデザイン開発
—立命館大学衣笠キャンパスにおける Uni-Com の取り組みを通して—
- ・ びわサーモンによる地域活性化
- ・ 日本のジンについて探る—クラフトジンに注目して—
- ・ 大学生の喫煙と健康意識について—紙タバコと電子タバコに注目して—
- ・ アイヌ飯のカジュアル化の検討—アイヌ文化に興味を持つきっかけとして—
- ・ 積載コンテナの種類・タイプ別から見る貨物列車の特徴
- ・ 消費者に寄り添った商品パッケージ
- ・ 京都でご飯に合うおかずの研究
- ・ 在日コリアン 3 世の家庭における食文化継承についての—考察
—過去・現在・未来の語りとアイデンティティの形成—
- ・ 在日ムスリムを取り巻く食環境とその改善案
—立命館大学びわこくさつキャンパスのインドネシア留学生をモデルケースとして—
- ・ 韓国人留学生の日本での食生活における異文化適応—韓国人留学生 K 氏の語りから—
- ・ 個人経営外食店で得られる「つながり」—大阪で 沖縄料理店を営むオーナーの語りから—
- ・ 大阪市内の韓国料理店のメニュー表記実態調査—大阪梅田を中心に—
- ・ 新型コロナウイルスが韓国料理店に与えた影響と変化—鶴橋商店街の韓国料理店のインタビュー調査から—
- ・ 築地の正直
- ・ 日本におけるレフェットーリオ（困窮者食堂）の実現可能性
- ・ 野生植物の実用性
- ・ カフェを開業する

- ・イタリアの歴史的豚の保護について—どうして地域動物品種を守る必要があるか—
- ・ピッツァの「これまで」と「これから」
- ・国際社会における伝統的和食
- ・日本人のワイン受容の歴史について
- ・エミリア・ロマーニャ州のパスタ料理から見る伝統料理の在り方—Trattoria Entà のオーナーから学びを得て—
- ・社会情勢がファッションに及ぼす影響—1960年代から2000年代における食品広告を事例に—
- ・日本における学校給食の在り方—京都府を事例に給食の未来を考える—
- ・明治期日本の西洋文化について—料理本を手がかりに—
- ・近世日本の飢饉政策から考える現代日本の防災—弘前藩の飢饉政策を事例に—
- ・飼育方法から読み取る動物を用いた蔑称の起源—豚を事例に—
- ・日本人にとっての天ぷらとは—480年の歴史をたどる—
- ・神戸の地域文化に関する考察—洋菓子を事例に—
- ・家庭から見る雑煮の継承—京都の「白味噌雑煮」を事例として—
- ・丹波大納言小豆の特産振興とブランドの語り—JA 丹波ひかみと JA 京都との比較から—
- ・「魚のゆりかご水田米」の生産者評価
- ・帝政ロシアにおける茶貿易と製茶事業
- ・乳文化の歩みと日本・諸外国間でのナチュラルチーズの比較検討
- ・トルコの食文化の歴史と現代のトルコの日常食と非日常食
- ・小説『食道楽』の西洋の食文化受容への貢献
- ・南米ブラジルにおける食文化の多様性と変容
- ・コーヒー史におけるサードウェーブと日本の喫茶店文化
- ・糞尿の歴史と再資源化に向けて
- ・若年者の消費行動から見るファッションと食の関連性
- ・食品添加物の必要性と危険性
- ・スペシャルティコーヒーの普及における課題とその解決に向けたバリスタの在り方—
—コーヒーワークショップの実施を通して—
- ・日本の牛肉—昨今求められている牛肉と今後の展望を探る—
- ・カカオ豆の産地によるチョコレートのおいしさについて
- ・コオロギの餌の違いによる風味の変化について
- ・醤油の嗜好性について
- ・物価上昇の観点から日本の今後の食のトレンド、対策を探る
- ・納豆の嗜好性と食べ方の提案
- ・日本食材を使った和風チョコレートの開発—インバウンドに向けた新しいチョコレート—
- ・食パンのフレーバープロファイルマップ—食パンの美味しさを消費者に伝えるために—
- ・牛乳に対する嗜好性と消費者意識について—牛乳の国内消費量を増やすために—
- ・コーヒーにおけるカネフォラ種の魅力の探求
- ・純米吟醸酒の官能特徴と特定名称酒との比較—
—滋賀県の日本酒を20代に、購買意欲に影響を及ぼす官能特徴に対する検討—
- ・腸組織の発達・機能獲得を評価できるオルガノイド培養系の最適化に関する研究
- ・消化管内ミネラルバランスの変化がビタミンD作用発現に及ぼす影響
- ・自発運動における骨格筋ビタミンD作用の影響について—
—筋特異的ビタミンD受容体欠損マウスを用いた基礎研究—
- ・成鶏と若鶏の素材の違いがビタミンD受容体欠損マウスの骨強度改善効果に及ぼす影響



- ・ビタミンD作用と、食事性カルシウムーリンバランスの変化が小腸の組織構造に及ぼす影響—
- ・大学女子競泳選手の鉄摂取と貧血予防に対する意識調査
- ・男子大学生サッカー選手の体組成・栄養素等摂取量と競技力との関連
- ・大学生野球選手の菓子類摂取と栄養素等摂取量との関連
- ・大学生女子陸上競技選手の栄養素等摂取量と体成分・競技パフォーマンスとの関連—菓子類および栄養補助食品の摂取状況に着目した検討—
- ・高校生ラグビー選手の栄養素等摂取量・身体組成と身体能力との関連
- ・高校女子長距離選手における栄養素等摂取量・食品群別摂取量と競技レベルとの関連
- ・大学生男子陸上競技における短距離選手と長距離選手の性格特性および昼食の摂取状況に関する検討
- ・男子陸上長距離選手における骨損傷と食生活との関連
- ・男子大学生における朝食欠食が及ぼす精神的健康に関する検討
- ・大学生女子柔道選手の試合準備期における栄養素等摂取量とコンディションとの関連
- ・女子大学生におけるシーンごとの理想のボディイメージと痩せ願望
- ・山椒の香りが出汁の味わいに与える影響
- ・ストローの材質と色がコーヒーの評価に及ぼす影響
- ・食品の成分表示と食事制限状態による不健康イメージのある食品に対する罪悪感への影響
- ・人が食品画像を見た時感じるシズル感に食品の高さと撮影角度は関連性しているのか
- ・レモンとバニラの香りが精神テンポに与える効果
- ・嗅覚刺激による味覚キャンセルについて—ピーマンの苦味を相殺するには—
- ・飲食の有無が、咀嚼音による快・不快に与える影響
- ・魚臭の提示によるビーフジャーキーの食味変容
- ・顔の絵文字と形態を利用したチョコレートの食味の視覚表現
- ・食べ物に対する意識変革を通して食品ロスを削減するためのワークショップ設計

