

＜立教大学×辻調理師専門学校＞
立教大学で辻調の寄付講座開講のお知らせ
「ガストロノミー(美食)と観光」全14講座 9月21日(金)よりスタート

辻調理師専門学校(大阪市、校長:辻芳樹)は、立教大学観光学部の後期授業として、「ガストロノミー(美食)と観光～“ガストロノミー”から見た世界と地域、進化する食文化から未来を考える～」というテーマで、寄付講座を開講することになりましたのでお知らせいたします。

辻調理師専門学校は、2017年より立教大学観光研究所が主催する研究会に参加しており、観光の新たな役割として食を取り巻く環境や価値観を見直し、観光と食が未来に向けてどのような関係を構築すべきかを共に考えてきました。その流れから、観光学部の学生にも「食文化」の最前線を知っていただき、世界と地域がそれぞれ抱える問題について観光と食が果たせる役割について考えてもらおうと、今回の講座開講に至りました。本講座では、辻調理師専門学校でメディア・リレーションや出版企画、勉強会のコーディネートなどを担当する小山伸二が講師を務めます。

第1回目は、9月21日(金)13時15分より、イントロダクションとして、なぜ「ガストロノミー」を問題にするのか、「おいしい」とは何か、個人的な生理現象から多文化共生の世界につながる回路を学ぶ内容となります。本講座は全14回、2019年1月18日まで毎週金曜日に開講いたします。

***** 辻調の立教大学寄付講座について *****

【期間】 2018年9月21日(金)～2019年1月18日(金) ※毎週金曜日開講

【時間】 13:15～14:45(90分)

【場所】 立教大学新座キャンパス (埼玉県新座市北野 1-2-26)

(地図) http://www.rikkyo.ac.jp/access/niiza/qo9edr00000047ff-att/img-accessmap_niiza.pdf

【科目名】 ガストロノミー(美食)と観光 (Gastronomy and tourism) * 全14回

～「ガストロノミー」から見た世界と地域、進化する食文化から未来を考える～

【講師】 小山 伸二(辻調理師専門学校)

【授業内容】

現在における「食」を取り巻く諸問題を「ガストロノミー」という概念を使って読み解いていく。具体的な事例を紹介しながら、日本の地域や、世界が抱えるさまざまな課題に対して、持続可能で多様性が担保される社会を実現するために「食」がどう働きかけられるのか、その可能性を学習する。

(シラバス) <https://www.rep-rikkyo.com/lesson/20511>

*** 小山 伸二(おやま しんじ) プロフィール**



1958年鹿児島県生まれ。東京都立大学法学部卒業後、柴田書店入社。食文化、コーヒー、料理本などの書籍編集者を経て1988年より辻調理師専門学校に勤務。現在、学校ではメディア・リレーション、出版企画、勉強会のコーディネートなどを担当。教員とともに全国の料理人、生産者、食関係者たちの「現場」取材する「辻調☆技術教育の未来を考えるプロジェクト」に参加。「日本コーヒー文化学会」常任理事、「食生活ジャーナリストの会」副代表幹事を務める。専門はカフェ・コミュニケーション論。著作に詩集『きみの砦から世界は』(思潮社)