

A108		京都の伝統産業	
英名科目名	Traditional Kyoto Industries		
大学名	平安女学院大学		
連絡先	京都キャンパス教務チーム TEL : 075-414-8160 FAX : 075-414-1150		
担当教員	高橋 義人		
開講期間	2021年10月07日(木)～2022年01月20日(木) 3講時 12時25分～13時55分(毎週木曜日)		
開講形態	後期・秋学期	開講曜日・講時	
単位数	2	履修年次	2年次以上
会場	京都キャンパス		
授業定員	70		
単位互換生定員	15	京カレッジ生定員	10
試験・評価方法	授業参加度30%、小テスト20%、 期末レポート50% 合計100% 本やネットを丸写ししたレポートは認めない。		
超過時の選考方法	書類選考		
受講料	40,000円(登録料10,000円別途必要)		
別途負担費用			
その他特記事項	女子のみ受講可		
パッケージ科目			
低回生受講推奨科目			
講義概要・到達目標			
<p>【講義概要】 日本はドイツと並ぶ「ものづくり大国」として知られている。日本の「ものづくり」は別に精密機械に限定されるものではない。京都の伝統産業にも日本の「ものづくり」の原点が生きている。京都の伝統産業がどれほど繊細で、細部を大事にしているか、日本の「ものづくり」の精神がいかにか生かされているかを、実例に即しながら確かめる。 本講義では、京菓子、京の豆腐、京懐石、京の漬物、宇治茶、伏見の酒、西陣織、友禅染、京焼、京漆器、京扇子、京七宝、京の町家、京の作庭など、衣食住にわたる京都の伝統産業の諸部門を、ビデオなどを使いながら紹介する。受講者は、京都の伝統産業がいかにか精緻な「ものづくり」であるかを学ぶ。</p> <p>【到達目標】 京都の伝統産業があつてこそ&lt;古都京都&gt;が生き生きと保たれる以上、いかにして京都の伝統産業育成・保全していくべきか。それについて、稚拙でもいいから自分なりの案をまとめられるようになること。</p>			
講義スケジュール			
第01回 京都の伝統産業と京都の現代産業 第02回 京菓子 第03回 宇治茶 第04回 京の懐石料理 第05回 京の精進料理と普茶料理 第06回 京の漬物 第07回 京の豆腐と湯葉 第08回 伏見の酒と灘の酒 第09回 京焼(陶器と磁器) 第10回 京漆器と京七宝 第11回 西陣織 第12回 友禅染 第13回 京扇子と京団扇 第14回 京町家と京格子 第15回 京の作庭			
教科書	なし		
参考書	『美の壺 和菓子』(NHK出版) 『美の壺 懐石料理』(NHK出版) 美の壺 『扇子』(NHK出版)		