

授業科目名	とやまの食文化			科目コード	X512-10				
科目区分	教養科目 - 教養科目 - 大学コンソーシアム		担当教員名	深井 康子					
開講時期	1年夏季集中		授業の方法	演習					
必修・選択	選択		単位数	1単位					
前提科目(知識)			後継科目						
関連科目	食品学 調理学 調理学実習								
資格等 取得との関連									
授業の概要	<p>「食の宝庫」といわれる富山県が、先人の知恵により育んできた食文化について、地形や自然環境を学習しながら食体験や調理実習により理解を深める。富山県の各地域の農産物や魚の特徴とその調理実習、かまぼこ工場の見学等を通じて富山の食文化を実際に体験し、再発見につなげる。最終回には「次世代に伝えたい とやまの食文化」をテーマにワークショップを行い、「富山の食文化を次世代にどのように伝えていったらよいか」を話し合う。</p>								
学習目標	富山の恵まれた農水産物を知り、その食材を用いた調理実習や食品製造工場を見学することにより、富山の良いところを発見する。								
キーワード	富山県 食文化 調理実習 食体験								
テキスト・ 参考書等	<p>毎回、資料を配布する。 参考書：『伝え継ぐ 日本のお家料理』すし・魚のかかず・野菜のおかず、別冊うかたま、農文協(1917.1918)</p>								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	とやまの食文化を理解し、食体験や実習を通して、幅広い視野と人間性を養うための方法を身につけている。								
LO-2	とやまの食文化を理解し、食体験や実習を通して、農水産物を用いた料理の知識や技能を身につけている。								
LO-3	とやまの食文化を理解し、食体験や実習を通して、幅広い思考力・判断力・表現力を持ち、実践的に課題解決をすることができる。								
LO-4	とやまの食文化を次世代にどのように伝えたらよいか、自ら考える意欲があり、実践的な展開や課題解決方法について主体的に学びを深めることができる。								
LO-5	次世代を自ら切り開くという自覚を持ち、地域の食を伝え、協力・協働を図ることができる人間性を有している。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			60			40			100
LO-1			20						20
LO-2			20						20
LO-3						20			20
LO-4						20			20
LO-5			20						20
備考	A：平常点40%程度（出席状況・感想、態度など）、最終回のワークショップのレポート：60%程度とし、総合的に評価する。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	とやまの地形・自然が生み出した農水産物や加工品、地域性など、とやまの食文化について総論を講義する。	
	【予習】子どもの頃の食体験の思い出について振り返る。	40分
	【復習】講義内容をまとめ、あなたが住んでいる地域の農産物や加工品について調べる。	60分
第2回	とやまの魚（ブリ、シロエビ、ホタルイカ）、そのおいしさの秘密と健康性について講義する。	
	【予習】どんな富山湾産の魚が売られているか、実際に魚売り場に行って調べてみる。	60分
	【復習】とやまの魚の魅力について、講義内容を参考にまとめる。	60分
第3回	とやまの米や魚を使って、主食の「みよがずし」、主菜の「白エビのかき揚げ」、汁物の「いわしのすりみ汁」を調理する。 会場：富山短期大学調理学実習室（F館108）	
	【予習】とやまの郷土のすし、魚料理を調べる。	60分
	【復習】実習した料理やその他のとやまのすしや魚料理について調べ、試食した感想をまとめる。	60分
第4回	野菜や野草を使って、副菜の「かぶらごき」、おやつ「やきつけ」を調理する。	
	【予習】とやまの郷土の野菜のおかずについて調べる。	60分
	【復習】実習した料理の由来を調べ、試食した感想をまとめる。	60分
第5回	かまぼこの歴史について、梅かまU-meい館の展示により学ぶ。	
	【予習】とやまのかまぼこの特徴について調べる。	60分
	【復習】富山の食文化とかまぼこの歴史について、講義内容をまとめる。	60分
第6回	かまぼこ工場（梅かまU-meい館）を見学し、かまぼこ作りを体験する。	
	【予習】とやまのかまぼこの種類について調べる。	40分
	【復習】かまぼこ作りを体験して、味わって、試食した感想などをまとめる。	60分
第7回	とやまの砺波地域の食文化と伝承料理について外部講師による講義を行う。	
	【予習】砺波地域の料理について調べる。	60分
	【復習】砺波地域の食文化と伝承料理の特徴についてまとめる。	60分
第8回	「次世代に伝え継ぐ、とやまの食文化」をテーマに受講者参加型のワークショップを行い、「富山の食文化を次世代にどのように伝えていいたらよいか」を話し合う。	
	【予習】これまで7回の講義内容を「振り返りシート」で復習し、第8回のテーマについて自分の意見や考えをまとめておく。	60分
	【復習】ワークショップで出た意見や疑問、質問などをまとめて、レポートとして仕上げる。	90分