

日本学ユニバーシティ (JU) 専門課程 シラバス

教授氏名	高澤 真	専門分野	食文化、里山、SDGs
講座名	食文化と里山に学ぶ日本人の持続可能な生活		
難易度	○専門課程 A 専門課程 B (ゼミ)		
講座概要	<p>日本型 SDGs を考える</p> <p>日本人は何を食べてきたのか</p> <p>林業、治水、ソーラシェアリング</p> <p>食料とエネルギーについて</p> <p>ブラジルの日系社会について</p> <p>万物活命</p>		
受講者に向けてのメッセージ	<p>日本人が山、海、自然の恵みを大切に生きてきた生き方、全てのものに命を観て、それを活用する。冷蔵庫がなかった時代、日本には素晴らしい知恵とテクノロジーがありました。例えば、春、タケノコが一斉に生えてくる、とても食べきれない そんな時、日本には塩漬けという保存方法があります。腐敗しないように、食べられる状態を保つ、後で塩を抜いて味付けして食べる。そんな農業と和食の文化をJUで一緒に学んでみませんか？</p>		
講座回数(コマ数)	5 コマ	講座時間	90 分
受講料 (会員)	27,500 円 (税込)		
受講料 (一般)	38,500 円 (税込)		
受講料 (学割)	大学生 11,000 円 (税込) 高校生以下 5,500 円 (税込)		
講座頻度	月 1 回	期間	2021 年 7 月～2021 年 11 月
課外授業 (リアル)	あり	テキスト	なし
課外授業 (リアル) 概要	市原市の里山にてタケノコ掘り体験 (費用 2,000 円)		
受講者が必要なもの			

	内容	日程／場所	備考
第1回	日本の食文化と里山に学ぶ持続可能な生活 ①日本の先人の智恵（稲作、治水、近代の用水路、耕地整理の推進、安定的な米の生産） ②飢饉を乗り越えてきた日本人の智恵、江戸時代に大活躍した救世食とは ③日本人のパワーの源 エネルギー食「大豆」について ④特色ある地方食（雑煮、保存食、発酵食品等）受講者の食文化のルーツを探る	Zoom 7/27 （火） 20:00～ 21:30	受講生の食文化のルーツ
第2回	自然と共に生きる日本人：地域資源活用のヒント ①竹林整備、タケノコの生産、国産メンマプロジェクト ②竹炭の活用、バイオ炭の畑への施用（炭素貯留）、東京の屋上緑化への活用 ③環境に優しい畑で育った野菜・クルベジ（クールベジタブル） ④日本人の心を清める、国産榊（サカキ）の栽培	Zoom 8/31 （火） 20:00～ 21:30	
第3回	食料とエネルギーを自給するライフスタイル ①食料とエネルギーを同時に生み出す革命的技術・ソーラーシェアリングについて 太陽の恵みを取り入れた太陽光発電と農地という場を活かす仕組み 日本発！世界に貢献できるテクノロジー ②地球環境を守るために必要となる次世代の再生可能エネルギー ③食料とエネルギーを国産にすることの大切さ ④伊勢神宮の遷宮に学ぶ林業とバイオマス利活用	Zoom 9/28 （火） 20:00～ 21:30	地産地消 食糧自給 食の安全 学校給食
第4回	海外で活躍する日本人に学ぶ日本精神 ①世界で尊敬される日本人 - 勤勉、研究熱心、調和 ②海外で暮らす日本人に学ぶ日本人としての誇りと日本精神 ③世界で活かされる日本の農業技術 ④世界中でSDGsに貢献する日本人の活躍 ⑤ブラジルで活躍する日本人の事例	Zoom 10/26 （火） 20:00～ 21:30	外国から見た日本 世界で注目される和食
第5回	自然と共に生きる日本人：日本の心を次世代につなぐ ①ちば里山バイオマス協議会の活動紹介。組織をどう育てていくか ②日本人が持っている「もったいない」の心を次世代につなぐ	Zoom 11/30 （火） 20:00～ 21:30	

	<p>③万物活命とは</p> <p>④年神様を迎える準備</p> <p>⑤里山ネットワーク</p> <p>⑥日本型 SDGs を考える</p>		
<p>課外授業</p> <p>①</p>	<p>サツマイモ掘り</p> <p>ソーラーシェアリング上総鶴舞（千葉県市原市）にてサツマイモ掘り体験</p> <p>現地集合・現地解散</p> <p>収穫したサツマイモを焼き芋にしてみんなで食べる</p> <p>持ち帰りも OK</p>	11 月初旬	<p>体験費用</p> <p>2,000 円</p>
<p>課外授業</p> <p>②</p>	<p>茶懐石体験</p> <p>東京都内にて茶懐石を体験していただきます</p> <p>茶懐石とは、茶道と禅が組み合わさった茶事（食事）です</p> <p>現地集合・現地解散・希望者のみ</p>	12 月中旬	<p>体験費用</p> <p>10,000 円</p>