

| | | | |
|----------------------------|----|-------------------------|----|
| ❖ 科目名 Course Title | | | |
| 社会学（牧畜論と食文化入門） [SOCIOLOGY] | | | |
| ❖ 担当教員 Instructor | | | |
| 平田 昌弘 [HIRATA Masahiro] | | | |
| ❖ 開講学期 Semester | 後期 | ❖ 対象学年 Year | 1～ |
| ❖ 履修可能人数 Capacity | 20 | ❖ 単位数 Number of Credits | 2 |
| ❖ 授業形態 Type of Class | 講義 | | |

| | |
|--|--|
| ❖ キーワード Key Words | |
| 牧畜、食文化、乳文化、乾燥地、文化人類学 | |
| ❖ 授業の目的 Course Objectives | |
| <p>牧畜の起原論と世界の食文化（特に乳文化）をテーマに講義を行います。家畜化と牧畜の起原論を理解することは、西アジアの生態環境、時代推定の方法論、家畜化が起った背景、起原論の諸学説、牧畜の成立による新たな生業構造や社会について総合的に考察することになります。また、食文化とは食材を育む生態環境とヒトの文化活動（調理）の上に世界感（食事行為）が重なり合い、総合的に形成されたものです。例えば、麦は比較的乾燥した地域で、稲は降水量の多い地域で栽培されていることを考えますと、「食材」は食材を育む気候風土と密接に関係していることが理解されます。日本では魚を生で食べますが、西アジアでは必ず油で揚げてから食していることを考えても、同じ食材でもヒトが「調理」する方法（文化）は地域社会によって異なっていることも理解されます。このように、本講義では起原論と食文化を題材に、世界の様々な地域社会の生態環境と文化について総合的に考えていきます。本講義で紹介する世界の食文化に関する知識や考え方は、北海道という地域社会で特色ある農作物・畜産物を加工して付加価値を高めていこうとする際に必ずや役に立つことでしょう。そして、講義を通じて大学生として研究に対する姿勢を学ぶことができるでしょう。</p> | |
| ❖ 授業概要 Course Description | |
| <p>「農耕・家畜化・牧畜の起原論」「世界の乳文化論」「世界の食文化論」の順番で概説していきます。現地で撮影した写真をなるべく多く示しながら、説明を進めていきます。フィールドワークで得られた状況証拠から、仮説構築に導いていく事例についても言及します。</p> <p>また、講義の最初には、世界各国の短いDVD映像を視聴することで、観察（視覚・聴覚）・記述・考察といった、擬似的なフィールドワークを経験することになり、フィールドワークの能力を高めていくことができます。</p> | |
| ❖ 到達目標 Course Goals | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. 農耕・家畜化・牧畜の起原論について知識を増し、その概略を説明することができる。 2. 乳が人類にもたらした意義や乳加工技術の地域多様性など、世界の乳文化について説明することができる。 3. 食文化について、生態環境的、発達史的、巨視的に考察することができるようになる。 4. 大学での学び方、自ら学び思考する姿勢を身につけることができる。 | |
| ❖ 授業計画 Course Schedule | |
| <p>(1) 全体説明 食文化について農耕・家畜化・牧畜の起原論</p> <p>(2) 農耕・家畜化・牧畜の起原論 1：農耕と牧畜を育んだ生態環境</p> <p>(3) 農耕・家畜化・牧畜の起原論 2：年代推定：「いつ」開始されたか</p> <p>(4) 農耕・家畜化・牧畜の起原論 3：理由考察：「いかに」開始されたか (1)</p> <p>(5) 農耕・家畜化・牧畜の起原論 3：理由考察：「いかに」開始されたか (2)</p> <p>乳文化論</p> <p>(6) 世界の家畜、世界の搾乳圏、乳の科学、乳加工の記述方法、フィールドワーク論</p> <p>(7) 西アジアの乳文化</p> <p>(8) 北アジアの乳文化</p> <p>(9) 南アジアの乳文化</p> <p>(10) コーカサス・ヨーロッパの乳文化、世界の乳文化のまとめ</p> <p>(11) 古代日本・古代東アジアの乳文化</p> | |

| |
|---|
| <p>食文化論</p> <p>(12) 麦と麦利用の発達論 -シリアの都市民・農耕民の食文化論の視点からの仮説構築-</p> <p>(13) 世界の麵文化 -中国の粉食文化を通して-</p> <p>(14) 世界の食文化論 (穀物・根菜・野菜・豆・食用油・果物・調味料・香辛料・料理圏)</p> <p>テスト</p> <p>(15) まとめ、及び、試験</p> |
| <p>❖成績評価Grading System</p> <p>1) 講義毎に実施する小レポート、2) 学期末テストにより成績を評価します。</p> <p>(1) 毎回の小レポート点について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・次週への宿題として課したテーマについてのレポート点 ・講義中のDVD観察(疑似フィールドワーク)による記述に対する評価点 <p>(2) 学期末テストについて</p> <ul style="list-style-type: none"> ・講義の内容について、主に論述式で行います。 |
| <p>❖テキストTextbooks</p> <p>テキストは使用しません。教材は講義毎にプリントを配布します。講義は、配布プリントとDVDやスライドなどの視聴覚資料をもとにおこないます。</p> |
| <p>❖参考書Reading List</p> <p>平田昌弘、2014. 『人とミルクの1万年』 岩波書店 平田昌弘、2013. 『ユーラシア乳文化論』 岩波書店 中尾佐助、1972. 『料理の起原』 日本放送出版協会 藤井純夫、2001. 『ムギとヒツジの考古学』 同成社 石毛直道監修、1998. 『食の文化(第一巻) 人類の食文化』 味の素食文化センター 小学館編集部編、1995. 『食材図典』 小学館</p> |
| <p>❖準備学習Homework</p> <p>参考書に挙げた文献を通読しておくこと、講義の理解を助けます。特に、事前に平田著『人とミルクの1万年』は通読しておくこと。</p> |
| <p>❖オフィスアワーOffice Hour</p> <p>随時受け付けます。研究室への訪問は、メールか電話(内線5485)で最初に連絡をして面会時間を約束して下さい。 他大学の学生の場合は、メールで随時受け付けます。</p> |
| <p>❖連絡先(E-mail) E-mail</p> <p>masa@obihiro.ac.jp</p> |
| <p>❖質問・相談への対応方法Contact Information</p> <p>メールで随時受け付けます。訪問による質問・相談も随時受け付けます。</p> |
| <p>❖履修上の注意Notes</p> <p>特にありません。</p> |
| <p>❖備考Other Information</p> <p>特にありません。</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。