

科目コード 2012131

配当学年 1・2・3・4

科目名 大阪の食文化論

教員名 阿部 一博

**【授業の到達目標及びテーマ】**

大阪は古墳時代から多くの人々が住み、長い歴史がある。しかも、大阪府の面積は我が国で1、2位を争うほど狭いが、山海川があり、平野部と山間部があるので、豊富な食材が供給され、各地域に特徴ある食材と食生活が存在している。また、都市部では商業習慣等に関連した独特の食も存在している。本科目では、大阪の食文化を理解すると共に個性ある消費者によって営まれる現代の食生活に関する知識を習得する。

**【授業概要】**

本科目では、資料を活用して、食文化に関する地域特性や歴史の変遷を学習する。また、現代の食生活に関する知識を習得すると共に実践的に現代の食文化を体験する。

**【準備学習】**

配布する資料等を事前・事後に熟読し、関連する事項についての知識を蓄えて下さい。

**【授業計画】**

1. 講義内容の提示・説明ならびに課題概説
2. 大阪の食の概略
3. 大阪の食文化の地理的特徴と歴史(1)
4. 大阪の食文化の地理的特徴と歴史(2)
5. 大阪の食文化の地理的特徴と歴史(3)
6. 大阪の粉もん文化
7. 大阪の食材生産(野菜)と食の特産品
8. 大阪の食材生産(果実)とワイン・梅酒産業
9. 大阪の生食文化と微生物的安全性
10. 大阪湾が作った大阪の食文化
11. 大阪の淡水魚を育んだ原風景と食文化
12. 大阪の食品加工産業の特徴
13. 大阪の畜産と食のかかわり
14. 大阪の外食産業の特徴
15. 到達度の確認

**【評価方法】**

平常点30%・レポートや課題40%・到達度の確認30%で、総合的に評価する。  
3分の2以上の出席がない場合は失格とする。遅刻(開始20分まで)3回は、欠席1回とする。私語や携帯電話の使用ならびに飲食等は厳禁。

**【テキスト】**

講義では、特定のテキストを使用せず、補足資料を適宜配布する。  
(テキスト ISBN)

**【参考文献】**

講義の進捗状況に合わせて、適宜紹介・提示する。

**【オフィスアワー】**

特に設けないが、事前にアポイントメントを取ること。但し、教授室に在席中は適宜相談に応じる。

**【学生へのメッセージ】**

社会における様々な立場で、活躍の場を広げられる人材となるための実践的かつ広範な知識を蓄積して下さい。