

科目区分	専門教育科目	授業科目名	世界の多様な食			科目コード	25L304	担当者	佐々木 大			担当形態	単独	
対象学科・コース	生活創造学科 地域未来創生コース	配当年次	1年次	開講学期	後期	単位数	1	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	本講座では、世界各地の「食」を取り入れながら独自の発展を遂げてきた長崎の食文化からさらに視野を拡げ、世界各地の食文化を学びます。人が良くなると書いて「食」。風土や文化の象徴である「食」を通じて世界を知ることが、長崎の素晴らしさを再認識することに繋がります。	課題等への対応 (フィードバックの方法等)	提出された成果物やレポートは評価の対象となります。
授業の方法	講義形式を基本にしながらも、学外での活動（フィールドワーク）も検討します。学習の成果として、自ら設定したテーマで世界の食文化に関連した報告書を提出してもらいます。	アクティブ・ラーニングの実施方法	①長崎で体験できる「世界の食文化」の場所を探す ②バックグラウンドの違う人たちとの交流機会をつくる（留学生、青年海外協力隊経験者etc.）

回数	授業計画	事前・事後学修	
第1回	オリエンテーション、世界を知る	8回の講義で何を学んでいきたいか、目標設定をまとめる	
第2回	地域の食文化①（アジア）	事前に配布する資料で学習しておく	
第3回	地域の食文化②（中東・アフリカ）	事前に配布する資料で学習しておく。また、第2回第3回を踏まえてレポートにまとめる	
第4回	宗教と食文化	事前に配布する資料で学習しておく。	
第5回	留学生と食文化	事前に配布する資料で学習しておく。	
第6回	青年海外協力隊員と食文化	事前に配布する資料で学習しておく。また、第4回～6回を踏まえてレポートにまとめる	
第7回	まとめ：そこが知りたい！食文化①	これまで学んできたことを基に、オリジナルなテーマを設定。最終回までに仕上げる	
第8回	まとめ：そこが知りたい！食文化②	研究成果を成果物として提出する	
		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]	適宜紙又は電子媒体で資料を配付します。	受講生へのメッセージ	世界にはさまざまな食文化が存在します。人が良くなると書いて「食」。その土地ごとの気候、風土、文化などによって食材や食習慣も異なります。異文化を知るには、生活者目線で「食」を知ることが最善策といえます。色々な食に触れながら、自分自身の視野を拡げ、豊かな食生活を実現できるキッカケを作りましょう。※ヘンなものを食べさせたりしないでください笑
参考書 [書名/著者名/出版社]	なし		

