




シラバス参照

タイトル「**2016年度 教養科目シラバス**」、フォルダ「**2016年度 教養科目シラバスーサテライト科目**」
シラバスの詳細は以下となります。



科目名	紀州郷土学 2C		
担当教員	鈴木 裕範 大西 敏夫 藤田 和史 出口 竜也		
対象学年		クラス	
講義室		開講学期	前期
曜日・時限	時間外	単位区分	
授業形態	講義	単位数	2
準備事項			
備考	全学部・全学年 実施場所：南紀熊野サテライト（田辺市）		
科目名（英語表記）	Kisyu hometown study 2C		
授業の概要・ねらい	<p>紀州郷土学 2 では、紀伊半島（和歌山県と三重県南部の紀州地域を主とする）の地質地形、気候、生物、文化、歴史、自然環境、郷土の学習、保全保護から「郷土：紀伊半島」を取り上げ、その独自性について総合的に解説していきます。地質地形の上に人が営み、現在の紀伊半島における多様性が形成されていることと、それを活用することが地域の独自性をより高め、それがここでしかできない持続可能な地域経営や観光、産業に結びつくことを学ぶ機会としていきます。その後半部分を占める紀州郷土学 2C では、紀伊半島の地形地質の特徴とそれを取りまく文化によって作り出された地域産業を中心に取り上げます。学生、地域づくり関係者、観光関係者、地域ガイド、ジオ関係者、教育関係者、UI ターン者など幅広い分野からの受講を期待しています。</p>		
授業計画	<p>第 1 回（5月14日）ガイダンス・総論「紀伊半島の地域産業」（観光学部・出口竜也） 紀伊半島の地域産業について概略的に学びます。</p> <p>第 2 回（5月21日）「和歌山県ウメ産業の今昔」（経済学部・大西敏夫） 和歌山県ウメ産業の歴史を読み解きながら、ウメ産業の現状と新たな動きについて考えます。</p> <p>第 3 回（5月28日）紀伊半島の発酵食品「発酵の文化経済学」（非常勤・鈴木裕範） 日本の食文化の大きな特色である発酵食品。醤油・味噌・酢・酒・鯉節からなれずしまで、「発酵王国」紀州和歌山が、日本の食文化に果たしてきた役割は大きい。この授業では、紀州における発酵文化の歴史的な展開と食文化、その地域性などについて理解を深め、産業としての発展モデルの可能性を考えます。</p> <p>第 4 回（6月11日）「紀伊半島の自然と林産物の利用」（観光学部・出口竜也）（和歌山大学名誉教授、和歌山県立自然博物館館長・高須英樹）和歌山における林業および製炭業の過去・現在そして未来</p> <p>第 5 回（6月18日）「和歌山の風土産業と可能性を探る」（経済学部・藤田和史） 三澤勝衛の風土産業概念を鍵に、和歌山県内の風土産業の可能性を考えてみたいと思います。</p> <p>第 6 回（6月25日）まとめ「紀伊半島の観光産業」（観光学部・出口竜也） 紀伊半島の今後の産業、地域経営について考えます。</p>		
到達目標	紀伊半島の産業について考え、自らのことばで語ることができる。またそれらの興味に基づいて、自ら文献等を調べることができる。		
成績評価の方法	出席状況と議論への参加、授業態度やレポートなど総合的に評価します。		
教科書	特に定めません。基本的には適宜、講義ごとに資料を配布します。		
参考書・参考文献	特に指定はありません。講義時に適宜、紹介します。		

履修上の注意・メッセージ	基礎知識がなくても理解できるように授業を構成しますが、各自でわかりやすい入門書などを読んで理解を深めるようにしてください。講義は1回完結です。郷土の地形地質が、地域の暮らしにどうつながるのか考えてみてください。特に前年度までの紀州郷土学受講生は、学んだ知識と暮らしの関連性について考えてみてください。
履修する上で必要な事項	地域でどんなことが話題になっているのか整理しておいて下さい。復習と自主的な学習が必要です。
受講を推奨する関連科目	
授業時間外学習についての指示	紀伊半島の産業のニュースについて関心を持ちながら集めておいてください。
その他連絡事項	



Copyright (c) 2008 NTT DATA KYUSHU CORPORATION. All Rights Reserved.