

科目名	食の民俗学		
担当者	星野 智子		
配当学年	2	単位	2
クラス	生活科学科 食物栄養専攻		
開講年度学期	2017年度 I 学期～II 学期		
授業の目標(到達目標)	学生が、食にかかわる仕事や家庭・社会生活に役立てることができるように、各国で好んで食べられたり忌避されてきた食べ物と宗教・気候の関連を理解することが目標である。民俗学的な思考方法を教示するので、学生が「食」を多面的に考察できるようになる。		
授業内容	人づてに伝わってきた文化は、その社会の基盤になり、人々の行為に影響を与えている。本講義では、民俗と「食」との関わりを明らかにする。その上で、学生が「名物料理の誕生」「飲み物と世界史の関係」「宗教と食のタブー」「食べ方と食器の文化史」「食材・調味料の伝播」について深く知り、食べ物を複合的な視点で考察できるように指導する。		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 民俗学とは何か</li> <li>2. 食のタブー-肉食</li> <li>3. 食のタブー-イスラム教の豚肉禁忌</li> <li>4. 食のタブー-ヒンドゥー教の牛の神聖化</li> <li>5. 食のタブー-ユダヤ教の禁忌</li> <li>6. 食べ方と食器-手食</li> <li>7. 食べ方と食器-日本の箸文化</li> <li>8. 食べ方と食器-韓国・朝鮮・中国の食作法</li> <li>9. 食べ方と食器-ナイフとフォーク</li> <li>10. 各国の名物料理の誕生-ルーツと変容</li> <li>11. レポート作成指導</li> <li>12. レポート作成指導</li> <li>13. フィールドワークの実践 I ～まちに出て食の民俗を発見しよう</li> <li>14. フィールドワークの実践 II ～まちに出て食の民俗を発見しよう</li> <li>15. 学生によるプレゼンテーションと総括</li> </ol>		
成績評価	<p>【成績評価基準】</p> <p>食べ物を多面的に民俗学的に考察できるかどうか、フィールドワークの成果と学生自身が作成するレポートから評価する。</p> <p>【成績評価方法】</p> <p>定期試験(レポート)50(%)、授業内課題30(%)、受講態度など平常点20(%)で評価する。</p>		
他の科目との関係等学習上および履修上の注意点			
教科書			
書籍名	著者	出版社	出版年
「食の歴史を世界地図から読む方法」	辻原康夫	河出書房新書	2008
参考文献			
書籍名	著者	出版社	出版年
プリントを配布する			
その他			
食の民俗学に関連する情報を収集し、常に関心を高めて受講すること。前回の講義ノートやテキスト該当箇所を読んで、分からないところは質問すること。なお、私語・携帯メールや電話の操作・居眠り・無断の途中入退室など礼節から逸脱する行為は一切認めていない。			