

ジャパンナレッジを使ったレポート作成法

データベースは単に知りたいことを調べるばかりがその用途ではありません。うまく活用すれば、レポートや論文を書くための枠組みを作る“発想支援ツール”としても利用できます。ここでは実際にある大学で出された課題を元に、事典・辞書・雑誌・叢書などを一括検索できるデータベース「ジャパンナレッジ」を使ったレポート作成法を見ていきましょう。

ジャパンナレッジを使ったレポート作成法の概略

①まずは信頼性のある事典・辞書を使って、テーマとなる事項の概要・通説をしっかり押さえ、知識の基礎を作る。

②百科事典の参考文献や関連項目を調べたり、全文検索を行うことで、テーマ周辺の関連事項（関連項目）を洗い出す。必要に応じて、他のデータベースや図書館資料にあたり、それらの関連項目の内容を深化させる。

③②で調べ上げた関連項目と主要テーマの関係性をまとめてみる。必要であれば、それらの関係性を図式化することで情報の薄い部分を視覚化し、それを補完する資料の収集をする。

④テーマを絞り込み、絞ったテーマを元にアウトラインを作ってみる。

⑤レポート作成に着手する。疑問が出てきたら②に戻って資料を探し、④のアウトラインの組み換えを行い、レポートの修正を行う。

■情報世界における「豊饒のなかの貧困」

レポートを書くという行為は、皆さんがこれまで経験した試験問題のように、知識の記憶力を問うものではありません。課題を発見し、問いかけ、みずからの言葉で解決策を提案しなければなりません。

昨今、インターネット環境の発展に伴い、情報や資料が容易に入手できる環境になってきましたが、レポート作成は以前と比べると、また違った意味で難しくなっています。

おそらく、課題を前にして皆さんは最初、次のようなとまどいを覚える方も多いと思います。

- ① 何から始めたらいいのかわからない。
- ② 調べたい物事や事柄のイメージをうまく言葉（キーワード）にできない。

③ 資料や情報を探すのに、どのような手がかりがあるかわからない。

④ 情報は得たものの、テーマの絞り込みや課題の設定ができない。

こうした葛藤から脱却するには、確かな情報源を使って、それを縦横無尽に使いこなし頭の整理をする必要があります。そのベースキャンプとして最適な情報源は、ジャパンナレッジです。なぜなら、有償コンテンツであるからこそ入手できる信頼性のある情報、厳選された情報の宝庫だからです。では、ジャパンナレッジをレポート作成に、どのように役立てていけばいいのでしょうか。

ジャパンナレッジを使ったレポート作成法

■通説を知る、関係を知る、テーマを絞る

レポート課題というのは、通常は漠然とした内容の場合が多いです。むしろ自分でその中からより絞った課題や問題を設定することになります。

＜課題＞**外食産業の領域で、各自がもっとも関心のある問題を1つ取り上げ、その現状と問題点、今後の対策を論ぜよ。**

最初に意識すべきは、テーマとなる事項の概要や通説を押さえること。調査対象の総体を掴んでいなければ、テーマを絞っていくうちに現れる個々の問題点の位置づけができないからです。「いやすでに概要は知っている」という人もいるかもしれませんが、知っているという思い込みが実は大敵です。確認の意味もこめて、ジャパンナレッジで「外食産業」を調査していきましょう。

1. 通説を知る

この場合、まず「基本検索」の画面で、検索窓にキーワードを“外食産業”と入力し検索します。すると、辞典・事典系の「外食産業」の検索結果として、《**がいしょく - さんぎょう【外食産業】**（デジタル大辞泉 / 見出し）》、《**がいしょく - さんぎょう** [グワイショクサンゲフ] **【外食産業】**（日本国語大辞典 / 見出し）》、《**外食産業**（日本大百科全書（ニッポニカ） / 見出し）》、《**food service industry【外食産業】**（Encyclopedia of Japan / 見出し）》と、加えて《**【外食】**（プログレッシブ和英中辞典 / 派生語）》の5つの項目がヒットします。簡潔な語意の確認なら『デジタル大辞泉』で十分。しかし詳細については、百科事典『日本大百科全書』の記述を参照しなければならないでしょう。ここで嬉しいのは、外食産業の英訳が“food service industry”であるとわかる点です。日本の外食産業を扱った英語文献を探索する際、検索のキーワードに使えるからです。さて、《**外食産業**（日本大百科全書）》をクリックしてみましょう。本文ページの右側最上段には

