

神戸市シルバーカレッジ 講義概要(シラバス)

コース 専 攻	総合芸術コース 食文化専攻	対象学年	2 年
講義日	令和 7 年 11 月 26 日 (水)		
テーマ	伝え継ぐ兵庫県の家庭料理		
講 師	本多 佐知子		
<p>講義内容</p> <p>日本調理科学会の研究課題として、「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」—昭和30年～40年に作られていた日常の家庭料理を平成24年(2012年)から全国で、聞き書き調査して実施した。兵庫県の聞き書き調査を地区毎に分れて携わり、その頃に作られていた日常の家庭料理を紹介する。</p> <p>【内容】</p> <p>伝統的な地域の料理が、親から子へ伝承されにくい傾向にある現代に鑑み、次世代に伝え継ぐ家庭料理をその暮らしとともに記録し、各地域の家庭料理の研究を深めるだけでなく、家庭や教育現場でも利用され、次世代へ伝え継ぐ資料ともなり得ることを目的とした。この研究成果を広く社会に公開し、料理を再現できるように、府県ごとに写真や調理方法を書籍出版、WEB 掲載してきたが、昨年6月末で、12年を経て終結した次第である。私達が生まれ育ち、生活されている兵庫県の家庭料理を、この授業で習得され、食文化を各ご家庭で、家族にも伝承して頂きたい。</p>			
<p>講師からのメッセージ</p> <p>兵庫県は、日本の縮図と言われるように、日本海や瀬戸内海に面していて、山地、平野も広がり、各地域は、個性豊かに伝統的な食文化を形成している。</p> <p>今回、実習、講義を通して理解されたことを、クリスマスや正月のお節料理の行事食として、ご家族やお子様方に伝えて頂ければ幸いです。</p>			

神戸市シルバーカレッジ 講義概要(シラバス)

コース 専 攻	総合芸術コース 食文化 専攻	対象学年	2 年
講義日	令和 7 年 ①5 月 28 日(水) ②6月25日(水) ③7月16日(水)		
テーマ	食を学ぶⅡ 身近な食文化の理解		
講 師	元神戸女子大学家政学部准教授 安田 敬子		
<p>講義内容</p> <p>1.ねらい</p> <p>1年生で学んだ基礎的な調理知識と技術を踏まえて、食品の調理特性や料理の目的に応じた取り扱いができる、食材、調理操作、調味料などの理解を深めていきます。</p> <p>また、身近な家庭料理、日本各地に残る郷土料理から「和食」という日本の食文化についても考えます。</p> <p>2.主な内容</p> <p>①郷土料理……香川の寿司</p> <p>②ロスを減らそう……キャベツ尽くしの一食</p> <p>③沖縄の家庭料理……豚の角煮</p> <p>①②③ともに調理実習</p> <p>午前:料理の手順、ポイントを説明の後、各グループで調理実習</p> <p>午後:試食、反省会、ミニ講義、質疑応答など</p>			
<p>講師からのメッセージ</p> <p>2013年、「和食」はユネスコ世界無形文化遺産に登録されました。</p> <p>地域の歴史と文化に培われた伝統的な調理文化、それだけでなく栄養的にもバランスの良い「和食」。改めてその良さに触れ、食材の無駄を出さない、エコな調理を意識しましょう。</p>			