

## 2025年度 愛知学泉大学シラバス

シラバス番号	科目名	担当者名	実務経験のある教員による授業科目	基礎・専門別	単位数	選択・必修別	開講年次・時期
123140060	食文化論 food culture theory	長妻 洋恵			2	必修	1後期

## 科目の概要

古来から現代に至るまでの間に、その時その時の風土や異文化からの影響、社会・経済など人間を取り巻く環境や文化によって食文化は形成されてきた。この授業では、日本人がどのように様々な異国の食文化を受容し、それを風土のなかでたくみに変容して独自の食文化を作り上げてきたのかを学ぶ。日本、地域の食文化を知ることと他とのV被害を知り、社会で広く活かしていくことで、社会的に自立して生きていく上で必要なスキル・リテラシー・教養等に関する一般的知識・技能を身に付け総合的に身に付ける。また、西洋、アジア、アフリカ、中南米他などグローバルな視点からの現代の食文化の背景やこれからの食生活を大切に、食文化を次の世代に伝えていけるよう考察する。地域及び・国際社会に貢献する社会人としての素養を身につけ、西洋、アジア、アフリカ、中南米他などグローバルな視点からの現代の食文化の背景やこれからの食生活を大切に、食文化を次の世代に伝えていけるよう考察する。DP4

学修内容	到達目標
① 食文化とは、何かを学ぶ。 ② 世界の食文化形成の歴史について学ぶ。 ③ 日本の歴史から日本料理の変遷を学ぶ。 ④ 日本の食様式・作法。 ⑤ 日本の伝統・郷土料理と現在の日本の食の地域性。 ⑥ 食文化の現在と未来。食環境の変化の要因。食にまつわる世界的な課題。	① 食文化とは何であるかを知る。 ② 世界の食文化形成の歴史について学び、自分の食のルーツを考えるようになる。 ③ 伝統的な日本の食文化を学び、自分自身の食生活を振り返り、比較することができる。 ④ 各国の食文化の形成から、日本食への影響を考えることができるようになる。DP4 ⑤ これから変化していく食文化について考えるようになる前に踏み出す力 主体性。DP4

## 学生に発揮させる社会人基礎力の能力要素

## 学生に求める社会人基礎力の能力要素の具体的行動事例

前に踏み出す力	主体性	授業の時に積極的に発言をする。 授業以外の時間を使い、レポート課題を調べて自らの考えをまとめ記述できる。
	働きかけ力	理解できなかったところは、調べたり、周りの人に聞いて解決することができる。 学生同士で積極的にコミュニケーションを取りあうことができる。
	実行力	興味を持ってテキストを読み、授業を聞き、より知識を深めようとするすることができる。
考え抜く力	課題発見力	ネットやニュースなどを見て現代の食文化を理解することができる。
	計画力	次回の授業までに課題のレポートを計画的に作成し、提出することができる。
	創造力	授業で学んだことと自身の食生活を比較し、新たな発見ができる。 未来の担い手として今後、食文化をどのように守り発展していくべきか考えることができる。
チームで働く力	発信力	グループワークでは自分の意見を言うことができる。
	傾聴力	グループワーク、ディスカッションで人の意見を確認し、さらに自分の意見を述べることができる。
	柔軟性	他の人の意見を聞き、見方を変えてみるることができる。
	状況把握力	グループワークでの役割分担を明確にし、責任をもって担当することができる。
	規律性	遅刻、欠席をせず、講義中に居眠り、私語を慎むことができる。
	ストレスコントロール力	無断欠席、遅刻をせず、授業に集中する事ができる。

## テキスト及び参考文献

現代食文化論 小川聖子 野林 篤志 (建帛社) テキスト

食文化論 吉川誠次 (建帛社) 参考書

## 他科目との関連、資格との関連

日本の食文化、世界の食文化を学ぶことにより、商品開発、フードコーディネーターに関連がある科目である。  
資格：フードスペシャリストのつながる科目でもある。

学修上の助言	受講生とのルール
課題のレポートを提出できるように努める。	<ul style="list-style-type: none"> <li>出席が必要日数に満たない場合は無資格となる。</li> <li>遅刻は20分までとし、3回で1回の欠席として扱う。</li> <li>授業中の私語は慎み、積極的に授業に参加してほしい。</li> <li>提出物については、期限を守る事、授業当時欠席した場合は、次週までに提出する。</li> </ul>

