

## 言語文化学科

# 国語国文学

コース

先生はどんな研究を  
しているんだろう？

私は日本近代文学、中でも芥川の研究をしています。研究方法は典拠研究という手法を用いています。端的に言うと、当時の社会背景や文化背景をふまえつつ、「作家がこの作品を書く時に何を使ったのか」などといった、作品が作られていく過程に焦点を当てながら研究しています。

国語国文学コースって  
どんなところ？

私たちの研究は、時に「役立たず」と思われることもあります。しかし、文学作品は非常に価値のある文化遺産です。その作品を数百年後にまで残すためには、今の私たちがきちんととした研究を行ない、その成果を残しておく必要があります（千年後の日本人が注釈なしで芥川を読めるのか！）。

つまり、価値ある作品を後世に伝えるという役割の一端を私は担っていることになります。その自信が私の研究に対する原動力です。

**わたしのいちおし授業**  
**国語国文学講読I～VI**  
発表形式の授業で、学生それぞれが担当範囲を分担し研究してみんなで1つの作品を読んでいきます。先生によつて扱う時代や分野は違いますが、自分で調べたことを発表し、先生や院生さんへの助言をいただきたり学生同士で意見を出し合つたりするので、さまざまな視点から考えを深めることができます。

**日常で実感！  
コースでの学び**  
さまざまなところで、古典作品の冒頭部分やよく知られた小説の一節などが引用されたり、パロディとして使われたりするのを見かけます。私も以前、何かの紹介文を昔に書かれた文章が今でも広く親しまれていることが、脈々と伝わる日本人の心を表すような気がして感動します。ある先生が「社会ではあまり役に立たないことかもしれないけれど、目に見えない形のない美しいものを探すのが国文學」と仰っていましたが、それが少しわかる気がします。

3回生  
なかやま  
えり  
中山 恵里  
さん

国語国文学コースから  
見た「食」とは？

私の専門である近代文学では、「食」は象徴や比喩になつていることが多くあります。強く薦めたいのは中勘助の『銀の匙』。

百年以上前の小説ですが、ラストの食事シーンは、主人公である17歳の少年の性の目覚めと重なつて、限りなく美しく、かつ爽やかなエロスをもつて描かれています。友人の別荘で、友人の姉様と会った少年は、姉様が帰る前の晩、2人で向き合い食事をします。「お手づくりの豆腐がふるえて真っ白なはだに模様の藍がしみそうに見える。それをそうつと舌にのせる。しづかな柚の馨、きつい醤油の味、つめたくすべっこいはだざわりがする。……そう、少年は姉様を味わつてているのです。ここから先はぜひひご自分で。また市大生が忘れてならないのは、市大出身の芥川賞作家、開高健。

「オーパ！」シリーズ、隨筆「小説家のメニュー」など、極上の美味からゲテモノまで、読者が知らない「味」をいかに文章で伝えるか。存分に味わってください。

文・奥野先生



献と向き合う地味な作業が中心になりますが、それは自分の感覚や現代の常識によるものではなく、その時代の考え方や背景に即してこそ、単なる鑑賞ではない研究となり得るからです。



### 卒業論文 タイトル紹介

- 音象徵による「ちょっと」の多義性についての考察
- 『源氏物語』その表現の力——「はるけし」の用法を手がかりとして——
- 『痴人の愛』ナオミの魅力について



国語国文学という学問分野には、日本語そのものの研究（国語学）と、古来その日本語によって紡がれてきた文学の研究（国文学）が含まれます。国語学も国文学も、その発生から現在までのすべての時代、また、日本語にかかる村上春樹までです。本コースにおける指導では、研究、考察にあたつて具体的な根拠にもとづく実証的な姿勢を大切にしています。授業では、ひたすら文獻と向き合う地味な作業が中心になりますが、それは自分の感覚や現代の常識によるものではなく、その時代の考え方や背景に即してこそ、単なる鑑賞ではない研究となり得るからです。

