



フランスから来た味覚教育
「味覚の一週間」[®]
La Semaine du Goût
第14回



ゆたかなところは、ゆたかな味覚から。

2024年度テーマ：食の安全

「味覚の一週間」[®]は、1990年フランスで始まった、子どもたちに味覚の気づきをしてもらう食育運動です。日本においては2011年に開始し、2024年度は14回目を迎えます。

料理人など食のプロが小学校へ出向いて行う「味覚の授業」[®]は、フランスのメソッドをベースに、日本の食文化も織り交ぜて続けてきました。小学生の時に受講した子が、当時講師を務めたシェフのお店で働いているというエピソードにも、活動の歴史が刻まれています。ボランティア参加の講師、活動に理解ある学校関係者の多大な協力を得て、今年も開催します。

フランス、日本とも「味覚の一週間」[®]は、

■ 子どもたちへの5味を中心とした食育活動としての「味覚の授業」[®]

■ 学生や一般に向けた関連イベント「味覚のアトリエ」

を中心し、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、さまざまな活動を行います。

「味覚の一週間」[®]が掲げる5つの目的

- 1 消費者、特に若者に対して味覚教育・学習を行う。
- 2 多くの人に多様な方法で、味や風味を摂取することを提案する。
- 3 安全な食べ物を生産、製造、加工するよう働きかける。
- 4 食べ物のルーツ（原産地・生産方法・質など）の情報を透明性高く、かつ学問的に提供する。
- 5 健康によい食生活とともに“食”による豊かなコミュニケーションを目指す。



2024 年度「味覚の一週間」[®]

1. 概要

【テーマ】 食の安全

オリンピック・イヤーの今年は、世界とのつながりや他国の事情に、多くの人の関心が寄せられる機会でもあります。“食”は、良きにつけ悪きにつけ、世界共通の話題、課題であり、自分の食がさまざまな事柄、人々につながっているの考えることのできる、誰にとっても一番身近なテーマです。日々、自分が食べているものが、誰によってつくられ、どのように運ばれてくるのか、そこにどのような利点や問題があるのか、「味覚の一週間」[®]を通して、子どもひとりひとりが考えるきっかけになればと願っています。

【日程】 2024 年 10 月 1 日（火）～ 11 月 29 日（金） *フランスの開催は 2024 年 10 月 14 日（月）～10 月 20 日（日）

【場所】 全国

【主催】 「味覚の一週間」[®]実行委員会

【後援】 文部科学省、農林水産省、厚生労働省、在日フランス大使館、横浜市

* 三省は「味覚の授業」[®]に対する後援 * 横浜市は市内において実施される「授業」[®]に対する後援

【協賛】 東京ガス株式会社

【助成】 笹川日仏財団 * 地方における「味覚のアトリエ」に対する助成

【特別協力】 一般社団法人日本サステイナブル・レストラン協会

2. 「味覚の授業」[®]

料理人やパティシエなどの食のプロがボランティアで小学校で行う出前授業。子どもたちに味の基本と食べる楽しさを教えます。

【2023 年度受講実績】224 校 509 クラス 12,636 名

【2024 年度申込状況】218 校 496 クラス 13,228 名 * 8 月 23 日現在

五感を研ぎ澄ませ、味の基本について学ぶ

味の基本となる 5 つまたは 4 つの味覚を子どもたちに説明。【しょっぱい】【すっぱい】【にがい】【あまい】【うまみ】の各食材の匂いを嗅がせたり、実際に味わったり、食感を確かめさせたりしながら、味についての子どもの理解と関心を促します。味を確認する食品は原則、塩・酢・ダークチョコレート・砂糖・だしとしますが、地元の食材も積極的に使用し、どこで採れ、どのように運ばれてきたかにも気づく一助とします。

