

## 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			
<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>			
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			
<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>			