

担当教員 野林厚志	Instructor Name NOBAYASHI Atsushi		
開講期 前学期	Class Starts at 1 st Semester	開講期間 半期	Period One Semester 対象年次 / Suggested Grade 3,4,5
科目コード/Subject Code 20DRSa01	単位 / Credit 2		
科目名称： 東アジア文化研究			
Subject: Lecture (East Asian Studies)			
授業概要： 料理の環境文化史 / 講義 Cultural Ecology of Food and Foodways 料理とは採食行動にともなう食材へのはたらきかけであり、人類が発明した計画的、目的的な生態資源の利用が集約された文化的行為である。また、世代を越えてこうしたはたらきかけを継承していく文化装置でもある。本講義では料理という観点から、東アジアの食文化について講述するものである。			
教育目標・目的： 食文化研究の理論と方法とを習得する。			
授業計画： 1)なぜ食を研究するのか 2)料理 1.2 3)おふくろの味：食と記憶 4)ジェンダーと食 5)食糧生産と消費 6)肉食の是非 7)健康と食 8)まとめ			
成績評価： レポート 100%			
実施場所： 国立民族学博物館			
使用言語： 日本語			
教科書・参考書： 特になし。講義の中で適宜、指示する。			
備考： 地域文化学専攻・比較文化学専攻の学生のみ履修可。			