目次があり、市場規模の増大、大手商業資本の参入、高級化と多様化、「中食産業」の現実化、の各項目に分けられ、各目次に対応した解説記述が本文にあります。

目次:

市場規模の増大
大手商業資本の参入
高級化と多様化
「中食産業」の現実化

《外食産業》の目次

（解説記述）

記述を読めば、市場規模の伸び、フランチャイズ・チェーンのあり方、消費者の健康志向・安全志向、高級から格安までの外食の差異化、中食（なかしょく）の登場など、多くの基礎事項を学べます。文末には責任執筆者の記名もあり、執筆者の推薦する「参考文献・音響映像資料」からは、基本統計が『外食産業統計資料集』であることがわかります。

参考文献・音響映像資料:

- 外食産業総合調査研究センター編・刊『外食産業統計資料集』（各年版）
- 安田龍平編著『小売・サービス業 勝ち残る店はここが違う6・7、13～16』（1997、98・経林書房）
- 田村真八郎・石毛直道編『食の文化フォーラム 外食の文化』（1993・ドメス出版）

《外食産業》の参考文献・音響映像資料

ジャパンナレッジを使ったレポート作成法

（関連項目）

また「関連項目」欄も見てみましょう。外食産業に関連して、「コンビニエンス・ストアやフランチャイズ・システムなどを知るべき！」と指示してくれますし、「美味しい惣菜や弁当を販売する『中食』にコンビニエンス・ストアが関係しているかも？」とか、「フランチャイズ・システムが外食産業の推進役を担ったのか？」といった予測も可能です。関連項目の記述を参照すれば、あなたの認識はいつその深まりを見せることでしょう。

関連項目:

1. コンビニエンス・ストア
2. チェーン・ストア
3. ファーストフード
4. ファミリーレストラン
5. フランチャイズ・システム

《外食産業》の関連項目

2. 関係を知る

ジャパンナレッジを使いながら、もう1つ意識してもらいたいことがあります。それは、探している情報そのものの発見で満足するのではなく、その情報と他の情報との関係の発見です。

外食産業を「外食産業」という言葉のみに限って調べるだけなら誰にでもできます。むしろ、外食産業が他の領域のどのような事柄と関係づけられるのか。その関係性をあぶり出すアプローチ・手だてがあれば、レポートの課題設定はとても容易になってきます。

（「検索領域」の使い分け）

先の例では、ジャパンナレッジの「基本検索」を紹介しました。これを「全文検索」で検索すればどうなるでしょうか？

そこで、「全文検索」のボタンをクリックして確かめてみましょう。ただし、ジャパンナレッジは膨大な情報をもったデータベースなので、ワンルックの対象事典・辞書は、日本大百科全書、情報・知識 imidas、現代用語の基礎知識

の3つに絞り、「外食産業」を全文検索します。《アイスクリーム》《イオン(株)》《イトーヨーカ堂(株)》《魚市場》《鶏肉》《米》《食育》《エコ・クッキング》《食品トレーサビリティ》《スモールポーション》《中食》……などと、多くの項目に“外食産業”が含まれていることが確認できます。《鶏肉》はなぜ外食産業と関係があるのか。クリックすると、「外食産業、とくにファーストフードやフィンガーフード（たとえばフライドチキンなど）の食材として大量に利用され（中略）外食産業での鶏肉消費は鶏肉全消費量の6割を占める」とあります。ここから、外食産業を特定食材の観点からテーマ設定することも可能です。

また、《食品トレーサビリティ [消費者保護・救済制度] (情報・知識 imidas)》もヒントになります。「生産、加工及び流通の特定の一つまたは複数の段階を通じて、食品の移動を把握できること」とあるのが重要で、「トレーサビリティ構築に向けた外食産業ガイドライン」も存在し、外食産業とトレーサビリティの視角でレポートを切り込むことが可能です。

