

科目コード	科目名	担当者	単位	科専攻	開講期	必・選
KEH-0-L-2	紀の国の食文化	藤澤祥子	2	全学	前期	選択必修
授業の概要	紀伊国・和歌山の食文化は、温暖な気候と縦長の地形により、豊かな沢山の文化が生まれ育っている。川・山・海の文化がそれに拍車をかけ宗教風土も加わり、持ちきれんばかりの素晴らしい「食文化」が存在していることを理解する。					
授業の目標	紀の国の食文化を学ぶことにより、地域で伝承に力を注ぐ人達の声もきき、恵まれた地産食材と生産地である郷土に愛着を感じ、感謝できるよう学習する。					
学習成果の区分		学生の到達目標				
◎	知識・理解	紀の国の食文化について地域的区分の中で歴史的背景も合わせて学習する。				
○	論理的思考力・問題解決力	紀の国の食文化の価値を希薄になりつつある伝承の問題点を学習する。				
△	自己管理能力	食文化として行事食や郷土料理そして日常食の価値を考える。				
△	社会的責任	食文化のこれからも考え伝承すべき事項と方法を学習する。				
回	授業のテーマ及び内容	8	熊野の食① 山間 伝承される味覚			
1	ガイダンス 具体的授業の進め方と目標について説明	9	熊野の食② 灘			
2	和歌山の食とその背景	10	熊野の食② 灘 伝承される味覚			
3	紀の川流域の食	11	太地の食(鯨)			
4	紀の川流域の食 伝承される味覚	12	田辺湾の魚と食			
5	和歌浦沿岸の食	13	宗教風土と食① 熊野			
6	和歌浦沿岸の食 伝承される味覚	14	宗教風土と食① 高野山			
7	熊野の食① 山間	15	まとめ			
成績評価方法(観点別)						
学習成果		◎	○	△	△	評価の割合(%)
期 末 試 験		30	15			45%
課 題 ・ 小 テ ス ト 等			10	10		20%
受講態度・授業への参加度		20	5		10	35%
その他(自由記述)						
評価の割合(%)		50%	30%	10%	10%	100%
教 科 書	使用しない。必要に応じ適宜資料を配布					
参 考 書	社団法人 農山漁村文化協会発行「日本の食生活全集 和歌山の食事」 安藤精一編					
授 業 外 の 学 習 方 法	年間の行事及び行事食や郷土料理への体験姿勢を保つこと。					
免 許 ・ 資 格						
地 域 に 関 す る 学 習	該当あり					
備 考						