

科目区分	教養科目	授業科目名	日本文化概論				科目コード	23S005	担当者	大町 福美、西田 聖子			担当形態	オムニバス
対象学科・コース	生活創造学科 栄養士コース	配当年次	2年次	開講学期	後期	単位数	2	必修・選択の別	選択	免許・資格要件				
授業形態	講義	履修条件						教育職員免許法施行規則に定める科目区分等		科目区分				
実務の経験を有する教員担当科目			実務の経験内容及び科目との関連							科目に含めることが必要な事項				

授業の主題	日本の美しい四季を通して「日本のこころ」について学ぶ。	課題等への対応 (フィードバックの方法等)	[大町] 毎回提出される感想レポートに対し所見を述べ、疑問に答えます。 [西田] 毎回前回の講義内容の確認小テストを行う。
授業の方法	[大町] プリントを配布し板書しながら講義形式で行う。華道教授にいけばなを実演して華道の知識を深める。また学生も花を生ける機会がある。 [西田] 裏千家学校茶道(初級編)を参考に作成した資料を基に講義を行う。同時に茶道点前を学び、自身でお茶を点て飲めるようになる。	アクティブ・ラーニングの実施方法	

回数	授業計画	事前・事後学修	回数	授業計画	事前・事後学修	
第1回	オリエンテーション(担当:大町・西田)	授業内容を振り返り、次回以降に向けての学習の準備を行う	第9回	茶道のこころ 確認テスト 袱紗捌き(担当:西田)	各自に帛紗等を渡し、帛紗入れを作成する	
第2回	いけばなの成り立ち(歴史)(担当:大町)	授業内容についてレポートにまとめる	第10回	茶の湯の神髄に触れる、茶席のお菓子、茶花について、千利休居士と三千家系譜(担当:西田)	小テストに向け学修をおこなう 割稽古復習	
第3回	いけ方の基本(用具・花器・技法)(担当:大町)	授業内容についてレポートにまとめる	第11回	茶について 確認テスト(担当:西田)	小テストに向け学修をおこなう 割稽古復習	
第4回	自由花(特徴・表現・構成法)(担当:大町)	授業内容についてレポートにまとめる	第12回	茶道の成り立ち 確認テスト クリスマス茶会(担当:西田)	小テストに向け学修をおこなう 割稽古復習	
第5回	実技①自由花(担当:大町)	授業内容についてレポートにまとめる	第13回	茶道の基礎知識 確認テスト(担当:西田)	小テストに向け学修をおこなう 盆略点前復習	
第6回	実技②自由花(担当:大町)	授業内容についてレポートにまとめる	第14回	茶席の心得 確認テスト 盆略点前の点前実技確認テスト(担当:西田)	小テストに向け学修をおこなう 盆略点前復習	
第7回	生花(正風体・新風体)(担当:大町)	授業内容についてレポートにまとめる	第15回	茶会開催 確認テスト 抹茶と主菓子をいただく(担当:西田)	小テストに向け学修をおこなう 盆略点前復習	
第8回	立花(正風体・新風体)(担当:大町)	授業内容についてレポートにまとめる			事前・事後学修時間 (分/授業1回)	180分/授業1回

教科書 [書名/著者名/出版社]	必要に応じて資料等を配布します。	受講生へのメッセージ	華道は、数百年という悠久の時の流れの中で結実した世界に誇れる文化です。茶の湯の芸術性、精神性にふれ、伝統文化・自己表現としての「お茶の世界やその心」を学びます。また、茶道の文化体系としての構造や成り立ちを知り、茶の湯に関わる基本的知識等を学びます。普段和菓子に触れる機会も少ないので、クリスマスと最後の講義時には長崎の和菓子屋さんの干菓子と主菓子を抹茶と共に体験していただきます。日本の審美の世界である「華道と茶道」は、あなたの心と人生を豊かにします。
参考書 [書名/著者名/出版社]	なし		

