

演習 I

科目ナンパリング SEM-301

必修 2単位

飯塚 遼

1. 授業の概要(ねらい)

人々が生活するうえで欠かせない「食」をテーマとして、観光資源としての「食」の在り方とその背景にある歴史や文化、人々の暮らしとの関係について学ぶ。また、それらの学びを通じてフード・ツーリズムの楽しさや面白さ、そして重要さを、発表や記述など様々な手段を通じて人々に伝えることを目指す。「演習I」では、フード・ツーリズムに関する文献の輪読とディスカッションを中心に進める。また、学生それぞれが興味のあるテーマに関する学術論文についての紹介プレゼンテーションを行う。さらに、それらの活動を通じて適宜、(卒業)論文の書き方や研究発表の仕方などについても指導する。

2. 授業の到達目標

- ・観光資源としての「食」について理解し、説明できる。
- ・観光資源としての「食」の適正利用について解釈できる。
- ・プレゼンテーションとディスカッションのスキルを身につけることができる。

3. 成績評価の方法および基準

受講態度: 講義への貢献度50%
プレゼンテーション50%

4. 教科書・参考文献

参考文献

- 菊地俊夫 2017. 『フードツーリズムのすすめ: スローライフを楽しむために』 フレグラントジャーナル社
安田亘宏 2013. 『フードツーリズム論: 食を活かした観光まちづくり』 古今書院
Everett, S. 2016. 『Food and Drink Tourism』 SAGE Publications
Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R., Macdonald, N. and Cambourne, B. 2003. 『Food Tourism Around the World』 Routledge

5. 準備学修の内容

各回の輪読箇所の予習。
プレゼンテーションの準備。

6. その他履修上の注意事項

学生のプレゼンテーションをもとに構築される授業であるため、各自が責任をもち無断欠席は決してないこと。やむを得ず欠席する場合は事前に連絡すること。

7. 授業内容

- 【第1回】 オリエンテーション
- 【第2回】 文献検索とテーマ決めの方法
- 【第3回】 フード・ツーリズムとは何か
- 【第4回】 フード・ツーリズムの歴史
- 【第5回】 「食」の文化的側面を探る
- 【第6回】 ニッヂなフード・ツーリズム
- 【第7回】 「食」のグローバリゼーションとローカリゼーション
- 【第8回】 フード・ツーリズムと農業政策の関係
- 【第9回】 ビバレッジ・ツーリズムとは何か
- 【第10回】 「食」を通じた場所の変化
- 【第11回】 フード・イベントの役割
- 【第12回】 フード・ツアーやフード・トレイン
- 【第13回】 フード・アトラクションの役割
- 【第14回】 フード・ツーリズムと持続可能な開発
- 【第15回】 総まとめ