授業科目名	地域と食文化	単位数	2
担当教員名	山本 奈美	担当形態	単独
実務内容 (実務家教員の場合)			
<p>「学位授与の方針」との関係</p> <p>星槎大学は、「人を認める、人を排除しない、仲間を作る」という三つの約束のもと、「人と人、そして人と自然とが共生する社会の創造に貢献する」を教育理念としています。共生科学部はこの三つの約束、教育理念に基づき、「21世紀を創造する広く深い知の涵養」「共生する心の耕作」「課題探究能力の育成」「インクルージョン教育に基づいた社会実践を担い、社会変革を目指す人材の養成」を教育目的とし、以下の「星槎共生スピリット」を身に付けたものに学位を授与します。</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) グローバル化が進む中、グローバル・ローカルな領域における食と農の文化の現状と課題を深く理解する。</p> <p>(2) 私たちの日常と暮らしに根ざした食と農の文化を構成する（形成する）ものは何か、理解する。</p> <p>(3) 地域社会やグローバル社会の持続可能性を基軸に食と農を捉えなおすための知識・視座を獲得する。</p> <p>(4) 人々の暮らしと文化、地域に根ざした食と農を未来への資産とするために課題解決に向けた行動の可能性と課題を、世界各地の事例から学ぶ。それにより知見を広げ、思考範囲の拡大を目指す。</p> <p>(5) 自身にとって身近な地域・コミュニティの食と農の文化のより良い有り様を模索し、自身のフィールドにおいて主体的に実践するために基盤となる思考力を培う。</p>			
<p>授業の概要</p> <p>「食べる」ことは人が生きる上で根幹をなす行為である。「食べる」ことにまつわる実践—食材を調達し、調理し、食卓を囲む—は日々繰り返され、家族、友人・知人で成る小さなコミュニティや地域社会などの中で共有され、食文化を形成してきた。食文化とは、人・自然・モノなどの相互の関係性の中で、空間（地理）と時間（歴史）を超えて形成・再形成されてきた</p>			

と言えよう。

「食べることは消費ではなく農的行動である」—米国の環境文学者のウェンデル・ベリーが語ったように、食と農は一体である。しかし、グローバル化された現代のフードシステムにおいては、自らの食卓に並ぶ「食べもの」がどこで、誰が、どのように栽培した、あるいは作ったのか、農の現場を想像し、食と農のつながりを感じることは難しい。食農の近代化とは、「効率」の名の下、食と農の様々な関係性を取り除くことでもあったからである。「Food from Nowhere」(どこともつながらない食)と農業社会学者のフィリップ・マックマイケルが論じたように、その社会的、環境的、経済的弊害は認識されるどころである。

日本社会も同様の状況にある。食と農の文化を育ててきた農山村が疲弊し、食が生みだされる現場である農と切り離された都市部での暮らしは脆弱である。食と農から関係性が少しずつ切り離されていくという現象は留まることがなく、それによって生みだされる社会問題は多岐にわたる。

このような中、食と農の文化を空間と時間を超えて共有することが可能な「地域と食・農」の有り様とはどのようなものであろうか。

本講では、上記の「問い」を基軸として学びを進めていく。絶対的に正しい答えが存在するわけではなく、多様な「答え」が存在する中、受講者自身の「コミュニティ」を事例に据え、それぞれの「回答」を求めていくために知識を広げ思考力を培う。キーワードは「つながり/関係性」である。「文化」の語源はラテン語の *cultura* (耕す・培う) であり、食と農の文化とは、人々の暮らしの中、すなわち、関係性を伴った生きた暮らしの中で「耕」され、形成・再形成される、動きあるものであるからだ。

学びのポイントは3点ある。第一に、前述したような食文化の継承が断絶してしまうような「分断」された現状を理解することからスタートする。次に、この分断が、どのように地域や食と農の文化に影響を及ぼし、社会経済的問題を引き起こしているのかを理解し、さらに、気候変動や生物多様性の喪失といった地球規模の環境問題を引き起こしている要因の一つとなっていることも具体例とともに学ぶ。

