

フランスの味覚教育の現状と課題

—現地調査から—

土屋 英男

・ 中村 みなみ

・ 湯川 夏子

(京都教育大学 産業技術科学科)

(京都教育大学 教育支援センター研究員)

(京都教育大学 家政科)

The Actual Situation and Problem of Palate Education in France — On The Spot Inspection —

Hideo Tsuchiya

Minami Nakamura

Natsuko Yukawa

2012年11月30日受理

抄録：フランスにおける味覚教育の実態について、味覚教育発祥の地を中心に現地調査し、明らかにすることを試みた。その結果は以下のようにまとめられる。

(1) フランスでは、小学校やレストラン、農家などで、1974年にジャック・ピュイゼ氏によって考案された「ピュイゼ・メソッド」に沿って味覚教育が行われている。しかし、小学校ではカリキュラムの余裕がないことや費用負担の問題、レストランでは味覚教育についてのシェフ間の交流不足、農家では金銭面での困難さなどが問題となっている。

(2) 一部の畜産農家が、幼稚園児や小学生などを対象に教育ファームを実践している。そこでは家畜の世話を通じて子ども達に食べ物や命の意味を考えさせ、五感を通じて環境を理解するための教育を行っている。

(3) 小学校の多くは「味覚週間」に味覚のレッスンを実施している。地区住民の協力を得て教室にお菓子、果物、パン、チョコレートなどのアトリエを設け、子ども達の食に対する感性を磨く教育を行っている。

(4) レストランを利用した味覚のレッスンも実践されている。近隣の子ども達をレストランに招き、レストランのオーナーの意向で味覚を磨く様々な教育が展開されている。

(5) フランスでも食生活が変化しつつあり、自国の食文化を守り継承するには、味覚教育はこれからも重要視されるであろう。

キーワード：味覚教育、フランス、教育ファーム、味覚の教室、味覚のアトリエ

I. はじめに

前報ではフランスにおける味覚教育についての実態と課題について、文献を基に明らかにしようとした。本研究は、フランスの味覚教育の現場に実際に立ち会うことで、その実態と課題について明らかにする。その際、「味覚週間」に集中して味覚教育が実施されており、本研究ではこの時期に合わせて調査を実施した。

II. 研究の方法

フランスでは「味覚週間」の行事が、毎年10月の第3週目に実施される。本研究ではまず、2011(平成23)年10月17日(月)～20日(木)の4日間に行われた(株)モクモク流農村産業研究所主催の「フランス味覚週間視察研修ツアー」に参加した。参加者は20名であった。そこでフランス味覚教育の発祥地であるトゥール市

を中心とするロワール地方における教育農場や小学校、市内のレストランを対象に、「味覚の教室」や「味覚の食卓」での授業の見学、「教育ファーム」での味覚教育の聞き取り、味覚教育を専門とする元小学校教師による味覚教育ワークショップの現地調査などから、フランスの味覚教育の現場は実際にどのようなことが行われているのか、日本の取り組みとの違いは何かなどについて、関係者からの聞き取り調査や資料収集を行った。

Ⅲ. 研究結果

(1) 調査地のロワール地方トゥール市の概要^{1,2)}

トゥール市は、フランスのほぼ中央に位置するサントル・ヴァル・ド・ロワール地方の中心都市で、周囲に豊かな自然と田園地帯が広がっており、『フランスの庭』とも呼ばれる。偏西風と北大西洋海流の影響により、年中温暖な気候が続く。農業ではワイン作りが盛んで、シノンワインなどが有名である。

(2) フランス味覚教育の現地調査

調査の記載内容は現地での著者の記録に基づくが、すべてを記録に残すことは不可能であったので、現地レポート³⁾における、以下の1)では荒木真人、大原興太郎、宮脊遙菜、2)では吉田和代、3)では小林絵美、中村浩子、4)では西殿翔太、林良美、5)では林田真人の各氏の記載から補填した内容を含む。

