

科目名 (科目番号)		国際栄養・ 食文化論 (時間割参照)	教員名 中村佐多子	学科等	保健栄養	選択	履修年次	1,2,3
				曜日・時限等	時間割表参照		単位数	1
				授業形態	講義	オフィスアワー	非常勤講師	
授業概要		世界には様々な食習慣や食文化を持った国や地域、民族が存在し、食の多様化を理解するうえで国際的な健康・栄養問題を学ぶ必要がある。日本の伝承されてきた食べ物、食の嗜好性、食文化を理解するとともに、多角的な視野で健康・食・栄養に関する問題について理解する。						
目的・目標		目的:食文化の学識を深め視野を広げるにより地球レベルで食に関する専門性を高める。 目標:日本の食文化について幅広い知識を修得し、食生活と健康の問題点を提起できる。						
準備学習		毎回の授業について少なくとも1時間程度の予習・復習をすること。						
授 業 計 画	回	授業項目		到達目標・学習内容				
	1	オリエンテーション		到達目標:食文化の定義を理解し、食に関する思想を理解する。 学習内容:授業の目的、授業の進め方について説明する。				
	2	世界の食文化形成		到達目標:粉食文化と粒食文化について理解する。 学習内容:粉食文化と粒食文化を通じて世界の料理文化を学習する				
	3	日本の食文化形成と展開		到達目標:食文化形成の自然環境と社会環境を理解する。 学習内容:日本食文化の特徴と現状について学習する。				
	4	異文化接触と受容		到達目標:大陸文化と南蛮文化、欧米文化と多国籍の食について理解する。 学習内容:異文化接触と受容について学習する。				
	5	主食の文化		到達目標:自然食と栽培食の違いと大麦・小麦と雑穀の文化について理解する。 学習内容:主食の文化について学習する。				
	6	副食の文化		到達目標:素材(魚介類、豆類、肉、乳、卵、野菜、海藻類)の文化につについて理解する 学習内容:素材の文化について学習する。				
	7	菓子・茶・酒		到達目標:和菓子と洋菓子の違いについて、茶とアルコール飲料について理解する。 学習内容:菓子・茶・酒を学習する。				
	8	日本料理の形成と発展		到達目標:本膳料理と会席料理、懐石料理について理解する。 学習内容:日本料理の形成と発展を学習する。				
	9	台所・食器・食卓の文化		到達目標:燃料と調理器具、食器と食卓について理解する。 学習内容:台所・食器・食卓の文化を学習する。				
	10	日常の食生活		到達目標:日常食の形態と食材、地域性、弁当について理解する。 学習内容:日常の食生活について学習する。				
	11	非常の食生活		到達目標:飢餓時、戦時、災害時の食や非常食の工夫について理解する。 学習内容:非日常の食生活について学習する。				
	12	外食文化の成立と変化		到達目標:外食文化の成立と飲食店の現状と外食産業の発展について理解する。 学習内容:外食文化の成立と変化について学習する。				
	13	行事と地域の食文化		到達目標:年中行事・通過儀礼と食や各地の産物と郷土料理について理解する。 学習内容:行事と地域の食文化について学習する。				
	14	家庭・地域・学校・社会における食育		到達目標:家庭・地域・学校・職場における食教育の理解と情報社会における問題点と課題を理解する。 学習内容:家庭・地域・学校・社会における食育について学習する。				
	15	世界の健康・栄養問題		到達目標:世界が直面している保健問題を知りSDG sの取組を理解する。 学習内容:世界の保健の現状と問題を理解し栄養の二重苦を知る。				
成績評価の方法・基準		レポートで評価する。(対面・オンライン共通)						
教科書		適宜、資料を配布する						
参考図書		日本の食文化「和食」の継承と食育 「長寿食」世界探検記		編著:江原絢子 石川尚子 家森幸男		アイ・ケイコーポレーション ちくま文庫		
教員からのメッセージ		各回レポートを課します。評価基準(コメント付き)を記載して返却します。日本の風土と歴史の中で育まれ伝承されてきた食文化の優れた点を学び、次の世代に受け継ぐ必要性と方策を新しい視点で検討することを期待します。						