

食文化デザイン

文化コンテンツ創造学科 食文化デザインコース



テキスト作品科目



テキスト特別科目



ウェブスクーリング科目



スクーリング科目



必修科目

※下記でご紹介する科目は2026年度開講予定のものです。一部、変更になる場合があります。

食文化デザインコース専門教育科目

STEP①

食と文化を理解し、おいしさをつくる基礎知識を身につける。

科目名	サブタイトル	S/T	必/選	単位数	単位修得試験	履修内容
-----	--------	-----	-----	-----	--------	------

1年次～

食文化デザイン基礎1	おいしさの科学		必	2		科学的な視点でおいしさを知ることで、その本質理解と質や嗜好性・創造性の向上、食を通じた課題の解決アプローチなどにも柔軟に対応できる思考力を鍛える。
食文化デザイン基礎2	味覚の科学		必	2		味覚について体系的に学び、「おいしさ」や「味を評価すること」に対する理解を深め、普段の食生活や食品開発において重要な基礎知識とスキルを学ぶ。
食文化デザイン演習I-1	フードデザイン基礎		必	2		健康で豊かな食生活を送る、またフードデザインの基礎として、食の営みを健康や環境・社会文化的な側面から捉え、多様な場面でより良い食事を考え実践する力を養う。
食文化デザイン演習I-2	食卓の民俗学		必	2		食の風景の背後にある人の営みやアイデンティティを手織り寄せる技術を学び、あたりまえの事象を探究する力、領域横断的で超越的な視点を身につける。
食文化デザインI-1	食文化デザイン入門		必	2		食文化デザインコースで学ぶにあたって、食文化とはなにか、食のデザインとはなにかと共に考えながら、4年間の学びの道標となるキャリアパスを紹介する。
食文化デザインI-2	食べるということ		必	2		「『食べること』にまつわる幅広く奥深い知見に触れ、文化としての食の理解を深める。これから食文化デザインを学ぶために必要な基本姿勢を身につける。
食文化デザインII-1	日本の食らしさとは		必	2		日本における食の成り立ち、食べる行いに関する人と人との繋がりを理解する。日本の食文化を見直し、考えるための基礎知識と想像力を身につける。
食文化デザインII-2	世界の食探究		必	2		家庭の台所や食卓から地域の暮らしや社会の有り様を紐解く。自分や誰かの日常の景色から疑問や気づきを持ち、社会に繋がる発見をする力を身につける。

STEP②

食の魅力や価値を見出し、実践的な食体験デザインに挑戦する。

科目名	サブタイトル	S/T	必/選	単位数	単位修得試験	履修内容
-----	--------	-----	-----	-----	--------	------

2年次～

食文化デザイン基礎3	食の鑑賞法		必	2		食事が他の芸術と同じく文化的な産物であることを理解し、従来の美学研究を軸に日々の食事を豊かにするための鑑賞法を知り、食べ手としての態度を身につける。
------------	-------	--	---	---	--	--

科目名	サブタイトル	S/T	必/選	単位数	単位修得試験	履修内容
2年次～						
食文化デザイン基礎4	持続可能な食との関係	TW	必	2		食べることにまつわる価値や判断基準が、地域や経済などに影響を与えることを知り、社会との繋がりや俯瞰的な視点を身につけ、フードリテラシーを醸成する。
食文化デザイン演習Ⅱ-1	フードデザイン実践	TW	必	2		食の知識を要するデザインの現場についての理解を深め、フードフォト、レシピ作成、企画、体験デザインの実践方法と基礎理論を学ぶ。
食文化デザイン演習Ⅱ-2	おいしさの食体験デザイン	TW	必	2		作り手として自分なりの想いをのせたストーリーを描き、多様な食べ手にとっておいしい食体験を創造的にデザインし、伝えるための知恵とスキルを身につける。
食文化デザインⅢ-1	日本の食と知恵	WS	必	2		食材や食品の歴史と発展した背景や現状の課題、またその使い手である料理人の考え方などを学び「日本ならではの知恵とは何か」を探究し、知識と発掘の目を養う。
食文化デザインⅣ-1	食の器と道具	WS	必	2		器や道具という食を支える品々について、これらにまつわる歴史や地域性、素材や使い手の違いがもたらす特徴、その役割などの事柄について理解する。
食文化デザインⅣ-2	食美学	WS	必	2		食に息づく「美」を芸術的・科学的観点から紐解くことで、その本質理解と感性を磨き、人々に親しまれる食体験を編み出す力を醸成する。

STEP③

食と様々な領域の関係性を探り、食体験の表現と活用範囲を広げる。

科目名	サブタイトル	S/T	必/選	単位数	単位修得試験	履修内容
3年次～						
食文化デザイン演習Ⅲ-1	フードメディア	TW	必	2		レストランや食のプロジェクト、現代アートの実践や文化研究などの事例を学び、自分の関心を具体化し深化させ、幅広い表現へ結びつける方法を身につける。
食文化デザイン演習Ⅲ-2	食の地域価値共創	TW	必	2		地域の価値のとらえ方に関する基礎知識や考え方を身につける。また各地の事例を交えながら、地域課題、価値をどのように発見・編集・発信していくかを学ぶ。
食文化デザインⅤ-1	食の未来ビジョン	WS	必	2		先の読めない時代に必要な視点や視座、多様な価値観、社会において進めていくべきことを考えられる力を養い、ありたい未来の姿を想像し描く力を身につける。
食文化デザインⅤ-2	フードビジネス構築	WS	必	2		食のビジネスとして立ち上げるための基礎的な知識と現代ならではのイノベーションの活用事例を学び、サステナブルなビジネス運営について理解を深める。
食文化デザインⅤ-3	ガストロノミーツーリズム	WS	必	2		地域の食文化・資源を生かし地域の魅力を体験としてデザインするために必要な、フードツーリズムや地域プランディングにまつわる手法や考え方などを、多様な事例をもとに学ぶ。

STEP④

「わたし」の視点で、人や社会の喜びを育む食文化デザインを提案する。

科目名	サブタイトル	S/T	必/選	単位数	単位修得試験	履修内容
4年次～						
食文化デザイン演習Ⅳ	プレゼンテーション	TX	必	4		独自の視点を持ちながら、取り組むべき内容を精査し、最終研究・制作に向けた準備を進める。これまでの学びを振り返り、自身の活動をまとめ、プレゼンテーションの作成に取り組む。
卒業制作	卒業制作	S	必	4		これまでの学習の集大成となる新たな社会的価値や経済的価値を生み出すプランを考え、実際に実践する。制作物は卒業制作展で発表し、社会に広く発信する。