1) ミシェル氏の教育ファーム視察（調査日：10月18日（現地時間、以下同じ））

ミシェル氏の農場は1906年に開かれ、現在は159haを家族5人で経営する(図1)。ミシェル氏は4代目で、1998年に教育ファームの資格を得た。ミシェル氏は現在、乳牛を140頭飼育する。年間約11万リットルの生乳を生産し、うち1.5万リットルはチーズやバターに加工して直売している。ニワトリ、ガチョウ、カモ、ヒツジ、ブタ、ベトナム黒豚、ウマなどの動物はすべて教育ファーム用に飼われている(図2, 3, 4)。

教育ファームを始めたきっかけは、自身の子どもが小学生のとき、先生から農場を他の子にも見せたいと言われたことであった。子どもの体験の大切さを知り、1回だけでは効果がないと感じ、くり返しやりたくなったという。

現在、国からの援助を受けるが、教育農場のみで経営が成り立つ牧場はごく少数だという。

現在、年間60クラスの子ども達を受け入れ、幼稚園児が多い。老人も受け付ける。3歳児も老人も反応に差はない。ニワトリのエサやり、卵とり、ヒツジのエサやり、ブタのエサやりなどが行われる(図5, 図6)。

参加者ができるだけ五感で感じるように、ブタのエサやりでは子ども達自らの手でエサを作らせ、匂いを嗅がせ触らせる。エサはムギに、チーズ製造の過程で出る上澄み液でホエー(whey)とも呼ばれるブチレを混ぜて作る。水は貴重な資源であるため、子ども達には手が汚れると草で拭かせる。エサも草も汚いものではないことを理解させる。



図1 教育ファームのミシェル氏



図2 教育農場の家禽類



図3 教育農場パンフレット



図4 教育農場の放牧綿羊



図5 ベトナム黒豚



図6 舎飼いの乳牛（仔牛）

ウシは、子ども達が廻りやすいように仔牛から成牛の順に配置されている(図6)。年齢が違う牛を説明するとき、「この牛は幼稚園児、この牛は小学生、この牛は高校生」のように子どもがイメージしやすく説明する。動物と植物は繋がっていることが分かるよう、牛の名前には植物名を付けている。出産シーンは貴重で感動的であるが、仔牛の病気や下痢を防ぐため、生まれたての仔牛は触らせない。

子ども達が一番喜ぶのは、エサやりと、乳搾りの作業である。牛の乳搾り作業では、牛を使わずにシミュレーションから始める。子ども達を2人組に分け、1人が牛役となる。親指を乳頭とみなし、もう1人が搾る。この後、実際の乳搾りを、子ども達にほぼ説明なく体験させる。1回で1学級分の25名が体験する。

乳搾りの体験の後、放牧場に子ども達を連れ出し、目を閉じて座らせ、普段あまり使われない聴覚で、音を何種類聞き分けられるか体験させる。5～6種類が多いが、中には20種類の音を聞き分けた子どももいた。

最後に味覚を体験させるため、牧場内で採れた生乳を使ってバター作りを行う。3～4日続けて来る子にはチーズ、ヨーグルトを作らせたり、麦・ミルク・バターを使ってクレープを焼かせたりする。

視察終了後に質疑応答があった。主なものは以下の通りであった。

[質問] 子どもが集中できないときは？ [答] 朝、集中することを約束させる。草地で子ども達を走らせる。

[質問] 幼稚園児が最も多く来ることをどう思うか。 [答] 話はしやすい。年齢に応じて話の内容を変える。

[質問] 教育ファームを運営していて感じることは何か。 [答] 農業経営との両立が大変である。

2) ポールバール小学校での味覚の授業（味覚のレッスン）の視察（調査日：10月18日）

ポールバール小学校はトゥール市内にあり、児童は約160名である。訪問日は、3日間行われる味覚のレッスンの第1日目で、午後の半日のみ行われた。授業の構成は各学校に委ねられているため、味覚教育を行うかどうかは校長や教員の裁量下にある。この小学校では教員や保護者、地域の住民も一緒になって味覚のレッスンに取り組み、味覚教育に対する意識やスキルが向上した。トゥール市内では給食をテーマに設定したり、シェフを呼んで授業をする学校もある。全国的には、学校の判断でやらないところもある。これは、学校では他に取り組むべきプロジェクトが多く、味覚教育をカリキュラムに組み込む余裕がないことが主な理由である。ポールバール小学校でも映画による教育に力を入れており、味覚教育にだけ時間を費やせない。



