

国際教養学科 vol.15



日本の伝統文化を学ぶ～文化共創コース フィールドワーク



2023年9月26日

文化共創コースで、北海道の代表的料亭「川基本店」を訪れ、「和食文化」体験のフィールドワークを実施しました！昨年に引き続き、今年で2回目の実施となります。2013年ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」の会食を通じ、北海道食材の豊かさ、生産者の有難みを食卓から理解。料理の器を愛で、設えや前庭借景など日本の伝統文化に触れることで、時間と空間が生み出す価値についても考え、非日常の体験から多くを学ぶ大変貴重な機会となりました。



食後、本間料理長による講話では和食が西洋料理や中国料理と異なる点はどこかなど解説いただきました。調理を通じたSDGsに関する取り組みや考え方に関する紹介もありました。学生達も「料理を決める時に気をつけていることはなにか」など、多くの質疑応答を行い、理解を深めました。

料理を通じ「季節」や「北海道」を感じ取り、日本の和食文化の特徴や地域性はどこか、季節やお客様により変える、掛け軸や生け花の意味などについて、学生とともに考えることで、日本の伝統文化の奥深さを学びました。