中国語中国文学コースでは、中国語、中

国文学および中国文化を研究対象としてい

ます。地域的には、研究対象とする「中國」

は、中国大陆だけではなく、台湾、香港、

東南アジアを含む華人世界、広く中華圏を

指します。語学分野は、古代漢語から現代

漢語に至る中国語の歴史的な展開に即し

て、文法、音韻、文字などの側面から多角

的に研究しています。文学の分野では、民

衆によって育まれた戯曲、小説や、激動す

る社会の息吹を伝える近現代文学を研究対

象としています。文化論の分野では、映画

などの表象芸術を中心とした研究を行なつ

ています。ネイティブ教員による授業も行

なわれ、留学生も多数在籍しており、中国

文化を身近に感じながら、勉強することができます。

中国近代文化・映画、主に中国語で作られた映画が研究対象です。

### 中国語中国文学概論Ⅳ わたしのいちおし授業

この授業では、中国映画を鑑賞しながら中国の文化や歴史について学んでいきます。歴史物だと難しいところもあるかもしれません、事前に先生の説明がありますし、映画なのでどうつきやすく、楽しんで学ぶことができます。また中国語の聞き取りの勉強になります。自分の知らない中国を発見できると思います。

### 日常生活！ コースでの学び

昔から中国では「民以食為天（民は食を以って天と為す）」とのいわれがあり、民を治めるうえで食の問題が極めて重要であることを表しています。現在でも食事時間の前後に人に会うと「你好（こんにちは）ではなく、「吃飯了嗎？（ご飯を食べましたか）」と挨拶する習慣があります。「食」は「人」と「良」の字で構成されています。

中国語中国文学コースでは、毎年餃子パーティーを開き、留学生と一緒に餃子を作ったり、食べたり、おしゃべりをしたりします。餃子パーティーを学生たちは、交流を深め、中国文化を肌で理解する場として活用しています。中国では学生を「学子」とも言います。中国語中国文学コースにとっての「食」は、餃子を通して、「学子」たちの交流が深まり、良好な人間関係が築かれ、理想的な学習環境が作り出されています。

3回生  
ふるかわ いくこ  
古川 育子  
さん



中国語中国文学コースから  
見た「食」とは？

文..張先生



### 卒業論文 タイトル紹介

- 敗戦と復活から見る曹操の人物像
- 中国の一大学の学生生活、教育現場、運営管理について
- 中国語訳和合本新約聖書に関する考察  
—異文化コミュニケーションにおけるスコポス—

先生はどんな研究をしているんだろう？

昔の映画が最近の映画にどのような影響を与えたか、など作品の内面を見ること、また、映画の歴史から、未来の撮影方法や今後の映画の発展を考えることに興味が尽きません。



中国と日本は距離が近く、歴史的にも関係の深い国です。私たちが日常的に使っている漢字にしても、同じ漢字でも異なる意味で使われているものもあります。近年は中国からの観光客が増加しており、それに伴い街中で中国語を目にすることも増えています。前は漢字で書かれているとはいってもわからないことが多かつたですが、最近はわかることが増えてきました。



## 言語文化学科

# 英米言語文化

コース

先生はどんな研究を  
しているんだろう？

専攻としては、認知科学・文化人類学などを、言語を中心とした学際的に考えています。

具体的には、「死に關する概念と文法（特に未来形の有無）の関係」や「英文法の特異性」について研究しています。英文法の特異性は聞き手に優しい文法であること

で、その編成過程においてさまざまな方言同士のコンタクトがあり、その中で文法が単純化して今のような英語になつていきました。こういった点に気が付くためには、英語だけを觀察していても無理です。視野を広く持ち、他の言語にも触れていくことができます。また、コラムでは食と言語について書いていますが、食事・宗教・音楽などの世界中に普遍的にみられるものと言語とは何か関連性があるのではないかと考えています。研究は好きで楽しんでいます。これが私の研究者としての原動力です。

### 英語コミュニケーションⅠ・Ⅱ

この授業の利点は、ネイティブの教授に教わることができるため、生きた英語を実際に聞いて授業が受けられるということです。先生方は、簡潔な英語で授業を進めてくださるので、非常にわかりやすい授業です。内容は、映画を観てその後内容を要約したり、小説を自分で読むといった、非常にためになる授業です。

