科目ナンバリング	U-LAS05 10015 SJ70						
授業科目名<英訳>	食と文化 Food and Culture			担当者所属職名・氏名	国際高等教育院 特定准教授 若松　文貴		
群	人文・社会科学科目群	分野(分類)	地域・文化(基礎)		使用言語	日本語	
旧群	A群	単位数	2単位	週コマ数	1コマ	授業形態	演習（対面授業科目）
開講年度・開講期	2026・前期	曜時限	水4	配当学年	全回生	対象学生	全学向

[授業の概要・目的]

何を食べるかは、自分が何者なのかという問いと密接につながっている。本授業は、食の生産、流通、調理、消費を通じて個人や社会のアイデンティティがどのように形成されるか、日本と世界の様々な事例を通じて学ぶことを目的とする。食はヒトが栄養補給するうえで必須かつ普遍的なものだが、その在り方は社会によって大きく異なる。現代における食習慣の多様性に着目しながら、その背景にある歴史的経緯、社会制度や信仰、政治経済を文化人類学の観点と手法から概観し、食を通じてどのように社会的関係が築かれるのか学んでいく。そして、身近な物事である食について、世界における多様性と共通性を理解することで、他文化と自文化を比較分析できる能力を備え、国際的人材としての素養を身につける。

[到達目標]

●食をめぐる文化人類学の理論や調査方法を学ぶこと
●食に関する主要課題（歴史過程、社会制度・信仰、政治経済）を概観しながら、
文化的事象として食を捉え直すこと
●現代社会に存在する多様な食文化について理解し、他文化への共感や自文化の分析ができる 能力を身につけること

[授業計画と内容]

1. 食と文化：オリエンテーション
2. 食を巡る文化人類学の理論と手法
3. 狩猟・採集と農耕・牧畜：究極に豊かな生き方とは？
4. 共食・贈与・分配：食を通じた社会関係の形成
5. 食のタブー：食べていいものと食べてはいけないものはどうやって決まるのか？
6. 大航海時代における食の伝播：「コロンブス交換」を通じた人と動植物の大陸間移動
7. 実地調査の中間発表
8. 産業革命：食の工業化と均質化
9. 食のグローバル化
10. 脱工業化社会における食と社会的差異
11. 食文化の対立：食を巡る政治と軋轢
12. ミライの食：昆虫食、宇宙食、仮想世界
13. 最終発表のリハーサル
14. 実地調査の最終発表
15. フィードバック

[履修要件]

特になし

[成績評価の方法・観点]

参加態度・ディスカッションへの積極性：20%
課題図書に関する小レポート：30%（3回）
実地調査の発表：30%（中間15%、最終15%）

食と文化(2)へ続く↓↓↓

食と文化(2)

最終レポート：20%

[教科書]

パワーポイント資料および文献資料を授業で配付

[参考書等]

（参考書）
授業中に別途詳細スケジュールを配付し、毎週の課題となる文献を適宜紹介するので、積極的に自習すること。

[授業外学修（予習・復習）等]

予習として毎週課される文献を読み込み、理解したうえで授業中のディスカッションや実地調査に臨むこと。なお授業外学習として課される実地調査については、受講者人数によってグループやオンラインで発表を行うこともあり得る。

[その他（オフィスアワー等）]

毎週火曜日午後13-15時またはアポイントメント。なお、講義室に収容可能な人数を上限として、受講者数を制限する。制限人数を越えた場合、KULASISにおいてランダムに選抜する。

[主要授業科目（学部・学科名）]