

# 亜細亜大学ホテル観光学講座から ホスピタリティ・マネジメント学科 への軌跡

The Development from the Training of Asia University Hotel & Tourism Study to  
the School of Hospitality Management

安國 一\*  
YASUKUNI, Hajime

---

---

## I はじめに

経営学部にホスピタリティ・マネジメント学科が設置されたのは2009（平成21）年であるが、その前身である「亜細亜大学ホテル観光学講座」は1969（昭和44）年に開設され、その後93（平成5）年にホスピタリティ特別コースとなり、さらに2004（平成16）年にはホスピタリティ専攻に発展し、09（平成21）年に現在のホスピタリティ・マネジメント学科の誕生に至ったのである。

今般、本学科の紀要編集委員より、長年にわたって本学科のフードビジネス関係の講義を担当され、かつ、本学科の発展に寄与された清水 均先生のご退職に際し、特集号を発刊するので本学科の前史について執筆して欲しいとの依頼があったのでお引き受けした。とはいえ、本講座の当事者ではない者が40年前に遡って本学科の軌跡を書き表すのは容易なことではない。幸いなことに、「ホテル観光学講座」時代に開設当初から運営主

\*本学名誉教授

任を務めておられた塩田 正志先生とは、本学にご着任されてからご退職されるまでご懇意にいただき、また本講座に関する資料も若干手元に残されていたので、本講座開設の経緯やその後ホスピタリティ・ビジネス特別コースへの進展、そして特別コースから経営学科ホスピタリティ専攻への転換、さらにホスピタリティ・マネジメント学科の開設に至る系譜を辿ってみることとした。

## II 「亜細亜大学ホテル観光学講座」の開設

ホスピタリティ・マネジメント学科のルーツである「亜細亜大学ホテル観光学講座」（以降、「ホテル観光学講座」）は1969（昭和44）年に発足したが、その経緯は次のとおりである。

東京オリンピック1964（昭和39）年を成功させ、大阪万国博を翌年に控えて国内が観光ムードに包まれていた時期に、当時すでに室数と売上で日本であった東急ホテルチェーンと旅行業界第4位にあった東急観光を統括する東急グループ総帥の

五島 昇氏が今後とも増加が予想される傘下の社員を、できれば自社系列の大学で養成しておきたいと考え、五島育英会に何らかの手段を講じるようにと指示したのが発端と考えられる。

五島育英会から亜細亜大学商学部（現・経営学部）で対策を講じるようにとの指令を受け、当時の商学部長（現・経営学部長）であった栗屋 義純教授が責任者となり、まず核になる人物をとということで、栗屋学部長が日本観光学会の知人に人選を依頼し、その結果として国際商科大学（現・東京国際大学）塩田 正志助教授が招かれて、カリキュラムなどの設置に当たったのが、前年の1968（昭和43）年であった。

こうして講座は旧商学部の課外授業として3、4年生に設けられ、「観光学概論」「観光経済学」「観光地理」「ホテル経営論」など数少ない科目とホテル観光学特講を学生は2年間で学ぶと学部長名の修了証書をもらうことになったが、観光経済学、観光学概論、観光地理以外のすべての科目は卒業単位には認定されなかった。したがって、学生は正規の授業科目以外にこのような授業科目を履修しなければならないため当初は何人ぐらいの学生が履修するのか心配されたが、それでも20名近い学生が履修登録し講座は無事スタートすることができた。

やがて、「旅行実務」「旅行業実務取扱主任者試験」などの科目には東急観光から現役の社員が、また、「ガイド実務」には日本観光通訳協会ガイドの大沢 栄美氏が、「ホテル実務」「ホテル経営論」にはYMCA 国際ホテル学校の池田 誠氏がそれぞれ非常勤講師として就任され、講座の内容も充実していった。

講座はその就職先を考えて、「観光学コース」と「ホテルコース」に分けられていて、学生はいずれかのコースに所属して、それぞれ専門科目を取るようになっていた。特筆すべきことは、できるだけ実社会に触れることによって学生のインセ

ンティブを高めさせるという目的から、観光学コースの学生には3年次に京都と奈良で3泊4日の「巡検」を行ない、現地の公認観光通訳に3日間観光名所を英語でガイドしてもらうこと、ホテルコースの学生には東急ホテルチェーンのホテルで8週間の「ホテル実習」を必修としたことである。巡検の費用は全額学生自身で負担したが、ホテル実習の学生は日当が支給された。

