

2025 年度後期 西南コミュニティーカレッジ

9) フランスの食文化をもっと身近に！



講座内容

フランスは 2010 年に「フランス人の美食」が、2022 年に「フランスパンのバゲット」がユネスコの世界無形文化財に登録された。食文化が登録されるのは世界初であり、今年で 15 周年を迎える。食文化はフランスによる文化外交の一旦を担うものでもある。いったいフランスのガストロノミー（美食）の何が歴史的・文化的価値を担い伝承されているのか。5 回の講座でフランスの食生活をより身近に感じていきましょう。

講座情報

講 師	開催期間	受講対象者 定員	受講料	応募期限
武末 祐子 本学名誉教授	11 月 6 日～12 月 4 日 毎週木曜日 14 : 00-15 : 30	一般 24 名	一般 5,000 円 (全 5 回分)	10 月 22 日(水) 必着

講座責任者：西南コミュニティーセンター長 石森 久広

必要な教材

特になし。講座内で使用する教材は講師がご用意いたします。

講座形式 対面形式

会場：西南コミュニティーセンター（西南学院大学内）※都合により、予告なく会場を変更する場合があります。

コースのスケジュール

	開催日	内容・講義テーマ	
	11 月 6 日（木）	オリエンテーション（初回講座開始 5 分前より）	社会連携課
1	11 月 6 日（木）	フレンチはなぜ高級なのか：素材と食べ方	本学名誉教授 武末 祐子
2	11 月 13 日（木）	パティスリーはお菓子なのか	
3	11 月 20 日（木）	フランス人にとってのパンとは何か	
4	11 月 27 日（木）	フランスの国民的料理「ステーキ・フリッツ」とは	
5	12 月 4 日（木）	ワインとキリスト教とオ・ドゥ・ヴィ（＝ブランデー）	

* 受講者には、『ガストロノミーの誕生－フランスの食文化から見た文学・絵画－』（著者：武末 祐子 出版：左右社 発行年：2025）を進呈します。