

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

毎回の授業終了後に行う復習問題(リアクションペーパーの意味合いも持つ。LMSを通じて提出): 20%
課題レポート: 30%
期末試験: 50%

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

その他、適宜授業内で紹介する。

5. 準備学習の内容

こちらの作成するレジュメをもとに授業を進める。レジュメは授業実施前にLMSに掲載するので、履修者は各自ダウンロードして授業に臨むこと。

授業は時系列で進んでいくので、レジュメの読み返しといった前回内容の復習は必須となる。

また、レジュメには、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。

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される場面も出てくるので、そのことを踏まえたうえで履修の判断をすること。

復習問題の解説は、次回授業の冒頭で行う。

「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、この授業を通じて、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。

なお、全15回のうち、第10回については、LMSにコンテンツを掲載するオンライン授業となる。

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】 全体のまとめと期末試験