

平成28年度版 京都府立大学「和食の文化と科学」プログラム

＜科目等履修生用＞

	科目名	担当者	配当年次・単位	曜日・コース(予定)	科目概要
必修科目	食文化原論	佐藤洋一郎 他	1回生・2	後期金4	食文化は文化であり、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。
	おいしさの科学とデザイン	川崎寛也 他	1回生・2	後期金5・集中	料理人が重要としている要素を題材に、和食のおいしさをデザインするための感覚科学と調理科学を学ぶ。具体的には、おいさと、味覚・視覚・触覚などの感覚との関連を物理的、化学的、心理的な面から論じる。さらにおいしさの「主観性」「文化的要素」「歴史的展開」について概観する。
選択必修	実学「和食」	山下満智子 他	2回生・1	前期木3・4	京都の和食を支える、刃物、鍋・釜、市場や清水焼などの歴史を概観し、料亭見学・調理実習を通じて京料理を体験する。江戸時代から続く杉本家の祇園祭りの室礼を通じて、受け継がれてきた京の暮らしについて考える。(定員4名)
人文・社会分野	和食文化論	上田純一 他	1回生・2	前期火4	和食の成立とその発展を支えてきた日本文化を総合的に探ることから和食文化を体系的にとらえる視点を養う。府大文学部の豊富な教授陣と魅力あるゲスト陣のリレートークにより、我が国の食の歴史を深く探り、世界の比較文化論の視野を通じて日本文化を創造的に探求しつつ、和食文化の未来を開く力を養う。
	茶の湯と伝統文化	裏千家 富士田恭二、橋倫子	1回生・2	後期木4・5	講義と実習により、茶の湯を通じて日本の伝統文化を理解する。茶道の基本的な知識と技術を習得する。また、茶葉の特性や茶懐石など、茶の湯における「食」についても理解を深める。(科目等履修生:定員2名)
	日本の文学と文化1	母利司朗	2回生・2	前期火5	日本文学・日本文化を、広く知り、深く考えるためのきっかけとして、前半に身近な御伽草子を取りあげます。『一寸法師』と同じような小男が登場する『小男の草子』の様々な場面を取り上げながら、トピック的に授業を進めていきます。後半では、東アジアの文化の中の日本文化という視点から、東アジア共通の思想としてあった「孝行」という考え方をとりあげ、説明していきます。「孝行」に関わる内容は、身近な祇園会の中にある「孝行」の話からはじまり、次第に話題を広げていきます。
	日本文学概論1	母利司朗	1回生・2	前期火3	日本で、古典文学はどのように伝わったのかを、思想と手段の両面から学び、ついで、古典文学が実際に読まれてきた過程について、『源氏物語』『伊勢物語』『徒然草』『百人一首』などの有名な古典を取りあげる。最後に、その背景にあった、現代の文学にも直結する出版文化について学ぶ。
	文化遺産学概論1	岸 泰子	1回生・2	前期木2	文化遺産のなかの建築・都市に着目し、建築・都市史学の方法論や日本の歴史的建造物や都市の特徴を史的に概説する。京都の建築・都市遺構を紹介しながら、古代から近代までの日本の空間の特性を解説していく。あわせて、文化遺産学における建築・都市史学の社会的役割(建造物・町並の調査・保存・活用など)を紹介する。
	京都文化概論1	藤原英城	1回生・2	前期水1	京都における本屋仲間の成立過程を通して元禄期前後の京都の出版界の状況を検証し、当時の出版界の抱えていた諸問題を考察する。『元禄大平記』『済帳標目』を読み進めながら、文学の商品化や作者がプロデュースされる過程を明らかにする。
	日本美術史1	松尾芳樹	2回生・2	前期木1	平安時代から江戸時代にいたる期間を対象として、京都と深く関わる美術作品の中から、絵画を中心に取りあげ解説する。
	日本建築史／建築史1	大場修	2回生・2	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	2年生・2	後期月5	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。
	健康・栄養分野	調理学	山下満智子 他	2回生・2	後期金4
栄養学概論		木戸康博 他	2回生・2	前期木1	栄養について理解する。健康の保持・増進、疾病の発症予防・重症化予防における栄養の役割を理解し、エネルギー、栄養素の代謝について理解する。摂取した食物をどのように消化吸収し、代謝して、日常生活を可能にしているのか。栄養素の役割と機能、食物成分の人体への影響を健康な生涯を全うするという視点から学び、人間生活における栄養と食生活の意義を理解する。
食品安全学概論		南山幸子 他	2回生・2	前期金3	わが国の食品のおかれている現状を把握して、食品衛生上の諸問題を取り上げ、食品の安全性を脅かす生物学的危害、化学的危険の種類および性質をよく理解し、科学的根拠をもとに正しい知識を学び、安全な食生活を実践していく力を身につけることを目的とする。
環境分野	フードビジネス論	中村貴子 キッコーマン株式会社 他	1回生・2	前期金5・集中	オムニバス形式でフードビジネスの概要について学ぶ。食品会社、マスコミ、マーケティング、観光、エネルギー、6次産業など様々な分野のフードビジネスについて第一線のビジネスマンから学ぶ。
	野菜園芸学	寺林敏	2回生・2	前期月1	わが国の主要な野菜を取りあげ、栄養成長と生殖成長過程における発育生理ならびに発育制御機構を遺伝的要因と環境要因との関連において講義する。

※講義の日程・内容等は変更になる場合がございます。予めご了承ください。

●授業時間

本学の授業時間は、下表のとおり5コース制・各90分授業となっています。

コース	1	2	3	4	5
時間	8:50 ↓ 10:20	10:30 ↓ 12:00	12:50 ↓ 14:20	14:30 ↓ 16:00	16:10 ↓ 17:40