

<b>Course number</b>	U-LAS55 10002 SB31		
<b>Course title (and course title in English)</b>	海外実地セミナー：フランス伝統地域における食を取り巻く環境と農学 Overseas Field Seminars :Food Environment and Agriculture in the Traditional Regions of France	<b>Instructor's name, job title, and department of affiliation</b>	Graduate School of Agriculture Professor,TANI FUMITO Graduate School of Agriculture Professor,HAYASHI YUKAKO Graduate School of Agriculture Professor,RYOHEI NAKANO Graduate School of Agriculture Associate Professor,MATSUMIYA KENTAROU Graduate School of Agriculture Professor,HASHIMOTO WATARU

Group	Career Development		Field(Classification)			
Language of instruction	Japanese and English		Old group		Number of credits	2
Hours	30	Class style	seminar (Face-to-face course)	Year/semesters	2025 · Intensive, First semester	
Days and periods	Intensive		Target year	All students	Eligible students	For all majors

## **[Overview and purpose of the course]**

当科目では、フランスの主要なワイン産地であるブルゴーニュ地方や南仏ラングドック・ルシヨン地域を中心として、伝統産地の食を取り巻く環境とその変遷、ワイン醸造とのつながりやワイン産業の戦略について学ぶ。特に、地中海地域特有の食と生活文化および関連する食品産業といった食環境の役割を視野に入れ、当該地域におけるワインと切り離せない歴史的・文化的景観やそれを支える地域農業、ワイン醸造と産業戦略および地域活性化策と捉えられる農消連携に着目し、伝統産地における農業形態の多様性について理解することを目的とする。その上で、それら多様な経営体を取り巻く様々な主体であるInstitut Agro（フランス農業科学高等教育国際センター）、INRAe Montpellier（モンペリエ国立農学研究所）等との連携や当該地域の歴史的経緯を踏まえて、地域活性化を担うそれら多様な農学体系について臨地研修を行う。

## [Course objectives]

1. フランス伝統産地特有の農産物とそれらの加工法・品質評価法を理解する。
  2. ブドウ栽培における品種改良とワイン醸造のプロセス・品質評価を理解する。
  3. フランスにおけるワイン伝統産地の歴史的展開過程を理解する。
  4. ブルゴーニュ地方、オクシタニー州ラングドック・ルシヨン地域やプロバンス地方における食品関連産業のあり様と役割を理解する。

[Course schedule and contents])

本科目は座学および現地での研修によって構成される。

座学においては、

1. ブドウの栽培学（附属木津農場見学を含む）
  2. 応用微生物学（醸造学：ワインと日本酒）、食品化学（食品成分・茶の科学など）・品質評価学（食嗜好性（味・におい）の科学）・食と生活習慣病（糖尿病・肥満など）
  3. 地中海地域圏の食文化と地理・歴史・環境
  4. ブルゴーニュ地方、オクシタニー地域圏のワイン産業の変遷と現状
  5. ブルゴーニュ地方、オクシタニー地域圏の食品関連産業
  6. Institut Agro（フランス農業科学高等教育国際センター）、INRAe Montpellier（モンペリエ国立農学研究所）等の役割

Continue to 海外実地セミナー：フランス伝統地域における食を取り巻く環境と農学(2)

## 海外実地セミナー：フランス伝統地域における食を取り巻く環境と農学(2)

などについて概説し、臨地研修に必要な知識の修養を行う。

6月と7月の月曜日5時限目の講義と8月上旬に集中講義方式で実施する（日時は後日広報）

臨地研修においては、およそ10日間のプログラムで実施する。

- 1 . 京都 - 関空 - パリ・パリ - ディジョン
- 2 . Institut Agro Dijon, Centre for Taste and Feeding Behaviour, Universite de Bourgogneとの学術交流
- 3 . Institut Agro Montpellierの現地研究者による講義・学生交流
- 4 . ブドウ栽培 (INRAe)、ワイナリーやワイン醸造組合の視察と現地調査
- 5 . フランス伝統産地 (ブルゴーニュ地方、オクシタニー地域圏) の農産物、食品関連産業の視察と現地調査
- 6 . フランスの食嗜好性 (味・におい) の調査
- 7 . INRAeでの研修報告会
- 8 . モンペリエ - (パリ経由) - 関空 - 京都

### [Course requirements]

履修定員：10名

1 . 海外臨地研修への参加は、「海外実地セミナー：フランス伝統地域における食を取り巻く環境と農学」(Overseas Field Seminars :Food Environment and Agriculture in the Traditional Regions of France)の事前座学を必須とする。

2 . 海外渡航に伴うリスクを十分認識し、自らの意思と責任において参加すること。保護者の了承を得ること。

3 . 原則として1,2回生を対象とする。

### [Evaluation methods and policy]

事前座学(15%)、臨地研修への参加(40%)、現地グループ報告会（臨地研修体験を英語で発表）(15%)と研修レポート（帰国後）(30%)により判定する。詳細については事前の座学講義等で説明する。

### [Textbooks]

Not used

### [References, etc.]

#### ( References, etc. )

#### (参考書)

『イギリス王立化学会の化学者が教えるワイン学入門』ディヴィッド・バード著、佐藤圭史訳、エクスナレッジ、2019、ISBN-13: 978-4767825397

『日本のワイン』高橋悌二ら著、イカロス出版、2017、ISBN-13: 978-4802204774

『ワインビジネス ブドウ畠から食卓までつなぐグローバル戦略』、Thach. L and T. Matz編著 横塚弘毅・小田滋晃・落合孝次・伊庭治彦・香川文庸監訳、昭和堂、2010、ISBN-13: 978-4812209493

### [Study outside of class (preparation and review)]

臨地研修に臨んで次のような課題を各自で事前に調べておくことが望ましい。

- ・ブルゴーニュ地方、オクシタニー州ラングドック・ルシヨン地域やプロバンス地方の地理的位置や食文化
- ・ブドウの種類と栽培
- ・ワイン醸造の概略
- ・オリーブ、チーズや発酵食品などの製造と食品加工

**[Other information (office hours, etc.)]**

1. 履修者数は臨地研修参加希望者の人数により制限する場合がある。
  2. 履修者の決定方法は、5月の当授業の説明会で知らせる。
  3. 学生教育研究傷害保険等に必ず加入すること。
  4. 海外臨地研修にかかる渡航費、滞在費、研修実費および旅行傷害保険加入等に要する費用を工面できること。研修費用の参加者負担額はおおむね45万円程度（海外の状況に応じて変わる）を見込む。また、為替レートの変動で変わることもあることに留意のこと。
  5. Institut Agro（フランス農業科学高等教育国際センター）やINRAe Montpellier（モンペリエ国立農学研究所）等との交流事業の一部に参画することを期待する。
- 臨地研究の期間に応じて、成績報告が遅れる可能性がある。

**[Essential courses]**