

フランス食文化研究 武末 祐子	履修年次	クラス	単位	学期
	2-4		2	後期
備考： フランス文化研究ID				

【講義の概要】

【授業の到達目標及びテーマ】

フランス文化の研究において、食文化研究は欠かせない。農業国であり、美食の国であるフランスは、食材の豊かさや食卓の美しさを併せ持つ。フランスのガストロノミーとは何か。なぜ、ガストロノミーにこだわるのか。食文化の歴史と現在を理解することを目的とする。フランスの食文化の豊かさや食の知識を共有していこう。

【授業の概要】

この授業では、フランス料理、フランス菓子に関わる人々に、ゲストティーチャーとして来てもらい、講義をしていただく。毎回、ゲストティーチャーと授業担当者の両方が講義する。ゲストの方々は、現在のフランスの食について語り、授業担当者は、食の歴史について講義する。日本におけるフランス食文化の担い手である現場の方々とコミュニケーションをとりながら、フランスの食文化を理解する。

【準備学習等についての具体的な指示】

フランスの食文化に興味がある受講者は、「食べること」に興味があると思うので、ゲストティーチャーに対しては、積極的に質問をし、また考えていることを述べてほしい。活発な授業参加が望まれる。

【授業計画（各回ごとの授業内容）】

- (1) 序論
- (2) フランス料理 1
- (3) フランス料理 2
- (4) フランスのパティスリー 1
- (5) フランスのパティスリー 2
- (6) フランスのパン 1
- (7) フランスのパン 2
- (8) フランスのチーズ
- (9) フランスのジャム
- (10) フランスの酒 1
- (11) フランスの酒 2
- (12) 『料理の三角形』
- (13) ガストロノミー
- (14) テーブルセッティング
- (15) 結論

【テキスト】

なし

【参考書等】

アントニー・ローリー 『美食の歴史』 知の再発見双書（創元社1996）、宇田川悟 『フランス料理は進化する』（文春新書2002）など

【成績評価の方法】

出席（3割）とレポート（7割）による総合評価とする

【履修上の注意】

講義を受け、ゲスト講師の話聞いて、自分の考えを持つことをめざす授業なので、出席を重要視する