

コミュニティデザインとビジネス科目群

科目コード	OG275	科目名	サステナブルコミュニティの思想と実践	科目群	第2群
担当者	大和田 順子 (オオワダ ジュンコ)				
開講日程・時限	夏期集中 9月 6日、7日、8日(10:00～17:00)	授業方式	対面	単位数	2単位
備考	履修人数制限なし				
授業の目標	SDGs は世界共通の課題とその目標ですが、私たちの暮らしとも密接な関わりがあります。本講座では、SDGs の視点から私たちの暮らし、都市部と農山村コミュニティとの関係・支え合い、サステナブルな社会の実現について考えます。				
授業の内容	私たちが暮らす首都圏は食料やエネルギーの自給率が大変低く持続可能とはいいがたい状況で、農山漁村や世界に支えられています。一方、農山村の多くが過疎・高齢化で持続可能性が危ぶまれています。本講座では SDGs の自然資本関連の目標に注目し、有機農業や生物多様性等の政策や関係人口、農泊等の取組に着目します。また、フィールドワークを通じ、都市農村協働による新たな価値創出（ソーシャル・イノベーション）や、サステナブルな暮らし・地域・社会について考えます。				
授業計画	<p>第1日 第1回 オリエンテーション：自己紹介、SDGs、サステナビリティ</p> <p>第2回 「世界農業遺産」事例1：山村（宮崎県高千穂郷地域）他</p> <p>第3回 「世界農業遺産」事例2：農村（宮城県大崎地域）他</p> <p>第4回 「大崎耕土 SDGs クエスト」（グループワーク）</p> <p>第5回 有機農業や生物多様性を活かした地域づくり</p> <p>第2日 第6回 フィールドワーク：持続可能な地域づくり ～埼玉県小川町・有機の里～</p> <p>第7回 小川町・有機の里～</p> <p>第8回 講話（有機の里づくり）、見学（霜里農場、町内施設）、</p> <p>第9回 体験（有機野菜里山ランチ）</p> <p>第10回 意見交換（SDGs 時代の新たなライフスタイル）</p> <p>第3日 第11回 フィールドワークの振り返り、和食文化と風土</p> <p>第12回 『食べものから学ぶ世界史』と『スローフード宣言』</p> <p>第13回 関係人口・農泊（アグリツーリズム）</p> <p>第14回 世界の課題とこれからの私たちの暮らし</p> <p>*状況により第2日の実施方法・内容に変更が生じる場合がある。</p>				
成績評価方法	平常点およびレポート試験の総合評価				
講義中に直接使用する教科書	適宜資料を配布します				
上記教科書以外の参考図書	平賀緑、2020、『食べものから学ぶ世界史』、岩波ジュニア新書、902円（税込）。 大和田順子他、2022、『SDGs を活かした地域づくり』、晃洋書房、2,200円（税込）。 アリス・ウオーター、2022、『スローフード宣言』、海士の風、1,980円（税込）。				
その他（HP等）	http://collections.unu.edu/view/UNU:6398#viewAttachments イヴォン・ユー責任編著者、2018、『世界農業遺産への道のり』、国連大学				