### わたしのいちおし授業



### 日常で実感！ コースでの学び

イギリス小説を読む授業において、「小説の中に、筆者の伝えたいことは表されている」ということを学びました。このことを自分が意識して読み進めていくと、これまで何気なく読んでいた時とは全く違う、より深い内容を理解することができます。見方を変えることによってこんなにも本が魅力的であると思いませんでした。



3回生  
いまはし  
拓志さん

英米言語文化コースから  
見た「食」とは？

食と言語は一見関係無いようにも見えますが、私の仮説によると、これらを文化的側面でつなげるものとして数の数え方が挙げられます。日本語は個を表す可算名詞、質量を表す不可算名詞に関係なく助数詞（枚、本など）を使います。英語では、助数詞を使うのは不可算名詞だけです。世界の言語で日本語のようなタイプの言語はアジア地域に多く、この地域は米を主食にしています。米を摂取する際に、一粒一粒、個として数える人はまずいません（「今日はダイエット中だから100粒でいい」とは言わないですね）。小麦（加工してパンや団子として）やイモ類を主食としている地域では、主食のひとつひとつが米よりも大きいので、個で数える場合が多いです。どのようなものを毎日摂取しているかによつて、ものを数える時に質量と個のどちらとするかに何らかの影響があるようです。その他にも、音楽（と語順）や宗教（と時制、特に未来形）にも同様の言語と文化の関連性が見られます。

文…豊田先生

英米言語文化コースつて  
どんなところ？



### 卒業論文 タイトル紹介

- 『エマ』における逆転の構図
- オセロウは何故嫉妬に狂ってしまうのか
- Beatrix Potter's Life and the Impact of Nature

イギリス小説を読む授業において、「小説の中に、筆者の伝えたいことは表されている」ということを学びました。このことを自分が意識して読み進めていくと、これまで何気なく読んでいた時とは全く違う、より深い内容を理解することができます。見方を変えることによってこんなにも本が魅力的であると思いました。

英米言語文化コースでは、イギリスやアメリカをはじめ、さまざまな英語圏の文学と言語を取り上げます。英語で書かれたテキストを多様な観点から分析し、高校まで習った英語とは違った豊かな英語の世界へとみなさんの誘います。英語の実践力の向上はもちろん、英語圏の文化や歴史への理解も深まり、グローバル化が進む今日の世界において求められる異文化コミュニケーション能力が育まれます。これは、人間力を培うためのみならず、卒業後に社会に出て活躍するために大切なものです。このニーズに応えるために、英米言語文化コースの教員は、英米の大学での研究経験もあります。また、本学での授業のほかに、カナダやイギリスへの語学研修制度もあり、多彩な学習の機会が提供されています。



# 言語文化学科

## ドイツ語フランス語圏

### 言語文化コース

# ドイツ語圏 言語文化領域

先生はどんな研究を  
しているんだらう？

展示へつながる視野の広がりを本コース  
で学んでください。



3回生  
すずき  
鈴木  
志保さん



ドイツ語圏言語文化領域  
から見た「食」とは？

文..神竹先生  
ドイツ語そのものに大きな違いがあります  
が、食文化にもそれが当たはまり、ドイツ  
そのものが多様性を有していて興味が尽き  
ません。

ドイツ語圏  
言語文化領域って  
どんなところ？

歴史や文化の重みを知り、さらに将来への  
展望へつながる視野の広がりを本コース  
で学んでください。

私の専攻は、ドイツ語学及び言語学です。  
中でも、文法理論や正書法・正音法について  
の研究を行なっています。端的に言うと、  
「標準ドイツ語がどのように形成されて  
いったか」を研究しています。16世紀にル  
ターが聖書をドイツ語訳した後、ドイツで  
は標準ドイツ語をつくろうとする風潮が高  
まりました。標準語を制定するには規範が  
必要となりますので、17世紀から18世紀に  
かけてドイツ語規範が誕生していきます。  
そのドイツ語の規範などについて研究して  
います。私の研究への原動力は、恩師の存  
在が大きいと思います。中学、高校、大学、  
留学先でよき先生方に巡り合い、時に道を  
示され、時に背中を押してもらいました。  
そんな恩師の方々に恥ずかしい姿を見せる  
わけにはいかない、という思いで日々研究  
に励んでいます。



