

授業科目名	調査研究Ⅱ		担当教員名	河本 大地		
科目区分		単位	配当年次	実施時期	曜日・時限	形態
学部共通専門科目	必修	2	2	春学期	水・4	講義
授業概要 分野：環境・グリーンツーリズム この授業のテーマは、 食と神戸 です。 「食」は観光文化に不可欠な要素。生きていくにも不可欠な要素。 「神戸」はグルメな街。神戸の観光文化や地域性には「食」が大きくかかわっています。 この授業では、神戸のローカルな要素と、グローバル化した食・農・環境にかかわる動きの つながりを調査研究することで、みなさんの能力と世界観を鍛えます。						
到達目標 ①情報収集・活用能力を高める。よい資料の入手とその読解・引用の方法を身につけよう。 ②活動の舵取り（ファシリテーション）やプレゼンテーションの力を身につけよう。 ③人生・地域・地球の未来と「食」のかかわりについて理解し、自分なりの価値観とこだわり を持って日々の選択ができるようになろう。						
授業方法(展開) 参加型ワークショップ、ミニ講義、ミニツアー、映像鑑賞等を組み合わせて実施します。 90分間まるまるすべてが受け身の形の講義はしません。						
関連科目・知識・スキル ☆ 関連科目 ＝情報リテラシー、自然地理学、自然環境保全論、地域振興論、京阪神の地理歴史、世界の 食文化、「環境・グリーンツーリズム分野」の専門科目（3年次～）など						
成績評価 ☆ 成績評価はポイント制です。 …最終試験は行いませんが、課題の提出は求めます。 また、授業を進めるうえでの重要な役割を担ったり、授業内容にかかわる活動に参加して その成果を報告したりすると、ポイントが加算されます。						

教科書・参考書など

共通の教科書は特に指定しませんが、食・農・環境や地域にかかわる参考書は、柔らかいものから堅いものまでたくさんあります。この授業では、後述のように自分たちでテーマを選ぶことになります。テーマに関する文献はじっくりと読み、後々に活かしましょう。

履修上の注意事項

- ☆ 放課後や休日に体験・見学活動を行う可能性があります。1 ヶ月以上前の告知を心がけますので、アルバイト等よりもこちらを極力優先してください。
- ☆ ゼミ費として 3000 円を集め、それを食費や交通費、ワークショップ材料費等にあてます。追加の負担はできるだけないようにします。また、余った場合は返金します。

授業の柱(単元)と授業スケジュール

下記からテーマを選び、それに関係するかたちで、①文献の紹介(まず基礎知識をつける)、②受講者に内容を伝えるワークショップかミニツアー(食べ歩き、農業体験、施設見学など)の企画・実施、③まとめと発表を行います。テーマは、まず神戸の食を特徴づける要素(A群)を決め、その後、食・農・環境・地域をとらえる視点(B群)を組み合わせましょう。

☆A群

神戸スイーツ、神戸ビーフ、神戸のパン、神戸の紅茶、神戸のコーヒー、神戸のエスニック料理(インド料理、中華料理等)、神戸の魚、神戸の野菜、神戸の有機・自然食品、神戸のB級グルメ(そばめし、ラーメン、お好み焼き等)、神戸の酒、コープこうべ、神戸市民の食生活

☆B群

フードマイレージと地産地消、エコツーリズム・グリーンツーリズム、農産物産地、農業経営、トレーサビリティ、スローフード、フードセキュリティ(食料安全保障、食の安全・安心)、ブランド・認証、マーケティングと立地展開、信頼、有機農業、食育・食農教育など

◆1 講目に自己紹介とA群決定、2 講目に食べ物の産地を知るワークショップ、3 講目に文献紹介とB群決定、4 講目に映像鑑賞、14 講目に各クラス合同の成果報告会を予定しています。それ以外は、みなさんと私とで企画するワークショップやミニツアー、ミニ講義等を行います。



*上の写真は、イメージです。

学生への一言

- ☆ 学外の方々や授業進行に迷惑がかからないよう、**報告・連絡をきちんと**すること。
- ☆ わからないこと、困ったことは、**何でも相談**してください。

