

科目名	観光研究ゼミナール	科目コード	1236	単位数	2
担当者名	伊藤 昭男	開講semester	第7semester	開講年次	4年次
授業の方法	演習	実務経験	無		

● 授業のねらい

日本および世界のフードツーリズムを学習します。それを通じてフードツーリズムを活用した地域のあり方を考えます。これからの国際観光を担う人材育成と自ら地域の課題を発見し解決する能力を身につけることがねらいです。

● 到達目標

この授業を習得した結果、フードツーリズムを活用した地域の観光振興について、自ら課題を発見し、解決する能力を向上させることができる。

● 授業内容

- 1週目 講義の基本方針（含む、課題の提示）、自己紹介、フードツーリズムとは。
- 2週目 フードツーリズムのフレームワークの展開。
- 3週目 オーガニックの歴史的背景と有機認証制度。
- 4週目 有機農業の農産物生産とその特徴、有機農産物のフードシステムとその特徴。
- 5週目 食の安全安心と新しいフードシステムとしての日本の農産物直売所。
- 6週目 有機農産物のマーケットと食の光景。
- 7週目 フランスにおけるワイン文化の成熟とワインツーリズム、フランスにおけるチーズのフードツーリズム。
- 8週目 ベルギーのビール村におけるフードツーリズム、ワシントンで流行りのオーガニックレストラン「ノラ」。
- 9週目 課題レポートの進捗状況と今後の対応（意見交換を含む）。
- 10週目 日本におけるワインツーリズムの発展とフードツーリズムの可能性。
- 11週目 そばのブランド化とフードツーリズム、日本における食文化の地域差とそのフードツーリズムの可能性。
- 12週目 韓国・安德里におけるキムチづくりのフードツーリズム、バンコク郊外におけるルーラルツーリズムとフードツーリズムのコラボレーション。
- 13週目 モンゴルにおけるゲルキャンプツーリズムとフードツーリズムのコラボレーション。
- 14週目 課題レポートのプレゼンテーション&ディスカッション（第1グループ）。
- 15週目 課題レポートのプレゼンテーション&ディスカッション（第2グループ）。
- 16週目 課題レポートのフィードバック（講評等）を実施する。但し、やむを得ず、15週目までの事業内容を実施できなかった場合は、補講を行う。

● 準備学習(予習・復習)等の内容

週3時間の予習・復習を行うこと。特にテキストは講義に対応して事前に読んでおくこと。

● 成績評価の方法・基準

課題レポートの提出とプレゼンテーションの結果を重視する。

● 履修上の留意点

- ・ 成績の評価は11週以上出席した学生を対象とする。
- ・ 遅刻は原則として欠席扱いとする。

● 課題に対するフィードバックの方法

課題レポート（Word作成）を作成後、プレゼンテーションを実施し、ゼミ内で意見交換する。

● テキスト

菊地俊夫『フードツーリズムのすすめ』（フレグランスジャーナル社、2016年）1800円

● 参考書

伊藤昭男『観光ビジネス・エコノミクス概論』（批評社、2017年）2200円

● 更新日付

2020/03/04 09:37