

科目名	食と文化	科目分類	■ 専門科目群 □ 総合科目群	
			国際学科	□ 必修 ■ 選択
英文表記	Food 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	この授業を履修することで食文化への知識や教養が身につく。 1 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形成されたかを考える。 2 日本の風土（環境）と食と文化との関わりがわかる。 3 これからの食の価値観や21世紀の食文化の課題を知る。			
授業概要	食べることは文化だろうか。食と文化は、食べ物と人との関わりである。日本の伝統的な食文化とは、日本の風土（気候、自然、環境）との関りの中で形成されてきた。古くから東アジアとくに中国や朝鮮半島との交流の中で中国の料理様式が伝播された。年中行事や人生儀礼、そして食文化には、中国や朝鮮半島の生活習慣と類似したものがある。こうした歴史と変遷の中で和食文化が形成された。和食は正月の行事食を例にしてユネスコの無形文化遺産に登録されている。どのように変遷したか知る。また新しい食の価値観や21世紀の食文化、それに食育教育の推進にも触れる。			
授業計画				
第1回	講義の概要について説明する一食べることは文化であるか、また風土についても考える			
第2回	世界の米文化から一東南アジアの米文化を考える			
第3回	中国や朝鮮半島の食文化と日本の食文化について考える			
第4回	日本の食生活（料理様式）の変遷について一調理様式の変遷古代の食文化について（1）			
第5回	中世から近世の食文化について（2）			
第6回	近代以降の食文化について（3）			
第7回	日本の伝統的な行事食について一お祝い、おせち、七草がゆなど（1）			
第8回	秋田の伝統的な料理一郷土料理（きりたんぼ、だまこもちなど）（2）			
第9回	和食はユネスコの無形文化遺産に登録される			
第10回	食のライフスタイル一新しい食の価値観について考える（小テスト実施）			
第11回	家庭の調理は、これからどう変わるか			
第12回	食の二極化とはどのようなことか			
第13回	食の産業化と情報化について			
第14回	21世紀の調理文化はどのようになるか			
第15回	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	1 新聞に食に関する記事が掲載されている。行事食や地域の特色ある食材（郷土食）である。 2 記事を切り抜いてスクラップブックにすると食文化の資料になる。 3 食に関する本を1冊読んでほしい。			
履修条件 受講のルール	1 食べ物、食材に興味、関心を持ってほしい。 2 スクラップブックは授業の手助けになる。			
テキスト	テキストは使用しない。			
参考文献・資料	『食文化入門』 東京堂出版、 『食事の文明論』 中公新書 講義時にも紹介する。			

成績評価の方法	①定期試験 (60%)、②小テスト (20%)、③レポート (10%)、④授業の感想を簡単に書く (10%) ①②③④の総合評価とする。 ※出席回数が規定に満たなかった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ができません。
オフィスアワー	月・火曜日 (9:00~10:30) これ以外の場合は事前に連絡があると日程調整する。
成績評価基準	秀(100~90点)、優(89~80点)、良(79~70点)、可(69~60点)、不可(59点以下)
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	学習したことをその日のうちに「まとめる、整理をする」時間を持ってほしい。それは知識になり、次の時間に繋がる。講義には前向きに臨む。