

# 世界と日本の食文化

## 第1回講義

### 授業内容の紹介

# 「世界と日本の食文化」 受講者の皆さん

- この授業は教養科目ですが、食文化研究を専門とする食マネジメント学部教員の南直人が担当します。
- 本日第1回目はシラバスにあるように、イントロダクションとして、これからの授業の内容とすすめ方をお話しします。
- 今回の授業はズームのライブ授業の形で行いますが、ズームに接続できない人が出るかもしれませんので、この授業資料も後ほどmanaba+Rのコンテンツにアップしておきます。

# 授業形態について

- コロナが5類となり大学としてもBCPレベルによる制限措置は解除されたので対面授業配慮制度は廃止されます。
- しかし**WEB**授業と対面授業を組み合わせで**15回**の授業を行います。対面授業は8回予定しています。但し状況によっては変更されることもあります。
- 対面授業の回はオンキャンパスで出席してもらいます。出席カード（**manaba+R**）で出欠を管理します。
- **WEB**授業の回は原則としてライブで行います（但し第5回目と13回目はオンデマンドの予定です）。**WEB**授業の回は授業を録画して、**manaba+R**でも視聴できるようにします。（対面授業では録画はしません。）

# 授業のすすめ方について

- 授業では毎回小テストを行い、理解度をはかります。これは成績をつける際の基礎資料となります。
- アンケートも毎回取りますので意見など寄せて下さい。
- 指定したテキスト『食の世界史』（昭和堂）を使用します。該当箇所を予習しておくことをお勧めします。
- また発展的な学習ができるよう参考文献なども紹介する予定ですので、関心を持ったテーマについて深掘りをしてみて下さい。
- なお授業で使用する資料はmanaba+Rのコンテンツにアップしておきます。

では2回目以降の授業  
内容の紹介に入ります。

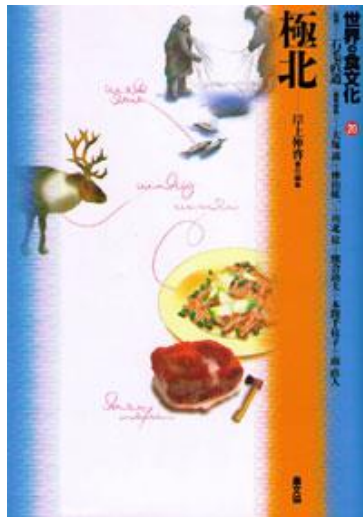
# まずは、なぜ「食文化」なのでしょう

- 食は人間の生存にとって不可欠なものですが、それだけではありません
- 食を通じて人類は進化を遂げることができたといえるのです  
(詳しくは2回めの授業で説明します)
- 一つは料理の重要性でそれにより脳が発達しました
- もう一つ重要なのが食を通じたコミュニケーション（「共食」つまり共に食べること）であり、それを通じて人類は集団として進化していきました
- こうしたプロセスを通じて人類は文化を形成していきました
- これが「食文化」というものです
- 従って食文化は人類にとって根源的に重要なものといえます

