

科目名	食文化概論	担当教員	小島富美子	
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	ユネスコ無形文化遺産に「和食」が登録されたように、日本の食文化への関心は高まっている。本科目では、日本人がどのように様々な異国の食文化を受容し、それを風土の中でたくみに変容して独自の食文化を作り上げてきたのか、その成り立ちを学ぶ。また日本だけでなく欧米や中東など世界各国の食文化についても学び、グローバルな視点から現代の食文化の背景やこれからの食料産業に求められることについて考察する。			
到達目標	(目的) 食文化の学識を深め、視野を広げることにより、食に関する専門性を高める。 (到達目標) わが国の食文化について幅広い知識を修得する。 食生活に対する科学的な思考を養成する。			
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 総論 世界の食の現状 2 西洋の食文化 ローマ～ルネサンス (イタリア) 3 西洋の食文化 ルネサンス～大航海時代 4 西洋の食文化 フランスとイタリアの繋がり 5 西洋の食文化 近代、ファストフード～スローフード 6 東洋の食文化 シルクロードと中国 7 東洋の食文化 インドと東南アジア 8 東洋の食文化 アジアの特徴 9 日本の食文化 縄文、弥生 10 日本の食文化 奈良、平安 11 日本の食文化 鎌倉、室町 12 日本の食文化 安土・桃山、江戸 13 新潟の食文化 上越、中越 14 新潟の食文化 下越、佐渡 15 今後の世界と食の課題 			
評価方法	定期試験の成績により評価する。			
教科書	「食文化論」 吉川誠次編著 建帛社			
参考書等	特になし。			
事前事後学習	食べ物の歴史や食材の歴史など、日々感じた疑問を書きとめておく。			
備考				