

JLCC 授業シラバス

講義コード	JC202
講義科目名	和菓子と日本人 B Wagashi in Japanese Life B
開講年度	2025-2026
開講学期	前期（春学期）
曜日時限	木曜日 3 時限 13:00（日本時間）
必修選択	選択必修
単位数	2 単位
担当教員	脇坂 真彩子（わきさか まさこ） <a href="mailto:wakisaka.masako.898@m.kyushu-u.ac.jp">wakisaka.masako.898@m.kyushu-u.ac.jp</a>
使用言語	日本語
教室	5701 教室
授業概要・目標	この授業では、長い歴史の中で発展してきた「和菓子」という日本文化が、現代の日本社会で人々にどのように捉えられ、親しまれているかをさまざまな角度から学びます。日本各地の風土・文化と和菓子の関連や、和菓子と茶道との関わり、現代の和菓子業界の新たな挑戦の事例について学ぶことを通して、「和菓子」という日本文化をより深く理解することを目指します。
授業形態	1. 講義・ディスカッション 2. 個人発表 3. グループ発表 4. 実習
履修に関わる注意事項	特になし。
授業計画	第 1 回目 オリエンテーション 第 2 回目 ご当地の和菓子 第 3 回目 和菓子と茶道① 第 4 回目 和菓子と茶道② 第 5 回目 和菓子と茶道③ 第 6 回目 和菓子と茶道④ 第 7 回目 和菓子の贈答 第 8 回目 和菓子の地域性まとめ 第 9 回目 和菓子のこれから① 第 10 回目 和菓子のこれから② 第 11 回目 和菓子のこれから③ 第 12-13 回目 和菓子実習 第 14 回目 発表 第 15 回目 発表、総まとめ

	予定は、受講生と相談の上、変更することがあります。
テキスト	なし。プリントを配布する。
参考書	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 青木直己(2000)『和菓子の今昔』淡交社.</li> <li>2. 中山圭子(1994)『和菓子ものがたり』新人物往来社.</li> <li>3. 西日本新聞社社会部編著 (2005) 『九州和菓子紀行』書肆侃侃房.</li> <li>4. 日本フードライセンス国際協会『和菓子コーディネーター検定教本』書肆侃侃房.</li> <li>5. 北岡正三郎 (2011) 『物語 食の文化：美味しい話、味な知識』中公新書.</li> <li>6. 早川幸男 (2004) 『改訂 2 版 菓子入門』日本食糧新聞社.</li> <li>7. 藪光生 (2015) 『和菓子』角川ソフィア文庫.</li> <li>8. 高家啓太 (2020) 『京菓子のしおり 塩芳軒 季節のいろどり』淡交社</li> <li>9. 岡倉覚三 (1929) 『茶の本』岩波書店.</li> <li>10. ユイミコ (2018) 『和菓子こよみ』文化出版局.</li> </ol>
成績評価	<p>クラス活動 20%</p> <p>宿題 40%</p> <p>課題① 地域の和菓子発表 10%</p> <p>課題② 「和菓子のこれから」発表 + レポート 30%</p>
学習相談	授業の前後またはリクエストに応じて対応します。
その他 (自由記述欄)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・授業を欠席する場合は、必ず担当教員にメールで連絡してください。</li> <li>・課題は期限までに提出してください。</li> <li>・食物アレルギーがある人は必ず知らせてください。</li> </ul>