

授業科目名 (英文表記)	紀州の食とマネジメント (Food and Management in Kishu)		
単位数	2 (学部生のみ)	授業形態	講義・実習
担当教員	出口 竜也、此松 昌彦、鈴木 裕範、ゲスト講師		
開講	田辺会場	区分	学部開放科目
実施日・時間	第1回：5月18日(土) 13:00～17:00	第4回：6月22日(土) 13:00～17:00	
	第2回：5月25日(土) 13:00～17:00	第5回：6月23日(日) 10:00～17:00	
	第3回：5月26日(日) 10:00～17:00		
【授業の概要・ねらい】			
<p>本講義は、紀州(特に紀南)の食文化とそれを支える産業の歴史の変遷、現状、そして今後の課題と展望について多角的に明らかにすることを目的としている。南北に広い国土を持つ日本は、外来の食文化を柔軟に受容しつつ、各地で独自の発展を遂げてきた。その多様性には目を見張るものがあり、2013年に「和食 日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことは、その価値の高さが世界的に評価された証左である。本講義はこうした日本の食文化を紀州の視点から解き明かすことで、その価値を再認識するとともに、マネジメントの視点から持続可能な仕組みを検討していきたい。</p>			
【授業計画】			
<p>第1回 ガイダンス、「紀州の食文化を食産業」(総論：仮) 鈴木 裕範 紀州の食文化とそれを支える産業の歴史の変遷と現状について解説します。</p> <p>第2回 「紀州の気候・地形と食の特徴」 此松 昌彦、出口 竜也、GS：米田 晶氏 紀州の気候や地形が育む水の特徴を検討し、発酵を主とした各種加工技術について解説します。</p> <p>第3回 フィールドワーク 鈴木 裕範、此松 昌彦、出口 竜也 GS：米田 晶氏 御坊市周辺に所在する醤油、みそなどの工場を見学する予定です。</p> <p>第4回 「食を活用した地域振興」 出口 竜也、此松 昌彦、GS：米田 晶氏 食文化や食産業を活用した地域振興の可能性をマネジメント・マーケティングの視点から解説します。</p> <p>第5回 フィールドワーク 此松 昌彦、出口 竜也、鈴木 裕範、GS：米田 晶氏 すさみ町、串本町、那智勝浦町に所在する鰹節、酢、菓子工場などを見学する予定です。</p>			
【到達目標】			
<p>紀州の食文化の食産業の歴史と現状に関する知識を深め、その特徴を理解する。 食を活用した紀州の地域振興の可能性について、自分の言葉で語れるようになる。</p>			
【成績評価の方法・基準(学部生のみ)】			
<p>全体の85%は毎回の授業で課すレポートで評価し(講義15%×3回、フィールドワーク20%×2回)、残りの15%は受講時の質問や意見交換での積極性で評価します。</p>			
【教科書】			
特になし			
【参考書・参考文献】			
特になし。			
【履修上の注意・メッセージ】			
<p>田辺市内で対面授業を行うとともに、御坊市や那智勝浦町等に出向いてフィールドワークを実施します。また、第2回と第3回、第4回と第5回は連続2日間で実施します。</p>			
【履修する上で必要な事項】			
<p>第1回～第2回、および第4回は講義を行い、第3回と第5回はフィールドワークを実施します。また、講義の回においてもワークショップ等のグループ学習を行う場合もあります。</p>			
【授業時間外学修についての指示】			
<p>事前学習・事後学習で紀伊半島の特徴的な食文化やそれを支える食品産業としてどんな会社があるのかを調べてみてください。</p>			
【授業理解を深める方法】			
<p>日本の食を取り扱った雑誌記事や書籍を読んだり、テレビ番組を視聴すると、より一層理解が深まります。</p>			