《中食 [食生活の新傾向] 【cooked dishes】 (情報・知識 imidas)》も注目したい項目です。「家庭の外で調理され、家庭内で食べるものを中食(なかしょく)という。代表的なものが弁当類、総菜類である。」「近年のコンビニエンス・ストアの弁当・総菜の売り上げの伸びに従い、外食の伸び悩みの原因とされている。技術的には、保存料として表示の必要な添加物の使用は避ける傾向があり」と解説があります。外食と中食の関係、背景にある消費者の健康志向などが読み取れます。

このように関連する事項間の関係マップを作りあげながら頭を整理する。こうしたプロセスを経たあとに、NII論文情報ナビゲータ「CiNii」や朝日新聞「聞蔵」などの新聞記事データベースを検索すれば、ヒットした論文のタイトルや新聞記事のリード文を見ても、自然と参照すべき優先順位や内容の類推ができ、認識を深めることができます。

ジャパンナレッジを使ったレポート作成法

3. テーマを絞る

ここまで見てきた結果を踏まえ、さらにテーマを絞ってみましょう。ここでは外食産業のトレーサビリティに関してレポートの構想を練ることとします。ジャパンナレッジで「トレーサビリティ」を検索し、『日本大百科全書』の《トレーサビリティ》の項目を見てみますと、主要管轄官庁は農林水産省だとわかります。そこで農水省のサイトをあたれば「トレーサビリティ関係」というページがありますので、そこから「4. 事業者向け参考資料(3) 参考」→「事業者向け参考資料/品目別手引き(2) 外食産業」とリンクをたどれば、「トレーサビリティ構築に向けた外食産業ガイドライン」という資料が全文公開されているのが見つかります。これにより外食関連企業のトレーサビリティの概要を理解することができます。その次は各企業の実践例を企業の広報や学会・協会の調査研究文献から得るなど、展開方向は数限りなくありますが、こうしてテーマの輪郭や内容を理解していけば、4000字程度のレポートであれば、テーマの一応のアウトラインは組めるでしょう。

タイトル：外食産業における

食品トレーサビリティの構築と意義

1. 外食産業の食品トレーサビリティとは何か
2. トレーサビリティのシステムと技術
3. 各企業の実践例と類型化
4. 消費者サイドにおける今後の課題と展望

そして各章ごとに、基礎事項調査で得たキーワードで文献を探し、さらに情報を集めます。その過程で章立ての順序を入れかえたり、組み直しをします。しかしそれができるのは、最初に概要・通説を知り、頭の中で関係マップを作っているからなのです。

ここまで述べてきた作業プロセスは、例えば皆さんが星座を見るのと同じやり方だと言えます。星雲状に広がる宇宙に「切れ目」を入れて、これはオリオン座、これはさそり座としています。同様にここでは、星雲状に広がる情報・知識の宇宙から、自分なりの視点と方法で「切れ目」を入れ、独自の星座にして

取り出しているのです。そのヒントを与えてくれるツールが、ジャパンナレッジです。

4. 実際にレポートを書いてみる

いよいよ仮の章立てに従って、レポートを作成する作業になります。各章について、より詳しい調査を実施し、得られた情報・知識を批判的に参照しながら、自分の考えを固めて言葉にしていきます。

調べながら考え、考えながら調べる。そして頭を整理しながら記述する。この繰り返しです。その際、とても大切なことがあります。それは、参考にしたり、引用したりした文献や情報の出所をきちんと書いて示すこと。すなわち参考文献を列挙する、引用文献の注をつける、ということです。つまり、何を根拠に自分はこう考えたのか、その典拠となる文献・情報を示すことは最低限のルールなのです。

その理由は、あなたが何も参照せず、ひたすらよがりの考えでレポートを書いたわけではないことを示すため、レポートを読んだ人があなたの考えた道筋を再検証するため、また先人の研究や報告への敬意を表するため、などに必要だからです。