教授  
かみたけ おみち  
神竹 道士 先生

## 卒業論文 タイトル紹介

- 「暗いこびと」とルンペルシュティルツヒエン——グリム兄弟の自然観を手がかりに——
- ドイツ語のコレ、ソレ、アレ——指示代名詞 dieser/jener と der/die/das の特徴と機能

わたしのいちおし授業  
ドイツ語圏ランデスクンデ  
ランデスクンデには地域研究という  
意味があり、ドイツ語圏の文化紹介を  
中心とした授業です。現在大阪市立大  
学にいるネイティブの先生はスイス出  
身のためスイスのことが中心となつて  
います。日本との違いだけでなく、ド  
イツとの生活・文化の違いに何度も驚  
かされています。

日常で実感！  
コースでの学び

ドイツ料理には派手さがありません。  
お皿に具材を小さく美しく盛りつけす  
る食文化はありません。一言で言えば、森  
の中の家庭料理とでも言えるでしょう。  
特にドイツ南部の肉料理には絶品が多く、ド  
イツ料理の美味しさを実感できるでしょ  
う。私個人としては、クネーデルという「イ  
モ団子」の味が忘れられません。肉料理に  
添えたり、スープに入れたりして食べます  
が、丸くて白っぽく、まるでおモチのよう  
な食感です。一方北ドイツでは、魚料理に  
美味しいものがあります。日本で暮らす北  
ドイツ出身の人たちはみな、ニシン料理が  
恋しくなるとよく聞きます。ただし、その  
食感はおよそ日本人の期待から大きく外れ  
ますので、ニシンを食べるそこは異文化  
だとわかります。ドイツは北部と南部とで  
ドイツ語そのものに大きな違いがあります  
が、食文化にもそれが当たはまり、ドイツ  
そのものが多様性を有していて興味が尽き  
ません。



このコースでは、言語文化文学  
のあらゆる面からドイツ語圏につ  
いての知識を深めていきます。そ  
のため日本に転がるドイツ語圏の  
ものにハツと気づく瞬間がありま  
す。例えば、自動車メーカーのオ  
ルクスワーゲンやBMWはドイツ  
発祥の会社ですし、最近、各地で  
開催されているオクトーバーフェ  
ストはドイツ各地で開かれるお祭  
りです！ 日本がどのようにドイ  
ツ語圏からの影響を受け取り入れ  
ているか身をもつて知ることがで  
きます。

# 言語文化学科

## ドイツ語フランス語圏

### 言語文化コース

# フランス語圏 言語文化領域

先生はどんな研究を  
しているんだろう？

フランス語をベースとした言語学から出  
発して「ひとはどのように通じ合うのか」

の研究を行なっています。冠詞の研究を行

なっているうちに「どうして話し手は他人

がそのことを「知っている」とわかるのか」

「他人の心が見えないとわからないので

は？」と考えるようになつたところから、

この問題を探求することになりました。そ

の結果、「言葉は一人で生成するものでは

なく、話し相手と話すなかで定まつていく」

という構築主義的な相互行為論の立場か

ら、コミュニケーションや協働、教えと学

びなどについて研究を進めているところで

す。言語学からはじまって、いろいろなこ

とに手を出していますが、常に新しいこと

を考えてつづけていたいという想いがあり、

それが研究の原動力になつていますね。

## ドイツ語フランス語圏

### 言語文化コース

# フランス語圏

# 言語文化領域

教授  
ふくしま よしゆき  
福島 祥行 先生

## 卒業論文 タイトル紹介

- 五月革命における動機の変容
- 日本の雑誌はパリをどのように表象  
しているのか
- エリック・サティの音楽における言  
葉の役割

## わたしのいちおし授業 フランス語学概論

言語を通時的・共時的に眺めると、  
どのような世界が見えるのか。  
mille-feuille (ミルフィーユ) のように  
幾重にも重なつた歴史の葉っぱの一枚  
一枚の中に、今までに繰り広げられ  
てきた、人間と言語に関する様々なら  
ラマを見出せます。言語は、人間社会  
を映し出す鏡である——それを実感で  
きる授業です。

