

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
外国文献講読		大野 満奈	演習	1	1年前期
必修・選択	修了要件	必修			
	資格要件				
学習目標	世界をリードして食文化"DIETARY CULTURE"の研究が日本で提唱され、推進されている。各国各地域の国民、民族、部族がなにを、どのように料理し、どんな作法で食べているのか、あるいはタブーとしているのか、その相関関係を英文の文献から探り、個別の問題としてその特殊性を掘り下げる。食文化研究から生まれた感心は、当然他の隣接の学問への関心に発展するだろう。また、外国文献を講読することによって、基本的な文法力と語彙を増加させることを目標とする。				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	English Tea	英国人が紅茶を愛する理由、英国流の紅茶の入れ方、なぜ紅茶に砂糖を入れるのか、それらの史的背景からの考察			
2	The Culture of Knife and Fork	ナイフ・フォークの文化は、ヨーロッパの古くからの文化ではないというが、その出現はいつ頃なのか			
3	The Culture of Chopsticks	スプーンのない、箸だけの文化が育ったのは日本だけであるが、その理由や箸の固有の作法について			
4	The Culture of Eating with the Fingers	手食文化圏の代表的な現場である、イスラム教とヒンズー教の食事作法			
5	Chinese Cuisine	世界の人々は中華料理をどのようにみているのか、なぜ中華料理の食材がこのように幅広いのか			
6	French Cuisine	ヨーロッパでは料理の花形とまで言われるフランス料理の発祥と歴史を探る			
7	Japanese Cuisine	伝統的な日本料理の特徴、料理と食器の調和、盛り付けの独自の美			
8	American Cuisine	米国で生まれ、または改良された栄養本位・体力保持を目的とする食文化			
9	Noodles of the World	パスタやうどん、即席ラーメンまで、世界の麺類のルートを辿る			
10	Food of taboos	イスラム教国やユダヤ教国等さまざまな地域でタブーとされる食べ物について学ぶ			
11	The Potato	じゃが芋という有益な植物の根がいつごろ食用として栽培されるようになったか、根栽文化とは何か			
12	The Culture of Milk	日本とインドの菜食主義者が牛乳を飲むか否かについての考察とその習慣の相異			
13	Soy Sauce and Fish Sauce	世界の調味料としてのしょう油とその故郷			
14	Spices—Treasures of the Far East	ターメリックと唐辛子を主体としたカレー料理とカレー料理圏			
15	Pickles	3千年以上前から存在してきたといわれるピクルスだが、世界にはどのようなピクルスがあるのだろうか			
参 考 書	大橋久利・Blake Baxter 編著「A GLOBAL TOUR OF DIETARY CULTURE」 成美堂 大橋久利・Blake Baxter 著「The East and the West in Dietary Culture」				
学習上の注意（自己学習、学外学習など）	毎回、各人は少しずつ翻訳を担当し、発表する。（英和辞書持参）				
評価の方法と時期	定期試験における筆記試験と、授業中の態度及び出席状況で期末に総合的に判定する。				