図7 パンのアトリエ

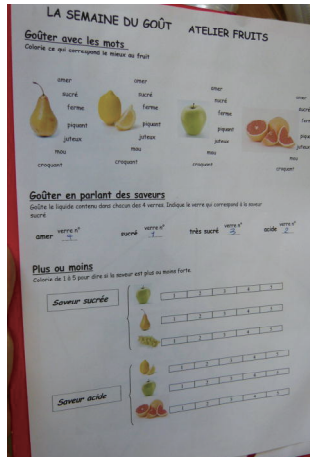


図8 果物のアトリエ



図9 果物のアトリエでジュースを味わう

この日行われたワークショップは、各教室がパンや果物、チョコレートなどの「アトリエ」と名づけられ、子ども達は1~5年生の5人の縦割り班で、各アトリエを回って様々な味覚を味わうものであった。

パンのアトリエは、地元のパン屋が無料で提供したプレーンなパン、麻の種入りパン、ゴマ入りパン、ひまわりの種入りパン、チョコレートとオレンジ入りのパンの6種類を味見し、何味のパンか当てるものである(図7)。子ども達は家庭では素材入りパンを普段食べないので、この機会に多様な味を知ってほしいとのねらいがある。

果物のアトリエは、洋ナシ、レモン、リンゴ、グレープフルーツを食べ比べ、甘さや酸っぱさを評価したり、味を言葉で表現する(図8)。子ども達は、リンゴと洋ナシは甘味を、レモンとリンゴは酸味を、グレープフルーツは酸味と苦みを評価し、そう感じた理由をグループで議論する。さらに、ジュースを飲み比べて何の味かを当てる(図9)。ジュースは、コーヒー(苦い)、薄めた酢(酸っぱい)、砂糖多め(とても甘い)、砂糖少なめ(甘い)の4種類がある。甘味が2種類あるのは、砂糖の取りすぎを子ども達に意識させるためである。

ジャムのアトリエは、子ども達の家庭で手作りされたジャムをスプーン1杯分食べ、色や香り、味などから原料の果物を当てるものである(図10)。手作り品を味わうことの大切さも、プログラムに組み込まれている。

お菓子のアトリエでは、子ども達はお菓子の見た目や匂い、味から推測してお菓子の名前と味、食の感想をシートに記入する(図11)。お菓子にはナッツやドライフルーツのほか、黒コショウやバジルも入っていた。

チョコレートのアトリエはチョコレート好きの校長が担当し、専門店の上質なチョコレートを子ども達に食べ



図10 ジャムのアトリエ



図11 お菓子のアトリエ

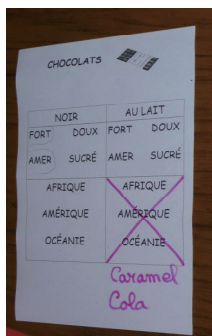


図12 チョコレート産地



図13 カカオ豆産地の説明

させて、スーパーで売っているものとは違う味であることを分らせる。ブラックチョコレートとミルクチョコレートを各4種類ずつ児童に味わわせ、どれが好きかワークシートに記入させて、チョコレートにはカカオの苦味と甘味のバランスがあることを理解させる(図12)。「このチョコレートはどこの国から来たと思う?」と校長が児童に問いかけ、世界地図でカカオ豆の産地を説明していた(図13)。このカカオ産地の学習は地理・歴史に、カカオ豆からチョコレートができるまでの学習は「物のなりたち」の学習に、低学年なら「チョコレートは触ると溶ける、べたべたする」という経験は感性の学習に、それぞれ繋げていた。