## 日常で実感! コースでの学び

フランス語圏について学ぶ中で、  
言語が文化とは切つても切れない  
関係にあることを知りました (vin  
(ワイン)と fromage (チーズ)の  
関係も然り)。ところで、私の周り  
にいる先生や留学生など、複数の  
言語を使いこなす人を觀察してい  
ると、同じ一人の人間でも話す言  
語によって性格や考え方が変わ  
ることがよく見受けられます。ある  
言語を使用する際には、その言語  
の共同体に馴染んだ、相応しい振  
舞いをしているのです。文化を  
包括する言語が人間のアイデン  
ティティを形成していることがよ  
くわかりますね。



文…福島先生

3回生  
みぞぐち  
溝口  
ひろゆき  
大将  
さん

「グルメ gourmet」という言葉を生み、J.  
A・ブリア＝サヴァランが『美味礼賛』を  
書いた国たる「フランス」は、もとより「食」  
の国として知られており、「食」に関する  
研究テーマも無数に存在します（交換留学  
先の大学があるリヨンという都市は、天才  
料理人ボール・ボキューズの店もある「食  
い倒れ」の街ですしね）。先輩たちの卒業  
論文でも「フランスにおける食意識の変化」  
や「食育の日仏比較」などのテーマがとり  
あげられました。ほかにも、言語学や  
(ex. 食品CMの言葉)、文学(ex. マルセル・  
エーメ『おいしい絵』)について、異文化  
受容(ex. フランスにおける日本食の変容)  
などの研究も可能でしようし、世界に広が  
るフランス語圏には、さうに多くのテーマ  
が存在します(ex. アメリカのケイジヤン  
料理、ベルギーのムール貝)。ですが、な  
んといつても、フランス語そのものをよく  
味わうことで、別世界の goûт (グー味  
覚=趣き) を感ずる——これぞ仏語圏学を  
学ぶ「醍醐味」にほかなりません。

「グルメ gourmet」という言葉を生み、J.  
A・ブリア＝サヴァランが『美味礼賛』を

書いた国たる「フランス」は、もとより「食」  
の国として知られており、「食」に関する  
研究テーマも無数に存在します（交換留学  
先の大学があるリヨンという都市は、天才  
料理人ボール・ボキューズの店もある「食  
い倒れ」の街ですしね）。先輩たちの卒業  
論文でも「フランスにおける食意識の変化」  
や「食育の日仏比較」などのテーマがとり  
あげられました。ほかにも、言語学や  
(ex. 食品CMの言葉)、文学(ex. マルセル・  
エーメ『おいしい絵』)について、異文化  
受容(ex. フランスにおける日本食の変容)  
などの研究も可能でしようし、世界に広が  
るフランス語圏には、さうに多くのテーマ  
が存在します(ex. アメリカのケイジヤン  
料理、ベルギーのムール貝)。ですが、な  
んといつても、フランス語そのものをよく  
味わうことで、別世界の goûт (グー味  
覚=趣き) を感ずる——これぞ仏語圏学を  
学ぶ「醍醐味」にほかなりません。

「グルメ gourmet」という言葉を生み、J.  
A・ブリア＝サヴァランが『美味礼賛』を



「グルメ gourmet」という言葉を生み、J.  
A・ブリア＝サヴァランが『美味礼賛』を

書いた国たる「フランス」は、もとより「食」  
の国として知られており、「食」に関する  
研究テーマも無数に存在します（交換留学  
先の大学があるリヨンという都市は、天才  
料理人ボール・ボキューズの店もある「食  
い倒れ」の街ですしね）。先輩たちの卒業  
論文でも「フランスにおける食意識の変化」  
や「食育の日仏比較」などのテーマがとり  
あげられました。ほかにも、言語学や  
(ex. 食品CMの言葉)、文学(ex. マルセル・  
エーメ『おいしい絵』)について、異文化  
受容(ex. フランスにおける日本食の変容)  
などの研究も可能でしようし、世界に広が  
るフランス語圏には、さうに多くのテーマ  
が存在します(ex. アメリカのケイジヤン  
料理、ベルギーのムール貝)。ですが、な  
んといつても、フランス語そのものをよく  
味わうことで、別世界の goûт (グー味  
覚=趣き) を感ずる——これぞ仏語圏学を  
学ぶ「醍醐味」にほなりません。

