

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
122132072	地域と食文化	村橋 紅			2	選択	3後期

科目の概要

日本は四季と、海と山の豊かな風土からなり、歴史と地域に根差した多様な食文化を形成している。器の繊細な美、美しい盛り付け、しつらいとまでなしの心、旨味を際立たせる調理技術など優れた特徴があり、健康食としても注目されている。この学修ではDP3に記載されている「自立した社会人として、常に自己研鑽に取り組み、自らの可能性を高めて社会に貢献することができる。」が修得できるよう、まず自らの生まれ育った日本、地域の食文化を知ることと他との違いを知り、それを基礎としてメタ認知能力の高い、社会で広く活躍できる人材になることを目指す。人々の日常生活を衣・食・住および地域活性の面から支援することができる。

学修内容	到達目標
① 日本人の伝統的な食文化を認識する ② 年中行事と行事食について調べて理解する ③ 愛知県の食文化を学び生まれ（学び）育った地域の良さを認識する ④ 他地域の食文化について学び理解する ⑤ 今後の食文化の展開について学び、どのように行動していけばよいか創造する	① 日本人の伝統的な食文化を認識し、自分の意見を発信できるようになる。 ② 年中行事と行事食について調べて理解し、目的をもって実施することができるようになる。 ③ 愛知県の食文化を学び生まれ（学び）育った地域の良さを伝えることができるようになる。 ④ 他地域の食文化の違いを学び、他地域を尊重できるようになる。 ⑤ 学びを社会で活かし、どのように行動し能力を発揮すればよいかを考えることができるようになる。

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	お互いを知ることができるよう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ことができる
考え抜く力	課題発見力	思い込みや憶測でなく事実に基づいて情報を客観的に考察し、自他の良さと違いを課題を発見できる
	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	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	発表の仕方を工夫して人の興味を引く発表ができる
	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	なじみのない地域の食文化でも興味を持って聴くことができる
	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	課題のレポートを提出できるように努める

テキスト及び参考文献

特記事項なし

他科目との関連、資格との関連

特記事項なし

学修上の助言	受講生とのルール
・日常の「食」について関心を持ち、歴史を知識と結びつけて考えられるようになってください ・興味を持ったことは、文献、インターネット、現地に足を運び、さらに深く知ってください	・出席が必要日数に満たない場合は無資格となる。 ・遅刻は20分までとし、3回で1回の欠席として扱う。 ・授業中の私語は慎み、積極的に授業に参加してほしい ・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

【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	筆記（レポート含む）・実技・口頭試験	50	①	✓			授業で学習した内容の理解度を確認する 日本の風土と食文化 年中行事と行事食 愛知県の郷土料理、調味料、和菓子 地域の食文化の違い 今後の食文化
				②	✓			
				③	✓			
				④	✓			
				⑤	✓			
	平常評価	小テスト	0	①				
				②				
				③				
				④				
				⑤				
		レポート	25	①	✓			シラバスに記載しているレポート課題もしくは講義内で出される課題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「予習・復習」欄に記載 別途 現地見学レポート
				②	✓			
				③	✓			
				④	✓			
				⑤	✓			
		成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）	20	①	✓			自身の食文化について資料を作り、発表する （資料3点、発表4点、評価3点） 年中行事、行事食の食文化について資料を作り、発表する （資料3点、発表4点、評価3点）
				②	✓			
				③	✓			
				④	✓			
				⑤	✓			
学修行動	社会人基礎力（学修態度）	5	①	✓			（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 （課題発見力） 思い込みや偏見でなく事実に基づいて情報を客観的に考察し、自他の良さと違いを課題を発見できる （創造力） 未来の担い手として今後、食文化をどのようにまもり発展していくべきか考えることができる （発信力） 発表の仕方を工夫して人の興味を引く発表ができる （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 （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	
			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 学期末試験の点数が良く、日ごろから授業態度が積極的である レポート 期日までにすべてを提出できる グループ学習 的確な資料を作成し、スムーズな発表ができる S（秀）筆記試験；9割以上解答ができる レポート課題；すべて期日までに提出し、内容が充足している グループ学習；積極的に参加する A（優）筆記試験；8割以上解答ができる レポート課題；すべて提出し、内容が充足している グループ学習；積極的に参加する	筆記試験 学期末試験の勉強をしてきている レポート 期日までに提出できる グループ学習 的確な資料を作成し、スムーズな発表ができる B（良）筆記試験；7割以上解答ができる レポート課題；7割以上提出し、内容が充足している グループ学習；参加する C（可）筆記試験；5割以上解答ができる レポート課題；5割以上提出し、内容が充足している グループ学習；参加する

