

科目名	石川食文化の魅力と健康				授業形態		開講期間	9月29日～1月26日	
	英文科目名	The charm and health of Ishikawa food culture			①対面授業 ②オンライン授業		開講時間	金曜日 第3講時 17：30～19：00	
受講定員等	担当教員	宇佐見 則行			③対面・オンライン併用 ○ 復習用ビデオの録画・配信 ○		開講場所	石川県政記念しいのき迎賓館3階 セミナールームB	
	単位数	2単位					成績評価の方法	講義ごとのレポート	
	定員数	20名							
	特別聴講学生等定員	20名							
科目等履修生定員	20名								
	シティカレッジ聴講生定員 20名								
	定員超過時の選考方法等 講義を選んだ理由								
授業料等	特別聴講学生 (大学等に在籍する学生)				科目等履修生 (社会人で単位を必要とする者)				シティカレッジ聴講生 (社会人で単位を必要としない者)
	検定料	入学料	授業料	別途負担費用	募集期間：				受講料
					検定料	入学料	授業料	別途負担費用	
									10,000円
科目の内容	石川県は、北陸地方の中部に位置し、東は富山県及び岐阜県に、南は福井県に接し、北は能登半島となつて日本海に突出した特徴的な地形を有しています。また、石川県の南は白山国立公園を源に発する手取川による肥沃な加賀平野、北は日本海に突き出た能登半島、県都金沢は日本でも有数の城下町で、歴史の面影を残す一方、近代的な街づくりも進んでいます。南北にのびる石川県は、大きく二つの地域、能登と加賀（金沢・白山麓）に区分され、この二地域の風土の違いは社会・歴史的条件も含めそれぞれの特徴ある食文化を形成しています。中でも金沢市内は、石川県の中心地に位置し、江戸時代から代表的な城下町として「加賀百万石」の四季おりおりの行事とともに豊かな食文化が残されています。一方で、石川県は、日本の平均寿命が「90歳」に迫る中、都道府県別の平均寿命ランキングにおいて男性（81.04歳）12位、女性（87.28歳）13位であり、都道府県別の健康寿命ランキングでは男性（72.67歳）5位、女性（75.18歳）16位と最高水準です。特に、女性の平均寿命の市区町村別ランキングでは、石川県野々市市が88.6歳と5位に入っています。このような特徴ある地形が織りなす食文化が、「健康寿命」とどのような関係があるのか？皆さんと一緒に考えてみましょう。								その他特記事項
	講義内容：1.「健康」－石川の食文化から考える栄養と健康／2.「健康」－栄養と疾患：糖質代謝から学ぶ食と健康／3.「健康」－栄養と疾患：脂質代謝から学ぶ食と健康／4.「健康」－栄養と疾患：アミノ酸から学ぶ食と健康／5.「健康」－栄養と疾患：ビタミン・ミネラルから学ぶ食と健康／6.「健康」－能登地方の食材と食文化／7.「健康」－加賀地方の食材と食文化／8.「健康」－加賀料理の魅力／9.「健康」－加賀料理をお食べて健康寿命を延ばす								
授業担当教員紹介				URL	https://www.hokuriku-u.ac.jp/about/teacher/n-usami.html				
ホームページ・メールアドレス等				E-mail	n-usami@hokuriku-u.ac.jp				