

Course Title 科目名	[Special Topic] Cours de gastronomie française 特殊講義: フランス食文化研究			Instructor 担当者	TAKEMATSU Yuko 武末 祐子	
Semester 学期	FALL	Language of Instruction 使用言語	JAP 日	Credits 単位	2	hrs/wks 時間数/週

【Course Objectives: 授業の到達目標】

フランス料理は、2010年にユネスコ世界遺産の無形文化財に登録された。食の芸術(L'art du bien manger et du bien boire)といわれるフランス料理について昔と今、食材と産地(テロワール)、越境するスキルといった視点を意識しながら食文化のグローバルとローカルの考え方を学ぶ。

農業国であり、美食の国であるフランスは、食材の豊かさと食卓の美を併せ持つ。人はなぜ、美味しく食べようとするのか。なぜ人をもてなそうとするのか。ガストロノミーの歴史と現在を理解しながら、フランス・フランス語圏の国々や地中海の国々の食文化の多様性と食の知識を得ることを目指す。

【Course Summary: 授業の概要】

この授業は、3つの部門からなる。(1)フランス料理、フランス菓子、ワインなどに関わるプロの人々に、ゲストティーチャーとして来てもらい、講義をしていただく。(2)受講する学生さんに国内・海外を問わず食に関する体験発表をしていただく。(3)講義担当者がヨーロッパとフランスの食文化の歴史を紹介する。

この構成は、日本・海外におけるフランス食文化の担い手であるプロフェッショナルの方々、学生さんの目線で捉える食文化の多様性、食の国フランスの大きな歴史的流れ、という多角的視点によって食のコミュニケーションをめざすといつてもよい。グローバル時代の世界の食文化の融合も楽しもう。

【Study Required outside Class (Preparation etc): 事前・事後学習】

フランスの食文化に興味がある受講者は、「食べること」に興味があると思うので、ゲストティーチャーに対して、積極的に質問をし、考えていることを述べ、活発に授業参加をしてほしい。また、食についての取材や研究発表も募ります。講義後は、コメントを書くよう務めてください。

【Class Outline: 授業計画(各回の授業内容)】

Session 1	序論(授業担当者)
Session 2	料理の三角形: レヴィ=ストロース(授業担当者)
Session 3	フランス料理(ゲスト講師、実務経験者による講義)
Session 4	フランス料理の歴史(授業担当者)
Session 5	フランスのパティスリー(ゲスト講師、実務経験者による講義)
Session 6	フランスのパティスリーの歴史(授業担当者)
Session 7	食が目指すもの(ゲスト講師、実務経験者による講義)
Session 8	ガストロノミーは何を目指してきたか(授業担当者)
Session 9	フランスのパン(ゲスト講師、実務経験者による講義)
Session 10	国内外における食の体験1(受講者による発表)
Session 11	フランスの家庭料理(ゲスト講師、実務経験者による講義)
Session 12	国内外における食の体験2(受講者による発表)
Session 13	フランスのワイン(ゲスト講師、実務経験者による講義)
Session 14	国内外における食の体験3(受講者による発表)
Session 15	結論(授業担当者)

【Required Textbooks and Course Materials: 教科書】

なし

【Recommended Textbooks and Course Materials: 参考図書】

アントニー・ローリー『美食の歴史』知の再発見双書(創元社1996)、宇田川悟『フランス料理は進化する』(文春新書2002)、フランダン、モンタナーリ『食の歴史』(藤原書店2006)、北山晴一『世界の食文化(16)フランス』(農山漁村文化協会2008)、プーランとネランク『プロのためのフランス料理の歴史』(学習研究社2008)ほか、

【Grading Criteria: 成績評価の方法】

積極的授業参加(感想の投稿)3割、授業での発表(加点10点)、レポート7割による総合評価とする。授業参加が3分の2以下の人にはレポートを提出する資格がないので注意してください。

【Note: 履修上の注意】

講義を聞き、ゲストティーチャーや他の学生さんの話を聞いて驚き、疑問をもち、調べ、自分の考えを持つことが大切です。レポートの関しては、テーマに沿ったものを書いてください。授業で提示した資料は moodle で見れるようにしておるので、隨時チェックするよう心がけてください。

また、この授業は、西日本5大学連携単位交換制度の対象となっています。異なる環境の学習者の考えを理解しましょう。