

観光学特論Ⅰ

科目ナンバリング CUA-203
選択 2単位

野澤 丈二

1. 授業の概要(ねらい)

この講義では、観光先進国でもあるフランスを例に、重要な観光資源である「食」について、その歴史的な背景から読み解いていきます。

観光学を学ぶ学生にぜひ知ってもらいたい内容を紹介します。

2. 授業の到達目標

- ① いわゆる「フランス料理」と呼ばれる食文化がどのように発展してきたのか、その歴史的な流れを説明できる。
- ② フランスにおいて観光と食がどのように結びついてきたのか、その背景を簡潔に説明できる。
- ③ 現代フランスにおける観光と食のつながりを、具体的な事例や傾向とともに説明できる。

3. 成績評価の方法および基準

平常点(30点)、課題(70点)の割合で、総合的に評価します。平常点は、出席状況と授業への積極的な参加に基づいて評価します。

特に理由のない遅刻は欠席とみなし、無断の欠席4回以上で評価の対象外とする。

4. 教科書・参考文献

参考文献

ジェン＝ピエール・プーラン、エドモン・ネランク 『フランス料理の歴史』(2017年) Kadokawa
ジャン＝ルイ・フランドラン、マッシモ・モンタナーリ 『食の歴史』(2006年)全3巻 藤原書店
北山晴一 『世界の食文化<16>フランス』(2008年) 農山漁村文化協会

5. 準備学修の内容

新聞記事(あるいは信頼できるインターネット上のニュース)や新刊書籍のタイトルに普段から目を配り、「食」に関するどのようなテーマが話題になっているのかを意識する。

6. その他履修上の注意事項

授業の計画は、履修者数などに応じて、一部変更になる可能性があります。

7. 授業内容

- | | |
|--------|-------------------------|
| 【第1回】 | イントロダクション |
| 【第2回】 | 観光学と食、歴史学と食 |
| 【第3回】 | 中世ヨーロッパの巡礼と食 |
| 【第4回】 | 「コロンブスの交換」(16世紀) |
| 【第5回】 | 商人や宣教師たちの異文化体験(17世紀) |
| 【第6回】 | ヨーロッパの生活様式の変化(18世紀) |
| 【第7回】 | 宮廷料理(17-18世紀) |
| 【第8回】 | レストランの誕生とシェフの系譜(19世紀) |
| 【第9回】 | ガストロノミーと食のジャーナリズム(19世紀) |
| 【第10回】 | 科学技術の発展と長距離の移動(19世紀) |
| 【第11回】 | ホテルとリゾート(20世紀) |
| 【第12回】 | 観光の大衆化(20世紀) |
| 【第13回】 | ヌーヴェル・キュイジーヌ(20世紀) |
| 【第14回】 | 食の世界遺産(21世紀) |
| 【第15回】 | まとめ |