

日本文化Ⅱ－Ⅱ

科目ナンバリング JLT-104

【Ⅲ】 選択 2単位

森崎 美穂子

1. 授業の概要(ねらい)

現在、伝統的な食文化を通じた観光振興が政策化されるなど、食は、地域の農業、経済活動の核としても存在感を増している。この授業では、ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食；日本人の伝統的な食文化」を中心に日本の食・菓子の文化を取り上げ、その歴史と文化的背景を学ぶ。講義を通じて、日本の食文化やそれを支える農業に関する知識を得ることで、持続可能な社会と食の関係を考える基礎的な知識を身に付けることを目的としている。

2. 授業の到達目標

- ①日本の食文化についての知識を深める。
- ②食にまつわる暮らしの文化についての知識を深める。
- ③食文化と農業・食品産業の関係を考える力を身に付ける。

3. 成績評価の方法および基準

- ・授業ごとのリアクションペーパー65%、期末レポート35%
- ・出席率3分の2以上(公欠を除く)と期末レポートの提出が単位の取得に必須となる。

4. 教科書・参考文献

教科書

熊倉功夫 ころをよむ 和食という文化

NHK出版

森崎美穂子 和菓子 伝統と創造 水曜社

5. 準備学修の内容

- ・日頃の食生活の特徴をまとめておく。
- ・世代の異なる身近な人々(なるべく年配者)から、これまでの食生活について話を聞き、その特徴をまとめておく。

6. その他履修上の注意事項

- ・授業に関連する領域で大きなニュース・出来事があった場合など、授業の順番・内容は適宜調整する。
- ・「日本の文化Ⅱ-Ⅰ」の後に「日本の文化Ⅱ-Ⅱ」を履修することが望ましい。

7. 授業内容

- 【第1回】 ガイダンス
授業の内容と進め方、評価方法などの説明
- 【第2回】 日本食・食文化の海外展開の状況
- 【第3回】 日本料理らしさ：季節感
- 【第4回】 器は料理の着物
- 【第5回】 陶磁器の歴史、産地
- 【第6回】 漆器の歴史、産地
- 【第7回】 もてなしの空間づくり
- 【第8回】 床の間・掛け軸・生け花
- 【第9回】 日本食のマナー・しきたり
- 【第10回】 食文化と農業：和菓子の材料を事例に
- 【第11回】 食文化と観光：郷土菓子を事例に
- 【第12回】 日本の農業と食品産業
- 【第13回】 食を核とした地域振興：持続可能な地域の発展を目指して
- 【第14回】 復習
- 【第15回】 期末レポートの書き方、評価のポイントの説明
オンライン