

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。

4. 教科書・参考文献

教科書

特に指定しません。

参考文献

ジェン＝ピエール・ブーラン、エドモン・ネランク 『フランス料理の歴史』 (Kadokawa, 2017年)
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』 (藤原書店, 2006年) 全3巻
北山晴一 『世界の食文化<16>フランス』 (農山漁村文化協会, 2008年)

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 【オンライン(LMSによるオンデマンド形式)】
- 【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) 【オンライン(LMSによるオンデマンド形式)】
- 【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