



2016 年度「味覚の授業」コーディネーター募集要項

コーディネーターとは：「味覚の授業」の講師を務める料理人と小学校の連絡窓口となり、事前打合せをし、当日は一緒に小学校を訪れ、味見用食品の準備、配布やその他講師のサポートを行っていただく方のことです。（調理実習のあるクラスは調理実習の際に食材の準備や実習のサポートもあります）

●実施日時：2016年10月17日（月）～21日（金）のうち1日。

（可能な方には複数日お願いすることもあります）

① 授業のみ：調理実習無し3限目（10:30～11:30）／授業時間は40～45分（授業1コマ分）

② 授業及び調理実習：3、4限目（10:30～12:30）／授業時間は80～90分（授業2コマ分）

（＊3限開始時間は学校によって若干違います）

（＊学校や講師の都合で3限目、4時限目でない場合もあります）

●実施場所：全国の小学校（公立／私立問わず）

●対 象：小学校3、4年生（① 授業のみ）、小学校5、6年生（② 授業及び調理実習）
（＊5年生、6年生でも都合により、授業のみになる場合もあります）

●参加資格：食にかかわる活動をされている方、もしくは味覚教育に関心がある方で、かつ事務局が指定する「味覚の授業」講師＆コーディネーター向け説明会（講師セミナー）（無料）を受講できる方

★参加は原則、交通費含めボランティアでお願いしております。

●授業の概要

「味覚の授業」は、五感を活用しながら、味の基本となる4要素（「しょっぱい」、「すっぱい」、「にがい」、「あまい」と、日本の食文化を支える重要な味覚「うまみ」についての知識や、味わうことの楽しみに触れる体験型学習です。

【五感を研ぎ澄ませ、味の基本について学ぶ！】

はじめに、味の基本となる4つの味覚を子どもたちに説明します。規定の食材（塩、米酢、チョコレート、砂糖）の匂いを嗅がせたり、食感を確かめさせたり、実際に味わったりさせながら、味についての子どもたちの理解と関心を促します。感覚を研ぎ澄ませることで、味わうことや食べることの楽しみを実感するための基礎を作ります。

【食べる楽しみを広げる！】

味わうことの大切さを学んだ後、シェフやパティシエが持参する味見用食品をクラスメイトと一緒に味わいます。シェフやパティシエが子どもたちとコミュニケーションをとりながら、料理に対する自身の思いや意識して食べることの大切さ、食に携わる仕事などについて自らの言葉で語りかけます。また、子どもたち同士でも感想を述べ合うなど、食べる楽しみを広げるに欠かせない表現力を養います。

【作る楽しみも体験する！】

小学校5、6年生で、調理実習を含めたカリキュラムを実施する場合は、上記2段階の学習の後、味の基本である「しょっぱい」、「すっぱい」、「にがい」、「あまい」、「うまみ」が楽しめる料理を実際に作ります。

※継続参加の方も、お手数ではございますが改めてお申し込みをお願いいたします。

※日本独自の味覚である「うまみ」も含めての「味覚の授業」の実施も予定していますが、温めて出すなど、校内への持込制限等で実施ができない場合は、基本の4つの味覚で実施いたします。

※マッチングの結果、お住まい、お仕事場から離れた小学校の担当を提案させていただくこともあります。

※小学校や講師の方、コーディネーターの方の参加申込み状況によっては、マッチングできない場合もありますことをご了承下さい。

「味覚の授業」の詳細は、「味覚の一週間」のホームページ <http://www.legout.jp> をご覧ください。

（2016年度の内容に順次更新中）