味覚教育では、普通でない味の存在を知らせる意図もある。そのため、各アトリエでは高級な食材や変わった種類の食材も食べさせるなどの工夫がなされていた。

この小学校の味覚の授業は、低学年では「五感」について学習し、さらに拵げて目の不自由な人の点字を学習したり、ハンディキャップのある人の話を聞いたり、教室に盲導犬を連れてきたりする。高学年では、味を利き分ける高度な学習や、甘味に関するより詳細な学習、バランスのとれた食事についても学習させる。

トゥール市では、「味覚週間」以外でも授業の中で食べ物を学ぶ。この味覚のレッスンでよかったことは、5人グループ(1年生～5年生)で行動することで、味とともに社会的学習ができることである。

3) レストラン「パルファン・クルチュール」での味覚のレッスン視察(調査日:10月19日)

トゥール市内にあるレストラン、「パルファン・クルチュール」では、ジロドー小学校の8~9歳の児童10名(男6名、女4名)を対象に味覚のレッスンが行われた。レストラン名は「文化の香り」という意味で、オーナーのセリーヌ夫妻は、この味覚のレッスンの全てを自ら企画・実施しており、レッスンのために作成した冊子「色と味覚の遊戯」を用いて行われた(図14)。このテキストに、児童は感想や評価を自由に書き込んでいた。

子ども達はレッスンの前に手を洗ってポリ手袋を付け、このまま食材を触った。

最初のレッスンでは、白飯を味わう。以下、「」内は子ども達の反応、『』内は夫妻の指示などを示す。

(i) ご飯を触る－「ベタベタする」(図15)。

(ii) ご飯を食べる－「自然の味がする」「味がしない」。

(iii) ご飯にピーナッツの粉を付けて食べる。

－「セボン(おいしい)！」 『脂肪は多いがナチュラルな味なので、ピーナッツの粉から始めます。』

(iv) 白ゴマと黒ゴマを付けて食べる。

白ゴマ・黒ゴマだけを、つぎにご飯にゴマを付けて食べる。「カリカリした味!」。『すぐに飲み込まないで、口の中に広がる香りやカリカリ噛む音を感じてみよう。持ち帰ってお母さんにも感じを聞いてみてね。』



図14 色と味覚の遊戯



図15 子ども達の実践



図16 ミニトマトにご飯を詰める

(v) シソパウダー（ゆかり）を少しだけご飯に付けて食べる

「塩辛い、酸っぱい」。『好き嫌いとはかく、この味は日本でしか味わえない味なのです。』

(vi) プチトマトと梅パウダー（乾燥し粉にした梅+塩+砂糖）を使って彩りの勉強をする。

①プチトマトを横半分に切り、下半分の中身を除いてご飯を詰め、梅パウダーをかけてトマトの上半分ですする(図16)。『デリケートにやってね。』 ②まずフタ、次に下のプチトマト+ご飯+梅パウダーを食べる。『梅パウダーをなめてみよう。』 「いつもの味と違う。酸っぱい味、塩辛い味、甘い味が混じっている。」 ③『持ち帰って家でもやってみて。』と子ども達に持ち帰り用を手渡す。

(vii) 薄焼き卵と海苔のオムレツを作る(図17)。

①ネギ入りの薄焼き卵の上に海苔を乗せて巻く。『海苔はすべすべした面を下に置くこと。』 ②巻いた物を半分になり、断面を見る。 ③さらに斜め半分に切り、半分は持ち帰る。 「これ（海苔）食べられるの？」 『中にチーズを入れてもいいよ。とても綺麗にできたので、自慢のおみやげだ。「ナルト」と名付けよう。』