そして翌1970（昭和45）年に商学部が経営学部へ改組されたのを機会に講座は短大を含めた全学部の学生に開放され、講座の運営方法も改められ、経営学部へ所属するとはいうものの、細かい問題については各学部、教養部、短大の教務主任、およびホテル観光学講座の専任教員から構成される「ホテル観光学講座運営委員会」が組織され、運営方法は運営委員会を母体とすることとなった。その結果、全学への講座の開放によって受講生は増加したがその時、経営学部のカリキュラムの変更によりこれまで卒業単位科目として認定されていた一部の講義科目が卒業単位科目から外されてしまったために、年々50名を超える受講者がありながら卒業時には $\frac{1}{3}$ に減少してしまうようになり、その後の講座運営上の障害の1つとなった。

そしてその後も引き続き講座は運営され1971（昭和46）年3月に初めての修了生を出して以降、89（平成元）年3月で満20年を迎えたが、その間、カリキュラムにも若干の手直しが行なわれ担当教員も増加した。

さて、このように20年の歩みを続けてきたホテル観光学講座であるが問題がないわけではなかった。その1つは、上述したとおり講座の講義科目が卒業認定科目から外されたために年々50名を超える受講生がありながら途中脱落者があり、卒業時には学長名の修了証書を手にした者は $\frac{1}{3}$ に減ってしまったこと、さらに旅行社等への就職が難しくなってきたことである。旅行社への就職率を高めるためには在学中に「国内・一般旅行業務取扱

者試験」を受験させて資格を取得しておくことが有効と考えられるので、こうした就職に役立つカリキュラムの増設が課題となった。そこで、1990（平成2）年、塩田運営委員長はホテル観光学講座の強化策を打ち出されたのであるが、その切っ掛けは87（昭和62）年2月に東京大学名誉教授の衛藤 藩吉先生が本学学長に就任され、一芸一能入試、アメリカ派遣留学制度、米国人23名の客員教員によるフレッシュマン・イングリッシュ（全学1年次生必修）の開設などさまざまな大学改革を相次いで実施され、その一環として本講座の改革について塩田運営委員長と当時経営学部長を務めていた私に学長から意向を打診された。私は衛藤学長に呼ばれて学長室でその趣旨を拝聴したところ、我が国ではホテル観光学教育が主流となっているが、アメリカではホテル・レストラン教育が主流であり、ホテル・レストラン学部、学科、大学院がアメリカ全土に数百校も開設されており、コーネル大学・ホテル経営学部は学部だけでなく大学院博士課程まで設置されているとのことであった。また、ホテル、レストラン、観光などを総称して「ホスピタリティ（hospitality）」と称しており、それらの産業分野をホスピタリティ産業と呼んでいるとも教えられた。

「ホスピタリティ」という言葉は初耳だったので早速文献で調べたところ、ホスピタリティの語源は「ghosti」（印欧祖語）であり、それがラテン語の hospes となり、さらに仏語の hote に発展し、そこから英語の主人（host）と客人（guest）の間での歓待（異人歓待、外者歓待）を意味する hospitality という言葉が生まれ、その派生語として hospital（病院）や hospice（巡礼などの宿泊所）など病院や貧者を手厚くもてなす慈善施設を表す用語が生まれたと著されていた（山内 昶『食の歴史人類学—比較文化論の地平—』）。

衛藤学長からは、我が国では「観光学科」を設置している大学は若干存在するが、ホテル、レス

トラン、観光を含むホスピタリティ学部や学科を設置している大学は皆無なので、本学がその先頭を切って設置してはどうかというお話であった。また、衛藤学長が懇意にされているロイヤルホストの江頭匡一会長は長年、自分の存命中に日本のどこかの大学に大学レベルの教育としてホテル・レストラン学科を設けたいと考えておられ、亜細亜大学でホテル・レストラン学科を作る気があるのなら江頭財団から調査費（200万円）を出してもよいとの話があるので、それをもらってアメリカに視察に行つてはどうかと勧められた。

衛藤学長の意向を受けて、塩田運営委員長はホテル観光学講座強化策（案）として1990（平成2）年度に実施することとして、次のような案を出された。

#### 平成2（1990）年度に実施すること

- ① 特講担当教員（定員5名）が現在3名で、学生も選択上不自由を感じているので、とりあえず1名増員する。この場合、学長の指示に基づいてレストラン関係科目を強化するために、レストラン経営の専門家を招いてレストランあるいは外食産業を内容とする「特講」を開設する。
- ② 現行講座科目のうち、観光学概論、観光経済、観光法規、ホテル経営実務など、1つでも2つでも各学部、短大の性格になじむものから順に卒業単位科目に認定することによって、学生の負担の軽減を図る。全学的な卒業単位数の軽減だけでは不十分であり、双方が並行することが好ましい（平成2年10月までに決定する）。
- ③ 今後予想される講座担当教員の多様化に伴って、所属の見直しを検討する。考えられる案は次の3つである（平成2年までに決定する）。
  - ア 現行のとおり経営学部の所属とし、運営は各学部の代表（委員）からなる委員会で行なう。
  - イ 経営学部のみコース制とする。