## 2回目と3回目の授業

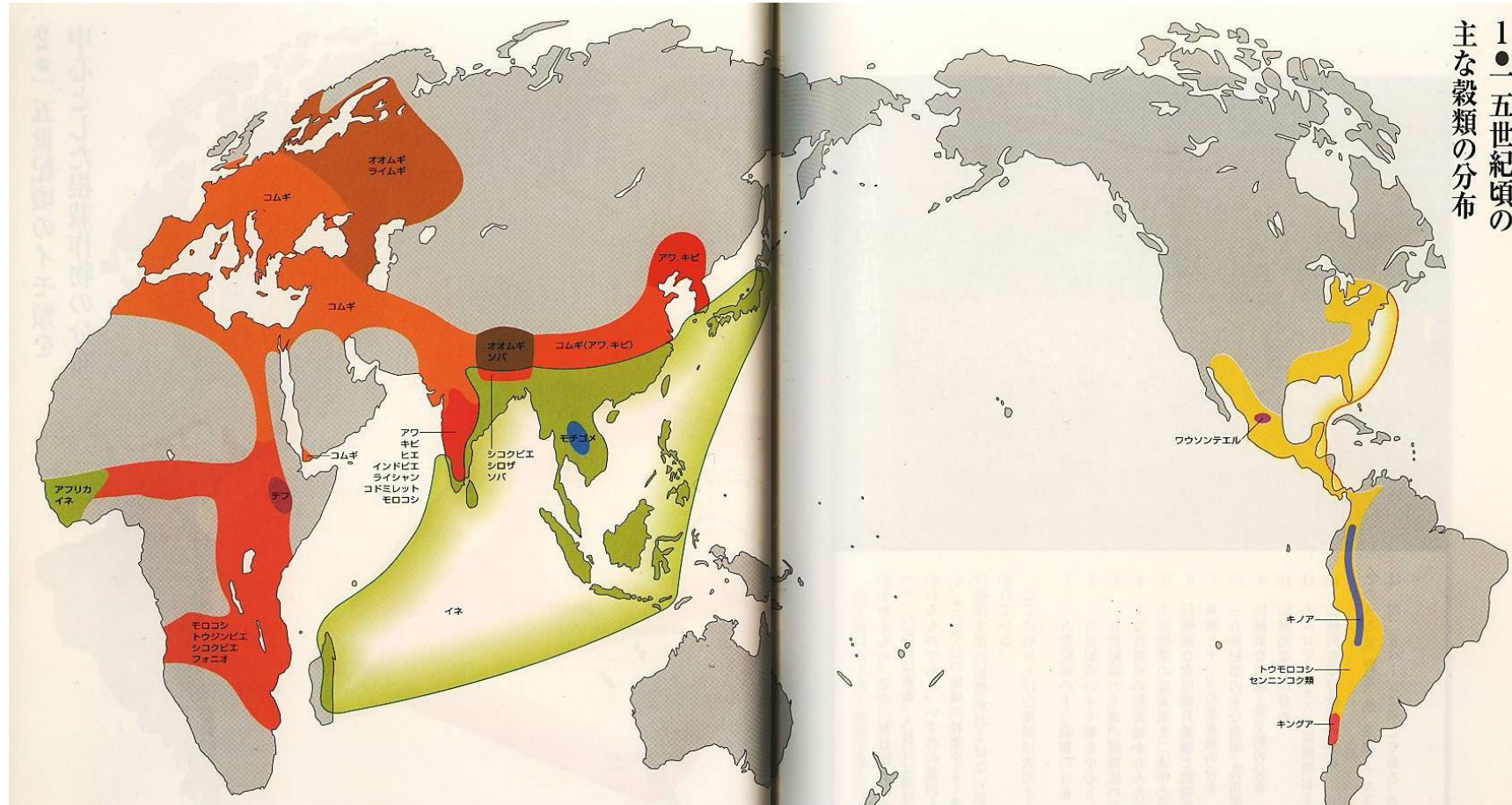
- こうした人類にとっての食文化の重要性を踏まえたうえで、「人類史と食」「世界の食文化」というテーマを扱います。
  - 人類の進化と食
  - 世界の食文化に関する研究の事例
  - 世界各地の地理的環境が食文化の違いを生んだこと
  - 主食や種々の食材が世界各地でどのように違っているのかなど
- 
- テキスト『食の世界史』序章を事前に読んでおくとう理解が深まります。

# 2回目はこんな感じ





3回目はこんな地図を準備しています



4回目と5回目はヨーロッパの食文化を扱います。

- ヨーロッパの地理的環境から気候風土、農業のあり方
  - ヨーロッパの食を支える基本的要素は何か
  - ヨーロッパにおける南北の食文化の差
  - 中・東欧地域の食文化のバラエティ
  - バルカン半島やトルコの食文化
- などなどについていろいろ検討します。

授業内容については、テキスト『食の世界史』第1章が該当します。

このような図でヨーロッパを理解します

遊牧優越地帯(北欧・北極圏:トナカイなど)

**混 合 農 業**  
(穀物栽培＋牧畜)

牧畜優越地帯(アルプス山地)

**地中海式農業**  
(柑橘類・ブドウ・オリーブ＋小麦)

6回目～8回目はドイツの食文化について詳しく紹介する予定です。

- ドイツの気候風土、パンや小麦粉食品
  - 肉類（豚肉やハム・ソーセージ）や乳製品
  - 魚や野菜、果物類
  - 各地方の料理と食文化
  - ドイツの食の歴史（古代・中世から近代・現代まで）
- などドイツの食文化について深く学びます。