第二に、世界各地で起こっている、食と農につながり/関係性を取り戻す動きについて学ぶ。第一の学びで理解した食と農の分断がもたらすひっ迫した環境問題を前に、より持続可能な食と農のシステム(フードシステム)構築の必要性が国際社会で認知され、関係性を伴った食行動の重要性が高まっている。それは、「食と農」を軸とする、国境を越えたつながり、食べ手(消費者)、作り手(生産者)、つなぎ手(流通)と利害関係を越えたつながり、あるいは、現在に生きる私たちと未来世代とのつながりを再確認し、他者への想像力を伴った関係性の中で「食べる」ことの模索である。こういった人々の模索は、どのように食と農の文化を取り戻すことにつながっているのか、世界各地の具体例とともに理解を目指す。

最後に、受講者自身の地域社会やコミュニティにおける、具体的な食の有り様についての思考である。都市部・農山村がつながり、健康と環境、社会的公正、地域経済を含めた持続可能性という倫理基準に基づいた、他者への想像力を伴った食の構想である。この3点を基軸に据えた「食文化」形成に寄与するような日々の行動のきっかけとされたい。

授業計画

第1回：食と農をどう捉えるか(テキスト①序章)

第2回：地球とともに生きる食と農の世界(同第1章)

第3回：多国籍アグリビジネスが制する農業・食料・種子(同第2章)

第4回：近代科学技術(同第4章)

第5回：農薬について考察する（同第5章）
第6回：現代の畜産システムと放牧畜産の可能性（同第6章）
第7回：地域ブランドを通じた地域振興、食文化継承の可能性（同第3章）
第8回：農は誰が担うのかー多様な担い手を考える（同第10章）
第9回：農村におけるジェンダー―「女性」から農村を見る（同第11章）
第10回：生ごみと堆肥―地域循環型農業の崩壊と再生（同第7章）
第11回：ローカルな食と農によるつながりの再構築（同第8章）
第12回：中山間地域における生活の場から考える持続可能な暮らしと社会（同第9章）
第13回：都市と農村をつなぐ―グリーン・ツーリズムの可能性（同第12章）
第14回：食と農を「倫理」でつなぐ（同終章）
第15回：地域の力―食・農・まちづくり（教科書②）
定期試験

スクーリングでの学修内容

（主に、シラバスの授業計画の第10回～第15回までの内容を含む）
本講座の主軸テーマである「持続可能な社会構築に向けた食と農の文化・地域」について講義する。国内外の具体的事例も紹介し、オルタナティブな食と農の取り組みや課題について考察する。また、テーマ④の研究課題の発表、ディスカッションやグループワークも取り入れる。

教科書

- ①榎瀧俊子・谷口吉光・立川雅司（編著）（2014）『食と農の社会学：生命と地域の視点から』ミネルヴァ書房。
- ②大江正章（2008）『地域の力―食・農・まちづくり』岩波書店。

参考文献

- ・平賀緑（2021）『食べものから学ぶ世界史：人も自然も壊さない経済とは?』（岩波ジュニア新書 937）。東京：岩波書店
- ・谷口吉光（2017）『「地域の食」を守り育てる：秋田発地産地消運動の20年』秋田：無明舎出版。
- ・グプティル エイミー，コプルトン デニス・ルーカル ベッツィ（2016）『食の社会学：パラドクスから考える』。東京：NTT出版。
- ・マイケル・ポーラン（2015）『これ、食べていいの：ハンバーガーから森のなかまで―食をえらぶ力』。東京：河出書房新社。
- ・トーマス・ライソン（2012）『シビック・アグリカルチャー：食と農を地域にとりもどす』。東京：農林統計出版。
- ・池上甲一・原山浩介（2011）『食と農のいま』。京都：ナカニシヤ出版。

学生に対する評価

スクーリング評価（25%）、レポート評価（25%）、科目修得試験（50%）を総合して評価する。