



# フランスで行われてきた味覚教育指導者養成プログラムが 日本に合わせた内容となつてついに開講！

## INSTITUT de DEVELOPPEMENT du GOÛT chez l'ENFANT

IDGE (子どものための味覚教育研究会) 主催

### 味覚教育指導者養成プログラム

味覚教育の指導者を目指す方のためのセミナーです。味覚教育の原理から実践までを2年間かけて学びます。味覚教育の創始者ジャック・ピュイゼ氏がフランスで行ってきた指導者養成プログラムをベースに、日本の食、文化、教育に合わせたカリキュラムとなっており、座学だけでなく実際に実践にも取り組みます。

#### <開催概要>

1. 開催日時 (前後期各5回、全10回) 全回 9:30~17:00

※ 2年間10回のコースです。分割受講はできません。

前期 (2017年) 第1回 8月2日(水) 感覚とは  
第2回 8月3日(木) 食べものとは  
第3回 8月4日(金) 味覚とは (脳神経科学、心理学、言語学)  
第4回 12月26日(火) 五感を目覚めさせる  
第5回 12月27日(水) 学校での実践の考え方1  
前期課題: 実践計画立案/実践レポート

後期 (2018年) 第6回 8月1日(水) 学校教育での実践2  
第7回 8月2日(木) 学校教育での実践3  
第8回 8月3日(金) 学校教育での実践4  
後期前半課題: 実践計画立案/実践レポート  
第9回 12月26日(水) 味覚教育の科学  
第10回 12月27日(木) 味覚教育実践のまとめ

2. 会場 (予定) 東京都中央区銀座

3. 対象 学校教諭、栄養教諭、学校栄養士、学校教育関係者

4. 定員 10名 (参加者が10名に達した場合のみ開催)

5. 講師 石井 克枝 IDGE 会長、博士(農学)  
千葉大学名誉教授、淑徳大学看護栄養学部教授、内閣府食品安全委員会委員、(一社)日本家政学会会長、(一社)日本調理科学会副会長、日本家庭科教育学会理事  
「おいしさの科学」の講座にて「味わう」ことの大切さを伝える

坂井信之 博士(人間科学)(大阪大学) 東北大学准教授  
食と五感の関係について心理学・脳科学の観点から研究。「味わう」ことは味覚だけでなく、五感すべて、さらには記憶や経験などが深く関わっていることに関する研究を専門とする。

ほか、各分野の専門家

6. 申込期限 定員に達し次第締め切り

問合せ先: IDGE (子どものための味覚教育研究会) idge@interpr.jp <http://www.idge.jp>

以上