食べる楽しみを広げる

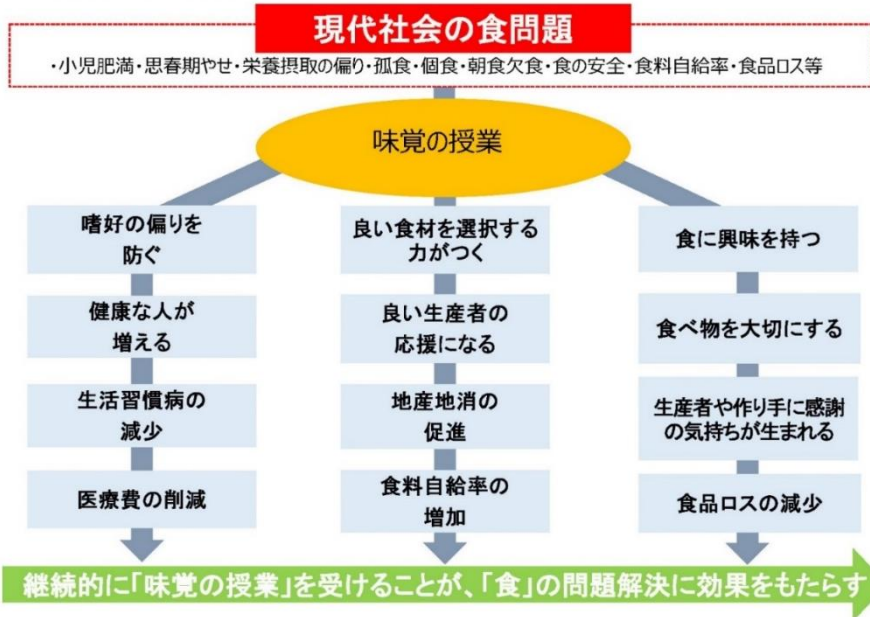
講師が持参する食品を味わいます。講師と子どもたちがコミュニケーションをとりながら、食べ物に対する自身の思いや、何を食べているかを意識することの大切さ、食に関わる職業などについて話します。また子どもたちどうしでも感想を述べ合うなど、食べる楽しみを広げるために不可欠な表現力を養います。

未来の食を担う

「味覚の一週間」[®]を通して、味覚と向き合い、味わう楽しみを知ることによって、未来の食の担い手である子どもたちの正しい理解と関心を育みます。日本の食文化のさらなる発展や、将来に通じる良質な食材生産を間接的に促します。また同時に、講師である料理人や食材生産者など、職業への興味を促します。



「味覚の授業」®の意義、期待されること



3. 「味覚のアトリエ」

■「ジビエを知ろう」（仮題）（日程調整中）

地域課題解決の視点から、日本のジビエを考える「味覚のアトリエ」を計画中。

＜主催＞東京ガス株式会社　＜共催＞「味覚の一週間」®実行委員会

■「フランス人シェフが日本各地を訪ねる」（3都市・2024年10～12月）

滋賀県高島市　アントニー・バッケル氏（ラパルテ）　10月26日（土）

石川県金沢市　シェフ調整中　11月予定

徳島県徳島市　ドミニク・コルビ氏　12月2日（月）および3日（火）

＜主催＞「味覚の一週間」®実行委員会　＜助成＞笹川日仏財団

■公開対談「考えて、食べる」（2024年10月18日）

会場：服部栄養専門学校（東京都渋谷区）

登壇：柳原尚之氏（近茶流宗家）× 和田明日香氏（料理家、食育インストラクター）

＜主催＞「味覚の一週間」®実行委員会　＜共催＞東京ガス株式会社

■「レストランで味覚の授業」（仮題）（2024年10月予定）

会場：ロワゾー・ドゥ・フランス（東京都新宿区 東京日仏学院内）

講師：ブランシュ・ロワゾー氏（ロワゾー・ドゥ・フランス）

＜主催＞「味覚の一週間」®実行委員会　＜協力＞ロワゾー・ドゥ・フランス

■「地球環境とパティスリー」（仮題）（2024年11月予定）

会場：東大ファカルティハウス（東京都目黒区 東京大学駒場キャンパス内）

講師：寺井則彦氏（エーグルドゥース オーナーシェフ）、伊藤文彰氏（ルヴェソンヴェール オーナーシェフ）

他講演者1名調整中

＜主催＞東大駒場友の会　＜共催＞「味覚の一週間」®実行委員会　＜協力＞フランス農事功労章協会（MOMAJ）



「味覚の一週間」®呼びかけ人

服部 幸應 (はっとり ゆきお)

学校法人服部学園 服部栄養専門学校 理事長・校長、医学博士

三國 清三 (みに きよみ)

「ホテル・ドゥ・ミクニ」オーナーシェフ

藤野 真紀子 (ふじの まきこ)

料理研究家

柳原 尚之 (やなぎはら なおゆき)

江戸懐石近茶流「柳原料理教室」主宰

故・磯村 尚徳 (いそむら ひさのり)