(viii) 豆腐ピラミッドを作る(図18)。

①三角に切った豆腐の頂点に切り込みを入れる。 ②豆腐の切り込みに、小さく切った長ネギとプチトマトを飾る。 『少し手を加えるだけで色合いが良く、おいしくなるよ。』

(ix) 乾燥した食べ物を食べてみる。

乾燥させたサツマイモ(赤)、バナナ、サトイモ、パイン、リンゴを食べて、何であるかを当てる。

『サツマイモはいろんな種類がある。今回は、種類の多い台湾のサツマイモを使うよ。乾燥するほど色が濃く美味くなる。アイスクリームを作ると美味しい。余りは家に持ち帰って食べよう。』

(x) まとめ

子ども達は感想などを冊子に書き込む。 『食べることと味わうことは違うことを知ってほしい。』

見学者向け味覚のレッスンもあった。黒米にニンニク醤油をかけると辛味が強い。そこにピーナッツをまぶすと辛さが消える。さらにコリアンダーをまぶすと全ての味が調和する。コリアンダーは味を包み込む役割がある。味覚のレッスンが終わり子ども達が帰ってから、以下の質疑応答が行われた。

【質問】 プログラムはどのように考えたのか。 【答】 うす味から濃い味となるように組み立てた。

【質問】 今回、肉を使わなかった理由は？ 【答】 漢方医の祖父の「肉は生命を維持するが、植物は生命を救う」の教えに沿った。食材には陰と陽があり、味覚上合わない組合せに配慮したレシピを工夫している。

【質問】 セリーヌ氏のこだわりは？ 【答】 「エメ（"aimer" =愛すること）。食べるのが嫌いな子ども



図17 家庭で味わうお土産作り



図18 豆腐のピラミッド作り

達に、食べ物を尊ぶことや食事の面白さ、楽しさに味覚教育を通して目覚めさせたい。

〔質問〕 作ったものを容器で児童に持ち帰らせた理由は？ 〔答〕 子どもの学びが家族に分かるためと、食べ物を家族と分かち合っ

て食べるため。自分の体験を形として残し、持ち帰って親に伝えることが大切である。

この他にも、セリーヌ氏は以下のことを語った。

- ・偏食の子どもは味のことを理解していない。素材の味を正しく理解させれば、偏食はなくなる。
- ・シェフ同士の勉強会は、時間がなく難しい。料理の専門家として、科学者から学びたいと考えている。
- ・栄養素が壊れるため、ニンジン、トマト、キュウリと一緒に食べてはいけませんが、それを知って食べるのは構わない。ココア自体は栄養価の高いものであるが、「ミルクとココア」を合わせて飲むとカロリーや糖分が高くなり、子どもにそのことを意識して飲ませることが必要である。
- ・消化の阻害物質を含むサイインゲンの端は捨てるなど、科学的認識をもって食べることが大事である。
- ・子ども達には味覚教育でもっと伝えたいことがたくさんあるので、今後もレッスンを続けたい。

4) 農場ゲストハウス『ル・カブラ』のヤギ飼育とチーズ作りの視察（調査日：10月20日）

ル・カブラでは、9年前からヤギを飼育し、現在は160頭まで増えている。茶色の「アルピン種」、白色の「サネン種」の2種類のヤギの乳を使うように定められた「サントモール・ド・トゥーレーヌ」の基準に従ってチーズを作る。アルピン種の乳は柔らかいチーズになり、サネン種の乳は脂肪分が高い。この2種類の乳を混ぜることで、均整の取れたチーズが出来るのだという。

ミルクの出る80頭と出ない80頭のヤギに分けて飼育し、子ヤギを1回産むと、緑の首輪を付ける(図19)。

エサはトウモロコシ、ヒマワリ、ムギなどで、ほぼ自給する。給餌は1日5回、ロボットで自動給餌する。また、風邪などの病気を予防するために、ミント、レグリース、メントールもなめさせている。