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	講義	日本の食文化と地域の食文化について考える	復習・予習各15分：レポート課題【自身の中での「日本の食文化」とは】 【自身の中での「地域の食文化」とは】	90	主体性 計画力 規律性 ストレスコントロール力
2	日本の風土と食文化	講義 レポートについて フィードバックする	日本の食文化がどのように成形されてきたか学ぶ	復習・予習各15分：レポート課題【興味を持った時代の食文化について】	90	主体性 計画力 規律性 ストレスコントロール力
3	食生活の変化と食の在り方	講義 レポートについて フィードバックする ディスカッション	時代の流れと共に変化する食文化を考える	復習15分：ディスカッションした内容をレポートにまとめる 予習15分：レポート課題【お気に入りの食器を見つけ、どこの地域の焼き物かを調べて、特徴をまとめる】	90	主体性 働きかけ力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性 ストレスコントロール力
4	食器としつらい	講義 レポートについて フィードバックする	全国の食器を学び、盛り付けを学ぶ	復習15分：レポート課題【和食器に和食を皿盛りつけてください】 予習15分：レポート課題【自分の思う「食のおもてなし」とは】	90	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性 ストレスコントロール力
5	もてなしの心と日本料理	講義 レポートについて フィードバックする	おもてなしを学び、日本料理の形態を知る	復習15分：レポート課題【懐石料理と会席料理について】 予習15分：(愛知県もしくは自身の)郷土料理を調べておく	90	主体性 実行力 計画力 規律性 ストレスコントロール力
6	愛知県の郷土料理と調味料① 尾張と三河 たまりしょうゆ、豆味噌、酢、みりんなど	講義 レポートについて フィードバックする	尾張と三河の違いを知り、自身の家庭での食事を振り返る	復習・予習各15分：レポート課題【(愛知県もしくは出身地の)おすすめの伝統的調味料】	90	主体性 計画力 創造力 規律性 ストレスコントロール力
7	愛知県の調味料② グループ学習	調味料の比較・味覚検査 レポートについて フィードバックする	愛知県の調味料についてティスティングをし、理解を深める	復習・予習各15分：レポート課題【ティスティングした調味料の感想】	90	主体性 課題発見力 計画力 創造力 規律性 ストレスコントロール力
8	グループ学習 自身の家庭に伝わる、郷土料理、調味料、和菓子について発表するための資料を作成する	発表のための資料を作り、発表の準備をする	自身の家庭に伝わる郷土料理、調味料、和菓子のルーツを調べまとめ、発表のための資料を作成する	復習15分：調べてきたものをグループで資料作成する 予習15分：発表工程などグループで話し合い確認	90	主体性 働きかけ力 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

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	自身の家庭に伝わる郷土料理、調味料、和菓子について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	自身の家庭に伝わる郷土料理、調味料、和菓子のルーツを調べまとめたものを発表する 発表を聞き、評価する	復習・予習各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】	90	主体性 働きかけ力 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
10	年中行事と行事食 年中行事の由来と行事食について学ぶ	講義 レポートについてフィードバックする	年中行事の由来と食べ物を学ぶ	復習15分：レポート課題【思い入れのある行事と行事食についてのエピソード】 予習15分：レポート課題【経験はないが継承していきたいと思った行事食】	90	主体性 計画力 規律性 ストレスコントロール力
11	地域の食文化と各地に伝わる産物と郷土料理について これからの食文化と教育について	他県の郷土料理について学ぶ レポートについてフィードバックする	地域の食文化と各地に伝わる産物、郷土料理について学ぶ 地産地消・6次産業など地方再生への取り組みを学ぶ	復習・予習各15分：レポート課題【時代の急激な変化の中で担い手として食文化をどう継承し発展していきたいと思うか】	90	主体性 実行力 課題発見力 計画力 創造力 規律性
12	グループ学習準備作成	レポートについてフィードバックする 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	年中行事のいわれ、歴史、行事食などについて調べまとめ、発表のための資料を作成する	復習予習各15分：発表したい年中行事をグループで話し合い調べる	90	主体性 課題発見力 創造力 規律性 ストレスコントロール力
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	I C Tを利用した授業（オンデマンド使用）	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	発表のための資料を完成させる	90	主体性 働きかけ力 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
14	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】	90	主体性 働きかけ力 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
15	授業全体のまとめをする	講義 レポートについてフィードバックする	学んできたことの振り返り	テスト勉強	90	主体性 計画力 創造力 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