

❖ 科目名 Course Title			
芸術と文学 中国文学の食卓 一食で探る文化の流動			
❖ 担当教員 Instructor			
長井 裕子			
❖ 開講学期 Semester	後期	❖ 対象学年 Year	1～
❖ 履修可能人数 Capacity	30 (遠隔) 制限なし (対面)	❖ 単位数 Number of Credits	2
❖ 授業形態 Type of Class	講義		

❖ キーワード Key Words			
中国 文化の多様性 食文化 異文化理解 文化の流動・受容・変容			
❖ 授業の目的 Course Objectives			
❖ 授業概要 Course Description			
<p>「民は食を以て天と為す」一このことばにあるように、なによりも「食」を大切にする中国。その中国の文学作品や映画に描かれた「食」を手がかりとして、その背景に広がる歴史・風土・民族・生活など、中国文化の諸相を多元的に探っていくことを目的とします。授業は「南北の食卓」と「流動する食卓」の2つのセクションから成り立ちます。まず「南北の食卓」では中国の多様な地域性について理解を深めます。次に「流動する食卓」では、文化の流動・受容・変容という視点から食文化を探求し、中国文化の重層性について理解を深めていきます。食文化はある地域や民族などのアイデンティティを支える保守的で伝統的な側面をもっている一方で、同時に外来の要素を自由に取り入れて変化してやまないという開放的な側面ももっています。食文化の流動の軌跡を追うことで、従来の視点では見落とされがちな地域間あるいは民族間の相互関係を浮き彫りし、文化のもつ多元性、重層性について理解を深めるとともに、「文化の乗り物」としてのメディアの役割にも注目していきます。21世紀、中国は国際社会にとって重要な存在となり、隣国に住む私たちとの関係も緊密になってきていますが、同時に複雑な問題もはらんでいます。よりよい国際関係を築くためには、その地域の歴史、伝統、言語、文化に関心を持ち、理解を深めていくことが大切です。「食」という身近な題材を手がかりに異文化理解の深化を目指します。</p>			
❖ 到達目標 Course Goals			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 講義で取り上げる文学作品、映画、関連文献などできるだけ多く触れ、中国文化に対する関心と理解を深める。</li> <li>2. 中国を鏡として、自国の文化を見直し、多元的文化理解の視点を持つ。</li> </ol>			
❖ 授業計画 Course Schedule			
<p>初回はガイダンスを行い、ついで3つのセクションに分けて講義を行う。理解の補助として、中国文化に関する映像も随時用いる。各セクションは4～5回を予定しており、最後に達成度を測るテストを行う予定。授業の概要は下記のとおり：</p>			
第1回 ガイダンス			
<p>第1セクション：南北の食卓</p> <p>日本の約26倍の広さを持つ中国。しかしそれは均質な広さではなく多様な地域、民族によって織り成されている。このことは、中国に「中華料理」はなく、地域料理があるだけであることからもわかる。「食」に関する文学作品や映画をとおして、中国の風土・歴史・文化の多様性を概観する。</p> <p>&lt;取り上げる作品 (予定)&gt; 『史記 貨殖列伝』、袁枚『随園食單』、魯迅「宮芝居」、映画「初恋のきた道」、「黄色い大地」ほか。</p>			
<p>第2回 南北の食卓—多様な地域性を考える その1 多様な地域性概観</p> <p>第3回 南北の食卓—多様な地域性を考える その2 黄土高原の文化と食</p> <p>第4回 南北の食卓—多様な地域性を考える その3 江南の文学と食</p> <p>第5回 南北の食卓—多様な地域性を考える その4 江南の文学と美食</p> <p>第6回 第1セクションのまとめとして—南北の食卓から流動する食卓へ</p>			

<p>・第2セクション：流動する食卓          広大な中国域内を流動する食文化。それはまた、海を越え日本の食卓、世界の食卓にも変化をもたらす。縦横無尽に往来する食文化をとおして、中国と日本、そして中国と北海道との文化交渉についても考察していきたい。          &lt;取り上げる作品（予定）&gt;唐代伝奇小説、蘇東坡の詩、『紅樓夢』、『水滸伝』、司馬遼太郎『街道をゆく』の中国編ほか。</p> <p>第7回 流動する食卓—食肉文化の変遷 その1          第8回 流動する食卓—食肉文化の変遷 その2</p> <p>第9回 流動する食卓—茶をめぐる文化流動 その1          第10回 流動する食卓—茶をめぐる文化流動 その2          第11回 流動する食卓—茶をめぐる文化流動 その3</p> <p>第12回 流動する食卓—麻婆豆腐のきた道 その1          第13回 流動する食卓—麻婆豆腐のきた道 その2          第14回 流動する食卓—麻婆豆腐のきた道 その3</p> <p>第15回 まとめと達成度を測るテスト</p>
<p>❖成績評価Grading System</p> <p>平常点（アンケート、クイズ、小レポートなどにより授業参加度を測る）と、期末テストによって評価する。平常点40%、期末テスト60%の比率とする。          最終的な評価（「A+」から「F」までの11段階）においては、成績に極端な偏りがないよう十分配慮する。</p>
<p>❖テキストTextbooks</p> <p>適宜プリントを配布する。</p>
<p>❖参考書Reading List</p> <p>中華料理の文化史 / 張 競：ちくま文庫, 1997, ISBN:9784480430694          茶事遍路 / 陳舜臣：朝日新聞社, ISBN:4022558598          街道をゆく 中国・蜀と雲南のみち / 司馬遼太郎：朝日新聞社, ISBN:4022601906          一衣帯水 中国料理伝来史 / 田中静一：柴田書店, 1987, ISBN:4388351539          阿Q正伝；狂人日記；他十二篇(呐喊) / 魯迅：岩波文庫, ISBN:400320252X          老舎小説全集 / 老舎：学習研究社, ISBN:405004725X          上記以外、講義時に紹介します。</p>
<p>❖準備学習Homework</p> <p>1. 講義で取り上げる作品、文献をできるだけ読み(または映像を見)、自分なりの問題意識、疑問などをもって講義にのぞむ。          2. 受講後、興味、関心を持った点について、関連する文献資料を読む(または映像を見る)。          3. ほかに、学期中随時教員から準備学習に関連した指示があるので、履修者は積極的に取り組むことが期待される。</p>
<p>❖オフィスアワーOffice Hour</p>
<p>❖連絡先 (E-mail) E-mail</p>
<p>❖質問・相談への対応方法Contact Information</p>
<p>❖履修上の注意Notes</p>
<p>❖備考Other Information</p>

※「対象学年」と「単位数」は、科目提供大学における数字であり、受講大学に応じて異なるので、所属大学で確認してください。

※「履修可能人数」は、科目提供大学以外的人数であり、遠隔と対面それぞれの受講形態で履修できる人数を示しています。(例.5(遠隔), 5(対面):遠隔授業で5名, 対面授業で5名まで履修可能。)

※北海道大学の対面授業は、教室の収容人数によって履修できない場合があります。