他人の研究や報告を参考にし、それを引用するのがいけないのではなく、黙って断りもなく利用することがルール違反なのです。

その点をよく理解しておいてください。

※ジャパンナレッジには、「引用元自動挿入」という機能があります(ブラウザがインターネット・エクスプローラーの場合のみの機能です)。これは、20文字以上の文をコピーしたとき、ペーストされたテキストに、ジャパンナレッジのどのコンテンツから、いつ引用したのかを、文末に自動的に挿入する機能のことです(『会社四季報』は除く)。これらの機能を上手に使い、適切な引用を心がけるようにしましょう。

外食産業における食品トレーサビリティの構築と意義

1. 外食産業と食品のトレーサビリティ
2. トレーサビリティのシステムと技術
3. 各企業の実践例と効果の現状
4. 今度の課題と展望

はじめに

《外食産業（日本大百科全書）》の要約

第二次世界大戦後、日本の外食産業はめざましく発展し、より多様化・高級化の方向に推移しながら成熟期を迎えようとしている。1990年代末からは、消費者の健康志向の高まりとともに、外食産業界でも有機食品に代表される安全食材の導入やハザード（Hazard Analysis and Critical Control Point）という食品衛生管理システムの構築も進められてきた。

これに加えて昨今、食品偽装や BSE 問題など「食の安全」に関する報道が加熱するなかで、トレーサビリティという言葉がよく聞かれるようになってきた。外食産業の世界においても例外ではなく、トレーサビリティに関する様々な試行や取り組みが見られている。このレポートは、外食産業における食品トレーサビリティの意義、経営への影響および可能性について、政府系の資料や民間企業の実践報告を通じて考えるものである。

1. 外食産業と食品のトレーサビリティ

外食産業の重要課題の1つは、食品トレーサビリティであると言ってよい。はじめに「トレーサビリティ構築に向けた外食産業ガイドライン」（2004.3）によって、その定義を確認しておこう。

『トレーサビリティ構築に向けた外食産業ガイドライン』を要約

生産、処理・加工、流通・販売等の食品供給行程（フードチェーン）の各段階における食品とその情報を追跡するのがトレーサビリティ。また各段階で仕入先や販売先など、流通経路や所在に関する記録情報によって追跡と遡及を可能にする仕組みをトレーサビリティシステムという。すなわち、生産流通履歴情報を把握するためのシステムである。

管轄の農林水産省の行政指導や関係団体の研究も進んでおり、食品の品目別指針のなかで重要なのが、いま挙げた「トレーサビリティ構築に向けた外食産業ガイドライン」（2004.3）」と「生産情報公表 JAS 規格」である。この2つを軸に基本的事項とこれまでの経緯を整理してみたい。

（中略）

3. 各企業の実践例と効果の現状

では、実際に企業はどのような対策をとっているのか。その実践がどのように企業の経営や収益につながっているのか。ここからは具体的に企業の実践例をみてみたい。先の「トレーサビリティ構築に向けた外食産業ガイドライン」を作成した「外食産業トレーサビリティ導入ガイドライン策定委員会」の委員を務めた（株）モスフードサービス、またファミリーレストラン・ロイヤルホストを中心に事業を展開するロイヤルグループの実践例を分析する。

3. 1（株）モスフードサービス

モスバーガーでお馴染みの（株）モスフードサービス（以下、モス）は、これまで「食の安全」やトレーサビリティに意識的な企業である。店頭の黒板に生鮮野菜の生産者の顔写真パネルを展示したり、生産地名を黒板に書き込んだりしていることはよく知られているところだ。

モスの強みは、何といっても原材料の調達先との間で在庫や販売情報などを共有する生産管理システム「Mos-Nile」を開発したことである。契約農家が野菜の生産過程で使用した栄養素や除草剤に関する情報も「Mos-Nile」で管理され、消費者の「食の安全」意識に答える仕組みが整備されているわけである。

