

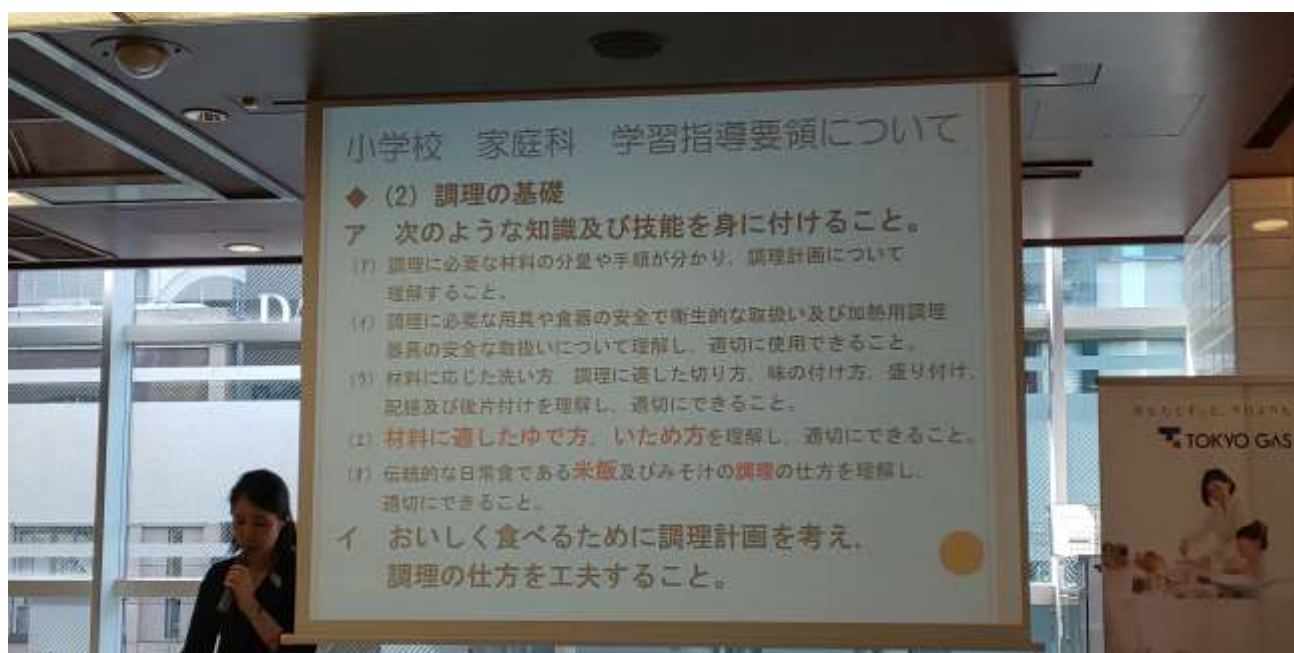
『食を中心とした小さい時期からの教育の有効性』

食育として、「味覚についての授業」が広まっている。「味覚の授業[®]」や茶業組合と日本茶インストラクター協会が協力する「茶育」や「T-1 グランプリ」、そして、「花育」など実際に協力・経験した取組みを通じて、その効果と課題を簡単に述べる。

1 味覚教育

(1) 味覚の授業

食育については各地で進められてきている。「味覚の授業[®]」だけでなく、歯科医師会が推進する授業（山梨県での歯科医師会の取組み：NHKで報道：「幼児を対象とした甲府方式味覚（五感）教育の取り組み—多職種の連携・協働による食育の推進—」武井啓一氏）なども行われている。