メスは6カ月(35kg以上)になるとオスで種付けする。出産して初めの3カ月間は乳を出し、乳量が少なくなったらまた人工妊娠させる。このサイクルを繰り返し、10歳までは搾乳ができる。搾乳は1日2回で、1日1頭当たり3～3.5リットル搾乳できる。1頭から搾れる1日分の乳で1つのチーズ(300g)ができる。

ル・カブラは、教育ファームとして、夏だけ受講生を受け入れる。小学生だけよりも家族での受け入れが多い。ヤギの名前を教えたり、乳搾りを見せたり、チーズの試食などを行う。若いチーズはヤギ臭が弱く食べやすいが酸味が強い。反対に、熟成させたチーズはヤギ臭が強いが、まるやかで硬く濃厚な味わいに変化する。

5) ドミニク・モントゥー氏による講演と味覚ワークショップ体験（調査日：10月20日）

ドミニク・モントゥー氏(図20)は、元小学校の教師で、「ピュイゼ・メソッド」のジャック・ピュイゼ氏らと共に20年間、味覚のレッスンを続けてきた。近年「味覚週間」の認知度も高まり、国民全体の味覚への意識



図19 ヤギの屋内飼育(ル・カブラ)



図20 モントゥー氏の講演



図21 赤いレモン味のヨーグルト

が高まる中でドミニク氏は、子ども達を始め人々に食文化の価値を教えたいと、精力的に活動している。

このワークショップではまず、9歳児を対象にした味覚の教室のDVDを見た。味覚教室の内容は全20課で構成されており、DVDではそのうち以下のような内容の授業が行われていた。

- ・味覚はいくつある？ ・糖分濃度の計算はどのようにするか。 ・食事は食べるだけではない。
- ・肥満を防ごう。 ・水を飲むときも、口中全体で味わおう。 ・五感と体の機能の関係を知ろう。
- ・食べて、感じたことを書き、議論しよう。 ・保護者の作ったサツマイモ菓子を味わおう。

小学校の味覚教育は一方向的な教え込みになりがちであるが、ドミニク氏の味覚のレッスンは双方向で、かつ感性の教育を第一に考えている。ゆっくり食べることは、じっくりと味わい、楽しむ上で大切であるが、子ども達に食事のどこに喜びを感じさせるかが大切で、そうでないと味覚教育は意味を成さないとドミニク氏は考える。

DVDを見た後は、実践している味覚のレッスンの内容について話を伺った。詳細は次の通りである。

レッスン1 五感(味覚について)

フランスでも近年「うま味」が、「甘味」、「塩辛味」、「酸味」、「苦味」の基本4味に付け加わった。生後6時間の赤ちゃんの口に砂糖を入れると口をすぼめる。「甘味」は栄養であると本能的に理解しているからである。塩辛い、酸っぱい、苦いにも、赤ちゃんは違った反応を示す。

小学生には水と炭酸水との味の違いを表現させたり、ヤギのチーズをじっくりと味合わせる実践を行う。

レッスン2 視覚

味の感覚を支配する60%は視覚である。子ども達に虫入りのキャンディーを見せると、彼らはもちろん「食べたくない」と答える。赤く着色されたヨーグルト(レモン味)を食べさせると、ほとんどの子ども達は「イチゴ味」と答えてしまう(図21)。見た目で味がごまかされてしまうことを、子ども達に実験で体感させる。

レッスン3 嗅覚

食べ物は舌で感じる味だけでなく、鼻で感じる匂いも同時に脳を刺激している。嗅覚は、鼻から脳へよりも、口から脳への方が匂いを強く感じる。これには匂いのもとの集まりやすさや、口内の温度などが関係する。

