

科目名	食と文化	科目分類	<input checked="" type="checkbox"/> 基礎教育科目 <input type="checkbox"/> 専門教育科目 <input type="checkbox"/> 卒業必修 <input type="checkbox"/> 栄養士必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選択
		開講年次	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年
英文表記	Food Culture	開講期間	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 通年 <input type="checkbox"/> 集中
ふりがな	かまだ ゆきお	授業形態・修得単位	講義 ・ 2 単位
担当教員名	鎌田 幸男	実施方法	<input checked="" type="checkbox"/> 対面のみ <input type="checkbox"/> 遠隔のみ <input type="checkbox"/> 対面・遠隔併用
		実務家教員担当科目	
授業のテーマ	日本の風土に根ざした先人の知恵を探る。日本の食生活や食文化の変遷を知る。		
授業概要	食と文化は、食べ物と人との関わりである。古来日本には中国の料理様式が伝播している。日本の料理様式の歴史と変遷、風土（環境）を考え、また高度経済成長の後、食文化はどのように変遷したかを知る。各行事食、郷土食そして21世紀の食文化や食のライフスタイルにも触れる。		
到達目標	東アジアの世界との関わりの中で、日本の食文化はどのようにして築かれたかを考える。風土（環境）と食と文化とのかかわりを探る。またこれからの食の価値観や21世紀の食文化の課題を考える。		
授業時間外の学習	新聞の食の記事や行事食、地域の特色ある食材（郷土食）に目を向ける。こうした記事を切り抜いてスクラップブックにすると食文化の資料になる（1, 5時間）。どのような学習をしたかがわかる。		
履修条件	特になし		
授業計画			
第1回	テーマ：講義の概要について説明する（食べることは文化であるか）。		
第2回	テーマ：多様な食文化から—東南アジアの米文化の世界から		
第3回	テーマ：中国や朝鮮半島の食文化が日本の食文化に与えた影響について。		
第4回	テーマ：日本の食生活（料理様式）の変遷について—古代の食文化について（1）		
第5回	テーマ：中世から近世の食文化について（2）		
第6回	テーマ：近代以降の食文化について（3）		
第7回	テーマ：日本の伝統的な行事の料理について—お祝い、おせち、七草がゆなど。		
第8回	テーマ：秋田の伝統的な料理—郷土料理（きりたんぼ、だまこもちなど）。（小テスト20分）		
第9回	テーマ：和食はユネスコの無形文化遺産に登録される。世界文化遺産にも触れる。		
第10回	テーマ：食のライフスタイル—新しい食の価値観について考える。		
第11回	テーマ：家庭の調理は、これからどう変わるか。		
第12回	テーマ：食の二極化とはどのようなことか。		
第13回	テーマ：食の産業化と情報化について。		
第14回	テーマ：21世紀の調理文化はどのようになるか。		
第15回	テーマ：食育教育の推進について考える。		
第16回	定期試験		
テキスト	半期の科目なので使用しない。		
参考文献・資料	「食文化入門」（東京堂出版）、2012、岡田 哲。「食事の文明論」（中公新書）1991 石毛 直道。他には講義の際にも紹介する。		
成績評価の方法	①定期試験（60%）、②小テスト（20%）、③レポート（20%）、①②③の総合評価とする。出席回数が規定に満たなかった場合及び授業料その他納入金等の全額を納めていない場合は試験を受けることができません。		
成績評価基準	秀(100～90点)、優(89～80点)、良(79～70点)、可(69～60点)、不可(59点以下)		
オフィスアワー	金曜日（11：00～12：30）これ以外の場合は事前に連絡があると日程調整する。		
受講生に望むこと・受講のルール	学習したことをその日のうちに「まとめる、ノート整理をする」時間を持ってほしい（1, 5時間）。それは知識になり、次の時間に繋がる。これを習慣化してほしい。講義の際に必要な資料を配布する。無断欠席の学生には原則配布しない。スクラップブックの作成は、授業を理解するうえで役立つ。		