

# お菓子による地域活性化 Regional Revitalization with Sweets

対面

科目提供大学名	大手前大学
担当教員	森元 伸枝（総合文化学部 総合文化学科 准教授）
単位数	2 単位
最大授業定員	54 名
開講学期	前期 2 時限（13：20～14：50） 木曜日（4月8日～7月15日、4月29日の休日は授業実施）
成績評価	出席、事前・事後課題の提出、授業内発表等、授業期間中の成果をもって、総合評価を行う。
テキスト	授業中に適宜配布
参考文献	授業中に適宜紹介
授業以外の学習方法	事前・事後課題の提出を求めます。
その他の特記事項	グループワークを行い、発表してもらうこともあります。
講義概要	お菓子は、古くから嗜好品であり、生活必需品ではないといわれてきました。しかし、今日、菓子だけでなく、喫茶店やカフェ、レストランなど飲食業において、高評価を受けるのは「菓子力」です。百貨店やコンビニ、空港や駅の土産店を支えているのも、「菓子」です。イベントやSNSを賑わすのも「スイーツ」であったりします。菓子は、私たちの生活にどれほど密着し、さらには地域を活気づけているか、ビジネスの視点から探っていきましょう。
授業計画・内容	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. イントロダクション（講義の内容と進め方）</li> <li>2. 地域産業とクラスター</li> <li>3. 菓子のトレンドカ</li> <li>4. イベントとスイーツ</li> <li>5. 世界とつながるチョコレート</li> <li>6. ケーキと6次産業</li> <li>7. 土産菓子</li> <li>8. デパ地下スイーツ</li> <li>9. コンビニスイーツ</li> <li>10. 通販スイーツ</li> <li>11. 地域とお菓子(1) 西宮を盛り上げる和菓子店</li> <li>12. 地域とお菓子(2) 西宮を盛り上げる洋菓子店</li> <li>13. 地域とお菓子(3) 西宮を盛り上げる喫茶店・カフェ</li> <li>14. 地域とお菓子(4) 西宮を盛り上げるパン屋</li> <li>15. まとめ</li> </ol>