消費者の健康志向にあわせて、1997 年から農薬や科学肥料に極力たよらない方法で生産された野菜を利用している。農家や生産者団体と直接契約を結び、生産過程で使用した栄養素や除草剤などの生産履歴情報をモス本部で管理し、基準外の薬剤などが利用されていないかチェックする。システムで管理するため、どの店舗にどの農家で生産した野菜が納入されているかがすぐにわかる。そして店舗ごとに、届けられた野菜の原産地情報をシステムから引き出し、リストにしてプリントアウトしたものを使って店舗の黒板に開示されることになる。

食の安全と担保するために、モスと生産者が共同で行うリスクマネジメントだといわれるが、顧客に情報を開示することで、生産者を含むモスのサプライチェーン全体で「食の安全」意識が高まり、予防を促進する効果があるとしている。

（以下、レポート本文は後略）

《日経情報ストラテジーの「業務革新ビフォー・アフター：SCMで勝つ！モスフードサービス 情報共有で取引先の在庫2割削減 トレーサビリティで食の安全確保」 vol.15, no.4

【参考文献】

1. “外食産業”. 日本大百科全書. ジャパンナレッジ. (オンラインデータベース), 入手先<ジャパンナレッジ, <http://na.jkn21.com/>>, (参照 2008-06-28)
2. “食品トレーサビリティー [消費者保護・救済制度]”. 情報・知識 imidas. ジャパンナレッジ. (オンラインデータベース), 入手先<<http://na.jkn21.com/>>, (参照 2008-06-28)

3. “トレーサビリティ”. 日本大百科全書. ジャパンナレッジ. (オンラインデータベース),
入手先 <<http://na.jkn21.com/>>, (参照 2008-06-28)
 4. “トレーサビリティ関係”. 農林水産省 (オンライン),
入手先<<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/index.html>>, (参照 2008-06-28)
 5. 外食産業トレーサビリティ導入ガイドライン策定委員会. “トレーサビリティ構築に
向けた外食産業ガイドライン (2004.3)”. 農林水産省. (オンライン) ,
入手先<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/pdf/gaisyoku_guideline.pdf> ,
(参照 2008-07-04)
 6. 業務革新ビフォー・アフター：SCMで勝つ!モスフードサービス 情報共有で取引先の
在庫2割削減 トレーサビリティで食の安全確保 .
日経情報ストラテジー. vol.15, no.4, 2006.5, p.264-267
 7. 城島孝寿. 特集：食の安全性, ロイヤルグループの食の安全性, 原産地表示・地産
地消で新展開. Quarterly 外食産業研究. vol2006,no.2, 2006.2, p23-28
 8. 梅沢昌太郎編.トレーサビリティ:食の安心と安全の社会システム. 白桃書房2004/247p.
- ※この参考文献は、2008年に執筆された時点でのデータに基づいております。
URLなどは当時より変更になっているものもあります。ご注意ください。

【補説】論文／レポート中に文章を引用するときの書き方

文中赤で表示された引用部分は、『トレーサビリティ構築に向けた外食産業ガイドライン』を要約したものだが、文献中の文章をそのまま引用することもある。これには①短い引用文の場合、②長い引用文の場合、でそれぞれ記述方法が異なる。

①短い引用文の場合：「」を使って本文の一部を引用

はじめに『トレーサビリティ構築に向けた外食産業ガイドライン』（2004.3）によって、その定義を確認しておきたい。

食品の「生産・処理・加工、流通・販売のフードチェーンの各段階」における「食品とその情報」を追跡するのが、トレーサビリティ。そして「食品とその流通した経路及び所在等を記録した情報」を追跡できる仕組みが、トレーサビリティシステムなのである。

②長い引用文の場合：前後に空白行を入れ、2～4文字分字下げして引用

はじめに『トレーサビリティ構築に向けた外食産業ガイドライン』（2004.3）によって定義的記述を確認すると、

トレーサビリティは、「生産・処理・加工、流通・販売のフードチェーンの各段階で食品とその情報を追跡し、遡及できること」と定義され、トレーサビリティシステムは、生産・処理・加工、流通・販売等の各段階で、食品の仕入先、販売先などの記録を取り、保管し、識別番号等を用いて食品とその結びつきを確保することによって、食品とその流通した経路及び所在等を記録した情報の追跡と遡及を可能とする仕組みである。