

②食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	岩手県
取組市町村名 取組団体・企業名	滝沢市（農林課）
取組の名称	味覚の授業の実施
実施時期	令和4年12月6日（火）の3時限目 10:30～11:15
取組内容	フランスで25年以上続いている「味覚の一週間」という教育活動の中心的事業の一つである「味覚の授業」について、滝沢市で開催した。当該期間中に日本各地の小学校で料理人やパティシエによる授業（座学・調理実習）を実施し、五感を使って味わうことの大切さや食の楽しみや食材の魅力を伝えるというものです。 ・講師 全日本司厨士協会 北部地方岩手県本部長 狩野 美紀雄（メトロポリタン盛岡） （株）サラダファーム 瀬川 徹（パティシエ） メトロポリタン盛岡 佐々木直人（シェフ） イル クオーレ 零石 剛（シェフ） ※内閣府公認の西洋料理人からなる団体 ・対象 滝沢市立篠木小学校 3年生2クラス（48名） 【座学授業】 ● 授業では、「甘い（紅はるか※）」「しょっぱい・辛い（野田の塩）」「酸っぱい（人参のピクルス※）」「苦い（ビターチョコレート、春菊※）」「うまい（カツオと昆布のだし汁）」を実際に味わいながら体験。また、フルーツグミについては、鼻をつまんで食べた時と離れた時とで味の感じ方が変わるなどの味覚と触感の部分で使用しました。 ※当市では講師の提案で、滝沢の食材等を使ったオリジナリティー溢れる座学となっています。※は滝沢産食材 ● 上記のほか、講師より、食べることは舌だけでなく五感を使っているという話や、食の大切さや楽しみ方などを生徒に伝えていただき、児童は通常と違った授業内容に非常に興味深そうに聞いていました。 ※ 食材は全て一人用に小分けし、新型コロナウイルス感染症対策を講じたうえで行ったものです。