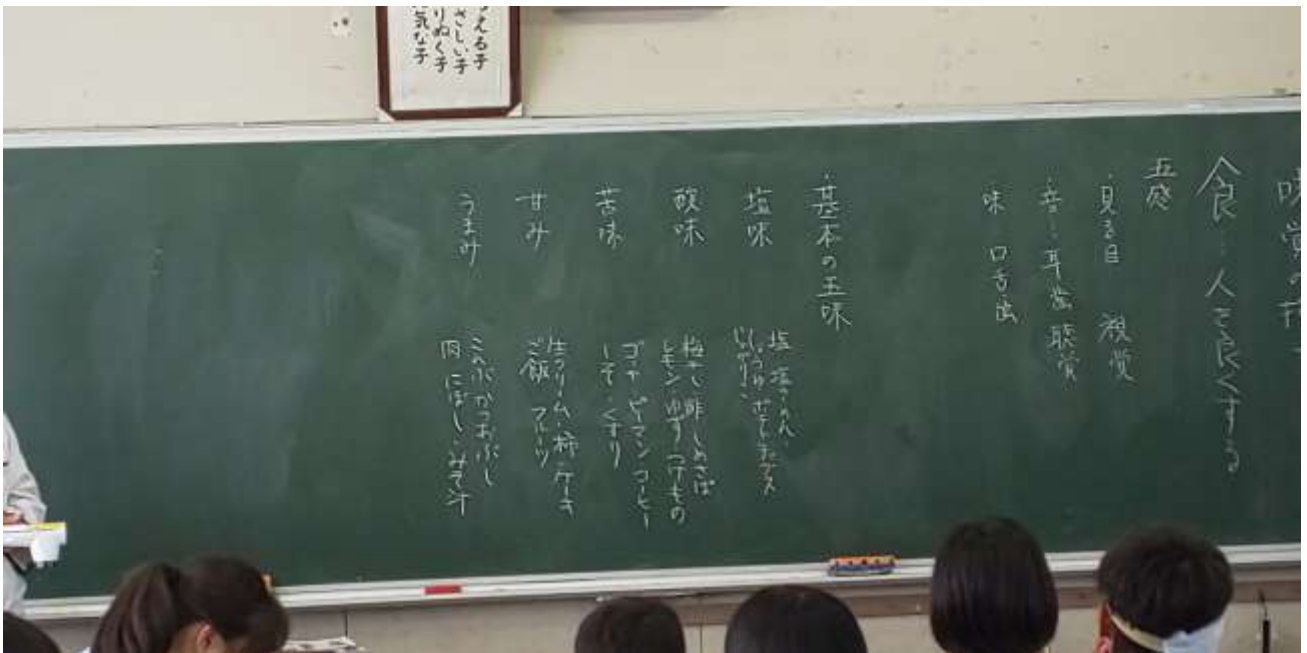
写真は、『味覚の一週間[®]』のコーディネーターへの説明会のシーンだが、学習指導要領が定めていることもあり、学校で普及しつつある（基本的なことは既に進められている）。また、運営は、「味覚の一週間[®]」実行委員会が、シェフや料理人、コーディネーター（アシスタント：当日の手伝いボランティア）と協力して行っている。そこでは、「食のプロフェッショナルから、味の基本と味わうことの大切さを学ぶ「味覚の授業」[®]（五感を活用しながら、味の基本となる4要素「塩味」、「酸味」、「苦味」、「甘味」に、第5の味覚ともいわれる「うまみ」を加えた5味について学び、味わうことの楽しみに触れる体験型学習です。講師を務めるのは、料理人やパティシエ、食の生産者など、食のプロフェッショナルです。）、家族や友人とコミュニケーションを通じて、味わう楽しさを見つける「味覚の食卓」、さまざまな味覚体験活動に参加して、食の楽しみを広げる「味覚アトリエ」、味わう楽しみ、そして食文化と向き合う一週間が、「味覚の一週間[®]」です」(<https://legout.jp/>)と説明する。

(2) 味覚の授業・実習の現場

「味覚の授業®」は、実施するシェフや料理人によって実施方法などは異なる。下記の写真は、フランス料理のシェフ（国分寺駅南口近くのラパージュの山崎真隆氏）による実習（簡単な寿司のおにぎり）の様子だが、子供たちは熱心にシェフの話を聞いている。



実習の他に、授業で知識としても教えている（写真下、この際、五味を体験するキット（レーズン、塩など）が配られて、子供たちは実際に口にして確認することができる）。



(3) 大人も含めた食育：出汁の授業

鰹節の生産では有名な鹿児島県枕崎市の中原水産（株）が実施する出汁教室では、社長自らが講師を務めている（教室の受講コースにより、製造工場の見学も可能であり、ご当地グルメをセットで味わうこともできる）。もちろん、出汁の良さを味わうことができるが、現在の生活の下で、家庭で出汁をとって調理することは少なくなっていると思われる。手間がかかる鰹節の製造事業者も減少していることは否めない。この教室では、異なった鰹節による出汁そのもの、そして味噌汁（昆布出汁も用いる）を味わうこと