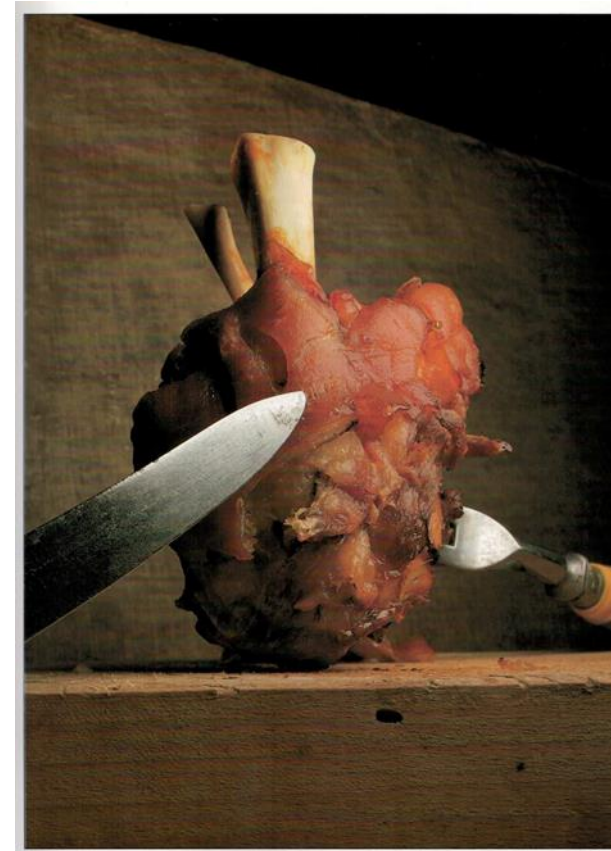
\* これらの内容はテキスト『食の世界史』第2章に該当します。

# ドイツの食文化のイメージ

ライ麦パン



豚肉料理





さらにドイツの食の歴史も解説します



Abbildung 19: Neue Einsatzbereiche des Fleischextraktes: Knorr-Suppen-Würfel



# 州別のドイツの地図です。

- ドイツは一般的なイメージとは逆に、地方分権が非常に進んでおり、食文化も地域によってかなり異なります。

- 代表的な北ドイツ料理  
酢漬けニシン



- 代表的な南ドイツ料理  
白ソーセージ



# 9回目は東南アジアの食文化について、ゲストスピーカーのライブ授業の予定です

- 何十年も東南アジアの食文化について研究し、実体験してこられた専門家の先生にお話しいただく予定ですので、楽しみにしてください。
- 知っているようであまり知られていない東南アジアの食文化を深く考察していただきます。
- 東南アジアらしい写真も数多く見ることができます。
- テキスト『食の世界史』第3章第1節が今回の授業に該当します。



