風俗史Ⅱ

科目ナンバリング　JPH-206
学芸　　選択　　2単位

宮川　麻紀

1. 授業の概要（ねらい）

本講義は、日本の生活文化について、特に食文化の観点から学ぶものである。
　日本の食文化には日本古来の食物や調理法、保存法が脈々と受け継がれているものもあれば、海外から流入したものもある。様々な食物・飲料について、いつ頃からどのように食卓へ出されるようになったのか、食文化の移入や変化の様相を時代を追って検討していく。そして、日本人の生活および思考のあり方や、世界における日本文化の位置づけについて考えていく。この授業は講義形式であるが、その理解度を小テストで細かく確認していく。

2. 授業の到達目標

①日本の食文化について理解する。
②日本の歴史上、様々な思想や生活様式がどのように形作られてきたか考えられるようになる。
③日本文化の特色や、世界の中で日本文化がどのような位置を占めてきたか考える力を身につける。

3. 成績評価の方法および基準

小テスト4回　25%×4回＝100%
ただし、リアクションペーパーなどで授業への参加度を加味する場合もある。

4. 教科書・参考文献

参考文献
大塚滋　『食の文化史』　中公新書
北岡正三郎　『物語　食の文化』　中公新書

5. 準備学修の内容

・毎回、レジュメや参考文献を復習し、内容を頭に入れること。
・テストの後に、できなかった部分をレジュメや参考文献で復習する。
・理解できなかった部分や欠席回の内容は、必ず参考文献を読み習得すること。

6. その他履修上の注意事項

授業内容をよく理解することに加えて、自身の食生活やふるさとの食文化に興味関心を持ってほしい。
幅広い分野への関心や好奇心を育んでもらいたい。
なお、出席していてもテストの点数が低いと、単位修得できない場合もある。

7. 授業内容

【第1回】　オリエンテーション
講義　肉食の文化
・牛肉・豚肉・鶏肉に対する考え方の歴史

【第2回】　講義プリント［オンライン］
食品や食事のあり方の歴史

【第3回】　講義　魚と日本人
・日本人にとって魚とは

【第4回】　講義　菜食文化
・各時代・各国における野菜の食べ方

【第5回】　小テスト①　1・3・4回の内容のテスト
講義　米食文化

【第6回】　講義　粉食文化
・小麦粉料理の伝来

【第7回】　講義　パンとバター
・世界のパンと日本のパン
・バターとマーガリンの歴史

【第8回】　小テスト②　5～7回の内容のテスト
講義　乳製品

【第9回】　講義　発酵食品と日本人①
・麹の種類
・発酵調味料の歴史

【第10回】　講義　発酵食品と日本人②
・様々な発酵食品

【第11回】　小テスト③　8～10回の内容のテスト
講義　茶

【第12回】　講義　日本料理の歴史
・平安時代から室町時代までの料理の歴史

【第13回】　講義　懐石と料理屋の誕生
・懐石の由来
・料理屋の誕生と変遷

【第14回】　講義　食事の作法と食器
・食事の作法と嫌い箸の種類
・食器の歴史

【第15回】　小テスト④　11～14回の内容のテスト
講義　菓子の歴史