

科目名	ローカルガストロノミー論
担当者名	宮下大輔/安達義通

【科目の目的】

ローカルガストロノミーとは、地域の食や食文化について総合的に考察する学問です。食はすべての源であり、食についての様々な事象について深く理解ししっかり考察することはあらゆることに通ずることだと考えます。本科目では、ローカルガストロノミーの考え方、概論を良く理解したうえで、食を軸に山梨の創生に寄与するような考えを育むことを目的とします。

【学士基盤力】実践力・問題解決力、自己学修力、地域・国際コミットメント力

【到達目標】

(知識・理解)

ローカルガストロノミーの概念を理解し説明できる。

(思考・判断・表現／思考・技能・実践)

ローカルガストロノミー、食教育の理念を理解したうえで、山梨県内の食及文化の実情を理解・分析できる。また、山梨県に相応しい食を基にしたビジネスプランの企画提案やヴィジョン策定をすることができる。

(態度・志向性)

好奇心、興味関心を持って、積極的な態度で参加することができる。

【授業内容】

- 第1回(4/12) ローカルガストロノミー概論 ローカルガストロノミーとは、
- 第2回(4/19) 今なぜ食が問われるのか 世界の食教育の実情と日本の現状について及びローカルガストロノミー実践事例の紹介
- 第3回(4/26) 日本国内におけるローカルガストロノミーの事例とその経済効果、社会課題の解決への寄与について
- 第4回(5/10) 現代北欧料理のマニフェスト 北欧料理10か条その戦略の分析
- 第5回(5/17) 食の世界におけるSDGs、その取り組み事例の紹介と考察
- 第6回(5/24) 食を基準にした山梨県の取り組みの評価分析(グループワーク)
- 第7回(5/31) 山梨県が抱える食についての課題の考察(グループワーク)
- 第8回(6/7) 山梨県版「おいしい経済実現のための10の指針」の作成(その具体的な戦略と実践計画の策定)

【授業外の学修】

- ・毎回のトピックについて事前にインターネットなどで調べておくこと
- ・参考図書にあげているジャック・アタリ『食の歴史 人類はこれまで何を食べてきたか』(プレジデント社)を授業と並行して読み進めてほしい。

【教育方法】

- ・基本的には対面授業で実施します。
- ・毎回資料を配布します。
- ・一部パワーポイント等を使用し講義します。
- ・毎回質疑応答の時間は取ります。次回にその課題について議論することもあります。また質問票も配布します。以後の課題に取り上げるように進めます。

【実務経験のある教員による教育方法】

ローカルガストロノミーについての専門家やコミュニケーションについての専門家を招聘し対談形式での講義も予定しています。

【評価方法】
<p>(知識・理解) 食教育、ローカルガストノミーについての興味、関心の深度と理解の程度 (30%)</p> <p>(思考・技能・実践) 課題 レポート内容及び指針の策定に対する提案内容(50%)</p> <p>(態度・志向性) 講義に臨む姿勢、積極性 (20%)</p>
【必携図書】
特になし
【参考図書】
「食の歴史 人類はこれまで何を食べてきたか」 ジャック・アタリ著 プレジデント社
【履修上の注意】
<ul style="list-style-type: none"> ・本科目は、18:10~19:40の時間帯に山梨県立大学飯田キャンパスにて実施します。 ・講義の中盤からグループワークに移行予定です。最終的にグループ単位で成果を発表していただきます。 ・質問、提案は積極的にお願いします。
【履修者へのメッセージ】
<p>この講義をきっかけに少しでも踏み込んで食のことについて考察を持つ習慣を身につけていただきたいと思います。どのような仕事に就いていくにせよ必ず関連、つながりがあることだと思います。そのことで人生が豊かになるようなことを望みます。</p> <p>* 希望者は東京都内のレストラン可不可kafuka tokyo(宮下経営)における可不可Salonへの参加が可能です。可不可Salonとは 可不可で月に1回開催される会で、毎回様々なゲストを迎え異なるテーマでお話をいただき、質疑応答も含め議論し、その後ともに食事をするような会です。ボストンコンサルティンググループ代表の御立尚資さん(リーダーシップ論)、一橋大学の米倉誠一郎さん(現在イノベーション論)、眼鏡JINZ代表田中仁さん(企業家が取り組む前橋市の地域再生)など、各界で活躍されている方から毎回興味深いテーマのお話をいただきます。</p> <p>* 山梨県内シェフ、ソムリエを集め組成した山梨コンソーシアムのイベント、取組みへの参加も可能です。</p>