

時間割コード	G2B41211	開講年度	2026					
授業題目	国際共修プロジェクト(A-1)				担当教員	浜野 充		
英文授業名	Intercultural Collaborative Learning Project (A-1)							
単位数	1	講義期間	前期(集中)	曜日・時限	集中・不定期	対象学生	全	
講義室				授業形態	講義	遠隔授業科目		
備考						備考	33番講義室、第1回授業4月11日(金)1部、2部	
信大コンピテンシー	該当							
(1)授業の達成目標	授業で得られる「学位授与の方針」要素				⇔	【授業の達成目標】		
	大学D P 学士の称号にふさわしい基礎学力と専門的学力				⇔	・ 信州で培われてきた生活観、自然観について、学習や現地視察、海外との比較からその特徴を理解できるようになる。 ・ 自然環境・農業・農産物加工業・食生活のつながりを理解し、現代社会の食料システムの課題とその要因を考察できるようになる。 ・ 持続的な食料システム構築に向けた解決策を提案できるようになる。 ・ 国際協働学習に取り組み、異文化間コミュニケーション力を向上することができる。		
(2)授業で学べる「テーマ」	地域運営、環境共生、多文化協働							
(3)全学横断特別教育プログラム	グローバルコア人材養成コース ・ B A S I C (国際共修)							
(4)授業の概要	本授業は信州大学学生と留学生（交換留学・短期受入れプログラム）が参加する国際共修授業（1単位）です。1年生～4年生が対象で、英語を中心に使用して実施する1単位の授業です。TOEIC550点相当や留学等の国際交流の経験があることが望ましいです。他キャンパスの学生は、金曜日5限の授業にはオンラインで参加できます。 長野県は縄文時代の遺跡が多く残り、その時代から自然とのつながりの中で生活が営まれ社会が形成されてきた。自然への畏敬の念が山岳信仰につながり、やがて神道や仏教といったより体系化された形で実践され、人々の生活観や自然観、宗教観として根付き、受け継がれている。また、信州の豊かな自然の中で、狩猟採集とともに農業が営まれるようになり、発酵食品に代表される食品加工技術が発展し、食文化が形成され食品産業が発展してきた。 一方、経済のグローバル化により日本の農業や食品産業は、海外からの化石燃料・化学肥料、輸入穀物への依存を高めており、農村集落では過疎高齢化や後継者不足から農業や加工業の継承が困難になる地域が増えている。 本授業は国際共修授業として海外からの留学生との協働学習を取り入れ、講義やオンライン教材で文化や農業、発酵食品に関する基礎知識を習得し、農業・加工業視察、調理実習での協働経験を通して、海外の文化や食と比較することで、日本の特徴を理解する。さらに、山・水・土といった自然環境と食や生活とのつながりを理解することで、現代の食料システムの課題に気づき、その改善策について提案を行う。							
(5)授業のキーワード	山岳信仰、伝統的な自然観や生活観、課題抽出・解決方法の提案、食料システムのグローバル化、自然資源の循環性と多様性、信州の農業・農産加工業、食文化、調理実習、協働学習、グループワーク、フィールドワーク、食と環境の持続性、オンライン教材							
(6)授業計画	【第1回授業ガイダンスは、4月10日（金）5限共通教育33講義室で実施予定（変更の場合はeALPSで通知）】 1. 信州で培われてきた生活観や自然観について ・ 山岳信仰や神道、仏教の考え方をオンライン教材、講話、視察から学ぶ。 2. 信州の食に関する基礎的知識の修得 ・ 信州の自然環境・農業・食品加工産業（発酵食品）の発展、食文化の形成について、オンライン動画教材・視察・講義から学ぶ。 （信州の自然環境と農業、微生物の働きと発酵食品、味噌や日本酒の特徴・産業の発展など） 3. 国際協働学習による「文化」「食」の比較 ・ 比較から特徴や課題に気づく。 ・ 課題から解決方法について意見交換・議論 ・ オンラインや対面での協働学習（グループワーク、協働発表） 4. フィールド実習・視察 長野県内で下記のフィールドワークや視察・講話から海外大学留学生と意見交換を行う。 ・ 縄文遺跡や山岳地域から集落での神社や寺院の視察、講話。 ・ 森林の自然環境と水源、農業とのつながり。 ・ 発酵食品産業（味噌や醤油など）の視察、製造の歴史と産業の発展、食材の調達から製造・流通に関する現状と課題について学ぶ。 ・ 地域の女性グループと調理実習を行い、食の比較・食と健康と経済について学ぶ。 課題（1）信州の文化や自然環境、農業・発酵食品産業、食を体験し、その特徴や魅力についてまとめ、自身の故郷や母国の食品と比較し、パワーポイントでまとめて発表する（Padletに掲載）。 課題（2）信州の農業や企業が持つ課題や、現在のグローバル化した食料システムに大きく依存する日本							

