

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、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・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

江原純子・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と理解・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、この点に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