

授業科目名	いのちと食	単位数	2
担当教員名	坪内 俊憲	担当形態	単独
実務内容	WHO の長寿と食の関係解明に関わる疫学調査に栄養学専門家として長期間携わった経験に加えて、主に開発途上国地域において自然保全、野生生物保全管理分野の国際協力プロジェクトに関わる専門家、およびコンサルタント業務に従事してきた現場型教員として、星槎大学においては共生のための地球行動論、問題解決のための国際協働論、生物多様性と資源利用などの科目を担当。学生を始め広く参加者を募りモンゴル、ボルネオでのスタディーツアーを共生実習として企画・実施している。		
<p>「学位授与の方針」との関係</p> <p>「人を認める、人を排除しない、仲間を作る」という星槎大学の三つの約束のもと、いのちと食、それらに依存する自らの精神と身体の健康について学び、日々の生活、仕事の場において、以下のことを実行できる資質能力を獲得することを目的とした科目である。</p> <p>A. 共生社会創造のために、教育、福祉、環境、国際関係、スポーツ身体表現の専門的知識を生かし、狭い専門領域を越えて統合しようとする意志を持つこと。</p> <p>B. 問題が生起する現場において、専門知や統合知を使い、解決のために実践しようとする気概を持つこと。</p> <p>C. 共感理解教育の理念を認識し、実践すること。</p> <p>D. 多様な人々や生命に対して、他者を認め、他者を排除せず、仲間を作るという星槎の三つの約束の精神に則って、共生社会の創造に貢献する姿勢を身につけていること。</p> <p>E. 個人や社会にとって必要な課題の解決のため、自律的な課題探究能力を身につけていること。</p> <p>F. 共生社会創造の目的のために、絶えず学び続ける意欲を持つこと。</p>			
<p>授業の到達目標及びテーマ</p> <p>(1) 全ての食べ物は、生き物の命を絶ってできていることを理解する。</p> <p>(2) 食べ物と身体の関係について、学校での事例から理解する。</p> <p>(3) 食べ物と精神との関係について、個人の事例から理解する。</p> <p>(4) 食品添加物、農薬などの意図的、意図せず食べ物に混入する化学物質の害について知る。</p> <p>(5) 食べ物によって体調が改善した事例から、体の仕組みについて基本を理解する。</p> <p>(6) 身体と精神の健康を取り戻す多様な取り組みとその成果について学び、健康を取り戻す方法を理解する。</p>			
<p>授業の概要</p> <p>私たちが日々の生活で忘れがちになっている生きもののいのち、食べ物に関わる理解しておかなくてはならないことを振り返り、全ての食べ物は生きものの命をたって作られている原則を理解する。その理解の上に、化学物質である添加物が混入された便利な食べ物を食べた結果、私たちの身体と精神にど</p>			

のようなことが起きているのか、学校現場での出来事から学習する。その変化は学校現場だけではなく、企業やあらゆる場で起きていることを、成果をあげた個人、企業の取り組みから理解する。その上に立ち、これから我々の食べ物となるために絶たれた生きもののいのちはどう向き合っていくのか、便利な食べ物にどう向き合うのか、そして、私たちの身体と精神を作ってくれる食べ物に対してどのように考え、判断していかなくてはならないかの知恵を獲得することを目的とする。

授業計画

- 第1回： 全ての食べ物は生き物の命を絶ってできていることを理解する。(参考図書：いのちの食べ方、映像資料：いのちの食べかた)
- 第2回： 荒れていた中学での給食と花を用いた取り組みを学習する。(テキスト第1章)
- 第3回： 学校による町全体を組み入れた取り組みとその成果を学習する。(テキスト第2章)
- 第4回： 食品添加物、農薬の利用と子供達に発生する様々な問題の関係を考察する。(テキスト第1、2章、参考図書：「食品の裏側2—やっぱり大好き食品添加物」)
- 第5回： 様々な成人病と食べ物の関係を学ぶ。(テキスト第3章)
- 第6回： 凶悪犯罪の共通点を学習し、精神、身体と食べ物の関係を考察する。(テキスト第4章)
- 第7回： 食べ物を変えることで業績を上げた企業の取り組みを学習する。(テキスト第5章)
- 第8回： 学校給食を変える取り組みを行っている人に起きたことを知り、栄養学など食に関わる学問にも問題があることを理解する。(テキスト第6章)
- 第9回： 知的障害、ダウン症、イギリスの学校給食など世界で始まっている取り組みとその成果について理解する。(テキスト第7章)
- 第10回： テキストの3人の著者の講演会を視聴し、第1-9回の学習の理解を深める。(テキスト付属DVD映像資料)
- 第11回： ハンバーガー、コーヒー、コンビニ弁当など身近な食べ物に関わる情報を収集し、便利で美味しい食べ物の原材料が生産されるところでどのようなことが起きているか学習する。(調べ学習)
- 第12回： 砂糖が使われるようになった歴史と砂糖を食べることで人の体に起きることを参考図書、映像資料から学習する。(参考図書、映像資料)
- 第13回： 遺伝子組み換え食品と農薬の関係について調査し、世界でどのように市民が判断し、行動を起こしているか学び、企業のために隠される情報を理解する。(映像資料)
- 第14回： 精神と身体と健康と食べ物の関係を学習し、人を含む生きものの自己治癒力、自己調整力を理解する。
- 第15回： 精神と身体と自己治癒力、自己調整力を理解した上で、健康とは何か、健康を守るためにどのように考え、判断し、行動しなくてはならないか自らの考えを発展させる。

定期試験

教科書

大塚貢、西村修、鈴木昭平著、「給食で死ぬ〜いじめ・非行・暴力が給食を変えたらなくなり、優秀校になった長野真田町の奇跡」、コスモ 21 社、ISBN 978-4-87795-239-6（星槎大学教科書販売サイトまたは電子書籍）

参考文献

- 森達也著、「いのちの食べ方」、株式会社理論社、ISBN 4-652-078043-X.
- 安部司著、「食品の裏側 2—やっぱり大好き食品添加物」、東洋経済新報社、ISBN-10: 4492223363、ISBN-13: 978-4492223369
- エリック・シュローサー、宇丹 貴代実（翻訳）「美味しいハンバーガーのこわい話」
- コンビニ弁当探偵団（著）、千葉 保（監修）、高橋 由為子（イラスト）、「コンビニ弁当 16 万キロの旅—食べものが世界を変えている」
- 川北稔著、「砂糖の世界史」、(岩波ジュニア新書) 新書

映像資料 (DVD)

- いのちの食べ方、監督：ニコラウス・ゲイハルター
- あまくない砂糖の話、監督・出演 ティモン・ガモー
- 未来の食卓、監督：ジャン=ポール・ジョー
- ありあまるごちそう、監督：エルヴィン・ヴァーゲンホーファー、音楽：Helmut Neugebauer
- フードインク、監督：ロバート・ケナー
- 美味しいコーヒーの真実、監督：マーク・フランシス、監督ニック・フランシス
- キング・コーン 世界を作る魔法の一粒、監督：イアン・チーニー、アーロン・ウルフ
- 世界が食べられなくなる日、監督：ジャン=ポール・ジョー、音楽：ガブリエル・ヤレド、原作者：ジル=エリック・セラリーニ
- モンサントの不自然な食べもの、監督：マリー=モニク・ロバン、映画脚本：マリー=モニク・ロバン、プロデューサー：マリー=モニク・ロバン

学生に対する評価

レポート評価（50%）、科目修得試験（50%）を総合して評価する。