

22121 食文化論 Food Culture		1 年次～ 前期 2 単位	
担当者	西川 陽子	履修可能学科	E Pe Pc C W F N
		関連資格	教職(F)
サブタイトル	日本と世界の食生活史		
授業内容 ・ ねらい	<p>人間は、自らを取り巻く自然条件や環境を利用して、各地に固有な食事の形態（食文化）を築いてきた。それは原始的な食料採集を経て、動物の飼育（牧畜）と植物の栽培（農業）の二大文明を開花させ、さらに技術の進歩は、各種の調理方法（料理）や近代的な産業部門（食品産業）にまで発展するに至った。現在の日本の生活では、食生活や食の供給は非常に変化の少ない安定したものと映りがちであるが、上記のように、本来、食は社会や環境の変化によって大きく影響され変容するものである。日本において食生活が、社会や環境の変化にどのように呼応し変化してきたか、歴史的な社会変化と科学技術の進歩を2軸に概観する。</p>		
授業計画	<p>[1] ガイダンス [2-4] 現在の日本の食生活(欧米化, 食教育) [5-8] 和食の成り立ち(特徴及び形式, 道具類) [9-12] 調理・加工技術の進歩(保蔵技術, 加熱方式) [13.14] 食生活と環境(流通, 農業) [15] 総まとめ・テスト</p>		
教科書 参考書	プリントを主とし、参考書は授業時に随時指示する。		
評価方法	レポート、テストについて2:8の比率で鑑み、評価する。		
事前準備学習 履修条件等	特になし。		