

【様式 01】 高大連携公開授業シラバス

* 科目 No.	21102
----------	-------

1. 開設大学	広島大学 生物生産学部		開催方法		■ 対面（東千田キャンパス）	
					■ オンライン（同時・録画）	
2. 科目名	食文化論					
	学問分野	番 号	33	名 称	農学（農学，水産学等）	
3. 担当教員	上野 聡・三本木 至宏・島田 昌之・長命 洋佑 統合生命科学研究科					
4. 開講学期	前期					
5. 開講期間（曜日） 開講時間	令和 4 年 4 月 13 日（水）～ 令和 4 年 7 月 27 日（水） 19 時 40 分 ～ 21 時 10 分					
6. 募集定員	30 人（総定員 100 人）					
7. 科目内容・ 授業計画	<p>第 1 回：（担当：上野）イントロダクション：「いただきます」（ごはん学） 参考文献：いのちと心のごはん学（小泉武夫著（NHK 出版）2012 年）</p> <p>第 2 回：（担当：長命）我々の食を取り巻く環境について、世界の食料需給・食生活・食料生産などの 変遷について、農業経済学的な視点から様々なデータを用いて解説します。</p> <p>第 3 回：（担当：三本木）発酵食品概論</p> <p>第 4 回：（担当：島田）各国の料理にあった畜産物をつくる生産コストと価格決定</p> <p>第 5 回：（担当：上野）じゃがいも 参考文献：ジャガイモの世界史（伊藤章治著（中公新書）2008 年）</p> <p>第 6 回：（担当：長命）我々が食する肉に関して、肉用牛の生産の現状・肉用牛の歴史・食肉消費など について、紹介します。</p> <p>第 7 回：（担当：三本木）チーズ科学 欧米の発酵食品であるチーズと微生物の関係を学ぶ</p> <p>第 8 回：（担当：島田）畜産農家の 6 次産業化（食文化発信）による経営学 なぜ、6 次産業化なのか、養豚業では、豚肉の各部位の需要量と供給量の差による不採算が 6 次産業化 で利益に変わることを紹介します。</p> <p>第 9 回：（担当：上野）砂糖およびチョコレート（上野） 参考文献：砂糖の世界史（川北稔著（岩波ジュニア新書）1996 年）， カカオとチョコレートのサイエンス・ロマン（佐藤清隆・古谷野哲夫著（幸書房）2011 年），チョコ レートはなぜ美味しいのか（上野 聡（集英社新書）2016 年）</p> <p>第 10 回：（担当：長命）日頃飲んでいる牛乳や食べている乳製品に関する乳牛の生産・流通の現状に ついて、紹介します。</p> <p>第 11 回：（担当：三本木）食生産の場としての農家の経営戦略（三本木）</p> <p>第 12 回：（担当：島田）畜産業と大学発ベンチャー</p> <p>第 13 回～第 15 回：（担当：教員 4 名全員）学生の発表会</p>					
8. 受講料	2,000 円					
9. 別途負担費用	（テキスト代・実習料等） なし					
10. 学習記録	交付する				交付しない	
11. 科目等履修生	受け入れる					
	単位数	単位				受け入れない
	受入学年	高校	年生以上（二次募集時	年生）		
	試験・評価					
特記事項						
12. 開講条件※ あり・ない	① 最少開講人数（ 人）					
	② 不開講通知日 （7 月 8 日（金）以前の開講科目は 3 月末まで／7 月 9 日（土）以降の開講科目は 6 月末まで）					
13. その他特記事項	受講者についての制限事項、オンライン（同時・録画）の使用ソフト、受講時の注意など 担当教員により、対面または録画による開催が異なります。オンライン開講のみ となった場合には別途、授業形式を指示します。					
14. 開設大学への 交通手段	http://www.enica.jp/ 広島大学→交通アクセス→東千田キャンパス 広島大学生物生産学部 https://www.hiroshima-u.ac.jp/seisei					

※申込時点で原則、受講できます。ただし、開講条件で不許可・不開講があった場合は受講申込者へ通知します。  
コロナ禍の影響により、対面授業の不開講・休講またはオンライン（同時・録画）に変更になる場合があります。