ウ 経営学部から切り離し、独立機関（センター、研究所など）とし、運営は各学部の代表からなる委員会で行なう。

### 平成3（1991）年度に実施すること

① かつて存在していた「観光地理」を復活するようにとの要請が強いので、旅行業務取扱主任者試験受験者の便宜を考えて「観光地理」を復活し、併せて「観光地理特講」を担当させる[観光学コース]と「レストラン経営論」を新設し、また、現行の「ホテル経営実務」を「ホテル経営論」に名称変更し、「ホテル経営論」と「レストラン経営論」のどちらか1つを選択必修させる[ホテルコース]（平成3年4月より実施）。

② ホテル、レストラン関係科目担当者と講座担当総括責任者、併せて3名が9月に渡米し、コーネル大学、ミシガン大学などのホテル・レストラン学科の実情を視察し、帰国後なるべく速やかに本学ホテル・レストラン学科開設のためのプロジェクトを立ち上げ、その成果を関係者に提出する（平成3年12月まで）。

そして、これらの強化策は順次実施されることとなり、1990（平成2）年度に開講する外食産業・レストラン経営関係の講師として清水均氏が委嘱され、「特講」と「レストラン経営論」を担当していただくこととなった。また、アメリカ視察については平成2年に繰り上げて実施することになり、塩田運営委員長より江頭財団に調査計画書を提出し、240万円の視察調査費を申請したところ承認された。塩田運営委員長と一緒に私は福岡にある江頭財団本部を訪問し御礼を申し上げたところ、アメリカの実情をしっかりと視察して来ていただきたい、との励ましの言葉をいただいた。そして視察団は予定どおり、コーネル大学、ミシガン州立大学、ワシントン州立大学そしてサンフランシスコ市立大学を視察する運びとなった。視察団は当初、塩田運営委員長（観光学）、池田誠

講師（ホテル実務）、清水講師（レストラン経営）の3名の講座担当者を派遣する予定であったが、その直前に塩田運営委員長から体に異変が生じたので内視鏡検査ため名古屋大学病院に入院し、万一の場合は退職するかもしれないという突然の申し出があり、やむを得ず教授会の了承を経て横澤利昌教授に代行をお願いすることになった。さらに、塩田委員長から池田講師も都合が悪くなったので大江宏教授に代行をお願いすることになったとの報告を受けた。その結果、実情視察者は横澤教授（マーケティング）、清水講師（レストラン経営）、大江教授（マーケティング）の3名が派遣されることとなった。一方、衛藤学長から本講座を経営学部内のホテル、レストラン、観光コースとして設置してはかどうかと要望について教授会に諮ったところ、

- ① 社会的ニーズに合致する
  - ② ホテル観光関係に就職を希望する者が増えている
  - ③ 4年制に設置するのは話題性があっていいという積極的な賛成論と、
    - ① 現在のホテル観光学講座の設立経緯やその後の履修者の推移からみてコース制にしても多くは期待できない
    - ② 全学的なセンターまたは研究所として運営するのでなければ、経営学部の現スタッフでは負担が大きすぎる
    - ③ 現在のホテル観光学講座を強化するのが先ではないか
    - ④ 塩田教授が退職されると改革の核となる人材がいなくなるので無理である
- との反対論に二分された。

これに対して私は経営学部長として、

- ① 理事長および学長の強い要請でもあり、実現に向けて検討していきたい
- ② 教員スタッフについては、塩田教授の後任人事の外に、ホテル、レストラン関係の専任

教員を若干補充し運営に当たらせるため、大学当局にその旨を請する

- ③ 学部内のコースとする場合、現在のホテル観光学講座をどうするかについては他学部および短大と今後とも協議していく

との見解を表明し、教授会の説得に努めたが、結局、カリキュラム委員会で継続して審議していくことになり、最終判断は横澤視察調査団の帰国を待って決定することとなった。

そして、視察調査団は1990（平成2）年3月25日にアメリカに出発し4大学を視察して4月8日に帰国し、4月16日に帰朝報告会が行なわれ、5月7日に報告書の打合せを行ない、6月3日に衛藤学長および関係者に「米国四大学視察報告書」が提出された（本誌li～lviii頁収録）。

