

19世紀フランスの食とブリヤ＝サヴァラン

科目責任者 宮川知子
学年・学期 1学年・3学期

I. 前文

本講義では、フランス料理の歴史を紐解きながら、文学におけるガストロノミーの受容についても触れていく。フランス大革命後、変容する社会において「食」はさらに発展した。その経緯を追うとともに、食が文学作品の中でどのように表現されるようになったのかをブリヤ＝サヴァランの著作『味覚の生理学』（日本では『美味礼讃』という訳書名で知られる）に触れつつ明らかにする。

II. 担当教員

非常勤講師 宮川知子

III. 一般学習目標

フランス料理の歴史を紐解きながら、フランス大革命後さらに発展した「食」をその言説を通して明らかにする。

IV. 学修の到達目標

医師としての立場から、生きることに直結する「食べる」という行為について考える。

V. 授業計画及び方法 * () 内はアクティブラーニングの番号と種類

(1：反転授業の要素を含む授業（知識習得の要素を教室外で済ませ、知識確認等の要素を教室で行う授業形態。)

2：ディスカッション、ディベート 3：グループワーク 4：実習、フィールドワーク 5：プレゼンテーション
6：その他)

回数	月	日	曜日	時限	講義テーマ	担当者	アクティブラーニング
1	10	16	水	4	導入：古代から17世紀までのフランスの食を概観	宮川知子	2.5
2		23	水	4	18世紀の食事情	宮川知子	2.5
3		30	水	4	サヴァランの「生理学」	宮川知子	2.5
4	11	6	水	4	大革命期・19世紀（1）	宮川知子	2.5
5		13	水	4	サヴァラン「食卓の快樂について」を読む	宮川知子	2.5
6		20	水	4	19世紀（2）	宮川知子	2.5
7		27	水	4	20世紀から現代まで：全体のまとめ	宮川知子	2.5

VI. 評価基準（成績評価の方法・基準）

担当を決め各時代についての発表を行う（40%）。期末レポート作成（30%）。出席・授業への取り組み（30%）により総合的に評価する。

VII. 教科書・参考図書・AV資料

ブリヤ＝サヴァラン、『美味礼讃（上・下）』の一部および資料を配布する。

VIII. 質問への対応方法

講義中及び講義後に随時受けつける。

IX. 卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連

*◎：最も重点を置くDP ○：重点を置くDP

ディプロマ・ポリシー（卒業認定・学位授与の方針）		
医学知識	人体の構造と機能、種々の疾患の原因や病態などに関する正しい知識に基づいて臨床推論を行い、他者に説明することができる。	
	種々の疾患の診断や治療、予防について原理や特徴を含めて理解し、他者に説明することができる。	
臨床能力	卒後臨床研修において求められる診療技能を身に付け、正しく実践することができる。	
	医療安全や感染防止に配慮した診療を実践することができる。	
プロフェッショナリズム	医師としての良識と倫理観を身に付け、患者やその家族に対して誠意と思いやりのある医療を実践することができる。	
	医師としてのコミュニケーション能力と協調性を身に付け、患者やその家族、あるいは他の医療従事者と適切な人間関係を構築することができる。	○
能動的学修能力	医師としての内発的モチベーションに基づいて自己研鑽や生涯学修に努めることができる。	
	書籍や種々の資料、情報通信技術（ICT）などの利用法を理解し、自らの学修に活用することができる。	○
リサーチ・マインド	最新の医学情報や医療技術に関心を持ち、専門的議論に参加することができる。	
	自らも医学や医療の進歩に寄与しようとする意欲を持ち、実践することができる。	
社会的視野	保健医療行政の動向や医師に対する社会ニーズを理解し、自らの行動に反映させることができる。	
	医学や医療をグローバルな視点で捉える国際性を身に付け、自らの行動に反映させることができる。	
人間性	医師に求められる幅広い教養を身に付け、他者との関係においてそれを活かすことができる。	○
	多様な価値観に対応できる豊かな人間性を身に付け、他者との関係においてそれを活かすことができる。	○

X. 課題（試験やレポート等）に対するフィードバックの方法

授業においては口頭で、またLMS等を通じて全体あるいは個別にフィードバックを行う。

XI. 求められる事前学習、事後学習およびそれに必要な時間

詳細はシラバス（別冊）に記載する。

XII. コアカリ記号・番号

シラバス別冊に記載。