

科目名	新潟と地域社会	担当教員	山田博治	
対象年次	配当学期	単位数	対象	必選区分
1	前期	2	全員	必修
授業の概要	<p>新潟では、江戸時代から灌漑用水工事や低湿地干拓による新田開発が活発に進められ、稲の品種改良の結果、昭和31年にコシヒカリが作出され、現在は日本一の米生産県である。また、米を使った酒、餅、米菓などをはじめ、山・海・川の豊かな自然に育まれた豊富な食料資源を用いた食品の製造・加工が盛んであり、トップメーカーが多数存在する。</p> <p>本科目では、このようなわが国を代表する農業および食品産業の中心的地域である新潟の地理、歴史、農業の発達、地域社会の形成経過、および新潟の食品産業の歴史、文化、現状と今後の展望について学ぶ。</p>			
到達目標	<p>新潟の地形・気候、歴史、人々の生活と文化を学び、これらを背景として発達してきた新潟の農業および産業の歴史と特徴を理解する。また、農業や産業を支えてきた地域社会の形成の経過を学び、現在の新潟の地域社会について解析する。一方、新潟をモデルとして、日本における今後の農村や地域社会のあり方、農業や関連産業のあり方について考える。</p>			
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 新潟の農、水、畜産物 ～にいがたフードブランドと新潟県各地域のおすすめ食材～ 2 新潟県における食品加工の現状 ～工業統計調査結果から～ 3 新潟の米加工 その1 ～米粉、包装米飯、包装餅、米菓等～ 4 新潟の米加工 その2 ～日本酒、味噌、和菓子等～ 5 新潟の野菜・果物・水産物・畜産物加工 & 特殊加工 ～ジュース(搾汁)・ペースト冷凍・乾燥・ジャム・水産練り製品・乳製品・特殊加工等～ 6 新潟の食、食品関連の各種取組 ～県内でのイベント、県外でのアピール等～ 7 各国における日本の食品事情 その1 ～グローバル化の必要性、アジアの国々 他～ 8 各国における日本の食品事情 その2 ～アメリカ 他、新潟の食品・食材の海外展開の可能性～ 9 食品加工支援センターにおける6次産業化支援の取り組み その1 ～食品加工講座による食品加工の基礎修得支援～ 10 食品加工支援センターにおける6次産業化支援の取り組み その2 ～地元農産物を使用した商品開発支援～ 11 胎内の歴史とくらし 12 新潟の水土① 水土を拓く、土地改良の結実、新潟平野 13 新潟の水土② 亀田郷の土地改良 14 新潟の棚田(狐塚、梨の木田、蓮野、大開、北五百川、上船倉、花坂) 15 海外に開かれる新潟 			
評価方法	レポートにて評価する。			
教科書	毎回自作の資料を配布する。			
参考書等	特になし。			
事前事後学習	<p>事前：授業計画を見て関係する知識情報を調べて授業に臨む。</p> <p>事後：レポートをまとめ易いようにポイントを整理する。</p>			
備考				