例えばこのような東南アジアの風景など





このような料理の写真なども

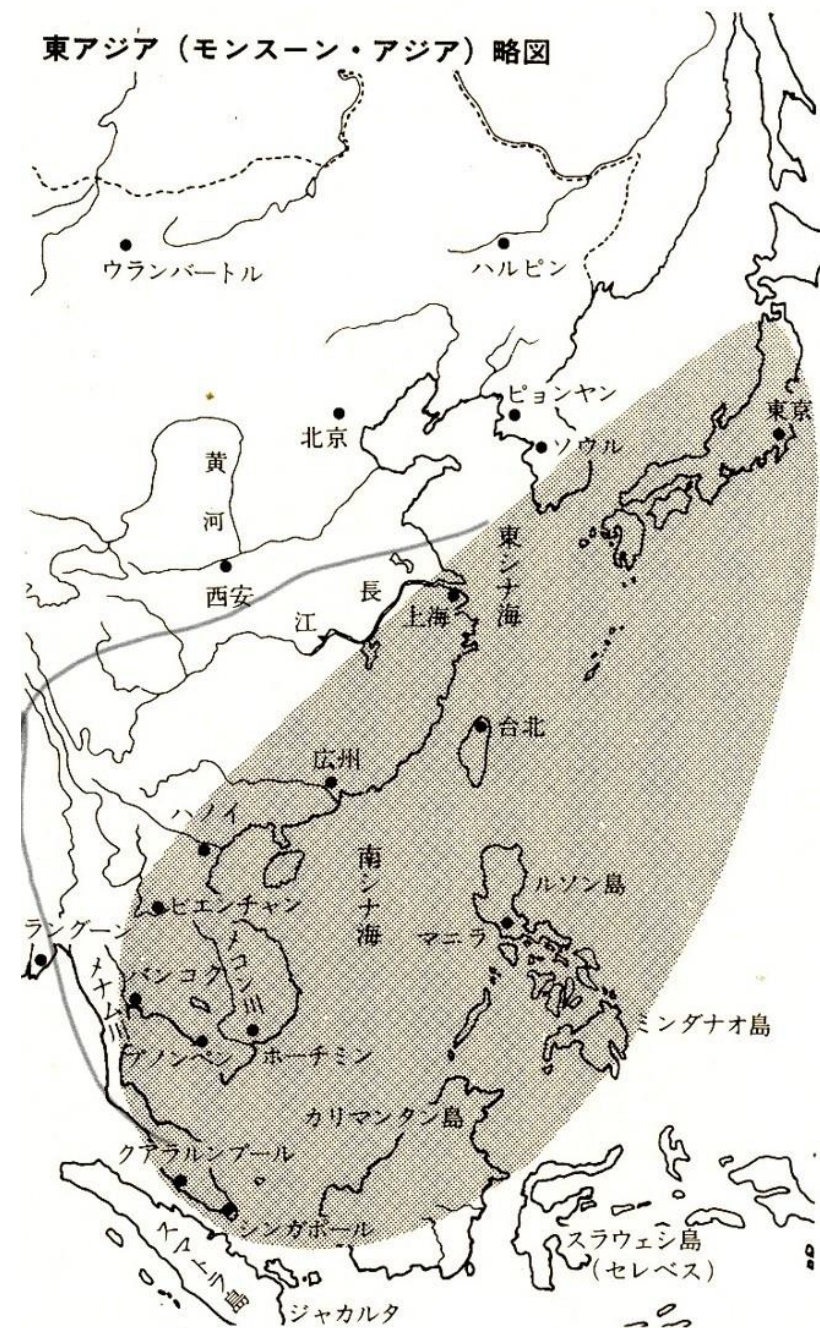


# 10回目と11回目は東アジアの食文化に移ります

- 東南アジアと比較しつつ、類似点や相違点を説明します。
  - 気候風土や東アジアの食を支える基礎的食品などを概観し、東アジア的特徴はどこにあるのかを検討します。
  - さらに中国、韓国、日本の食文化の類似点や相違点などについても考察します。
- 
- テキスト『食の世界史』第3章第2・3節が該当します。



こうした画像で説明します



# 12～14回めは日本の食文化や料理の歴史 についての話になります

- 日本の気候風土、さまざまな食材や料理など
  - 発酵食品の話とか日本酒の造り方の話とか
  - さらに仏教の影響や肉食がなぜタブーとされていたのか
  - さらには中国からの影響を受けつつ日本の料理文化が歴史的に変遷つつ、完成されていたプロセスなどを詳しく解説します。
- 
- テキスト『食の世界史』第4章&第7章がこの内容に該当します。



このような画像もあります

# 魚介類

からだよい  
タンパク質として  
世界も注目！

**カツオの一本釣り** (高知県)  
カツオは巻網漁でもとれるが、網のなかでカツオどうしがぶつかりあってまぎすがついてしまう。一本釣りはいいため少ないきれいなカツオをとるための漁法。

**ホタルイカの定置網漁** (富山県)  
3〜6月の夜間、ホタルイカのメスがたまとをうむために海近江に集まってくる。その場所に網をしかけておいて早朝に引きあがける。

**富山湾のホタルイカ**  
4月上旬〜5月上旬

**氷見の寒ブリ**  
12月上旬〜1月下旬

**越前ガニ**  
11月上旬〜3月下旬

**越前湖のニゴロブナ**  
3月上旬〜5月下旬

**若狭ジシ**  
8月上旬〜11月下旬

**広島湾の養殖カキ**  
12月〜2月

**周防灘のハマ**  
1月〜3月

**仙崎イカ**  
4月〜6月、8月〜10月

**下関のフク**  
11月上旬〜2月上旬

**五箇のアゴ(トビウオ)**  
2月〜3月

**呼子イカ**  
2月下旬〜10月下旬

**秋田のカツオ**  
3月〜3月下旬

**城下カレイ**  
6月上旬〜8月下旬

**アジ・鯛サバ**  
アジ 7月〜11月  
鯛サバ 10月〜2月

**アジ・鯛サバ**  
アジ 7月〜11月  
鯛サバ 10月〜2月

**グルクン**  
8月

**明石のタコ**  
6月上旬〜10月下旬

**六次湖のシジミ**  
1月〜2月、6月

**大井のカキ**  
1月上旬〜2月下旬

**志摩の天然アワビ**  
4月上旬〜5月下旬

**浜名湖のウナギ**  
6月上旬〜7月下旬

**加太のマダイ**  
10月上旬〜2月下旬

**香川のイカナゴ**  
2月〜4月

**吉野川のアユ**  
6月下旬〜7月下旬

**土佐のカツオ**  
5月上旬〜9月下旬

北から南に細長く、海にかこまれている日本には川や湖もあり、地域や季節によって、いろいろな種類の魚がとれます。しかも、いまの日本では、魚はなれが強んでいます。おいしい季節や調理法を知って、もっと魚を食べたいものです。

