

科目区分	専門教育科目	授業科目名	長崎の食文化と外食産業			科目コード	26L304	担当者	山口 広助			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	2年次	開講学期	春学期	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		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	長崎独自の歴史的背景（南蛮・中国・オランダ文化の融合）に基づく食文化の変遷を学ぶ。これらを踏まえて現在の長崎における食文化や外食産業の特徴を深く理解し、伝統の継承と未来への新たな文化創造につながる視点を養う。	課題等への対応 (フィードバックの方法等)	授業に関する質問は随時受け付け、全体に関わる内容は授業内で共有・解説することで学習の定着を図る。
授業の方法	真っ白な画用紙に絵を描くように“長崎”とは何か？をスタートに歴史教科書にない全く新たな視点で授業を進める。古い資料や古地図を最大限に活用し数回のフィールドワークを通して本物の歴史に触れながら「長崎学」を学ぶ。	アクティブ・ラーニングの 実施方法	食文化を知るためにはネット情報だけではなく、その職人の心や食してみなければわからないことがある。実際に材料や完成品に触れることを実践したい。

回数	授業計画	事前・事後学修
第1回	ガイダンス	事前：授業の主題や方法を知る 事後：次回以降の授業に対する取り組みの準備を行う
第2回	長崎学「長崎開港から南蛮ポルトガル時代」	事前：ポルトガル時代に流入した文化を調査しておく 事後：ポルトガル時代に流入した文化を整理し理解する
第3回	長崎学「鎖国時代の長崎」	事前：ちゃんぽんの発祥や、唐灰汁（とうあく）の役割について調べる 事後：長崎の麺料理が地域社会に定着した理由について要点をまとめる
第4回	長崎学「明治時代から現代」	事前：長崎県が漁獲量上位を誇る魚種や特産農産物について調べておく 事後：紹介された食材を使用した外食メニューのアイデアを一つ考案する
第5回	長崎学「長崎の歴史風俗」	事前：長崎の祭りや習慣などを調査しておく 事後：長崎の祭りや習慣の意味を整理し理解する
第6回	フィールドワーク「唐寺・興福寺」	事前：現在の中国との関係をネットや新聞などで調査しておく 事後：長崎と中国との関係をきちんと整理し理解する
第7回	フィールドワーク「料亭文化」	事前：長崎の伝統料理や料亭などを調べておく 事後：体験で得た知見を整理し、長崎の食文化における役割について考察する。
第8回	長崎の食文化の歴史的変遷に関する振り返りと総括	事前：これまでの授業を踏まえた自分の考えや意見を考察し準備する 事後：歴史的変遷の要点を再確認し整理する。最終レポートの構想を練る。

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]	なし。適宜紙又はデータで資料を配付します。	受講生への メッセージ	せつかく長崎の大学の学ぶのであれば最低限の長崎の知識、長崎の観光名所の存在意義を知っていてほしい
参考書 [書名/著者名/出版社]	長崎遊学12「ヒロスケ長崎ぶらぶら歩き」/山口広助著/長崎文献社		

