

1. 京都ー関空ーパリ・パリーディジョン
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. モンペリエー（パリ経由）ー関空ー京都

[履修要件]

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。

[成績評価の方法・観点]

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。

[教科書]

使用しない

[参考書等]

（参考書）

（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、佐藤圭史ら訳、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

『ワインビジネスーブドウ畑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

[授業外学修（予習・復習）等]

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

[その他（オフィスアワー等）]

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場合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。

[主要授業科目（学部・学科名）]