

2006 年度

科目名 総合演習Ⅰ	対象学科・学年 教育教職1回生	担当者 溝口 健司
授業テーマ 食を核として、生きる意味を考え、食を实践する方法・技術を身につける。		
授業の概要と目標 日本における食の問題は深刻で、食料自給率はここ数年 40%以下のままである。また、無農薬・減農薬が叫ばれているのは農作物汚染の裏返しである。さらに、社会悪といえる飽食も指摘される。食材の浪費は犯罪といっても過言ではない。わたしたちは、生きるためとはいえ、わたしたちの生命の何億倍もの生命を日々奪っていることにも目を向けたい。この演習では、できるだけ安全な食材を確保し、無駄なく食すことを協同作業を通して実践することにより、食を通して見えてくるさまざまな問題を考えたい。		
評価方法 積極的な取り組みを評価する。		
テキスト 使用しない。	著者	出版社
参考書 必要に応じて紹介する。	著者	出版社
授業スケジュール・内容 衣食住のうち、衣住はなんとか確保できるとしたら、人間が生きていくのに必要なものは、まずは空気、次に水、そして食べ物であろう。空気を作るのは大変なのであきらめて、「日々を生きるために、(非常事態も想定し) 食べることができるものは、なんとかして（できれば、おいしく）食べよう」というスローガンのもとに、有意義な協同的実習を实践したい。1年間に3～4回のプロジェクトを実行したい。たとえば、次のようなプロジェクト・テーマが考えられる。 「自然を食べる」 → 野山を食べる、海を食べる、サバイバル技術を磨く 「食物を作る」 → 無農薬栽培、農地開墾、ミミズコンポスト 「食文化を研究する」 → 大阪の食を究める、郷土料理を再現する 「食を流通させる」 → 学祭で模擬店を出す、露店を出す 【スケジュール】 1. オリエンテーション 2. 計画立案(1) 3. 準備・事前調査(1) 4. 予備実習(1) 5. 実習(1) ⇒ 体験による知識・技術の保存 6. 計画立案(2) 7. 準備・事前調査(2) 8. 予備実習(2) 9. 実習(2) ⇒ 体験による知識・技術の保存 10. 計画立案(3) 11. 準備・事前調査(3) 12. 予備実習(3) 13. 実習(3) ⇒ 体験による知識・技術の保存 14. 年間のまとめ 15. 総括と展望		