元日仏メディア交流協会会長、パリ日本文化会館初代館長、元 NHK 報道局長

「味覚の一週間」® 2024 年度記者発表 ゲスト登壇者

ブランシュ・ロワゾー

「ベルナール・ロワゾー・グループ」シェフ | 「ロワゾー・ドゥ・フランス」オープニングシェフ

1996 年、伝説の名店「ラ・コート・ドール」を指揮する三ツ星料理人の故ベルナール・ロワゾー氏の次女として生まれる。料理人として東京の料亭で 1 年間の経験を積み帰国、ブザンソン「ロワゾー・デュ・タン」シェフに就任。2024 年 6 月に飯田橋・東京日仏学院内に開店した「ロワゾー・ドゥ・フランス」のオープニングシェフとして 4 月より滞日中。

<https://ldf-tokyo.jp/>

糸井 章太 (いとい しょうた)

「オーベルジュ オーフ」シェフ

1992 年生まれ。京都にて両親ともに教師の家庭に育つ。調理師専門学校を卒業後、フランス・アルザスの三ツ星「オーベルジュ・ド・リル」、ブルゴーニュの一ツ星「レストラン・グルーズ」、アメリカ・カリフォルニアの三ツ星「マンレサ」「フレンチランドリー」で研鑽を積む。帰国後は「メゾン・ド・ジル芦屋」を経て、22 年石川県小松で廃校となった小学校をリノベーションした「オーベルジュ オーフ」のシェフに就任。自店および学校に出向いての食育・後進育成にも力を入れ、国内外のシェフとのコラボレーションや交流も積極的に行っている。

賞歴：2018 年「RED U-35 2018」グランプリ（史上最年少）、19 年 Forbes Asia 主催「30 under 30 Asia 2019」、
「ゴ・エ・ミヨ 2023」期待の若手シェフ賞、「ヒトサラ ベストシェフ&レストラン」ベストシェフ選出（2 年連続）。

<https://eaufeu.jp/cuisine/>

八田 淳 (はった じゅん)

「ふらんす食堂 Bistro マルハチ」オーナーシェフ

1968 年宮崎県生まれ。客船富士丸に勤務の後、渡仏。アルザス「ジル」「クロコディール」、サンテチエンヌ「ピエール・ガニエール」などの名店で研鑽を積み、帰国。「ウエスティンホテル東京」「オリエンタルランド」フード開発業務などを経て、2013 年故郷の宮崎県延岡市に「フランス食堂 Bistro マルハチ」を開業。17 年に宮崎市に移転オープン。

<https://www.instagram.com/maruhachi8chan/>

* 敬称略、順不同



「味覚の一週間」®実施体制

主催

*取材お問い合わせ先も同様

「味覚の一週間」®実行委員会（実行委員長：瀬古篤子）

住所： 〒102-0093 東京都千代田区平河町 1-3-6-306 (株)ヴィジョン・エイ内

E-mail： info@legout.jp

電話： 03-5776-2644

FAX： 03-4496-4346

URL： www.legout.jp

後援

農林水産省、文部科学省、厚生労働省 * 以上「味覚の授業」®に対する後援

在日フランス大使館

横浜市 * 横浜市内において実施される「味覚の授業」®に対する後援

協賛

Association pour la Transmission du Goût（フランス「味覚の一週間」®）

東京ガス株式会社

助成

笹川日仏財団 * 「味覚のアトリエ『フランス人シェフが日本各地を訪ねる』」に対する助成

特別協力

一般社団法人日本サステイナブル・レストラン協会

協力

一般社団法人全日本司厨士協会

公益財団法人春日井市食育推進給食会

名古屋フランス料理研究会

一般社団法人長野県調理士会

松本市教育委員会

宮崎県「みやざきの食と農を考える県民会議」

芦屋市教育委員会

JA 全農長野

NPO 法人益田市町おこしの会

フランス農事功労章協会

日本フランス料理技術組合

学校法人服部学園服部栄養専門学校

クラブ・ガストロノミック・プロスペール・モンタニエ日本支部

フランス料理文化センター

クラブアトラス

東大駒場友の会

伯方塩業株式会社

ヴァローナジャポン株式会社

私市醸造株式会社

株式会社八木長本店

羅臼漁業協同組合

ナガセヴィータ株式会社

* 順不同

「味覚の一週間」®および「味覚の授業」®の名称およびロゴは商標登録されています