

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 9 月 17 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		
講義内容			
1.ねらい			
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。			
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。			
2.主な内容			
季節の変化を楽しもう 鰯料理			
調理実習			
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			
午後:試食、反省会、ミニ講義、質疑応答など			
講師からのメッセージ			
古くから祇園祭や天神祭りで提供されている兵庫の鰯。特に南あわじの鰯は有名で、神戸ではスーパーでも生で販売されている身近な食材です。生から調理するのはちょっと敷居が高いという方もポイントを知ることによって家庭での調理に挑戦してみましよう。			

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			
講義内容 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。 【内容】 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。				
講師からのメッセージ 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。 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。				

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		
講義内容			
1.ねらい			
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。			
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。			
2.主な内容			
①郷土料理……香川の寿司			
②ロスを減らそう……キャベツ尽くしの一食			
③沖縄の家庭料理……豚の角煮			
①②③ともに調理実習			
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			
午後:試食、反省会、ミニ講義、質疑応答など			
講師からのメッセージ			
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。			
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。			