

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)
			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
ふりがな	かまだゆきお	開講期間	□前期 ■後期 □通年 □集中
担当者名	鎌田幸男	修得単位	2単位
授業のテーマ	日本の食文化、食生活を知る		
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す。本講義では、「食は文化」という考え方から、中国の料理文化の移入を通じて、古代の大饗料理、中世の精進料理、本膳料理、戦国末期の本膳料理、近世の懐石料理など、日本の伝統的な食の歴史と変遷について学習する。21世紀の食文化にも触れる。そして学生による課題発表を取り入れる(受講人数により変更が有る)。また講義の時間内に小テストを1回実施する。		
到達目標	風土(環境)と食との関わり、日本の食文化の歴史と変遷を知る。		
授業時間外の学習	① 新聞の食に関する記事に目を通す。とくに行事食や地域の特色ある食材(郷土色)に気をつけてノートに書く、またはスクラップブックを作る。それが課題発表の基礎資料となる。		
履修条件	食について記録したノートやスクラップブックは、授業のヒントになる。またそれは食文化を考える上でも、日常の食生活の上でも基礎資料となり役立つ。		
授業計画			
第1回	献立表を事例にした食文化について学ぶ一食食べることが文化であることを視点に考える		
第2回	世界の中の米文化を中心に一日本の米作りと律令国家が米を重視したこと		
第3回	ユネスコの世界文化遺産に登録された日本の料理とは、どのようなものか		
第4回	日本の風土と食との関わりについて		
第5回	日本の食文化の歴史と変遷①—古代の大饗料理と中世の精進料理、本膳料理から		
第6回	日本の食文化の歴史と変遷②—戦国末期の本膳料理と近世の茶の湯、懐石料理から		
第7回	朝鮮半島の食文化の特色について		
第8回	中国の食文化の特色について		
第9回	西洋の食文化について—フランス料理を中心に		
第10回	エスニック料理とはどのような料理か		
第11回	課題発表(行事食、お祝い食)①—おせち料理、七草がゆについて		
第12回	課題発表(行事食、お祝い食)②—年越しそば、鏡餅について		
第13回	課題発表(行事食、お祝い食)③—赤飯、アワビ、昆布について		
第14回	21世紀の食糧問題や食育推進が意味することとは		
第15回	まとめ—家庭の調理はどのように変わるか		
第16回	定期試験		
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課題発表(20%)、①②③の総合評価とする。		
成績評価基準	【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) 【平成28年度(2016)以降に入学した学生】 秀(100~90点)、優(89~80点)、良(79~70点)、可(69~60点)、不可(59点以下)		

	※出席回数が規定に満たない場合、試験を受けることができません。
オフィスアワー	① 火曜日、水曜日（14；40－16；10） ②これ以外の場合は前もって連絡すること。
学生への メッセージ	新聞の食に関する記事を切り取りノートに貼る。積み重ねると一つの資料になる。また日常の食生活に役立つ。