

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	26L303	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	秋学期	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	該当	実務の経験内容及び科目との関連	外食産業向け専門誌「日経レストラン」および「日経レストラン・メニューグランプリ」に携わった経験を活かし、世界の様々な食について楽しく学びます。									科目に含まれ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を起点に、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は、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	講義形式を基本が基本です。毎回、授業内容に即したペーパーを準備しテーマに沿った食に関する情報を整理します。食という身近な情報を素材に、新しい知識の習得方法を体験し、そこから新たな興味関心を喚起する「知的好奇心」の醸成を促します。	アクティブ・ラーニングの実施方法	ミニッツペーパーを活用して毎回の授業に対する振り返りや質問などを実施します。

回数	授業計画	事前・事後学修	
第1回	オリエンテーション。世界の食文化の旅に出よう！	自分自身の「食」との関わり合い方を振り返る。食のカテゴリーについて整理する。	
第2回	長崎の食文化を知る。そこから世界の食文化との結びつきを学ぶ。和華蘭（わからん）文化を食を通じて理解しよう！	長崎の名物料理、お土産の推しを整理する。	
第3回	縁起のよい食べ物を知る。さらに、世界のさまざまな麺料理を学ぶ。	身近にある縁起のよい食べ物を整理する。	
第4回	世界の主食を知る。地域ごとの気候や風習などにより様々な主食があることを学ぶ。	世界各地の主食の違いを整理する。	
第5回	世界の行事と食文化を知る① クリスマスをテーマに地域ごとの違いを学ぶ。 ※テーマが前後する可能性あり	世界各地のクリスマスに関連する食文化を整理する。	
第6回	世界の行事と食文化を知る② 新年の迎え方をテーマに地域ごとの違いを学ぶ。 ※テーマが前後する可能性あり	世界各地の新年を祝う食文化を整理する。	
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	食は、人が良くなると綴ります。世界には様々な食文化が存在します。その土地ごとの気候、風土、文化などにより食材や食習慣も異なります。色んな食に触れながら、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。テーマに沿った試食の機会も作ります。五感（味覚、視覚、嗅覚、触覚、聴覚）をフル活用して楽習（がくしゅう）し、皆さんの中にあるリミッターを学びを通じて外していきましょう！
参考書 [書名/著者名/出版社]	なし		

