

日本文化Ⅰ－Ⅰ

科目ナンバリング JLT-101
【Ⅲ】 選択 2単位

粟倉 大輔

1. 授業の概要(ねらい)

日本の食文化の歴史について講義する。近年、和食が世界無形文化遺産に登録され、また日本酒や日本茶(特に抹茶)の輸出も積極的になされている。このように、日本食は海外でも注目されている。この現状を踏まえて、本講義では日本人がどんな食べ物・飲み物をどのようにして食べていたのか、あるいは飲んでいたのか、その歩みを取り上げる。

2. 授業の到達目標

- ①日本の食文化の形成過程およびその特徴について理解し説明できること。
- ②今後の日本の食文化ならびに日本社会について考察する力を養うこと。

3. 成績評価の方法および基準

毎回の授業終了後に行う復習問題(リアクションペーパーの意味合いも持つ。LMSを通じて提出):20%
課題レポート:30%
期末試験:50%

4. 教科書・参考文献

教科書

テキストは用いない。

参考文献

石毛直道 日本の食文化史 岩波書店、2015年

橋本直樹 食卓の日本史 勉誠出版、2015年

江原絢子・石川尚子編著 日本の食文化(新版)

アイ・ケイ コーポレーション、2016年

湯澤規子 胃袋の近代 名古屋大学出版会、2018年

その他、適宜授業内で紹介する。

5. 準備学修の内容

こちらの作成するレジュメをもとに授業を進める。レジュメは授業実施前にLMSに掲載するので、履修者は各自ダウンロードして授業に臨むこと。

授業は時系列で進んでいくので、レジュメの読み返しといった前回内容の復習は必須となる。

また、レジュメには、内容に関係する5～7個ほどのキーワードを設定するので、その意味するところをしっかりと理解・復習しておくこと。

6. その他履修上の注意事項

高校卒業時点での日本史の知識が必要とされる場面も出てくるので、そのことを踏まえたうえで履修の判断をすること。

復習問題の解説は、次回授業の冒頭で行う。

「日本文化史」「日本文化概論」などの授業とも関連性が深いので、これらについても積極的に受講すること。また、この授業を通じて、日本はもちろん海外の食文化にも関心を持つようしてもらいたい。

なお、全15回のうち、第7回については、LMSにコンテンツを掲載するオンライン授業となる。

7. 授業内容

- 【第1回】 イントロダクション:日本文化Ⅰ－Ⅰの課題
- 【第2回】 狩猟採集
- 【第3回】 稲作社会の成立
- 【第4回】 日本的食文化の形成期①:時代背景
- 【第5回】 日本的食文化の形成期②:肉食のタブー
- 【第6回】 日本的食文化の形成期③:料理と宴会
- 【第7回】 変動の時代①:時代背景
- 【第8回】 変動の時代②:新しいスタイルの確立
- 【第9回】 伝統的な食文化の完成①:時代背景
- 【第10回】 伝統的な食文化の完成②:レストラン・スナック店の出現
- 【第11回】 伝統的な食文化の完成③:アイヌと琉球
- 【第12回】 近代における変化①:時代背景
- 【第13回】 近代における変化②:肉食の再開
- 【第14回】 近代における変化③:外来料理の受容
- 【第15回】 全体のまとめと期末試験