

講習の名称：現代の食と環境

担当講師：西菌 大実（共同教育学部教授）

講習開講日：令和3年12月12日（日）

時間数：6時間

主な受講対象者：全教員

キーワード：食生活，地産地消，フードマイレージ

講習の概要：

食物の基本的な要素は、栄養、安全、おいしさであるが、近年では環境負荷を考慮した持続可能性の重要性が増してきた。この点について日本の食生活を検証する。わが国では1960年以降の60年間で、食の欧米化が進んできたが、欧米化とは「米がパンやパスタになった」「魚が肉になった」ということではない。まずこの変遷を正しく理解し、今後の方向性を考える。

講習の展開：

- 第1時限 現代の食生活の課題
- 第2時限 食の欧米化と食料自給率
- 第3時限 地産地消とフードマイレージ
- 第4時限 健康をつくり持続可能な食生活とは

受講に当たっての要件（講習内容のレベル）：

食生活に関する理解は、全教員に必要です。受講者の校種・教科等にかかわらず、共通の基盤としての理解ができるよう進めたいと思います。

特に用意するものではありませんが、簡単な計算をしますので電卓（スマホでも可）があると便利です。

授業の形式： 講義

履修認定試験： 論述形式の筆記試験を課します（ノート・配布資料の持込可）。

テキスト・参考文献：

◎プリント配布します。