



## シラバス参照

講義名	和食文化論		
(副題)			
開講責任部署	女子栄養大学栄養学部 食文化栄養学科		
開講学年	2年		
講義開講時期	-	講義区分	講義
基準単位数	2	時間	0.00
代表曜日	-	代表時限	-
必須/選択	選択		
科目分類	専門科目 (選択)		

## 担当教員

職種	氏名	所属
准教授	◎ 竹内 由紀子	

授業の達成目標 (ディプロマ・ポリシーとの関連も記載)	日本の食文化が年中行事、人生儀礼等、日本人の伝統的な生活文化の中で培われたことを理解できる。現代にも受け継がれている行事食の本来の意味や価値を説明できる。ユネスコの無形文化遺産「和食」について説明できる。学科のディプロマポリシー全てと関連しているが、特にDP1、DP2、DP5、DP6、DP7、DP8との関連性が高い。
授業の概要	ユネスコの無形文化遺産にも登録された「和食」は、日本の行事文化との深い関わりを持って育まれてきた点を特徴のひとつとして挙げている。歴史や社会・文化と食との関係を捉える視点を理解することは、食育を展開させていく上でも重要である。日本各地の伝統的な食文化の実態を学び、多様で豊かな地域文化の価値を各種教材を用いて学んでいく。
授業形式	基本は講義形式。映像視聴なども含む。随時、履修者の体験・知識についての発言や意見を求め、グループ討議なども行い、双方向的授業を実施。Teams・Forms使用する。

## 授業計画表

回	項目	内容	キーワード・備考	予習・復習
第1回	イントロダクション：ユネスコ無形文化遺産「和食」とは	ユネスコの無形文化遺産に登録された「和食」について確認する。和食の根底に、年中行事・人生儀礼、祭礼等、地域に根差した生活文化があることを確認する。	和食 無形文化遺産 生活文化 地域文化 年中行事 行事食	予習：授業で扱うテーマについて、自分なりの考えをまとめておく。 復習：ノートや配布プリントを整理し、理解を確実にしておく。
第2回	儀礼の食文化	現代人が忘れかけた日本の行事食について概観する。日本人にとって行事とは何であったのか、自然環境と密接な関わりを持っていた時代の生活構造から考察をすすめていく。	儀礼文化 行事食 生活文化 季節性 自然環境 共食	予習：授業で扱うテーマについて、自分なりの考えをまとめておく。 復習：ノートや配布プリントを整理し、理解を確実にしておく。
第3回	年中行事と行事食	日本にはどのような年中行事があり、それはどのような意味があるのか。どのような行事食がつけられてきたのか。全体像を概観する。	暦 年中行事 行事食 「和食」 共食 贈与交換	予習：授業で扱うテーマについて、自分なりの考えをまとめておく。 復習：ノートや配布プリントを整理

				し、理解を確実にしておく。
第4回	米の食文化：日常食と儀礼食	儀礼食は、その時代、その地域の日常食と対置しないことには理解できない。都市化・近代化する以前の食生活とその構造を理解する。日本人全体が白米飯を日常食にするようになるのは1960年代のことである。こうした点を踏まえながら、米を軸として展開した、日常・非日常の食生活について考察する。ハレ／ケの概念について紹介する。	日常食 ハレとケ 都市文化 近代化 米食 雑穀	予習：授業で扱うテーマについて、自分なりの考えをまとめておく。 復習：ノートや配布プリントを整理し、理解を確実にしておく。
第5回	モチの食文化	代表的儀礼食であるモチの歴史、モチの多様性について知る。さまざまな種類の餅、その材料やつくり方、儀礼食にとどまらない日常食としての餅、穀物の糯種など、さまざまな側面からモチについて考える。	稲作 粳／糯 餅 行事食 日本神話	予習：授業で扱うテーマについて、自分なりの考えをまとめておく。 復習：ノートや配布プリントを整理し、理解を確実にしておく。
第6回	魚食の文化	「魚食民族」などと称され、また「魚離れ」が叫ばれることもある日本の食文化。その歴史や背景にある信仰を学び、魚食文化を俯瞰する。	貝塚 糞石 肉食禁忌 日本型食生活	予習：授業で扱うテーマについて、自分なりの考えをまとめておく。 復習：ノートや配布プリントを整理し、理解を確実にしておく。
第7回	神饌の食文化	各地の社寺に残る神饌を確認して、日本人の信仰と食についての観念、その歴史などを学ぶ。	神社祭祀 民間信仰 神饌 供物	予習：授業で扱うテーマについて、自分なりの考えをまとめておく。 復習：ノートや配布プリントを整理し、理解を確実にしておく。
第8回	雑煮再考1 多様な雑煮	正月の代表的行事食「雑煮」の歴史的展開と地域的展開を確認し、日本文化の多様性を理解する。	正月 去来神 雑煮 地域文化 生態系	予習：授業で扱うテーマについて、自分なりの考えをまとめておく。 復習：ノートや配布プリントを整理し、理解を確実にしておく。
第9回	雑煮再考2 雑煮の無い正月	元旦を雑煮で祝わない伝統を持つ地域・家がある。こうした文化を分析することで、日本人の行事文化を理解する。全国の多様な雑煮を映像を使い紹介する。正月に雑煮を用いない「餅なし正月」の動画を見ながら理解する。	雑煮 「餅なし正月」 家例 食物禁忌	予習：授業で扱うテーマについて、自分なりの考えをまとめておく。 復習：ノートや配布プリントを整理し、理解を確実にしておく。
第10回	村の宴会	共同体としての村は、さまざまな機会に宴会を催し、「共食」を重ねてきた。村の宴会の機会を確認し、地域共同体としての紐帯を再考する。華やかで都市的な料理文化が地域社会に受容されていく過程を、調理担当者や食器の所有などを手掛かりに考察する。	村落社会 地域共同体 共食 料理文化 料理人 膳 椀	予習：授業で扱うテーマについて、自分なりの考えをまとめておく。 復習：ノートや配布プリントを整理し、理解を確実にしておく。
第11回	食器の文化—冠婚葬祭の食器—	冠婚葬祭の宴会における食器の利用実態を確認する。日本の食文化にとって、食器は重要な要素である。冠婚葬祭の宴が自宅で催されていた当時の食文化を、食器にフォーカスしながら考察する。	食器文化 地域社会 共有 膳 椀	予習：授業で扱うテーマについて、自分なりの考えをまとめておく。 復習：ノートや配布プリントを整理し、理解を確実にしておく。

