

科目コード／科目名 (Course Code / Course Title)	抽選登録／フィールドスタディーズ (Field Studies)		
テーマ／サブタイトル等 (Theme / Subtitle)	海洋環境と漁業、そして人		
担当者名 (Instructor)	佐久間 淳子(SAKUMA JUNKO)		
学期 (Semester)	秋学期(Fall Semester)	単位 (Credit)	2単位(2 Credits)
科目ナンバリング (Course Number)	SOX2540	言語 (Language)	日本語 (Japanese)
備考 (Notes)	人数制限科目(20名) 2016年度以降入学者適用		

授業の目標(Course Objectives)

文献を探し、要約・分析して考察するだけでなく、実際に現場を訪ね、関係者にインタビューすることによって、調査対象をより深く理解する経験を積む。当講座ではそのために必要なノウハウを確認しながら、フィールド調査を体験し、意義に加えて楽しさも感じられるようになることを目指す。

This course aims to let students experience and enjoy field surveys while learning know-hows to research.

Not only reading and summarizing techniques, but you also learn the importance of on-site visits and interviews for deeper understanding of subjects.

授業の内容(Course Contents)

食をキーワードに、海洋環境の変化と持続可能な漁業を射程にいれつつ、調査の経験を積む。

フィールドとしては、東京や近郊の卸売市場の水産部(豊洲、船橋)や築地、漁港(船橋、柴、三崎)など東京湾岸を主たる対象とする。

漁業者や、仲卸業者や利用者(飲食店経営者や一般客)、周辺の関連小売店などを含め、事前に把握した情報と生の情報の差異を意識しつつ、自分なりに分析し、レポートする。

「美味しいもの」の背景をどこまで多角的に深く捉えられるか、積極的に踏み込んでほしい。

Students will build up experience in field surveys while focusing on sustainable fishing, with the keyword "food".

The field include the marine products sections of wholesale markets in Tokyo and its environs (Toyosu, Funabashi), Tsukiji and fishing ports (Funabashi, Shiba, and Misaki).

Students will analyze and report in their own way, keeping in mind the differences between interview-based information and information obtained from the internet and/or books.

In your reports, please discuss about each roles (ex. fishermen, intermediate wholesalers, retailer, restaurant operators and customers).

Welcome to my class and feel how multifaced the background behind food is.

授業計画(Course Schedule)

1. ガイダンス、日程調整
2. オンラインデータベース講習(図書館講習室)
以後、文献調査は各自進める。
3. ゲストスピーカーによる「経験に基づくフィールド調査の現実」説明とディスカッション
4. 調査計画の立て方、レポートの構成
5. アポイント、メールと手紙・電話の基礎
6. インタビュー:質問項目の立て方、順序
7. フィールド調査(1-1)
8. フィールド調査(1-1)
9. フィールド調査(1-1)
10. フィールド調査(1-1)
11. 統計、参考文献を元に「美味しい魚の拙い話(水産の現状)」を学ぶ
12. グラフや図表の利用法、引用、脚注の使い方
13. レポート初稿提出、推敲
14. 最終提出、講評 まとめ

授業時間外(予習・復習等)の学習(Study Required Outside of Class)

1. 水産資源の状況は、気候変動や乱獲の影響を受け、毎年状況が変わる。
新聞などの報道に常に目をおし、最新の情報を把握しておく。
2. ドキュメンタリー映画・番組を、取材手法に注目して観る。

成績評価方法・基準 (Evaluation)

最終レポート(Final Report)(40%) / 授業に対する積極的な参加態度(30%) / プレゼンテーションの内容(30%)

テキスト(Textbooks)

1. 宮内泰介、上田昌文、2020、『実践 自分で調べる技術』、岩波書店
授業のなかで適宜紹介する
調査対象に関する新聞報道は、継続して確認すること。

参考文献(Readings)

1. 勝川俊雄、2016、『魚が食べられなくなる日』、小学館 (ISBN:978-4098252787)
2. 海部健三、2019、『結局、ウナギは食べていいのか問題』、岩波書店 (978-40002968)
3. 井田徹治、2020、『追いつめられる海』、岩波書店 (978-40002969)
4. 勝川俊雄、2020、『最新漁業の動向とカラクリがよ〜くわかる本』、秀和システム (ISBN:978-4798059211)
他、適宜紹介する。

その他(HP等)(Others(e.g.HP))

農林水産省 統計情報(水産業) <http://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/kensaku/bunya6.html>
国土地理院 地図・空中写真閲覧サービス <http://mapps.gsi.go.jp/maplibSearch.do#1>

他、適宜紹介する。

注意事項(Notice)