ミカンの皮、バラの花、ラベンダー、煙、アーモンドの5つの匂いの瓶を順に嗅ぎ、何の匂いかを当てるワークでは、バラの匂いは「化粧パウダーの匂い」、煙の匂いは「薬箱の匂い」などの意見が出て、ほとんど正解しなかった。フランスの子ども達の場合、アーモンドの匂いは「子ども用シャンプーの匂い」、「マカロンやガレットの匂い」と表現し、煙の匂いを「暖炉の匂い」や「バーベキュー」、「ソーセージ」、「チョリソー」、「サケの燻製」、また「ウマの蹄」や「メープルの匂い」の答えもあって、匂いの感じ方には個人差が認められる。

レッスン4 触覚・聴覚

まずワークを体験した。赤色と黄色で匂いも違う2種類のリンゴを、まず指先で触り、違いを感じ取る。次に舌先で触る。指先よりも違いをはっきりと感じ取れる。最後に歯で果肉を噛む。ドミニク氏が「オーケストラしましょう。」と言って指揮を振り、参加者は一斉にかじる。こうして、食感と同時に口中の音にも集中できる。

レッスン5 複雑な味

レッスン6 食べ方の歴史、郷土料理

レッスン7 おいしく味わう食事とは何か (内容は省略)

次に、味覚のレッスンの方法についての話である。「五感」そのものを描いた17世紀の画家ルーベンスの絵が写真で示された。18世紀の絵と現在の絵を比較すると、次第に食べ物が豊かに描かれるように変化していることがわかる。現代の9歳の子が「苦味」を表現した絵は、うねりを伴う波のようなアグレッシブなものであった。「味わう、観察する、聞く、触る、嗅ぐ」の5つは、良い料理をおいしく食べる基本である。

最後に、ドミニク氏の捉える味覚のレッスンの目的は以下ようになる。

- ・栄養摂取に関して別のアプローチを提案すること。
- ・食に対する好奇心を湧かせること。
- ・自分自身の価値を見出すこと。
- ・市民としての社会的立場を理解させること。
- ・良識ある選択を可能にする分析力を養うこと。
- ・本質を見抜く批判精神を開発すること。
- ・皆とともに食べる喜びを知ること。
- ・認識したことを言葉で表現することを促すこと。
- ・子どもが自分を自覚し、他者は自分と違うことを知ること。

氏の講演のあとに、以下の質疑応答が行われた。

〔質問〕 味覚教育は何歳くらいで行うのがよいか。〔答〕 もともと子ども対象であったが、私は大人へも広げている。対象は8歳以上がやりやすい。それ以下では、言葉での表現が困難だからである。

〔質問〕 味覚教育の実践で印象に残ることは？〔答〕 学校の成績が良くない子が味覚のレッスンで輝くと嬉しい。

〔質問〕 フランスの味覚教育での「うま味」の取り扱い？〔答〕 説明が難しいので味覚のレッスンではあまり取り上げない。子ども対象の味覚のレッスンでは、特に甘味について重点的に教育している。

〔質問〕 味覚教育はどのように広がっていくか。〔答〕 純粹に「子ども達の感覚を目覚めさせる」スタンスで取り組むことが難しいので、「味覚週間」には反対である。生徒の感覚を目覚めさせる教育をしてくれないことが多いので、シェフを教室に呼ぶのも反対である。味覚教育をするには1週間は短すぎるので、年間を通してやるべきと考えている。私は1つの学校で年間20回分の授業をしている。

〔質問〕 味覚教育実践の要点は？〔答〕 子ども達に何が大切かを捉まえた、五感全体を通じた教育が大切。

〔質問〕 「うま味」は日本的と思うか。〔答〕 「うま味」は面白いが、ヨーロッパでは特殊な味である。

〔質問〕 味覚教育の資格の取得法は？〔答〕 J.ピュイゼの研修と味覚教育のインターンシップ参加が必要。

〔質問〕 味覚教育の目的の「市民としての自覚を持たせる」とはどんなことか。〔答〕 他人の意見を認め、受け入れる能力の修得を通じて、市民としての教育がなされることである。

〔質問〕 フランスの子どもたちの食で、問題点は？〔答〕 とくに嗅覚が弱いのが問題である。小学校の給食時間が短いことと、両親と一緒に食事をしない子ども達が増えていることが気にかかる。

