



## くらしナビ・ライフスタイル:味覚教育で五感磨こう

毎日新聞 2015年08月30日 東京朝刊



露久保さんに促され、コップの中の白い液体を五感で味わう子供たち＝東京都文京区の誠之小学校で

フランス生まれの新しい子どものための味覚教育が小学校などの教育現場に広がり始めている。五感をフル活用して、さまざまな味覚を体験しながら、子どもの主体性や判断力、表現力を豊かにする教育で、食育の新たな試みとしても注目されている。どんな教育なのか現場を訪ねた。

### ●味わいを言葉に

7月半ば、東京都文京区の誠之（せいし）小学校の家庭科教室。子どもたちの五感や表現力を豊かにする全8コースの課外授業が開かれた。3～5年の女兒4人が囲む机には三つのコップが並べられた。「白い液体」「どろっとした白い液体」「ゼリーのような白いもの」だ。

「三つの中身は何でしょうか。よく味わって、感じたことを言葉で書きましょう」。先生役の露久保（つゆくぼ）美夏・お茶の水女子大特任講師が問いかけた。

4人は目を輝かせながら、コップの中をじっと見たり、コップを振ったり、舌でじっくりと味わったりする。「これは絶対に普通の牛乳だ」「どろっとした液体は豆乳だよ」「このとろみはどうやって作ったのかな」「ゼリー状に固めたものはすっぱい味がする」――。思い思いに五感で感じた表現を言葉で書いていく。

隣の教室には子どもたちの親が控え、同様に三つのコップの中身を味わい、それぞれ感じたことを記入していた。

終わったあと、露久保さんが「三つはどれも同じ牛乳です。とろみの原料はかたくり粉です」と説明すると、「えー、同じ牛乳なの」「かたくり粉を加えただけでおいしく感じたのは不思議」などの声が上がった。

他にも、同じせんべいを硬いまま食べたり、すりこぎ棒で粉にして味わったりした。同じ食べ物でも固めたものと、粉状のものでは味が違うことを知ってもらうためだ。

また、表現力を磨くために、袋の中に隠した布やアルミホイルなどに手で触った。「すべすべ」「ごわごわ」「ざらざら」「つるつる」などの言葉で表現されていた。

### ●始まりはフランス

こうした五感や表現力を豊かにする味覚教育は、味覚研究者として世界的に知られるフランスのジャック・ピュイゼ氏が1974年に始めた。フランスでは学校の教師などを対象にした指導者養成研修があり、小学校の授業で実践されている。自身の経験を言語化し、他人の経験との違いを受け入れることを学ぶのが特色だ。

このピュイゼ氏の教育理論を知った内閣府食品安全委員会委員の石井克枝・淑徳大教授（調理科学）は3年前、ピュイゼ氏の自宅を訪ね、3日間、話をじっくりと聞いた。その結果、「日本でも十分に教える価値がある。味覚の体験だけでなく、ものごとに主体的に向き合う力も身につく」と捉えた。

仲間の小学校教諭、佐藤雅子さん（千葉県成田市）とともに家庭科などの教科で取り組むことが可能だと判断し、任意団体「子どものための味覚教育研究会」（IDGE）を設立して、日本での普及に乗り出した。誠之小の課外授業は同会の取り組みの一コマだ。

ー昨年と昨年にはピユイゼ氏から直接学ぶため、日本の学校教師を募りフランスで5日間の現地研修を開いた。これまでに大学教員や小中学校の栄養教諭ら25人がフランス研修に参加し、それぞれの教育現場で実践し始めている。

●日本は親子参加で

日本での導入にあたっては、親子参加を基本にするという新しい方式も取り入れた。五感で感じるものに正解はない。子どもが自由に表現したことを、親が否定するようでは子どもの表現力は伸びない。親子方式なら、親子で多様な表現を認め合う土壌ができるからだ。

8月初めには宇都宮大（栃木県）で親子約20組を対象に味覚教育ワークショップが開かれた。フランスの研修にも参加した大森玲子・宇都宮大教育学部准教授は「親子でいろいろな感じ方を学び合えるのがすばらしい」と家庭の食卓風景も豊かになると話す。

東京の誠之小のように全8回のカリキュラムは全国でも珍しい。今後について、石井さんは「味覚体験はみな異なり、その異なる感覚を共有するのもおもしろさのひとつだ。自分で考え、自分で選択し、自分自身の力で生きていく力が身につくのではないか」と話し、教師向けのワークショップを全国へ広げていく考えだ。

問い合わせは「子どものための味覚教育研究会」（idge@interpr.jp）。【小島正美】

---

毎日新聞のニュースサイトに掲載の記事・写真・図表など無断転載を禁止します。著作権は毎日新聞社またはその情報提供者に属します。

Copyright THE MAINICHI NEWSPAPERS. All rights reserved.