教育関係者･事業者部門
《食品製造・販売者等》

消費･安全局長賞

# 「味覚の一週間」® 実行委員会

(東京都) 活動期間 7年

**味覚の授業、味覚の食卓、味覚のアトリエの3本柱で構成された「味覚の一週間」**

## 五感を使って味わい、食べる「味覚の授業」

「味覚の一週間」は、料理人、パティシエ、生産者がボランティアで学校を訪れ、五味（塩味・酸味、苦味、甘味、うま味）を教える「味覚の授業」を行っています。一般の方も参加可能な「味覚のアトリエ」は、料理教室、味にまつわる各種のイベントです。「味覚の食卓」は、レストラン・料理店で五味がバランスよく食べられるメニューを提供し、レシピ配布などの味覚の多様性を体験してもらうことを提案しています。

「味覚の授業」テキスト

## 大学と連携して「味覚の授業」の効果を検証

福岡女子大学と連携して、五味・五感の知識と態度、行動変化、授業の感想を調査対象とした「味覚の授業」の効果を把握する検証を実施しました。「味覚の授業」は児童の食知識や態度、食行動を向上させ、実施校の教育等に役立ち、受講後の満足度が高いという結果を得ることができました。

調査結果報告書

## おいしく食べて健やかに

世界から応募がある「インターナショナルBENTOコンクール」は、豊かな食文化を共有し、相互理解に繋がります。「Club Japon du Gout（食のクラブ）」は、食に関する問題について専門家が討論し、各方面に提言を行う取組で、第一回目となる2016年は「朝食摂取の意義、効果について」のディスカッションが行われました。

Club Japon du Gout

BENTOコンクール
実技審査

大人と同じ数の味蕾（みらい）となる9歳、10歳の子供たちに、味の気づきをしてもらうことが「味覚の授業」。五感を使って多様な味を知ることで、食生活が豊かになります。それは、健康にも繋がり、文化の多様性を認めることにもなるのではないでしょうか？

「味覚の一週間」® 実行委員長
瀬古 篤子