

科目名	食と文化	科目分類	■専門科目群 (第1グループ) □総合科目群 (第2グループ)	
			国際観光学科	□必修 ■選択
			学科	□必修 □選択
英文表記	Food and Culture	開講年次	□1年 ■2年 □3年 □4年	
担当者名	鎌田幸男	開講期間	□前期 ■後期 □通年 □集中	
授業のテーマ	日本の食文化、食生活を知る	修得単位	2単位	
到達目標	日本の食文化はどのように築かれたか、風土(環境)と文化と食との関わりを知る。			
授業概要	人々が生きるためには、食べ物の摂取は不可欠な要素である。また、食べ物—食材は多様化し、調理は食生活になくなくてはならないものとなった。しかも近代の生活史では、台所の役割も考えなくてはならない。本講義では、日本の食文化の歴史という観点から、人々はどのように食べ物に関わりをもってきたかを考える。そして21世紀の食文化にも触れる。			
授業計画				
第1回	講義の概要について説明する(食文化について一食することが文化ということ)			
第2回	多様な食文化—世界の中の米文化を中心に考える			
第3回	東アジアの世界の中で中国や朝鮮半島の食文化について考える(1)			
第4回	東アジアの世界の中で日本の食文化形成について考える(2)			
第5回	各国の料理について—その食べ方と料理の概要(1)			
第6回	中国料理、朝鮮料理の概要(2)			
第7回	西洋料理、エスニック料理の概要(3)			
第8回	日本の料理文化の形成—風土と歴史について(1)			
第9回	伝統的な料理の歴史—大饗料理、精進料理、大膳料理、懐石料理、会席料理のこと(2)			
第10回	食生活の西洋化と和食文化について考える			
第11回	行事の時の料理—民俗慣行と食文化から			
第12回	食のライフスタイル—新しい食の価値観について考える			
第13回	21世紀の調理文化のことについて概要を考える			
第14回	家庭の調理はこれからどのように変わるか			
第15回	まとめ—食文化に関わること			
第16回	定期試験			
授業時間外の学習	新聞の食に関する記事に目を通す。行事食や地域の特色ある食材(郷土色)に目を向ける			
履修条件 受講のルール	食べ物や食材に興味や関心をもつ。			
テキスト	必要に応じて授業時にプリントを配布する。			
参考文献・資料	『食の文化史』中公新書、『食事の文明論』中公新書、『食文化入門』東京堂出版。			
成績評価の方法	① 定期試験(60%)、②小テスト実施(20%)、③レポート(20%)、①②③の総合評価とする。			
オフィスアワー	火曜日 14:40-16:10 *これ以外の場合は前もって連絡すること。			
成績評価基準	平成28年度(2016)以降入学した学生 秀(100~90点)、優(89~80点)、良(79~70点)、可(69~60点)、不可(59点以下) 平成27年度(2015)以前に入学した学生 優(100~80点)、良(79~70点)、可(69~60点)、不可(59点以下) 出席回数が規定に満たない場合及び授業料その他納入金等の全額を納めていない場合は、試験を受けるこ			

	とできません。
学生への メッセージ	新聞に毎日のように食に関する記事が掲載されている。興味と関心のある記事を切り取りノートに貼っておく。積み重ねると一つの資料になる。