

味覚と食に関するワークショップ

味覚のアトリエ@駒場

CLUB JAPON DU GOUT



ゆたかなところは、ゆたかな味覚から。

10月21日（金） 駒場ファカルティハウスセミナー室

第一部 朝食摂取の意義・効果についてディスカッション

17:15~18:30

第二部 ヨーロッパの有機認証制度と野菜のワークショップ

18:45~20:15

フランス発の「味覚の一週間」が今年も日本で10月17日（月）～23日（日）に開催されます。今年の「味覚のアトリエ@駒場」では、

第一部で朝食摂取の意義・効果について、日本の朝食事情、朝食欠食や食文化といった切り口から討論を行います。

第二部では、日本やフランスをはじめとするヨーロッパの野菜を例とし、認証制度や、有機野菜、日仏の野菜の違いなどを学びます。様々な野菜料理の試食もあります。



駒場キャンパスの学生、駒場友の会の会員・会友にご参加いただけます。

チケットはキャンパス内のルヴェソンヴェール駒場で、事前にお買い求め下さい（500円）。定員50名。

主催：駒場友の会

共催：ルヴェソンヴェール駒場、「味覚の一週間」実行委員会

協力：東京ガス株式会社

問い合わせ先：駒場友の会 Tel 03-3467-3536

<https://tomonokai.c.u-tokyo.ac.jp/>

「味覚の一週間」事務局 <http://legout.jp/>



「味覚の一週間」は1990年10月15日、ジャーナリストで料理評論家のジャン＝リュック・プティルノー氏とパリのシェフたちが一緒になり、「味覚の一日」を開催したことに始まります。

当時フランスでは、子どもたちを取り巻く食文化の乱れが深刻な問題となっていました。そこで次世代を担う子どもたちにフランスの食文化をきちんと伝えようと、「味覚の一日」は年々活動をフランス全土へと広げていきました。

1992年から、フランス料理という国家的遺産の素晴らしさを発見、学習する場として「味覚の一週間」という名称になり、毎年10月末に様々な催しが企画、開催されるようになりました。

日本でも2011年以来、この期間に全国の小学校で「味覚の授業」が開催されます。「味覚の食卓」「味覚のアトリエ」なども多数開講されます。「味覚のアトリエ@駒場」は今回で5回目の開催を迎え、質の高いプログラムとして注目されています。

第一部

〈司会〉	瀬古 篤子氏	「味覚の一週間」 事務局長
〈パネリスト〉	服部 幸應氏	学校法人服部学園理事長 医学博士
	青柳 恵子氏	東京ガス都市生活研究所
	早渕 仁美氏	福岡女子大学 大学院人間環境科学研究科教授
	藤野 真紀子氏	料理研究家 エッセイスト
	クリスチャン・ル＝スケール氏	ル・サンク シェフ
	村松 真理子氏	東京大学 大学院総合文化研究科教授
	シジル・シュワルツ氏	「味覚の一週間」 フランス事務局長



第二部

〈講演〉	大澤 隆氏	食文化研究者
		「フランスを中心としたヨーロッパの有機認証制度について」
		* 大澤氏の講演の後、実際に農業に従事する方々にお話を伺います
〈試食〉	伊藤 文彰氏	ルヴェソンヴェール東京 オーナーシェフ