

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	<ul style="list-style-type: none"> 日本の食生活や食文化（料理様式）の歴史の変遷を知る 日本の風土に根ざした先人の知恵を探る。 食べることは文化なのかを考える。 			
到達目標	<p>この授業を履修することで食文化への幅広い知識や教養が身につく。</p> <ol style="list-style-type: none"> 東アジアの世界との関わりで、日本の食文化はどのようにして形成されたかを考える。 日本の風土（環境）と食と文化との関わりを知る。 日本の伝統的な行事食を考える。正月料理を事例にして。 これからの食の価値観や21世紀の食文化の課題を考える。 			
授業概要	<p>食と文化は、食べ物と人との関わりであるが、食べることは文化なのかを考える。日本の伝統的な食文化とは、日本の風土（気候・自然・環境）の中で形成されてきたものである。古くから東アジア特に中国や朝鮮半島との交流を通じて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、そうした国の生活習慣と類似したものがたくさんある。こうした歴史と変遷の中で和食文化が形成された。特にそれは正月の料理を事例にしてユネスコの無形文化遺産に登録されている。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。</p>			
授業計画				
第1回	授業のオリエンテーション。講義の概要について説明するー食べることは文化であるか、			
第2回	世界の米文化からー東南アジアの米文化を事例とする			
第3回	中国や朝鮮半島の食文化と日本の食文化の特色について考える			
第4回	日本の食生活（料理様式）の変遷についてー古代の食文化について（1）			
第5回	日本の食生活（料理様式）の変遷についてー中世から近世の食文化について（2）			
第6回	日本の食生活（料理様式）の変遷についてー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ーお祝い、おせち、七草粥などの意義を考える（1）			
第8回	秋田の伝統的な料理ー郷土料理（きりたんぼ、だまこ餅など）について考える（2）			
第9回	和食ー正月の料理を事例にして、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ー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	今後食の二極化が進むというが、それはどのようなことなのか			
第13回	食の産業化と情報化について考える			
第14回	21世紀の調理文化はどのようなになるか			
第15回	食育教育の重要性が叫ばれているが、具体的にどのようなことか考える			
第16回	定期試験			
授業時間外の学習	<ol style="list-style-type: none"> 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）が使われている。 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。 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	半期科目なので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	授業時には必ずメモを取るようにする。 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。