

1. 授業の概要(ねらい)

人間の食をめぐる問い、つまりひとは何をどのようにして食べてきたのかに答えることは、人間の生み出してきた社会や文化のあり方を、もっとも深いところで明らかにすることができるものである。またそれぞれの食文化は時代や地域によって異なっており、われわれの文化にとっての「当たり前」が他の人々の文化にとっては当たり前ではなくなるがゆえに、こうした食についての問いは「当たり前」を問い直す社会学にとっても、きわめて実践的な意味をもつ探求課題になると考えられる。

この授業では、こうした問題関心に基づき、世界の食文化のあり方について英語で書かれた教科書を読むとともに、DVDの視聴、関連する英語による新聞記事や論文の講読などを通じて、さまざまな食文化について理解を深めるとともに、自分自身が置かれた現在の食のあり方についても、社会学的にとらえ返すことができるようになる、つまりわれわれにとって「当たり前」だったことが当たり前ではなくなるような物の見方を手に入れることができるようになることをねらいとした。

2. 授業の到達目標

アレルギーを感じることなく、英語で書かれた文章を読んだり、調べたりすることができるようになること。

3. 成績評価の方法および基準

授業内での発表や報告をもとにして、リアクションペーパーや小テスト(40%)と学期末テスト(60%)を加味して成績評価を行う。

4. 教科書・参考文献

教科書

大橋 久利

Blake Baxter A Global Tour of Dietary Culture 成美堂

参考文献

Amy E. Guptill, et al. Food & Society Polity Press

Jean-Pierre Poulain

Translated by Augusta Dorr The Sociology of Food Bloomsbury

5. 準備学修の内容

次の授業で取り上げる授業内容の予習、課題や小レポートの作成、必要であれば授業内容の復習およびそれに関する調べ学修などを行うこと。

6. その他履修上の注意事項

履修にあたっては、英語力よりも、色々なことを知りたいという好奇心の方が重要です。

7. 授業内容

【第1回】 食文化についての概説と授業のオリエンテーション(オンライン授業)

【第2回】 English Tea

【第3回】 China, the Cradle of Tea

【第4回】 Tea Ceremony

【第5回】 The Route of Coffee

【第6回】 A Variety of Tea Culture

【第7回】 The Culture of the Knife and Fork

【第8回】 The Culture of Chopsticks

【第9回】 The Culture of Eating with the Fingers

【第10回】 Chinese Cuisine

【第11回】 French Cuisine

【第12回】 Japanese Cuisine

【第13回】 The Culture of Eating Whales

【第14回】 American Cuisine(オンライン授業)

【第15回】 授業のまとめと学期末テスト