

フランス共和国農事功労章受章者協会（MOMAJ）主催

## 子供たちの味覚教育

このたび、フランス農務省からフランス食品の発展の貢献した食のエキスパートに与えられる、フランス農事功労章受章者の日本人メンバーからなる農事功労章協会が、子供たちの味覚教育を行うこととなりました。フランスは1970年代からこの分野に取り組み、世界の先進国といえます。特に世界的な味覚教育者のジャック・ピュイゼ教授によるメソッドが大変有名です。そこで当協会は、本年度から教授のメソッドを基に日本の風土にマッチした味覚教育を行うこととなりました。講師は当協会のメンバーの一人、中村勝宏シェフ\*です。

農場見学や料理実習など実体験を伴った学習によって食育の基本となる食の楽しさ、食の尊さ、食への感謝の念を育むことを目的にしております。

お子様だけのためではなく、家庭での食生活の大切さを鑑み、各セッションには親御さんも共にご参加していただくことを基本としております。

会場：フランス料理文化センターダイニング（東京ガス新宿ショールーム TASK 新宿）他  
ホテルメトロポリタンエドモント（10月修了式食事会）

人数：全回を通して同じ14名。全6回工程

参加資格：小学4～5年生（初年度は品川第三日野小学校の生徒さん）

修了証の授与：（全6回出席者のみ）

セッション期間：2007年5月～10月の原則、土曜日午前10時半から12時半まで

参加費：2万円（生徒のみの参加料、保護者は無料、ただし食事会のみ保護者有料）

### MOMAJ 食育担当理事

服部 幸應	学校法人服部学園 理事長・校長
大澤 晴美	フランス料理文化センター 事務局長
小林 幸恵	フランス食品振興会 副代表
田中 幸雄	学校法人大和学園 京都調理師専門学校 校長
中村 勝宏	ホテルメトロポリタンエドモント 名誉総料理長
廣瀬 喜久子	学校法人誠心学園 理事長・校長

\*中村勝宏シェフ：1970年、26歳にして渡仏、アルザス、プロヴァンス、パリなどフランス各地で研鑽を積み、1979年には日本人初のミシュラン一つ星を獲得。1984年に帰国後、(株)ホテルメトロポリタンエドモントの総料理長に就任、現名誉総料理長。「メートル・キュイジニエ・ド・フランス杯」をはじめ有名フランス料理コンクールの審査委員をつとめ、また「古典料理」の講習会を開催するなど、若手の育成に尽力。フランス料理業界のみならず、日本各地におけるフランス食文化の発展に対する貢献により、2003年フランス共和国より「フランス農事功労章シュバリエ」を受章。ゴブラン会会長。

## プログラム

第1回:5月12日/東京ガス新宿ショールーム TASK 新宿(フランス料理文化センターダイニングスペース)

### 「味覚」の再認識

甘み、塩辛味、苦味、酸味の4つの基本の味を最初は溶液で目隠ししてテストし、次に本物の食材で味わいつつ再認識させる。又、これらの味が重なることによって複雑な味へと変化してゆくことを実証し、味の基本を学ぶ。

第2回:6月2日/東京ガス新宿ショールーム TASK 新宿(フランス料理文化センターダイニングスペース)

### 他の四つの感覚の再認識

視覚、触覚、聴覚、嗅覚。この4つの感覚と食べものとの関連、又、味の変化についての学習。

それぞれの食物が持ち合わせる食感(ネバネバ、パリパリ、カリカリなど)、形、色、におい、温度差などと味との関連についてさまざまなテストを通じて、それぞれの感覚を再認識する。又、食を表現する的確な言葉(単語)なども訓練する。

第3回:7月28日/東京ガス新宿ショールーム 1F クッキングスタジオ

### フランスの家庭料理(ローストチキン)実習と試食会

実際の料理作りの過程において、いかに食材が変化してゆくか、料理を作る上で必要とされる衛生面、注意力、集中力、互いの協力などを通じ料理作りの意義、そして食べることの楽しさと食への感謝の気持ちを体験する。

第4回:8月4日/校外学習

### 農場見学会

農場を訪れ、トマト、ナス、キュウリ、オクラなどの収穫にたずさわる。その試食を通じて野菜についてのさまざまなことがらを学ぶ。又、作り手の方々から野菜作りにおける貴重な話をうかがい、農業に対する理解を高める。又、シンプルな野菜料理の試食から真の野菜の味というものを認識する。

第5回:9月8日/東京ガス新宿ショールーム TASK 新宿(フランス料理文化センターダイニングスペース)

### 食の多様性の学習とデザートの実習

第4回の農地訪問の感想を述べる。漁業、食肉業、加工業などの現状を学び、そこより食の多様性や自然環境と食との関連について学ぶ。簡単なデザート作りの実習を通じ、料理作りの楽しさと食の大切さを再度体験する。

第6回:10月6日/ホテルメトロポリタンエドモント

### 修了証の授与及びプロの作った料理を楽しむ食事会(保護者とともに)

食の感動、食の楽しさなどを分かち合い、味わうことがいかに大切かを学ぶ。また、食事会を通じ、食のマナー、食における会話などがいかに大切かを学習する。今一度、食の大切さ、尊さ、食への感謝の気持ちを育む。