

授業科目名	世界の食文化			担当教員名	小磯 学	
科目区分	単位	配当年次	実施時期	曜日・時限	形態	
教養教育科目	選択	2	1～4	秋学期	金・3	講義
授業概要						
<p>・「食文化」とは、本能ではなく、生後の学習を通してその社会集団の一員になるために身につけて行く行為です。このような食物との関係は、動物の中でも類人猿（サル類）と人間のみが生み出したものです。とくに人間は、生の食材を調理して加工・味つけをし、さらに食べる行為そのものにも道徳や信仰に関わるさまざまな象徴的な意味を付加してきました。それを守ることが、同じ集団に帰属するアイデンティティの拠り所にさえなっています。こうした人類史的な視点から食文化を俯瞰します。</p>						
到達目標						
<p>・食文化を通して、サルは人類へと進化することができたといっても過言ではなく、まさにそのことを確認していく内容になります。</p> <p>・食は生きるために必須の行為である。しかしそこに単なる本能を超えた意味を付加した点こそが、まさに「文化」といえます。そして世界の多種多様な食文化について考えることは、国や地域を越えた人々と交流する上で理解を深めるもっとも基礎的な作業にもなります。</p>						
授業方法(展開)						
<p>・生業（食を獲得する手段＝狩猟・採集・農耕・牧畜）や文化の成立を人類史の立場から振り返るとともに、食と古代文明の成立、食と信仰やタブーとの関わりを具体例に触れながら見ていきます。</p>						
関連科目・知識・スキル						
<p>・食物だけでなく、あらゆる物が溢れかえっている今日の日本では忘れられつつある視点・テーマかもしれません。原点に戻る気持ちで、食と人類の関わりに想いを馳せてもらえればと思います。</p>						
成績評価						
<p>・期末に実施する論述式の筆記試験を重視します。</p>						
教科書・参考書など						
<p>・1冊に絞った「教科書」は使用しません。テーマごとに授業内で参考図書は紹介しますが、むしろ授業ノートをしっかり取り、新たな教科書を各自で作って行って下さい。</p>						
履修上の注意事項						
<p>・食事の際に、ふと以下について想いを巡らせてみる：食材や調理・味付け、食器、食べている場所、食べる姿勢、同席者。。。なぜそうなのか？</p>						

授業の柱(単元)と授業スケジュール

- 第1回 「食の文化」とは
- 第2回 サル、そして最初の人類の食と文化1ー初期人類の食
(石毛直道(監)講座食の文化1『人類の食文化』第1章 味の素食の文化センター)
- 第3回 サル、そして最初の人類の食と文化2ー道具の使用と食
(河合雅雄『森林がサルを生んだ』第7章 朝日文庫)
- 第4回 狩猟採集(梅棹忠夫『狩猟と遊牧の世界』1~10章 講談社学術文庫)
- 第5回 農耕ー小麦・大麦(江上波夫(監)『文明の原点を探る』第I部 同成社)
- 第6回 農耕ー稲(佐藤洋一郎『稲とはどんな植物か』三一新書)
- 第7回 農耕ー根菜類(中尾佐助『栽培植物と農耕の起源』岩波新書)
- 第8回 牧畜ー肉と乳(谷泰『神・人・家畜』I、II章 平凡社)
- 第9回 古代文明と食(チャイルド『文明の起源』第6、7章 岩波新書)
- 第10回 肉食あれこれ(シムーンズ『肉食タブーの世界史』法政大学出版局)
- 第11回 信仰と食をめぐるタブー(ハリス『食と文化の謎』岩波書店)
- 第12回 ヒンドゥー教の食ー浄・不浄(小磯『世界の食文化インド』第4章 農山漁村文化協会)
- 第13回 ヒンドゥー教の牛のタブー(ハリス『文化の謎を解く』第1章 東京創元社)
- 第14回 今日の世界の食事情1ー食資源と環境悪化
(『大きな地球のテーブルで』国際連合食糧農業機関日本事務所)
- 第15回 今日の世界の食事情2ー食糧不足への対処
(『大きな地球のテーブルで』国際連合食糧農業機関日本事務所)

学生への一言

・これまでかつて、食物を食べなかった人間はいません。眠らなかつた人間もいないし、死ななかつた人間もいません。遠い未来に人間がどのような方法でエネルギー摂取をするようになるのかはわかりませんが、少なくともこれまでは食物を口に入れそれを咀嚼してきました。しかしそこに、単に咀嚼する、腹を満たすといった本能的・物理的な現象を超えた、特別な意味を食の世界に付加してきたのも人間です。食に対して人間はどのように対処してきたかを考えたいと思います。