



La Semaine du Goût au Japon
「味覚の一週間」®
 ゆたかなこころは、ゆたかな味覚から。

フランスで27年以上続いている味覚の教育活動「味覚の一週間」®は、2017年、日本では開催7周年を迎えます。「味覚の一週間」®の中心的行事の一つである「味覚の授業」®は、日本各地の小学校で、五感を使って味わうことの大切さや食の楽しみを教えます。また子どもたちの味覚障害が問題になっている近年、本来の味覚や生活習慣の改善にもつながる活動です。

料理人、パティシエ、生産者による出前授業 2017年「味覚の授業」® 参加校募集



フランスから来日したクリスチャン・ル・スケール シェフ(ミシュラン三つ星)による「味覚の授業」。彼の故郷の菓子ガレット・ブルトンを味わい、5味の違いを学んだ。



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5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)の匂いを嗅いだり、食感を確かめたり、実際に味わいながら、味について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。

「味覚の授業」®の意義、期待されること



作る楽しみも体験しよう

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、5味を学んだ後、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る授業も実施します。

「味覚の授業」®実施概要

実施日時: 2017年10月23日(月)~27日(金)のいずれか

授業内容: ① 「味覚の授業」®のみ: 調理実習なし 3限目(10:30~11:30)/授業時間は40~45分(授業1コマ分)
 ② 「味覚の授業」®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)

実施場所: 全国の小学校(公立/私立問わず)※学年単位だけではなく、クラス単位での参加も受け付けます。

対象: ① 「味覚の授業」®のみ: 小学校3・4年生

② 「味覚の授業」®及び「調理実習」: 小学校5・6年生(調理実習の実施は選択できます)

※基本は、3限目または4限目に実施しますが、学校、講師の都合により変更になる場合もあります。

※講師とのマッチングがかなわず、「授業」の実施ができない場合もあることをご了承ください。

2学年以上のお申込みがありクラスも多い学校ですと、1学年のみにしていただくこともあります。

※料理人、パティシエが持参する味見用食品は、原則熱処理が施された料理です。

※参加の申し込みをされた学校には、追って、食物アレルギー等に関する質問用紙をお送りします。