

平成30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	募集人員等	科目概要
1 食文化原論	佐藤洋一郎 他	後期金2	制限なし	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。
2 実学「和食」	杉本節子	後期木3,4	若干名	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。
3 調理学	仲田雅博	後期金1 (一部集中)	若干名 (別途自己負担あり)	和食と日本料理について、京都の食文化の考え方を中心に、料理人が学ぶ日本料理の知識習得と調理技術の大切さと、京都のおもてなしを学ぶ。座学と基本調理の実習を行う。
4 歴史の中の「病」と「食」	上田 純一	後期火4	制限なし	「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「食べあわせ」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。
5 食と文芸	藤原英城 母利司朗 他	後期水5	制限なし	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。
6 食品栄養学概論	東あかね 他	後期月4	若干名	食物が人間の生存にとって欠くことのできない基本的なものであることを理解し、健康で質の高い文化的な生活との関わりについて学ぶ。食品の機能、栄養、安全性、調理、加工などの食品・栄養学の基礎と、食事の人間生活への影響や人間集団の健康増進との関連など人間栄養学について概説し、これらの理解を深めることを目的とする。(オムニバス)
7 京料理の科学	中村 考志 飯田 知史	後期水2	制限なし	和食材の旬と、旬の食材に特有な成分と健康増進作用、旬の食材を生かした京料理と、京料理を美しく彩るために盛る器について解説する。

* 講義内容の詳細は、シラバスをご覧ください。