

科目分類	専門職の教育			開講学科	医療栄養学科
科目番号	学年	配当セメスター	区分	単位数	授業時間数
13004	1	後期	選択	1	15
授業科目名 (英文)	食文化論 (Food Culture)				
担当教員名	三舟 隆之				
授業の概要及び到達目標					
<p>〔概要〕和食のルーツとなる古代日本の食文化を学ぶ。</p> <p>〔到達目標〕古代の日本の食文化がどのように成立したかを、奈良・平安時代を中心として学ぶことが到達目標である。そこから古代における天皇・貴族から庶民に至る食事の内容を明らかにし、奈良・平安時代から現代に続く食文化を明らかにしたい。</p>					
準備学習等					
<p>授業の形式は、講義形式で行う。授業内容は、</p> <p>第1～3回：参考文献①を読んで、理解しておくこと。</p> <p>第4回：木簡に関する文献を読み、授業の内容をよく理解しておくこと。</p> <p>第5回：参考文献④をよく読んでおくこと。</p> <p>第6～7回：食品加工法などの文献を読んでおくことが望ましい。</p> <p>第8回：まとめ、授業の内容をよくまとめて理解しておくこと。</p> <p>準備学習は、予習・復習それぞれ各1時間計2時間必要である。</p>					
成績評価の方法	成績評価はテスト80%、レポート20%で評価する。試験に際しては、ノート・プリントなどの持ち込みは可とするが、8回の授業全体の理解を求める試験である。合格点は、満点の60%以上である。				
テキスト	特になし。プリントを配布する。				
参考図書	①佐原真『食の考古学』（東京大学出版会）②関根真隆『奈良朝食生活の研究』（吉川弘文館）③江原絢子他『日本食物史』（吉川弘文館）④広野卓『食の万葉集』（中公新書）。その他は、適宜授業内で紹介する。				
備考	<ul style="list-style-type: none"> <li>・質問等は、オフィス・アワーで受け付ける。前期の「歴史」の授業を履修することが望ましい。</li> <li>・試験で合格点に満たない者には、再試験としてレポート課題を出す。</li> </ul>				

## 授 業 計 画

- 第1回 日本人は何を食べてきたか①  
・食環境①貝塚からわかること（旧石器・縄文時代）
- 第2回 日本人は何を食べてきたか②  
・食環境②農耕文化の伝播と炊飯法の変化（弥生・古墳時代）
- 第3回 東アジアの食文化  
・酒の醸造と発酵食品（納豆）の伝播と成立
- 第4回 箸と食器の成立  
・日本人はどのように食べてきたか、その食事作法の成立
- 第5回 木簡に見える食料  
・日本人はどのように食品を加工・保存したか
- 第6回 奈良時代の食事  
・『万葉集』と長屋王家木簡から判明する古代の食事
- 第7回 古代における食品加工：鮎と鰯  
・現代まで続く鮎鮓と神饌の伝統
- 第8回 まとめ