

## 【様式 01】高大連携公開授業シラバス

* 科目 No.	21103
----------	-------

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	
3. 担当教員	大学院統合生命科学研究科 上野 聰・島田 昌之・長命 洋佑			
4. 開講学期	前期			
開講期間（曜日）	令和8年4月8日（水）～ 令和8年7月22日（水）			
開講時間	期間内の水曜日及び5月1日（金）の19時40分～ 21時10分			
5. 募集定員	100人			
6. 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） 食事と人間、食事と文化との関わりを「ごはん学」の観点から解説を試みます。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：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 ハムやソーセージなど豚肉を加工して食する欧州、ポークチップなどボリューム満点な北米、豚しゃぶ、ミルフィーユトンカツなどスライス肉を料理する日本、それぞれにあった豚肉を作る舞台裏とそれにつかかるコストについて解説します。また、TPPに揺れる国産畜産物の生き残りについて、それぞれの食文化からの嗜好（需要）とその供給、価格決定理論から考えてみます。</p> <p>第4回：（担当：上野）じゃがいも 貧者のパン：ジャガイモ。このジャガイモが発祥地南米からどのようにして世界中で栽培されるほどポピュラーになったのか？各地でのジャガイモと人々との関わりを代表例を通してみていきます。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5回：（担当：長命）我々が食する米や野菜に関して、米や野菜の生産の現状・歴史・消費などについて紹介します。</p> <p>第6回：（担当：島田）畜産物の小売り価格と市場価格 畜産物の価格決定における市場価格と小売価格の違いについて、身近なスーパーでの価格を通して説明します。</p> <p>第7回：（担当：上野）砂糖 甘くて白い商品作物の砂糖。発見されてから奴隸制が支えたプランテーション農業、さらには産業革命により世界中に拡がった砂糖の歴史を紐解きます。参考文献：砂糖の世界史、川北稔著（岩波ジュニア新書、1996年）</p> <p>第8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9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10回：（担当：上野）チョコレート チョコレートについて、どのようにして今日どこでも見かけられる板チョコになったのか？起源からその歴史を振り返りながら、必要であればサイエンスの要素も採り入れながら解説を試みます。参考文献：佐藤清隆著、カカオを極める12章（幸書房、2024年）</p> <p>第11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12回：（担当：島田）畜産業と大学発ベンチャー 日本の養豚業を支える広島大学発ベンチャーの事例紹介とニーズに応える技術開発、ニッチ市場での差別化戦略について紹介します。</p> <p>第13回～第15回：（担当：教員3名全員）学生の発表会</p>			
7. 受講料	2,000円			
8. 別途負担費用	（テキスト代・実習料等）なし			
9. 学習記録	交付する 受け入れる		交付しない	
10. 科目等履修生	単位数	単位		
	受入学年	高校	年生以上（二次募集時 年生）	受け入れない
	試験・評価			
	特記事項			
11. 開講条件※1 あり・ない	<p>① 最少開講人数（人）</p> <p>② 不開講通知日（前期開講科目は3月末まで／後期・集中開講科目は6月末まで）</p>			
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 基本的に対面で実施します。ただし、教員の出張等により担当教員不都合が確定した場合には、その授業は録画（オンデマンド）により開催します。授業のガイダンス時（第1回授業の冒頭で説明予定）に授業形式を指示します。			
開設大学への交通手段	<a href="https://www.enica.jp/">https://www.enica.jp/</a> 開設大学のホームページにジャンプして確認してください。			

※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。