

講義科目名称： 料理とワインのマリアージュ

授業コード： 13206010

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期集中	1・2・3・4	1	選択
担当教員			
長谷部 賢／堀内 久雄／杉山 歩			
区分	科目番号	曜日・時限	
添付ファイル			

対象学生	全学部、山梨大学生、科目等履修生（社会人）、特別聴講生（大学コンソーシアムやまなし等）		
授業の目的	ワインと料理には密接な関係があり、適切なワインと料理を選択することで相乗効果が生まれ、相互を引き立たせることができます。本講座では、基本的な組み合わせのルールについて理解してもらうとともに、山梨県産のワインと食材を活用して実際に料理とワインの組み合わせ方について体験的に学ぶことを目的とします。		
学士力A	教養力		
学士力A（ウエイト）	◎		
学士力B	思考力		
学士力B（ウエイト）	○		
学士力C	実践力		
学士力C（ウエイト）	○		
学士力D			
学士力D（ウエイト）			
学士力E			
学士力E（ウエイト）			
学士力F			
学士力F（ウエイト）			
学士力G			
学士力G（ウエイト）			
学士力H			
学士力H（ウエイト）			
到達目標No.1	ワインの特性と合致する料理の基本的なルールについて理解することができる。		
到達目標No.1（学士力対応）	教養力		
到達目標No.2	山梨産ワインに合わせる料理について知ることができる。		
到達目標No.2（学士力対応）	教養力		
到達目標No.3	適切な組み合わせを考え、人に提案することができる。		
到達目標No.3（学士力対応）	実践力		
到達目標No.4	自らがワインと料理の新しい組み合わせを開発する気持ちを持つことができる。		
到達目標No.4（学士力対応）	思考力		
到達目標No.5			
到達目標No.5（学士力対応）			
成績評価の方法	評価の方法	割合（%）	評価の基準
	目標No.1	20%	各回の課題レポートにより評価する。

	目標No. 2	20%	各回の課題レポートにより評価する。
	目標No. 3	35%	第6回に予定する提案内容により評価する。
	目標No. 4	25%	参加態度(含 質疑応答、議論への参加、レポート)により評価する。
授業の方法	本講座では、ワインの基本的な特性について理解してもらいます。また、料理(和食・洋食・中華など)の特性についても理解してもらいます。次にワインと料理をどのように組み合わせると相乗効果が発揮されるのか、基本的なルールについて理解してもらいます。そして、料理人が県産の食材を活用して、どのようにワインと組み合わせていくのか実際に料理をしていただきながら、体験的に学びます。一部の授業は対面で実際に料理を試食しながら実践的に学びます。		
受講に際して・学生へのメッセージ	日々の生活の中でワインを楽しみたい方、特別な日に特別なワインとともに料理を楽しみたい方におすすめします。		
教科書	テキスト	なし	
	参考書	授業内で適宜紹介します。	
授業計画の概要	1		
	タイトル	(10/7水) イン트로ダクション	
	授業内容	授業全体の説明とイントロダクション	
	事前学習		
	事後学習	講義時に指定する資料の学修	
	2		
	タイトル	(10/7水) 料理とワインのマリアージュ概論	
	授業内容	概論についての講義(ワインの特徴・マリアージュの基本等)	
	事前学習		
	事後学習	講義時に指定する資料の学修	
	3		
	タイトル	(10/14水) 和食とワインのマリアージュ(県内料理人+ソムリエ)	
	授業内容	料理とワインのマリアージュを体験するとともに講師の考えを理解する。 ※ワイン、料理代の実費負担あり	
	事前学習		
	事後学習	講義時に指定する資料の学修	
	4		
	タイトル	(10/21水) 洋食とワインのマリアージュ(県内料理人+ソムリエ)	
	授業内容	料理とワインのマリアージュを体験するとともに講師の考えを理解する。 ※ワイン、料理代の実費負担あり	
	事前学習		
	事後学習	講義時に指定する資料の学修	
	5		
	タイトル	(10/28水) 中華とワインのマリアージュ(県内料理人+ソムリエ)	
	授業内容	料理とワインのマリアージュを体験するとともに講師の考えを理解する。 ※ワイン、料理代の実費負担あり	
	事前学習		
	事後学習	講義時に指定する資料の学修	
	6		
	タイトル	(11/4水) チーズとワインのマリアージュ(県内パテシエ+ソムリエ)	
授業内容	料理とワインのマリアージュを体験するとともに講師の考えを理解する。 ※ワイン、料理代の実費負担あり		
事前学習			
事後学習	講義時に指定する資料の学修		
7			
タイトル	(11/11水) 提案		
授業内容	4つの実践を通して、マリアージュの原則に基づいて、自分なりの料理とワインについての提案を行う。		

	事前学習	概論と4つの実践の結果を事前に整理しておく
	事後学習	
	8	
	タイトル	(11/11水) まとめ
	授業内容	担当講師による全体の総括
	事前学習	
	事後学習	最終レポートとして課題に取り組む
実務経験のある教員による授業科目の概要	日本ソムリエ協会主催『ワインアドバイザー全国選手権大会』第4回準優勝、第9回優勝、(一社)日本ソムリエ協会常務理事、CIVB(ボルドーワイン委員会)「ボルドー公認講師」の長谷部賢が料理とワインのマリアージュについて理論と実技の両面から解説します。	
備考	<ul style="list-style-type: none"> ・本科目は、次の時間帯と場所で実施します。 10/7 14:50~16:20 山梨県立大学飯田キャンパス 10/14~11/4 15:00~17:00 ロゼママン(甲府市内)(現地集合・現地解散) 11/11 15:00~17:00 山梨県立大学飯田キャンパス ・実技としてワインの試飲があるため、受講は20歳以上に限定します。 ・遅刻欠席は事前連絡を必ずしてください。 ・他大学の学生や社会人等とともに学ぶ「PENTAS YAMANASHI」の科目です。 	