

科目名	食と文化	科目分類	■専門科目群 □総合科目群		
			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		
		開講期間	□前期 ■後期 □通年 □集中		
ふりがな	かまだ ゆきお	実務家教員 担当科目		修得単位	2単位
担当者名	鎌田 幸男	実施方法	■対面のみ □遠隔のみ □対面・遠隔併用		
授業のテーマ	日本の風土に根ざした先人の知恵を探る。日本の食生活や食文化の変遷を知る。				
到達目標	東アジアの世界との関わりの中で、日本の食文化はどのようにして築かれたか考える。風土（環境）と食と文化との関りを探る。またこれからの食の価値観や21世紀の食文化の課題について考える。				
授業概要	食と文化は、食べ物と人との関りである。古来日本には中国の料理様式が伝播している。こうしたことから日本の食と文化、日本の料理様式の歴史と変遷、風土（環境）と食との関わりを考える。また、行事食や郷土食にも触れる。、そして、21世紀の食文化について考える。				
授業計画					
第1回	講義の概要について説明する（食べることが文化であるのか）。				
第2回	中国や朝鮮半島の食文化が日本の食文化に与えた影響について。				
第3回	多様な食文化―世界の中の米文化について。				
第4回	日本の料理文化の形成について、風土と食文化の歴史について。				
第5回	食生活（料理様式）の変遷について（1）古代の食文化について。				
第6回	食生活（料理様式）の変遷について（2）中世から近世の食文化について。				
第7回	食生活（料理様式）の変遷について（3）近代以降の食文化について。				
第8回	日本の伝統的な行事の料理（1）お祝いの行事食など。				
第9回	日本の伝統的な行事の料理（2）お節料理、七草がゆなど。				
第10回	秋田の伝統的な郷土料理について（キリタンポ、ダマコモチ。稲庭うどんなど）。				
第11回	和食はユネスコの無形文化遺産に登録される（世界文化遺産にも触れる）。				
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	家庭の調理はこれからどのように変わるか。				
第14回	21世紀の調理文化について概要を知る。				
第15回	まとめ。食育教育の推進について考える。				
第16回	定期試験				
授業時間外の学習	新聞の食の記事や行事食、地域の特色ある食材（郷土色）に目を向ける。新聞を切り抜いてスクラップブックにすると食文化の資料となる。				
履修条件 受講のルール	日常の食べ物や食材、食文化から一つテーマを選びまとめる。具体的な進め方は授業時に説明する。				
テキスト	必要に応じて資料を配布する。無断欠席の学生には配布しない。				
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、石毛直道、1991.『食文化入門』東京堂出版、岡田哲、2012。講義でも紹介する。				
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	月、金曜日（11；30－12；50） ＊これ以外の場合は前もって連絡があると日程調整する。				

成績評価基準	秀（100～90）優（89～80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かった場合およ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ができません。
実務経験及び 実務を活かした 授業内容	
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。関心をもって見てほしい。