(6)授業計画	の「食」の課題について論じ、課題解決に向けた取り組みを提案する。 ＊授業スケジュール：詳細は4月初旬にeALPSにて伝えます。 【5月2週目～6月の金曜5限】33番講義室で講義・グループワーク）＋オンライン参加可能 【5月中旬～6月3週目の土曜日】フィールド実習・視察：2～3回程度） （金曜日以外の平日の6限目にグループワークを実施する場合もあります）
(7)成績評価の方法	事前学習および講義・実習の内容を基に、グループで現状・課題・解決策等について発表していただきます。発表資料やレポートを本科目の成果として提出し、それらの内容を以下の指標で評価します。 （i）適切な文献・フィールド調査から内容を正確に理解し、（ii）論理的に文章が構成され、（iii）オリジナルの見解を含み、（iv）自分のことばで適切に表現でき、（v）教員を感心させるレベルにあるかという観点から評価します。（i）から（v）の5項目を満たせば「卓越している」、4項目を満たせば「かなり上にある」、3項目であれば「やや上にある」、2項目であれば「水準にある」とします。
(8)成績評価の基準	90点以上：秀（授業の達成目標水準から見て卓越している） 80点以上：優（授業の達成目標水準よりかなり上にある） 70点以上：良（授業の達成目標水準よりやや上にある） 60点以上：可（授業の達成目標水準にある） 59点以下：不可（授業の達成目標水準を満たさない）
(9)事前事後学習の内容	本授業のねらいを達成するためには、能動的な調査学習と農業現場での体験が不可欠です。インターネットのみならず、文献、行政資料、新聞、学術誌など様々な媒体を使った調査から、正確な引用や出典明記等による情報の正確性を意識した調査学習を身につけます。 また、自分たちで現地見学を行う等の積極性を期待します。
(10)履修上の注意	・信州大学学生（1年生～4年生）と留学生（交換留学生・短期受け入れプログラム参加留学生）との国際共修授業として、主な使用言語として英語を使用します。履修には、TOEIC550点相当の英語力や留学等の国際交流経験があることが望ましいです。高年次の学生も履修できます。 ・地域課題実践共修授業として、積極的に課題の要因や解決方法について意見交換します。 ・単位を取得するためには、授業に出席するだけでなく、予習復習などの授業時間外学修を行う必要があります。 ・フィールドワークにかかる費用は自己負担になります（費用の詳細は、4月にeALPSにて伝えます）。 ・学研災・学研賠に必ず加入してください。
(11)質問、相談への対応	質問は、メールで受け付けますので、浜野充 hamano_m@shinshu-u.ac.jp に連絡してください。
(12)授業への出席	本科目は、ガイダンス、講義・グループワーク、フィールドワーク（農業・農産加工業視察、調理実習）を含みます。上記すべての授業・実習に参加することを前提とします。 本授業は、「信州大学における授業の出席に関する要項」第4に規定する「学修の補充の対象とする事由」で欠席し、補充を受けた場合を含み、欠席回数が1/3以上になると、授業の達成目標に到達することができないため単位が認定されません。 「学修の補充の対象とする事由」により出席できない場合は、共通教育履修案内に掲載されている方法により補充を受けるための申請をおこなってください。 授業の出欠は、出席確認システムや課題の提出で確認します。なお、QRコードを読み取れる端末を忘れた場合は、当該授業終了後に速やかに申し出てください。 （ただし、フィールドワークについては、履修人数と受け入れ先の状況により制限される場合がありますが、その際はそれぞれのグループ同士で知見を共有し合うことで学びにつなげます。）
(13)授業に出席できない場合の学修の補充	「学修の補充の対象とする事由」により出席できない場合は、共通教育履修案内に掲載されている方法により補充を受けるための申請をおこなってください。
【教科書】	指定しません。
【参考書】	農林水産省「食料・農業・農村白書」、「食育白書」 https://www.maff.go.jp/j/wpaper/ 祖田 修/杉村 和彦 【編】2010「食と農を学ぶ人のために」