

科目名	アジア食文化事情 Asian food culture	担当者 ミドウ ノリタカ 三堂 徳孝 トクイ ノリタカ 徳井 教孝	所属	学年	期別	必選	単位
			N	3	後学期	選択	2
<p>1. 到達目標及びテーマ</p> <p>日本における食文化のあり方を世界的視野で見直し、東西の食文化の違いを理解し、また日本が属しているアジアの風土や食文化の特色を考え、各国、特に東アジア各国の食文化の独自性、共通性について理解を深める。更に今後の発展の可能性を考察する。</p>							
<p>2. 授業概要</p> <p>日本人の食文化を構成する要素の起源は中国大陸や朝鮮半島をルーツとしている。日本を含むアジアとは世界の中でどういう位置にあるのか、また各国の食生活の特色、独自性と共通性はどのようなものかを考え理解を深める。</p> <p>本講義では、東アジアの食の歴史、食材、食事文化、食器食具、食事の作法、そして食文化の国際交流など、様々な角度から解説し、講義を進めていく。</p>							
3. 授業計画							
1	食の文化 < 世界の中のアジア - 穀物・家畜の分布 >	9	中国の食文化 < 料理の系列と特色 >				
2	食の文化 < 世界の中のアジア - 米の文化 >	10	韓国の食文化 < 歴史的展開 >				
3	食の文化 < 世界の中のアジア - 麦の文化 >	11	韓国の食文化 < 材料と特色 >				
4	東アジアの食文化 < 照葉樹林農耕文化 >	12	韓国の食文化 < 食器食具、食卓の作法 >				
5	東アジアの食文化 < 照葉樹林農耕文化 >	13	茶の文化 < 各国の特色 >				
6	東アジアの食文化 < 照葉樹林農耕文化 >	14	食の国際化と今後 < 現状と課題 >				
7	中国の食文化 < 地域的、民族的特色 >	15	まとめと試験				
8	中国の食文化 < 少数民族について >	16					
4. 評価方法							
試験は授業時間の中で行う							
5. テキスト及び参考書							
<p>テキストは教師が配布する資料を使用する。</p> <p>参考書 : 食の文化シンポジウム '81~東アジアの食の文化(石毛直道)...本学図書館にあります 世界の食文化 / 韓国(朝倉敏夫) 中国(周達生)...本学図書館にあります 新・食文化入門(森枝卓士、南直人 弘文堂) 東アジアの食文化~北京・香港・ソウル(中野謙二 研文出版) 照葉樹林文化の道~ブータン・雲南から日本へ(高木高明 NHKブックス) 中国少数民族(大石惇、森誠 明石書店)</p>							
6. 事前学習・事後学習							
<p>毎回授業の最後に次回の内容を伝えるので、毎回の復習と共に、必ずテキストやインターネットで下調べをしておくこと。</p>							
7. その他							