一方、衛藤学長のホテル観光学講座の改革案とアメリカ4大学視察の報告を受けて、塩田運営委員長は平成3年度のホテル観光学講座の再修正案として、本学ホテル・レストラン学科開設のプロジェクトを立ち上げ、試案を関係者に提出するという提案が追加された。

なお、ホテル観光学科設立について運営委員長が内々に文部省に打診したところ、こうした学科は学問の対象にならないとまったく受けつけてくれなかったとのことである。当時、学問は、自然、社会、人文の3分野に分けられていて、そのいずれかに属さないものは学問とみなされず、したがって「ホテル学」などという学問は存在しないと考えられていたのである（しかし、その数年後、文部省はその考え方を改め次第に柔軟になっていった）。

一方、ホテル観光学講座の大改革を目前にして塩田運営委員長は、突然、宮崎産業経営大学経済学部の観光経済学科設立のため1991（平成3）年3月に退職され、その後任として財団法人国際観光開発センターの主任研究員福永昭氏が推薦され、教授会の議を経て経営学部助教授（現・准教

授）として採用することに決定し、同年4月に着任された。福永助教授は73（昭和48）年に上智大学を卒業し、特殊法人国際観光振興会（現・独立法人国際観光振興機構）に勤務され、その後87（昭和62）年にイギリス国立 Surrey 大学大学院に入学し、89（平成元）年に修士課程を修了して修士号を取得された。

福永助教授はホスピタリティ・ビジネスの理論と実務に精通されており、塩田運営委員長の後任としてホテル観光学講座の運営ならびに今後の改革に最適な人材を迎えることができたことと安堵した。その期待に違わず、福永助教授はホテル観光学講座の運営委員長として講座の運営と改革に向かって積極的に貢献され、その最大の成果が「ホスピタリティ・ビジネス特別コース」の開設であった。

### Ⅲ 「ホスピタリティ・ビジネス特別コース」の開設

従来、ホテル観光学講座の運営は、各学部および短大の教務主任と講座を担当している専任教員で構成する運営委員会で行なっていたが、1992（平成4）年からは実質的に講座の運営を担当している経営学部内に運営委員会を設置し講座運営を行なうことになった。

また、講座科目のうち経営学部になじむものはできるだけ多く卒業単位科目に認定し学生の負担を軽減すること、さらに開設年次を従来の3・4年次から2年次に引き下げることを実現するため、ホテル観光学講座とは別に経営学部内に「ホスピタリティ・ビジネス特別コース」を開設することになった。これは衛藤学長が大学改革の一環として単位認定留学制度としてAUAP（亜細亜大学アメリカプログラム）を実施するため従来の通年制から2セメスター制に移行することを決定したこと、また余暇社会の進展とともにホスピタリティ・ビジネスの益々の成長が予想され、その業務

に携わる優秀な人材が不足していることなどからホテル観光学講座の改革として経営学部内に特別コースを設置する機運が一層高まってきたことにより実現したものである。

その結果、翌1993（平成5）年に同コースが開設される運びとなり、同年度以降の経営学部入学生に開講され、同コースの授業は入学翌年の2年次から始まることとなった。一方、ホテル観光学講座は従来どおり3・4年生を対象に毎年開講されることとなった。

「ホスピタリティ・ビジネス特別コース」と「ホテル観光学講座」の最も大きな違いは、前者がホスピタリティ・ビジネスについて体系的かつ網羅的に研究することに対し、後者は観光、ホテル、レストランについて実務的な知識を提供することである。「ホスピタリティ・ビジネス特別コース」は「ホテル観光学講座」に比べ、より本格的な教育内容であり、また、学部の正規科目であるということができる。

ホスピタリティ・ビジネス特別コースは、観光専攻、ホテル専攻、フードサービス専攻の3専攻に分けられ、専攻別の科目と共通科目に区分された。因みに同コースに開設された科目を示せば次のとおりである。

#### 必修科目

ホスピタリティ入門、ホスピタリティ産業論、  
観光概論、観光開発論

#### 各コースの選択必修科目

国際観光経営論Ⅰ・Ⅱ、観光特講Ⅰ・Ⅱ、ホテル経営論Ⅰ・Ⅱ、ホテル特講、フードビジネス経営論Ⅰ・Ⅱ、フードビジネス特講

#### 経営学部関連科目

食と文化論、余暇論

#### 経営学部専門科目

サービスマーケティング、フードビジネス特別講義

#### ホテル観光学講座科目

ホテル観光学特講、ホテル研修、観光研修、コンダクター実務Ⅰ・Ⅱ、観光日本地理、観光世界地理、リゾート開発特別講義

ホスピタリティ・ビジネス特別コースの定員は、観光専攻40名、ホテル専攻20名、フードサービス専攻20名の合計80名に対して、開講年度は、観光専攻は定員の約2倍、ホテル専攻は1.5倍、フードサービス専攻は1倍であった。また、同年度の受講生はホテル観光学講座を合わせると242名となった。

