

科目コード 3175141

配当学年 3

科目名 食文化論

教員名 阿部 一博

**【授業の到達目標】**

現代の我々は、歴史的に最高と言える豊かな食生活を営んでおり、食の量・質ならびに多様性は世界的に誇ることが出来る状況である。また、「和食」はユネスコ無形文化遺産として世界から注目を浴びる食形態である。本講義では、我が国の歴史的変遷あるいは地理的特性によって多様化した食の文化的背景を理解し、世界的規模の食材の特性ならびに料理と文化の関連性を理解し、グローバルな知識を習得する。受講生は、これらの知識を活用して、今後の食品市場の特性や方向性を解析し、食品消費の課題を解決できる能力を習得して下さい。

**【授業のテーマ】**

我が国ならびに世界各地の食文化に関する知識を総合的に習得する。

**【授業概要】**

食物栄養学科において履修した食に関する基礎知識ならびに応用学的知識等を活用しながら、本科目のグローバルな知識を得ることによって、食に関する職において必要とされる総合的知見を得て下さい。

**【準備学習】**

紹介する参考図書や配布する資料を事前・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。また、日常生活において、食文化に関する情報や事項を蓄積し、講義内容との関連性を理解して下さい。

**【授業計画】**

1. 世界における食用植物の原産地と伝播ルート
2. 我が国の歴史変遷と食のルーツならびに食文化の変化
3. 我が国の歴史的・地理的特性による県民性と食文化の多様性
4. 我が国の地域特産野菜・果実・魚介類・肉類の食材としての特性
5. 我が国の特産スイーツの特性とシュガーロード
6. 世界に誇るユネスコ無形文化遺産「和食」の特性と海外における普及
7. 世界的歴史変遷と食文化の変化(名物料理の誕生・食べ方と食器等)
8. 世界の食材の特性(Ⅰ)穀類と果実・野菜・発酵食品等
9. 世界の食材の特性(Ⅱ)魚介類・獣畜肉・昆虫食等
10. 我が国の食の多様性(Ⅰ)地域特産料理・駅弁等(講義担当者が実施した調査結果の映像を使用。)
11. 我が国の食の多様性(Ⅱ)麺類やこなもん等(講義担当者が実施した調査結果の映像を使用。)
12. 海外の食材と食(Ⅰ)USAや南米等(講義担当者が実施した食に関する調査の映像を使用。)
13. 海外の食材と食(Ⅱ)北欧を含むヨーロッパ諸国等(講義担当者が実施した食に関する調査の映像を使用。)
14. 海外の食材と食(Ⅲ)ケニアならびにアジア諸国等(講義担当者が実施した食に関する調査の映像を使用。)
15. 到達度の確認

**【評価方法】**

平常点20%(講義中の質問内容や質疑応答・出席状況等)・レポートや課題15%・到達度の確認65%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。私語や携帯電話の使用ならびに飲食等は厳禁。

**【テキスト】**

テキストは使用しません。必要に応じて資料を配付します。  
(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】**

本科目で得た知識を活用して食に関する資格を取得すると共に、社会における食に関する様々な職域・立場において、活動の場が広げられる人材となるためのグローバルな実践的かつ広範な知識を蓄積して、活用して下さい。