

平成29年度後期「和食の文化と科学」プログラム一覧表

京都府立大学 京都和食文化研究センター

科目名	担当者	曜日・コース	科目概要
食文化原論	佐藤洋一郎 他	後期 金3	食べることは文化であり、歴史の中でどのように発展し人類がどのように恩恵を受けてきたのかについて基礎的力を促すとともに、日本人が和食文化の中にどのような価値を伝承してきたかについての関心を深め、和食文化への学びについての動機付けを行う。
実学「和食」	杉本節子 他	後期 木3,4	江戸期創業の京呉服商家「杉本家」を一例にとりあげ、京都独特の食習慣、食材、調味料について探求する。ともすれば料理店の会席・懐石料理にかたよりがちな京都の和食を幅広くとらえ、日常的な家庭における伝統的な食習慣・料理(普段のおかず「おばんざい」)・食文化についての理解を深め、後世に伝承すべき和食文化の本質を考察する能力を養う。
歴史の中の「病」と「食」	上田純一	後期 火4	「食」の問題は、実は人々の「健康観」・「病観」、あるいはそれと対をなす「死生観」と不可分の関係をもっている。 ある病に陥ったとき、治療のためにどのような食が必要なのか、あるいは逆に病の原因となる「食べ合わせ」とはどのようなものか、また日本人の「病観」を形成した仏教医学のなかで、食物はいったいどのように位置づけられているのか等々、日本人が有した病観・死生観と食物の関係を、主として仏教思想の面から歴史的に解明することで、食文化のもつ新たな一面を考える。
食と文芸	藤原英城 母利司朗 他	後期 水5	日本、中国、アメリカ、イギリス、ドイツ、イタリア、フランスの文芸における「食」の取り上げ方やその背景を通観し、比較文学・文化の視点で、和食文化を捉える理解力の基礎とともに、和食文化を創造的に探究する力を養う。
日本建築史／建築史1	大場修	後期 月2	建築の歴史を実例に則して講義する。日本建築の歴史を、建築意匠と技術の発展を軸に、社会と文化の変容との関係も視野に入れつつ多面的に解説する。日本を軸としつつ、西洋および東洋の各建築様式の相違と共通性をも示しながら、それぞれの建築文化の特色と独自性を論じる。
地域社会論	杉岡秀紀	後期 月2	地域社会とは何か、アクターやセクターごとに地域社会との関係性や課題を整理するとともに、よりよい地域社会づくりに貢献しているまちづくり先進事例などに着目し、その到達点及び課題について学習する。事例研究については第一線のゲストスピーカーも招聘する。なお、講義は座学だけでなく、アクティブ・ラーニング型として、ワークショップなども組み込みながら展開する。
調理学	仲田雅博	後期月1 一部集中	京都調理師専門学校の協力を得て、京都の食文化の考え方を中心に現在の料理人が学ぶ日本料理における調理技術・知識習得の大切さと京都のおもてなしを学ぶ。京都調理師専門学校実習場での基本調理実習(集中)を含む。
おいしさの科学とデザイン	塚本カナエ 他	後期 金3	陶磁器、漆器、造園堯など和食の環境を題材にしたおいしさの科学とデザインを学ぶ。栄養学、環境工学、デザイン学それぞれ専門の立場から美味しさを評価する仕組みを語り、それらが総合され発揮される和食に込められた創意工夫の数々を解明する。

*講義の詳細についてはシラバスをご参照ください。