

授業科目名	とやまの食文化			科目コード	X512-10				
科目区分	教養科目 - 教養科目 - 大学コンソーシアム		担当教員名	中根 一恵					
実務経験									
開講時期	1年夏季集中		授業の方法	演習					
必修・選択	選択		単位数	1単位					
前提科目(知識)	1年夏季集中		後継科目						
関連科目	選択								
資格等 取得との関連	食品学 調理学 調理学実習								
授業の概要	「食の宝庫」といわれる富山県が、先人の知恵により育んできた食文化について、地形や自然環境を学習しながら調理実習を通して理解を深める。富山県各地域の農産物や魚の特徴と昆布料理の実習から富山の食文化を体験し、富山県各地域の農産物や食文化の再発見につなげる。最終回には「次世代に伝えたい とやまの食文化」をテーマにワークショップを行い、「富山の食文化を次世代にどのように伝えていったらよいか」を話し合う。								
学習目標	富山の恵まれた農水産物を知り、その食材を用いた調理実習をすることにより、富山の食文化の特徴を学ぶ。								
キーワード	富山県 食文化 昆布 健康								
テキスト・ 参考書等	講義資料を配布する。参考書：『伝え継ぐ日本の家庭料理』魚のおかず（2018,8月）・ご飯（2019,2月）,別冊うかたま,一般社団法人農産漁村文化協会								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	とやまの食文化を理解し、講義や実習を通して、幅広い視野と人間性を養うための方法を身につけている。								
LO-2	とやまの食文化を理解し、講義や実習を通して、農水産物を用いた料理の知識や技能を身につけている。								
LO-3	とやまの食文化を理解し、講義や実習を通して、幅広い思考力・判断力・表現力を持ち、実践的に課題解決をすることができる。								
LO-4	とやまの食文化を次世代にどのように伝えたらよいか、自ら考える意欲があり、実践的な展開や課題解決方法について主体的に学びを深めることができる。								
LO-5	次世代を自ら切り開くという自覚を持ち、地域の食を伝え、協力・協働を図ることができる人間性を有している。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			80		20				100
LO-1			20						20
LO-2			10						10
LO-3			20		10				30
LO-4			20		10				30
LO-5			10						10
備考	授業に対する姿勢、関心、意欲などで総合的に評価する。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	とやまの地形・自然が生み出した農水産物や加工品、地域性など、とやまの食文化総論について講義する。 食物栄養学科 教授 稗苗智恵子、食物栄養学科 講師 中根一恵	
	【予習】子どもの頃の食体験の思い出について振り返る。	30分
	【復習】講義内容をまとめ、あなたが住んでいる地域の農産物や加工品について調べる。	30分
第2回	とやまの魚（ブリ、シロエビ、ホタルイカ）、そのおいしさの秘密と健康性について講義する。 食物栄養学科 教授 竹内弘幸	
	【予習】どんな富山湾産の魚が売られているか、実際に魚売り場に行って調べてみる。	30分
	【復習】とやまの魚の魅力について、講義内容を参考にまとめる。	30分
第3回	富山の昆布食文化について四十物昆布の四十物直之氏（外部講師）による講義を行う。	
	【予習】富山県の昆布ロードについて調べてみる。	30分
	【復習】富山の昆布の消費量や昆布が根付いた歴史について講義内容をまとめる。	30分
第4回	とろろ昆布などの製造工程や昆布の種類・保存場所など昆布製造について、四十物昆布 四十物直之氏(外部講師)による講義を行う	
	【予習】昆布の種類について調べる。	30分
	【復習】昆布製造工程について、調べてみたいことをまとめる。	30分
第5回	昆布のだしのとり方を知り、昆布のうま味を味わってみる。昆布だしを用いて清まし汁を実習する。 会場：富山短期大学調理学実習室（F館108） 食物栄養学科 講師 半田彩実、食物栄養学科 講師 中根一恵	
	【予習】昆布のだしのとり方を調べる。	30分
	【復習】昆布のだしの発見（池田菊苗博士）についてまとめる。	60分
第6回	とやまの米や魚を用いて、郷土食である主食：「とろろ昆布のおにぎり」、主菜：「昆布巻き」、副菜：「いとこ煮」を実習する。 会場：富山短期大学調理学実習室（F館108） 食物栄養学科 講師 半田彩実、食物栄養学科 講師 中根一恵	
	【予習】富山の昆布料理について調べてみる。	30分
	【復習】実習した料理のほかにもどのような昆布料理があるか、富山の生活文化からまとめる。	60分
第7回	昆布と健康の関係について講義を行う。 食物栄養学科 准教授 藤田恭輔	
	【予習】昆布に特徴的に含まれる栄養成分について調べる。	30分
	【復習】健康面における昆布の良さを講義の内容を参考にまとめる。	60分
第8回	「次世代に伝え継ぐ、とやまの食文化」をテーマに受講者参加型のワークショップを行い、「富山の食文化を次世代にどのように伝えていけたらよいか」を話し合う。 食物栄養学科 教授 稗苗智恵子、食物栄養学科 講師 中根一恵	
	【予習】これまで7回の講義内容を「振り返りシート」で復習し、第8回のテーマについて自分の意見や考えをまとめておく。	30分
	【復習】ワークショップで出た意見や疑問、質問などをまとめて、レポートとして仕上げる。	60分