【評価方法】

評価対象	評価方法	評価の割合	到達目標	各評価方法、評価にあたって重視する観点、評価についてのコメント		
学修成果	学期末試験	40	①	✓	授業で学習した各国の食文化の内容の理解。(50%) 各国の食文化や料理について説明ができる。(30%) 食文化形成と日本食の影響と変換が説明できる。(20%)  【pisa型学力の評価】 知識の獲得：到達目標の①②より50% 知識の活用：到達目標の③④より30% 課題解決：到達目標の⑤より20%	
			②	✓		
			③	✓		
			④	✓		
			⑤	✓		
	平常評価	小テスト	0	①		
				②		
				③		
				④		
				⑤		
		レポート	30	①	✓	課題及び自分で興味を持った内容についてレポートにまとめる。 レポート課題については講義後課題をあげ、講義終了後に提出。  【pisa型学力の評価】 知識の獲得：到達目標の①②より50% 知識の活用：到達目標の③④より30% 課題解決：到達目標の⑤より20%
				②	✓	
				③	✓	
				④	✓	
				⑤	✓	
成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）	20	①	✓	グループ発表（1） 各国の食文化について資料を作り、発表する グループ発表（2） 各国の食文化について資料を作り、発表する。 グループ発表（3） 各国の食文化について資料を作り、発表する。 グループ発表（4） 日本の食文化について資料を作り、発表する。  【pisa型学力の評価】 知識の獲得：到達目標の①②より50% 知識の活用：到達目標の③④より30% 課題解決：到達目標の⑤より20%		
		②	✓			
		③	✓			
		④	✓			
		⑤	✓			
学修行動	社会人基礎力（学修態度）	10	①	✓	（主体性）予習・復習を行い、日常的に意識し、理解度を高める事ができる。 （働きかけ力）理解できなかったことは調べたり、周りの人に聞いて解決することができる。 （実行力）興味を持ってテキストを読み、授業を聞き、より知識を深めようとする。 （課題発見力）授業で学んだことと自身の食生活を比較し、新たな発見ができる。 （計画力）課題のレポートを計画的に作成し、提出することができる。 （創造力）学んだ事を自身の生活に活かすことやこれからの世代につながる事ができる。 （発信力）グループワークでは自分の意見を言えることができる。 （傾聴力）グループワークで人の意見を確認し、さらに自身の意見を述べる事ができる。 （柔軟性）他人の意見を聞き、見方を変えてみる事はできる。 （状況把握力）グループワークで役割分担を明確にし、責任をもって担当することができる。 （規律性）無断欠席、遅刻をせず、居眠り、私語を慎むことができる。 （ストレスコントロール力）無断欠席、遅刻をせず、授業に集中することができる。	
			②	✓		
			③	✓		
			④	✓		
			⑤	✓		
総合評価割合		100				

【到達目標の基準】

到達レベルS(秀)及びA(優)の基準	到達レベルB(良)及びC(可)の基準
筆記試験において、食文化の形成から日本食の変換、影響について説明でき、各国の食文化について説明ができる。 授業内でのレポート課題をきちんとまとめ、提出することができる。 グループワークでは積極的に発言をし、他の学生の意見を踏まえながら発表資料を作成することができる。	筆記試験においては、食文化の形成から日本食の変換、影響について理解し、各国の食文化を理解している。 授業内でのレポート課題を提出することができる。 グループワークでは、他の学生の意見を踏まえながら発表資料を作成することができる。