「グルメ gourmet」という言葉を生み、J.  
A・ブリア＝サヴァランが『美味礼賛』を

フランス語圏  
言語文化領域  
どんなところ？

この領域では、英語と並ぶ有力言語（国  
連の作業語は仏英2語です）であるフラン  
ス語のチカラを鍛えつつ（フランス語の能  
力は、在学中に「仮検」2級 CEFRのB  
1程度をめざします）、フランスをはじめ  
とするフランス語圏（世界中にひろがっ  
ています）の言語、文学、歴史、社会に  
ついて勉強してゆきます。その成果は、多  
様なテーマの卒業論文（言語や文学はもち  
ろん、ファッショングメディアについても  
扱われています。卒論一覧は <http://www.lit.osaka-cu.ac.jp/fmn/sotsuron.html> に結実  
しています。交流協定を結んでいるフラン  
スの大学へ、半年から1年の留学をする学  
生も少なくありません。就職先はさまざま  
ですが、さらに勉強を続けたい人には、大  
学院に進学する道もひらくされています。



2015年に改装工事が行なわれた田中記念館。夏のオープンキャンパスでは、ここで文学部説明会が開かれます。

本コースは日本語や英語、中国語などのさまざまな言語の特徴を、言語同士の比較や言語以外の分野に使われる実例にもとづいて、実証的に考察することを学びます。人は相手の言葉に自分の言葉で応えること、また言葉以外の手段でコミュニケーションをすることがあります。その根本は、自分と他者をつなぐ架け橋である「言葉」ことの代替物によって、自分とは何か、それに相対する他者は何かを知ることだと考えます。このコースで言葉について学ぶことを通して、「いま・ここ」にいる自分とは何か、それをどのような他者が取り巻いているのかを理解するため、「知性の足腰」を鍛えてもらいたいと思います。

# 言語文化学科 言語応用 コース

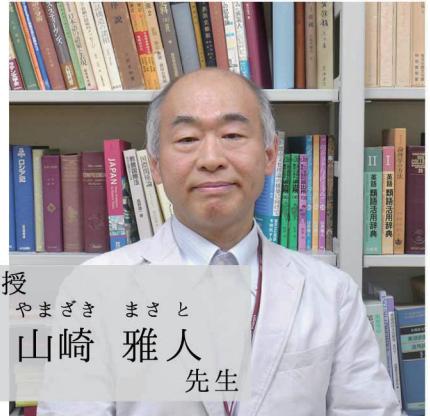
先生はどんな研究をして  
いるんだろう?



3回生  
おかもと  
**岡本 颯季**さん

## 言語応用コースって どんなところ?

私は特定の言語にこだわらず、言葉 자체を研究対象として広く扱っています。たとえば異なる言語同士でも、突き詰めていくと必ず共通点が見えてくる。文学作品にしても、訳すと共通の意味が得られますね。そのような言語の多様性の中にある共通性や類似性に興味があり、それを知りたいという探究心が研究の原動力になつていてます。言葉は我々人間にとつて身近でありますから、その仕組みを探求する時には一面で抽象的なものですから、完全に証明できることはありませんし、例外も数多く出てきます。言語学の魅力は、こういった間口の広さと奥行きの深さにあると考えています。



教授  
やまざき まさと  
**山崎 雅人**先生

## わたしのいちおし授業 言語比較特論

この授業では、言語応用コースのみんなと一緒に卒業論文について考えます。過去の先輩方の卒業論文を参考にするのですが、方言や省略語といつた「いかにも言語応用っぽい!」テーマのものからSNS・化粧品の色名・話術について等のユニークなテーマのものまで多岐に渡つていて、改めて言語応用コースの学びの幅広さを実感します。

親戚の小さい子の言葉がどんどん上手になっていくこと、テレビCMや電車内広告のキャラクター、洋画の吹き替えと字幕、友達とふざけ合っているときの冗談や皮肉の言い回し、若者の間で流行している単語、友達や先生との方言の違い、目上の人と話すときや接客するときに使用する敬語等、日常にあるいろんな「ことば」はすべて言語応用コースの学びにつながっています。ふと当たり前の「ことば」が気になった瞬間、そのたびに学びを実感しているんだと思いません。



教授  
せき しげき  
**関 茂樹**先生

## 日常で実感! コースでの学び



言語応用コースから  
見た「食」とは?