第12回	食とジェンダー	民俗資料から、食の民俗文化とジェンダーの関わりを多角的に検討する。食の様々な場面にジェンダー（男性／女性）が表れている。日本の食文化に表出するジェンダーを多角的に考察する。とくに調理担当者に関わるジェンダーについて展開する。冠婚葬祭など村の宴会で活躍した「素人料理人」の多くが男性であった事実を中心に、調理担当者の社会性を再考する。	ジェンダー 甘党／辛党 地域社会 調理担当者 女性のケガレ 威信	予習：授業で扱うテーマについて、自分なりの考えをまとめておく。 復習：ノートや配布プリントを整理し、理解を確実にしておく。
第13回	村の宴会—高知県の皿鉢料理—	高知県の郷土料理として有名な皿鉢料理を例に、地域の食文化の展開を考える。皿鉢料理を、地域の宴会の社会性、食器の所有、共同調理における男性の活躍、食文化の観光資源化、地域社会の活性化などの側面から照射する。	宴会文化 共食 皿鉢料理 大皿 地域社会 地域振興 食の観光資源化	予習：授業で扱うテーマについて、自分なりの考えをまとめておく。 復習：ノートや配布プリントを整理し、理解を確実にしておく。
第14回	「和食」とは何か	これまでの授業を振り返り、ユネスコの無形文化遺産であることの意味を考える。	和食 無形文化遺産 生活文化 地域文化 年中行事 食事食 米食文化 魚食文化 共食	予習：授業で扱ったテーマについて、自分の考えをまとめておく。 復習：ノートや配布プリントを整理し、理解を確実にする。
関連科目		「食文化入門」「食生活文化論」「文化人類学」「現代食文化論」など		
履修上の注意事項		配布資料はPDF形式でTeamsにアップするので、授業開始前までに各自のタブレットのノートアプリ（GoodNote）にダウンロードしておくこと。令和5年度入学生以外はこの限りではなく、プリントを配布する。 受動的に受講するのではなく、自らの視点を深める姿勢で臨んで欲しい。 毎回授業終了時に400字（目安）のリアクションペーパー（講義に関する考察、質問などを記載）を課すので、そのつもりで受講すること。		
事前・事後学修の内容		次回の内容に関して、【授業計画】の表中の「予習・復習」欄を参考にし、事前・事後学習を週に70分を目安に行うこと。事前学習については、自分の知識について省察し、ノートにまとめておくこと。 事後学習については、授業時に配布する参考文献リストなどを参照し、知識や理解を深めることに努めること。週に70分を目安に行うこと。		
成績評価の方法		最終レポートレポート80%、毎回のリアクションペーパー20%により評価する。 最終レポートは、冬休み期間を利用して授業内容に関連した事項について、祖父母・両親等に、違う時代や地域の食文化についてインタビューし、文献を参照してレポートを仕立てる。 いずれにおいても、ChatGPTなどの生成系AIを使用したり、既存の文章を丸ごと盗用するなどした場合はD評価とする。		
定期試験準備		毎回の受講後は、ノート・配布資料を再読し、講義の内容の理解を確認して、疑問点や自分なりの考えをまとめておく。毎回の講義を自分なりによく消化して、最終レポートに向けた準備をしておく。		
教科書		なし		
参考書		『日本食の文化—原始から現代に至る食のあゆみ』（アイケイコーポレーション）、『民俗小辞典 食』（吉川弘文館）、『日本の食文化』1～6（吉川弘文館）など、その他講義の際に紹介する。		
教材		講義の際にプリントを配布したり、URLを指示する。		

ウインドウを閉じる