



La Semaine du Goût au Japon

## 「味覚の一週間」®

ゆたかなところは、ゆたかな味覚から。

料理人、パティシエ、生産者が学校へ出前授業

# 2017年度「味覚の授業」®講師募集

## 「味覚の一週間」®とは？

文化遺産でもある食文化を子供たちに伝えるため、27年前にフランスで始まった味覚教育です。毎年10月の第3週にフランス全土で実施されています。「味覚の授業」®「味覚の食卓」「味覚のアトリエ」の3本柱で構成され、期間中は五感を使って、味わうことの大切さや楽しさを体験できる様々なイベントが開催されます。

2011年に、日本でも同じ目的を持って「味覚の一週間」®がスタートしました(10月第4週)。2017年も、「おいしく食べてすこやかに」をテーマに10月23日(第4週)から実施します。

## 「味覚の授業」®

五感を活用しながら、味の基本の5味(「しょっぱい」「すっぱい」「にがい」「あまい」「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。

調理実習を含めたカリキュラムを実施する場合は、学習の後、味の基本5味(または4味)がすべて楽しめる料理を実際に作ります。



フランスから来日したクリスチャン・ル・スケール(ミシュラン三つ星)シェフによる「味覚の授業」®。4味の話の後に彼の生まれ故郷の菓子ガレット・ブルトンヌを味わい、その味について発表しました。

## 「味覚の食卓」

味の基本となる4つの味覚(「塩味」「酸味」「苦味」「甘味」)に加えて、第5の味覚「うまみ」がバランスよく食べられる一皿のレシピをご提案いただき、「味覚の一週間」®のロゴ入りレシピブックとして制作します。レストランや売り場のお客様にお配りいただけます。



実施日時: 2017年10月23日(月)~27日(金)

授業内容: ①「味覚の授業」®のみ(40~45分)

②「味覚の授業」®及び「調理実習」(80~90分)

※3限の開始時間は、学校によって若干異なります。

※学校の都合により3限、4限でない場合もあります。

実施場所: 全国の小学校

参加資格: 料理人、パティシエ、料理研究家、生産者など、食のプロフェッショナルの方々。※ボランティア参加となります



山下春幸シェフによる授業の様子。

●「味覚の授業」®の詳細は「味覚の一週間」®のホームページをご覧ください。

●講師募集要項・参加申込書は同ホームページからもダウンロードできます。

[www.legout.jp](http://www.legout.jp) (内容は随時更新)

主催: 「味覚の一週間」®実行委員会

【事務局】〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-7-9-301

電話: 03-3402-5616 / FAX: 03-3402-5452

E-mail: [info@legout.jp](mailto:info@legout.jp)

後援: 農林水産省、文部科学省、厚生労働省