**富山湾のホタルイカ**  
4月上旬〜5月上旬

**氷見の寒ブリ**  
12月上旬〜1月下旬

**越前ガニ**  
11月上旬〜3月下旬

**越前湖のニゴロブナ**  
3月上旬〜5月下旬

**若狭ジシ**  
8月上旬〜11月下旬

**明石のタコ**  
6月上旬〜10月下旬

**六次湖のシジミ**  
1月〜2月、6月

**大井のカキ**  
1月上旬〜2月下旬

**志摩の天然アワビ**  
4月上旬〜5月下旬

**浜名湖のウナギ**  
6月上旬〜7月下旬

**加太のマダイ**  
10月上旬〜2月下旬

**香川のイカナゴ**  
2月〜4月

**吉野川のアユ**  
6月下旬〜7月下旬

**土佐のカツオ**  
5月上旬〜9月下旬

**庄内沖のイワガキ**  
9月上旬〜3月下旬

**八潮のハタハタ**  
12月

**十二湖のシジミ**  
4月上旬〜10月下旬

**函館のヤリイカ**  
4月

**奥川のシシャモ**  
10月

**三箇のサケ**  
9月上旬〜12月下旬

**大井のマグロ**  
10月上旬〜1月下旬

**徳島湾のホタテ**  
10月〜2月

**播磨のホヤ**  
6月〜9月

**筑前沖のフカヒレ**  
10月上旬〜3月下旬

**小倉沖のサンマ**  
9月上旬〜12月下旬

**北城のアンコウ**  
12月中旬〜2月下旬

**吉川のナマス**  
3月

**勝浦の初カツオ**  
5月上旬〜7月上旬

**江戸前のアゴ**  
6月上旬〜8月下旬

**鎌倉のサバ**  
11月〜12月

**湘南の生シラス**  
3月中旬〜2月下旬

**駿河湾の桜比古**  
3月〜6月、8月、10月、12月

**留萌の泊岸物ニシン**  
2月〜4月

**札幌のウニ**  
5月〜8月、9月中旬

**枝幸の毛ガニ**  
8月上旬〜7月上旬

**根室の花枝ガニ**  
5月〜10月

**マグロの一本釣り** (青森県)  
イサやサンマをエサとして釣竿の先につけて海面に投げ入れる。マグロがからから機械や手で引きあがて、血ぬきをする。

**イワシ・サバの巻き網漁** (茨城県)  
イワシやサバは群を群をたっている。その群れを、船にない一枚の大きな網でかこみ、網の下口をしぼってとる。

**日本のおもな漁港**

東北地方の太平洋沿岸に大きな漁港がのちのち、あまたの漁船と海に釣船がぶつかり、地形が入りこんでいて魚がたくさん集まるた。

漁獲水産物量(おもな年) 上位10漁港(2008年)

9位 長崎 8,771 サバ  
8位 徳島 10,741 アジ  
7位 秋田 10,871 カツオ

5位 江戸 12,6万t イカ  
10位 大津波 6,7万t サンマ  
4位 鹿児島 15,1万t サンマ  
6位 文川 11,5万t サンマ

3位 石巻 13.5万t サバ  
1位 釧路 25.1万t サバ

2位 焼津 19.7万t カツオ

色別：漁獲量 黄色：水産物量、おもな品名 単位：水産物1千トン(2011〜12年)

**1 スケトウタラのトロール漁**  
フクロになったトロール網を海底におろすことで、海底近くにすむくさんさのウタラを一度に、船が網を引く。

**イサやサンマをエサとして釣竿の先につけて海面に投げ入れる。マグロがからから機械や手で引きあがて、血ぬきをする。**

**イワシやサバは群をたっている。その群れを、船にない一枚の大きな網でかこみ、網の下口をしぼってとる。**



こんなのも紹介します



# 15回目の授業ではそれまでの内容を振り返るとともに食の未来の話をします。

- アフターコロナの時代となりましたが、未知の感染症などのリスクは継続しますし、地球温暖化に代表されるような環境危機はますます深刻化します。そうした問題意識に立って食の未来を考えていきます。
- 以上がこれからの授業内容の紹介です
- 進み具合によってはすこしズレることがあるかもしれませんが、基本的に以上のような順番でお話していく予定です



これで初回の授業は終わりです。

第1回目なので小テストは実施せずアンケートのみ実施します。manaba-Rのアンケートの所から提出してください。  
提出をもって今回の受講確認とします。

アンケートや小テストの提出期限は必ず守ってください。提出期限後はいかなる理由があっても受け付けません。