

No.	実施大学	授業科目名	担当教員	単位数	開講区分	曜日	予定回数	時間	実施場所	定員
64	杏林大学	観光資源論Ⅱ (食と文化)	宇佐美 貴浩 外国語学部 教授	2	前期	木	15	10:40~12:10	杏林大学 井の頭キャンパス	若干名

【到達目標】

世界の食に関し、法律を含む学問として、伝統的な文化として、そして、実技実践として役立つ実学としての知識を習得し、現在の食の現状について認識すると同時に、将来の食のあり方につき考えることを目標とする。

【授業の概要】

世界の食に関し、法律を含む学問として、伝統的な文化として、そして、実技実践として役立つ実学としての知識を習得し、現在の食の現状について認識すると同時に、将来の食のあり方につき考えることを目標とする。具体的には、ワイン・チーズに関する基礎知識、食の安全と健康、産地偽装等に関する食の法律、地産地消・スローフード等の運動の意義につき学ぶことにより、食文化の基本知識の習得し、日本そして世界の抱える食に関する問題点についての考えを深化させる。

【授業内容】

第1回 ガイダンス

観光および文化交流の分野において必要とされる食文化の基本知識と、日本そして世界の抱える食に関する問題点について理解を深める。

《授業形態：講義・質疑応答》

第2回 ワイン概論①

世界のワイン生産量および消費量、ワインに関する資格、ワインの基礎知識について理解する。

《授業形態：講義・質疑応答》

第3回 ワイン概論②

ワインの特性やワインが健康に与える影響について理解する。

《授業形態：講義・質疑応答》

第4回 ワイン概論③

世界のワインの現状、世界のワイン産地、およびワイン産地の広がりについて理解する。

《授業形態：講義・質疑応答》

第5回 ワイン概論④

ブドウの栽培、醸造、およびワインのサービスについて理解する。

《授業形態：講義・質疑応答》

第6回 チーズ概論①

チーズの生産量・消費量、チーズの原料・製造、およびチーズのサービスについて理解する。

《授業形態：講義・質疑応答》

第7回 チーズ概論②(外部講師による講演)

世界のチーズの現状、チーズの特性、およびチーズが健康に与える影響について理解する。

《授業形態：講義・質疑応答》

第8回 前半のまとめ

これまで7回の授業にて学んだことを確認する。

《授業形態：講義・質疑応答》

第9回 食に関する様々な運動について①(スローフード)

スローフードの理念、絶滅危惧食品の保護について理解する。

《授業形態：講義・質疑応答》

第10回 食に関する様々な運動について②(地産地消)

地産地消に取り組む、生産者、飲食業経営者、スローフード協会員の活動概要を理解し、その持続可能性や必要性につき考察する。

《授業形態：講義・質疑応答》

第11回 食に関する原産地保護の法律について

産地偽装についての日本および世界の法律について理解し、そのために必要とされるトレーサビリティ等の品質保証システムにつき検証する。

《授業形態：講義・質疑応答》

第12回 食資源の持続可能性について

水産資源を例にとり、資源の持続可能性について理解し、その取り組みを検証する。

《授業形態：講義・質疑応答》

第13回 食のサステナビリティとブランド化

食に関する持続可能な取り組みにつき理解し、そのブランド化について検証する。

《授業形態：講義・質疑応答》

第14回 まとめ

これまで13回の授業にて学んだことを確認する。

《授業形態：講義・質疑応答》

第15回 ヨーロッパ食紀行

イタリアを中心にヨーロッパの食文化の歴史を紐解き、その地域にその料理が生まれた理由について理解する。

《授業形態：講義・質疑応答》

【成績評価方法】

平常点(30%) レポート(20%) テスト(50%)

【教科書】

講義内で適宜資料を配布する。

【参考書、教材等】

講義内で適宜紹介する。

※ この授業は、4/6(木)が初回です。