

授業科目名 (英文表記)	郷土の食文化から考える食の危機 (Local Cuisine and Food Culture)		
単位数	2 (学部生のみ)	授業形態	講義・演習
担当教員	岸上 光克、鈴木 裕範 (非常勤)		
開講	南紀熊野サテライト (田辺市)	区分	学部開放科目
実施日・時間	第1回 10月7日(土) 13:00~17:00	第4回 11月4日(土) 13:00~17:00	
	第2回 10月14日(土) 13:00~17:00	第5回 1月27日(土) 13:00~17:00	
	第3回 10月21日(土) 13:00~17:00	第6回 2月10日(土) 13:00~17:00	
【授業の概要・ねらい】			
<p>ロシアのウクライナ侵攻がもたらしている世界的な「食糧危機」は、日本の「食」の多くを海外に依存する危うさを露呈させている。グローバル化、工業化の波は、食の画一化・均質化を招き、列島で育まれてきた食の地域性(個性・伝統)や旬を味わう季節感を希薄化させ、発酵や保存食など暮らしの知恵が生んだ地域資本である食文化の貧困化が進む。そして、ポストコロナの和食、郷土食はどうなる？</p> <p>本講義では、日本の食文化、とくに郷土の食をめぐる危機について和歌山県から明らかにし、豊かで多様な食文化が地域を、私たちの暮らしをつくっていることの幸福や重要性、これからの食の姿を考える。</p>			
【授業計画】			
第1回 オリエンテーション：世界的な食料の危機の実態と日本の食文化			
第2回 発酵食文化のふるさと紀州。なれずしから考える伝統食の未来			
第3回 「プラチナ」になった鯖。紀州の魚食文化(地魚料理と食文化調査)の現在			
第4回 コロナが焙り出す食の豊かさとは？イモ文化・米粉文化			
第5回 家庭の食の風景・「食とサステナビリティ」とは？			
第6回 まとめ：食のこれからを展望			
【到達目標】			
食の危機と食文化について、			
①基本的枠組を理解し、説明できる			
②社会経済的環境の変化を理解し、説明できる			
③社会経済的特性に基づく持続的発展可能性について理解し、説明できる			
【成績評価の方法・基準(学部生のみ)】			
毎回の講義への参加状況(リアクションペーパーによる理解度の確認：50点)と講義期間中に実施する課題(50点)の合計で総合評価する。			
【教科書】			
特に定めない(各回に必要な資料を提供)。			
【参考書・参考文献】			
特に定めない(各回に必要な資料を提供)。			
【履修上の注意・メッセージ】			
授業は、南紀熊野サテライト(田辺市)で行います。			
【履修する上で必要な事項】			
食の危機や食文化に関わる新聞記事やニュース等について日常的に目を通す習慣をつけて欲しい。			
【授業時間外学修についての指示】			
本授業の授業計画に沿って、準備学習と復習を行うこと。さらに、授業内容に関連する課題の調査・考察を含めて、毎回の授業ごとに自主的学習を求める。			
【授業理解を深める方法】			
食料危機や食文化については、多様な基礎知識とともに、現場感覚が必要となる。			
関係図書や資料を読む座学とともに、食文化形成の現場での情報収集の機会を持つ必要がある。			