

L'EDUCATION DU GOUT

フィロンフィー
ピュイゼ理論の本質を伝える

子どものための味覚教育

仏ワイン醸造学者J・ピュイゼ氏によるフランス味覚教育については、「色つきヨーグルト実験」「五味の認識」など、どうしても手法やテクニックといった表層的なものに注目が集まり、同氏が本当に伝えたかった基本となる考え方をなかなか捉えきれていなかった。10年余の時を経て、今回、本書において、日本人の手によって味覚教育の本質がわかりやすくまとめられ、人を育てる教育としての可能性について示されたことの意義はとても大きい。著者の一人、石井克枝先生の言葉を引く。「単に食べものに向き合い、一人一人の感性を引き出し、食への興味・関心を高めるだけでなく、子どもに自信をもたせ、思考力、判断力、表現力を培うという教育全般に影響を及ぼす効果を秘めていたからです。それはまさしく、子どもが生活全般においてよりよく生きる力を育むものです。そして彼の味覚教育は、味の閾値いきちを評価したり、味の種類を教えることではなく、子どもが食べものに向き合い、五感を使って感じたことを自由に表現すること、すなわち、教えることではなく、子どもたちが感じていることを表現できるように支援することでした」。今後教育界が取り組んでいくべきアクティブ・ラーニングに味覚教育がとても親和的なものもうなずける。さらに味わいの感覚を言葉にす

『ピュイゼ 子どものための
味覚教育 食育入門編』

石井克枝、ジャック・ピュイゼ、
坂井信之、田尻泉 著

講談社
(2016.11.7)

A5判 220ページ
定価(本体 2,800円+税)



ることで、経験が記憶として蓄積され、その記憶がその人の味覚を豊かに育むカギになっていく。また感覚は人それぞれに固有で異なることから、その表現はかけがえのない存在としての自分自身を見つめ直し、同じくかけがえのない存在である他者を理解し尊重する態度も育てていくことだろう。「味覚教育では食べるという行為を自分自身の五感を通して受け止め考えさせます。食べものからの情報を感じとり、自分自身が何をどう食べていくのかを考え、食べものの選択を追求し、食行動に変化してきます。そしてこれは、食べものの栄養やそのバランスを考えることにもつながっていきます。つまり味覚教育には、これまでにないアプローチで栄養教育や食育に大きな成果をもたらすことも期待されるのだ。そしてもう1つ。「味覚教育は子どもだけでなく大人を変えるのです。子どもの言葉を待ち、表現したことを受けとめるうちに教師や親が変わっていきます。子どもと向き合う力がつき、子どもとの間に信頼関係を築くことができるようになり、子どもをより理解できるようになるのです」。さらに坂井信之先生による味覚の最先端の研究結果の紹介もとても示唆に富む。ここでも味覚という現象が、じつは「言葉」と深く密接な関係性をもつことが明らかにされている。本当に驚かされた。