そして、翌1994（平成6）年に社団法人日本フードサービス協会から寄付講座（100万円）の申し出があり、同年後期より経営学部冠講座「フードサービス特別講義」が開講された。

日本フードサービス協会は、内部に財団法人外食産業研修機構を設け、教育研修セミナー、フードサービス・ビジネススクール、海外研修、さらにフードサービス学会の設置運営などの活動を活発に行なっており、私も外食産業の幹部研修の講師として数年間、財務分析や管理会計の講義をしたことがあるが、その目的の1つに「フードサービスを対象とする大学、学部、学科設置へのインパクト」を与えることが明記してあり、その一環として、本学部寄付講座「フードサービス特別講義」が開講されたのである。本講座の講師陣はすべて日本フードサービス協会が外食産業界の著名な社長、会長、大学教授そしてフードビジネス・コンサルタントなど最高の講師陣を揃えていただいたので、福永助教授と私は毎週、大学で当日の講師をお迎えして教室に案内し、福永助教授が司会を務めるだけでよかった。この寄付講座は翌年も継続されたが、同年私は理事および大学院研究科委員長となり、この冠講座は後任の学部長と福永助教授に任せ、協会顧問の奥住 正道氏との接触も少なくなったこともあり、3年目には他大学に移されることになり、大変残念な思いをした。しかし、ホスピタリティ・ビジネス特別コースは

その後も順調に学生を集め、応募者受け入れ人数をはるかに超えるようになったが、それと共に在籍者からは特別コース以上のホスピタリティ教育に関する内容の充実を要望する声が高まってきた。しかし、このような期待に応えるためには入学試験でのホスピタリティ希望者の選抜や入学時から一貫したホスピタリティ教育体系を再構築する必要があった。そこで、2003（平成15）年1月にホスピタリティ専攻設置準備委員会が発足し、第1回目の準備委員会において同専攻の教育方針と内容、ホスピタリティ専攻入試などの重要案件が審議された。当準備委員会はその後毎月開催され、ホスピタリティ専攻の具体的な内容の検討が積み重ねられた。その結果、04（平成16）年に「経営学部ホスピタリティ専攻」が開設されることになった。

さらに、その3年後の2007（平成19）年5月には「ホスピタリティ・マネジメント学科」開設のため、新学科設置準備委員会が発足し、09（平成21）年にホスピタリティ専攻はホスピタリティ・マネジメント学科に昇格したのである。

（なお、この間の詳しい経緯については『亜細亜学園70年史』に当時の経営学部長である二瓶喜博教授（現名誉教授）、大島正克教授（現副学長）がそれぞれ詳述されているのでここでは割愛する）。

## IV おわりに

亜細亜大学ホテル観光学講座から始まってホテル・マネジメント学科の開設まで40数年の歳月を要したが、その間さまざまな難関を乗り越えようやく学科に辿り着けたのだと改めて感慨を覚える。特に、ホテル観光学講座時代の20数年間、塩田正志運営委員長のご苦勞は並々ならぬものがあつたであろうし、また、ホスピタリティ・ビジネス特別コース時代の福永昭運営委員長も10年余りの間、同じようなご苦勞をされたことと思う。お二人のご功績は大なるものがあると心から敬意を表する次第である。また、多くの多彩な講師陣のご協力にも心から謝意を表したい。

今後、ホスピタリティ・マネジメント学科はホスピタリティ・マネジメント学部そして大学院ホスピタリティ・マネジメント研究科を目指して更なる改革と発展を続けていただきたい。現在、全国に観光関連の学部・学科等を設置している大学は本学を含めて39大学（39学部、43学科）に上り、大学院は立教大学を筆頭に6大学（6研究科、6専攻）に上るようである。この数字は2009（平成21）年4月1日現在のものであるから、今は更に増加しているものと思う。

観光庁は現在、観光立国として2000万人インバウンド（訪日外国人）新時代に向けてさまざまな受入環境整備に注力している。本学科でもこの機を逃さず、学部と大学院の設置を是非とも実現してもらいたいと願っている。