日本文化Ⅰ－Ⅱ

科目ナンバリング　JLT-102
【Ⅲ】　選択　2単位

粟倉　大輔

1. 授業の概要（ねらい）

日本の食文化を支えた食料品・飲料品とその歴史について講義する。日本食には様々な種類があり、また全国各地で生産された食材が用いられている。こうした食料品・飲料品の産地の状況や、生産・流通・消費のなされ方などを把握することも、日本の食文化を理解するうえで必要である。本講義では、日本食および日本の食文化に欠かせない食料品・飲料品の生産・流通・消費の構造ならびに産地の形成の歩みを取り上げる。

2. 授業の到達目標

①日本の食文化を支えた食料品・飲料品の生産・流通・消費にまつわる歴史やその特徴について理解し説明できること。
②それぞれの各食料品・飲料品の産地が抱える現代の問題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

リアクションペーパー：10%
小レポート：20%
最終試験：70%

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

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。毎回のレジュメには特に内容に関係する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理解・復習しておくこと。また、上記の参考文献以外にも授業内では関連する文献・資料を提示するので、それらの内容にも目を通すようにすること。

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なる。そのことを前提に授業を進めていくので、この点を注意して受講の判断をしてほしい。「日本文化史」・「日本文化概論」はもちろん、「日本史」・「日本経済史」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、海外の食料品・飲料品をめぐる動きについても関心を持ってもらいたい。

7. 授業内容

【第1回】　イントロダクション：日本文化Ⅰ－Ⅱの課題
【第2回】　米①：生産と産地
【第3回】　米②：流通・消費
【第4回】　日本酒①：生産と産地
【第5回】　日本酒②：流通・消費
【第6回】　調味料①：生産と産地
【第7回】　調味料②：流通・消費
【第8回】　魚介類①：生産水域
【第9回】　魚介類②：流通・消費
【第10回】　野菜類①：生産と産地
【第11回】　野菜類②：流通・消費
【第12回】　茶①：生産と産地
【第13回】　茶②：流通と消費
【第14回】　茶③：茶の湯
【第15回】　全体のまとめ