

覚が発達する小学5年生ころまでに色々な味を知ってほしい」と話し、活動をきっかけに「苦手だった食材が食卓に上った家庭の話も聞くようになった」と手ごたえを感じています。

また、行政や食材を提供する企業などが協力して取り組んでいることに感謝し、「今後も取り組みを続け、偏食をなくして次代を担う子どもたちが育ってほしい」と話しました。

地元の野菜を味わう

授業の後半では、子どもたちは、安曇野産野菜を使って、フランスの野菜煮込み料理「ラタトゥイユ」を作りました。酢やハーブなどで味付けした「ラタトゥイユ」を給食と一緒に味わいました。

安曇野調理師会会長の阿部正人さん（穂高）は「安曇野はタマネギ、トマトなどの野菜が特産です。野菜そのものの味はもちろん、味付けでさらにおいしくなります。食べることや料理にも興味を持ってもらい、将来、料理人になってもらえたらうれしいですね」と話しました。

Interview



授業では、味の種類がたくさんあって面白く感じました。ラタトゥイユは、酸っぱかったり、甘かったり、色々な味がしておいしかったです。

「味覚の一週間」®

1990年、ジャーナリストで料理評論家のジャン＝リュック・プティルノーさんを中心に、フランスで始まった味覚の教育活動。同国内で9割の認知度を誇る国民的食育活動となっています。

日本では、2011（平成23）年から開催し今年で6年目を迎えます。10月第4週を中心に行われ、期間中、フランス、日本の両国では、「味覚の授業」®・「味覚の食卓」・「味覚のアトリエ」の3つのプロジェクトにより、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食育活動を全国的に行っています。



阿部正人さん
板花芳博さん
田島修二さん (左から)

食

7・8 できあがったラタトゥイユを給食と一緒に食べる 9 講師を代表して児童にあいさつする板花さん



感

1 塩味など5つの味がする食べ物などを質問する田島さん 2 食材の食感を確かめる 3 塩を入れる前と後のだしの味の違いに驚く

地元の野菜を使って
五感で味覚を磨く

作



4 野菜煮込み料理「ラタトゥイユ」の作り方を全員で学ぶ 5 班ごとに分かれて実際に調理 6 地元産の野菜を使ったラタトゥイユ



堀金小で料理人が食育授業

堀金小学校の5年生4クラスを対象に10月17日、味覚の授業が行われました。この日は、安曇野調理師会や西洋料理の県司厨士会所属の料理人17人が同校を訪れ、子どもたちに五感を使って食べ物の味を感じることを大切さを教えました。

5年2組ではビレッジ安曇野総料理長の田島修二さん（堀金烏川）が、質問を交え「塩味」「酸味」「苦味」「甘味」「うま味」の5つの味を説明。子どもたちは用意された塩や砂糖、だしを味わい、舌の位置での味の感じ方の違いや、だしに塩を加えることで味が深みが増すことを体験しました。田島さんは「味以外にも香りや音、五感を使って食事を楽しんで」と子どもたちに話しました。

「味覚の授業」は、全国的な食育運動「味覚の一週間」の一環として、平成23年から市内小学校を巡回して行われています。活動を呼び掛けたホテルメトロポリタン長野総料理長の板花芳博さん（堀金烏川）は「安全安心な地元の食材を食べ、味