

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
	NPEB		1-4	後学期	選択	2	
1. 到達目標及びテーマ 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。							
2. 授業概要 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。 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。							
3. 授業計画							
1	食の文化・世界の中のアジア () 薬膳 (徳井)	9	嗜好飲料の文化 () 『アルコール飲料』 (三堂)				
2	食の文化・世界の中のアジア () 中国 (徳井)	10	嗜好飲料の文化 () 『茶の文化』 (三堂)				
3	食の文化・世界の中のアジア () 韓国 (徳井)	11	中国の食文化 () 『中国人の食の思想』 (三堂)				
4	食の文化 料理と文化・世界三大料理 (三堂)	12	中国の食文化 () 『料理の系列と特色』 (三堂)				
5	東アジアの食文化 () 米を取り巻く文化 (三堂)	13	韓国の食文化 歴史的展開と特色 (三堂)				
6	東アジアの食文化 () 麦・小麦の文化 (三堂)	14	変貌する食生活と今後の展望 () 『食教育』 (三堂)				
7	東アジアの食文化 () 照葉樹林と農耕文化 (三堂)	15	変貌する食生活と今後の展望 () 『まとめ』 (三堂)				
8	東アジアの食文化 () 東アジアの知恵『醗酵』 (三堂)	16					
4. 評価方法 試験は授業時間の中で行う レポート							
5. テキスト及び参考書 テキストは教師が配布する資料を使用する。 参考書 : 東アジアの食の文化 (石毛直道編) ...本学図書館にあります 世界 の食文化 (全20巻) ...本学図書館にあります 食の文化を知る辞典 (岡田 哲編 東京堂出版) 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)							
6. 事前学習・事後学習 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、必ず参考書やインターネットで下調べをしてお							

くこと。

7. その他