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
1	オリエンテーション 15週の授業の進め方についてを説明。 「食文化とは」食文化の定義を学ぶ	講義 「食文化とは」食文化の定義を学ぶ	食文化とは何かを知り、食事にまつわる思想について考える	(復習) レポート課題 自分の食にまつわる考え、この授業で何が学びたいかをまとめる		主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
2	西洋の食文化 (①スウェーデン、②イギリス、③イタリア、④ドイツ、⑤ロシア、⑥ポーランド、チェコ、ハンガリー ⑦バルカン半島 ⑧フランス等) 世界の食文化形成と環境、各地域の特徴について学ぶ	講義 レポートについて フィードバックする	世界の食文化と特徴を学び、自分の食への影響を考える異文化が日本の食文化に与えた影響を考えることができる	(予習) 各国の食文化について、自身が知っている情報を確認し、新たに気になる点を発見する。 (復習) レポート課題		主体性 実行力 課題発見力 計画力 創造力 規律性
3	グループ発表のための資料作成	グループ内で資料収集を行い、どのような構成で発表を行うかを考え、原稿(パワーポイント)を作成する。	一人一人意見を出し合い、発表のための資料を完成させる。また、発表のためのシュミレーションを行う。	(復習) スムーズな発表ができる様にまとめる		主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力
4	アジアの食文化 (①中国、②韓国、③東南アジア ④南アジア等) 世界の食文化形成と環境、各地域の特徴について学ぶ	講義 レポートについて フィードバックする	世界の食文化と特徴を学び、自分の食への影響を考える異文化が日本の食文化に与えた影響を考えることができる	各国の食文化について、自身が知っている情報を確認し、新たに気になる点を発見する。 (復習) レポート課題		主体性 課題発見力 創造力 状況把握力 規律性
5	グループ発表のための資料作成	グループ内で資料収集を行い、どのような構成で発表を行うかを考え、原稿(パワーポイント)を作成する。	一人一人意見を出し合い、発表のための資料を完成させる。また、発表のためのシュミレーションを行う	(復習) スムーズな発表ができる様にまとめる		主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性
6	西アジア・中東・アフリカ・中南米、その他の食文化 世界の食文化形成と環境、各地域の特徴について学ぶ	講義 レポートについて フィードバックする	世界の食文化と特徴を学び、自分の食への影響を考える異文化が日本の食文化に与えた影響を考えることができる	各国の食文化について、自身が知っている情報を確認し、新たに気になる点を発見する。 (復習) レポート課題		主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
7	グループ発表のための資料作成	グループ内で資料収集を行い、どのような構成で発表を行うかを考え、原稿(パワーポイント)を作成する。	一人一人意見を出し合い、発表のための資料を完成させる。また、発表のためのシュミレーションを行う	(復習) スムーズな発表ができる様にまとめる		主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性
8	世界の食文化のグループ発表	講義 レポートについて フィードバックする	世界の食文化と特徴を学び、自分の食への影響を考える異文化が日本の食文化に与えた影響を考えることができる	世界の食文化について、自身が知っている情報を確認し、新たに気になる点を発見する。 (復習) レポート課題		主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性

能力名：主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
9	日本人の伝統的な食文化・概要 日本食の歴史から食材や料理様式の変化を学ぶ。 伝統・郷土料理と現在の日本の食の地域性・名古屋の郷土料理について	講義	日本の食文化について、自身が知っている情報を確認し、新たに気になる点を発見する。 (復習) レポート課題	(復習) レポート課題 自分の食にまつわる考え、この授業で何が学びたいかをまとめるスムーズな発表ができる様にまとめる		主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性
10	グループ発表のための資料作成 日本人の伝統的な食文化・概要 日本食の歴史から食材や料理様式の変化を学ぶ。	グループ内で資料収集を行い、どのような構成で発表を行うかを考え、原稿(パワーポイント)を作成する	一人一人意見を出し合い、発表のための資料を完成させる。 また、発表のためのシミュレーションを行う	(復習) スムーズな発表ができる様にまとめる		主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 状況把握力 規律性
11	日本の食文化のグループ発表 伝統・郷土料理、名古屋の郷土料理について	講義 レポートについて フィードバックする	日本の食文化と特徴を学び、自分の食への影響を考える異文化が日本の食文化に与えた影響を考えることができる	日本の食文化について、自身が知っている情報を確認し、新たに気になる点を発見する。 (復習) レポート課題		主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 規律性
12	日本の食文化のグループ発表 伝統・郷土料理、名古屋の郷土料理について	講義 レポートについて フィードバックする	名古屋地域の食文化と特徴を学び、自分の食への影響を考える異文化が日本の食文化に与えた影響を考えることができる	(復習) レポート課題 各グループの発表を聞き、感想、疑問点をまとめる(復習)レポート課題		主体性 実行力 創造力 傾聴力 状況把握力 規律性
13	グループ学習 年中行事のいわれ、歴史、行事食を調べ発表のための資料を作成する	グループ学習 発表のための資料を作り、発表の準備をする レポートについて フィードバックする	年中行事のいわれ、歴史、行事食を調べ発表のための資料を作成する	発表を聞き、評価する		主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性
14	食文化の現在と未来 1、食文化の現在・・・食環境の変化の要因 食生活の変化 世界的課題 2、食文化の未来	オンライン授業 非同期型のオンデマンド配信によって実施。 google classroomによる課題の提出。 レポートについて フィードバックする。	これから多様化する食文化に対応していくために、基本的な正しい情報を知る。 ・世界の食文化から日本の食文化へ影響を考える ・これからの日本の食文化の未来を考える	(予習) 持続可能性と食についてまとめる (復習) 食育と地域食文化の継承 食と環境の持続可能性		主体性 実行力 創造力 状況把握力 規律性
15	年中行事のいわれ、歴史、行事食について ICTを活用し発表する	グループ学習 発表 資料と発表を評価 発表と資料について フィードバックする	年中行事のいわれ、歴史、行事食を調べ発表する 発表を聞き、評価する	復習15分：レポート課題【各グループの発表を聞いた感想をまとめる】		主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力

能力名：主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力