課題です。

文...関先生

文学部の先生の平均年齢は52歳、博士号取得率は93%にものぼります!

# 言語文化学科 表現文化

コース

先生はどんな研究を  
しているんだろう？

私自身が研究の道に進むきっかけとなつたのは、20世紀前半にドイツで活動した思想家・批評家であるヴァルター・ベンヤミンの仕事に出会ったことでした。この人は、当時の大学制度の枠組みには収まらない知性の持ち主で、思想、文学、写真、映画、都市論などの分野を横断する仕事を成し遂げました。私自身、常に関心があるのは異なる種類の言説や表現が交差する境界領域で起る事柄です。そういうわけで、20世紀前半のドイツにおいて重要な政治的・社会的・文化的問題となつた「群集」の表象について歴史的研究や、映画・ヴィデオ・アニメーションという3つの動画表現の相互関係についての理論的研究などに取り組んでいます。表現文化コースは、こうした領域横断的な文化の考察をするには、うつつけの場所だと言えるでしょう。

表現文化コースって  
どんなところ？



## 卒業論文 タイトル紹介

- 京都の街並みとショーウィンドウ
- 未熟さの演出  
——きゃりーぱみゅぱみゅ論——
- よしもとばななの「キッチン」における語りの技法  
——演出されるリアリティと異物感——

## わたしのいちおし授業 表現・表象文化論演習Ⅱ

表現文化コースには表現・表象文化論演習Ⅱという実習形式の授業があります。この授業はアーツマネジメントを学ぶものです。アーツマネジメントとは、芸術家に光を当て活躍できる場所をつくり出すことがですが、そのつくり出す側を私たち学生が担います。苦労もありますが、それ以上に学ぶことが多い、素晴らしい経験ができる授業です。



## 日常で実感！ コースでの学び

このコースは他と比べて日常と一番近いコースかもしれません。研修対象が小説、映画、劇、写真などみなさんが必ず見たことがあるものばかりだからです。しかし、授業を受けると、これらへの見方は一変します。私の中で一番見方が変わったのは映画かもしれません。衣装、ストーリー構成、カメラアングルなど映画にはたくさんあります。ひとつずつ見ていくと、よりその映画の深みを知ることができ、さらに楽しめるようになります。娯楽として観るものよいですが、学問的に観るのもわくわくしますよ！

実習のように、学生が大学の外に飛び出し、地域社会の人々と協働しながらアートプロジェクトを自ら実現していく授業も行なっています。



文：海老根先生

昨年度の「表現・表象文化論演習Ⅱ」では、地元の商店街とコラボイベントを開催し、学部長には着ぐるみに入っていました！

表現文化コースから  
見た「食」とは？



3回生  
うすい  
白井  
み菜  
都  
さん

「食べること」は非常に興味深いトピックです。なぜなら、それらは生物学的必要性と文化的洗練が交差する場所だからです。食べることはもちろん栄養摂取に他なりませんが、動物とは違つて人間は食べられるものをすべて食べるわけではありません。特定の食材を拒否したり、ある種の味覚を好んだりするのです。そして、そうした拒否や偏愛は民族集団ごとに異なります（だから日本料理、フランス料理、タイ料理があるのです）。したがつて、料理はある特定の文化集団の美食上の好みの体系だと言つていいでしょう。ところが現在、私たちの味覚はどうなつていてるでしょうか？それは一方では、マクドナルドのようなグローバルなファーストフードによって画一化されています。しかし他方では、かつてないほど多様な料理を食べることができます。この画一化と多様化の力学は、文化のグローバル化の力学そのものです。私たちの「食べること」を考えることは、今日の文化のありようを考えることでもあるのです。