〔質問〕 嗅覚の教育では何をするのか。〔答〕 老人を対象に、嗅ぐアトリエを実践する。「嗅ぐ、味わう」レッスンは、老人の様々な機能を高める効果がある。「ワイン」を嗅ぐとエレガントなお皿を嗅ぐとイヌみたい、などと言うのはおかしい。味覚の決定に、嗅覚が90%を占めており、味わう上で嗅覚はとても大切。

〔質問〕 フランス以外での味覚教育の実践はどうなっているのか。〔答〕 スイスで実践されている。味覚教育を見に来た日本人はあるが、直接講義したのは今回が初めてである。

IV. 考察

(1) 「味覚の授業（レッスン）」について

フランスにおける味覚のレッスンは、小学校やレストランなど、様々な場所や形態で行われているが、それらのほとんどは、「ピュイゼ・メソッド」に基づく。「五感をフルに使って味覚を感じる」という最重要なメソッドの基本は、全ての味覚のレッスンに共通するようである。またポールベール小学校長の「味覚教育での学習が、その後のそれぞれの科目学習に役立つ」との発言があったように、味覚教育は科学的学習や社会的学習な

どと結びつく総合的な学習としての性質も持ち合わせている。また、味覚教育は、学校外の社会・家庭生活と密接に繋がっているようだ。レストランでの味覚のレッスンや味覚の食卓の開催など、生活に食が切り離せないフランスでは、地域や大人を巻き込む味覚教育が当然のように実践されているのであろう。

味覚のレッスンを実施しない学校もある。その理由として、味覚教育が教科・科目ではないこと、実施が学校の義務でないこと、他にやるべきプログラムが多く、味覚教育をカリキュラムに組み込む余裕がない学校も多いこと等が本調査で示された。フランスの学校・教員は、日本より裁量権が大きいことも理由と言えよう。

味覚のレッスンを行っている農家やレストランは、全てがボランティアである。熱意を持ってレッスンが行われるが、本業の傍らの活動には支障も多い。すなわち、金銭面での支援が少ないこと、味覚教育の実践者同士のコンタクトが少ないこと、などである。とくに農家では金銭面でかなり厳しいと推測される。

(2) 「味覚週間」の広がりと言義

この23年間でフランスの「味覚週間」は、35団体が参加する国家的なイベントと国民に認識されるに至ったようである。国民の認知度も、開始当初の29%から現在は81%以上に達していることがこれを裏付ける⁴⁾。

ただし、「トゥール市内の某レストランで食事客に「味覚週間」について質問したところ、『聞いたことはあるが、詳しくは知らない』または『全く知らない』という回答も多く、その認知度は6割程度と感じた」との見解（(株)モクモク流農村産業研究所の小松浩也氏）もあり、認知度についてはさらなる調査が必要であらう。

フランスにおいても若者を中心に食離れが進行しつつある現状を考慮すると、フランスでの味覚教育はこれからも重要な教育と見なされることは疑いないであらう。今後のフランスでの味覚教育の発展を見定め、日本での味覚教育にその成果を取り入れていくことは、日本の子ども達の感性教育にとっても有益とならう。

謝辞

資料・情報を提供していただいた(株)モクモク流農村産業研究所の小松浩也氏に厚く御礼申し上げます。

引用文献

- 1) フランス観光省ホームページ（2011年12月時点）
- 2) 高松市役所国際文化振興課都市交流室 『フランス・トゥール市と高松市との姉妹都市交流について』2011.
- 3) (株)モクモク流農村産業研究所編 小松浩也他著 フランス味覚週間現地レポート (株)モクモク流農村産業研究所 2011.
- 4) 中村みなみ・土屋英男・湯川夏子 フランスの味覚教育の現状と課題 一文獻調査から一 京都教育大学教育実践研究紀要 第13号 2013.