ができる。対象は幅広く、外国人の受講者も少なくないとのことであった。



生活の中で、出汁を用いなくなっている現状、大人にとっても、日本の食の良さを知る良いきっかけになる。

※フランスにおいて、出汁工場が稼働している（枕崎の複数の生産会社などが共同で出資した日本国内での製造過程での使用材がEUの規制により、そのものを輸出できないことも理由の一つである。だが、水質の関係もあり、やはり日本の水を用いた出汁の方が味は良いとのことである）。

2 その他の食育

(1) 茶育

①小学校での取組み

茶協同組合が日本茶インストラクター協会の協力を得て、小学校での食育の一環として実施する日本茶の授業がある。簡単な茶の入れ方や効能などの知識とともに、実施に複数の種類の茶葉に触る、味わうというものだが、“うま味”や“渋み”などを体験することになる。“渋み”が苦手という児童も少なからず見

られる。以前は、家庭で茶を入れて飲むのは良く見られた光景だが、今では、食生活の変化とともに手間がかからないペットボトルの茶が身近なようであり、特に急須が家庭にないという児童も少なくない。



②地域での取組み：T-1 グランプリ

写真（下）は、さしまT-1 グランプリ（大会、茶の紹介コーナー、即売会、会場の外でのグルメ販売なども行われる）の審査の様子である。参加する児童は茶店や生産者（さしま地域の生産者は、日本茶だけでなく和紅茶などの販売もおこなっている写真参照）を訪れて、事前学習をしているが、茶の入れ方と提供の仕方が審査される。インストラクターよりも上手なプレゼンをする児童もいる。

この大会では、保護者も多く参加しており、複数の自治体（さしま地域は、古河市、境町、坂東市など複数の自治体にまたがる地域である）



さしまT-1 グランプリを紹介しているが、他の地域、特に茶の生産地で同様にT-1 グランプリが開催されている。ただし、権利金の問題などもあり、全ての生産地で実施されているわけではない。

また、実施においては地域毎の特徴もみられ、村上市では、優勝者（参加資格は小学校3年から6年）は茶博士の称号が得られる。

また、下記の写真は表紙様式の様子である。優れた児童やチームは表彰される。

このさしまT-1 グランプリでの取組みの効果として聞くと、「祖父母に茶を入れて喜ばれた」ということである。三世代が一緒あるいは近くに居住するという地域性もあると思われるが、家族の団欒をもたらすという効果がみられる。同時に、地域の特産品を知る機会にもなっている。



基本的な日本茶（煎茶）だけではなく、和紅茶なども販売される。さしま地域は、明治初期は一大輸出地であった。

③大人を巻き込む取組み

新潟県村上市は、1860年から茶が生産されている。他国（日本国内の他の藩、地域で、国外ではない）への販売において、品質の維持について通知が出されるなど有力な特産品であった。現在、大人等に向けた取組みとして、「茶ムリエ」の認定が行われている。地域活性化にも結び付く良い取組である。



出所：<https://www.sake3.com/murakamicha/>

「※お茶のソムリエ…… 人呼んで茶ムリエ！

北限の茶処・村上で、村上茶の歴史やお茶のおいしいいれ方を日本茶インストラクターの手ほどきで学ぶ。村上の町屋で、日本茶について見て・聞いて・味わって語らうひととき……。」(同サイトから引用)

2 花育

生活のなかでの潤いなどもあり、花を育てる家庭、切り花を部屋などに飾る家庭もみられる。もっとも、日本での花と文化に関して言うと華道が挙げられる。もっとも、華道は上流階級を中心としたもの（江戸時代などでは、裕福な商家などでも嗜みとされた）で、庶民の生活に定着していたとは言えないのではないだろうか。ただ、前述の通り、生活の潤い、心に豊かさを得る“もの”として、花を飾ることは意義のあるものである。

(1) 保育園での花育

（株）大田花きとの関係も深い株式会社 F.COMMUNICATIONS（代表取締役鈴木千春）は、イベントの企画等のサービスを提供するが、社会貢献の取組みも行っている。その一つが、保育園での花育です。



子供たちは、オアシスに花を差し込んでいき作品を作り上げる。基本は同じだが、園児によって仕上りは若干異なり、個性が現れる。作品は持ち帰るが、親会話（三世帯では祖父母）との会話を活発にさせ、花の購買に結び付く家庭も出ている（日頃、花飾る家庭もある）。

3 まとめ

食育と花育を紹介してきたが、その効果は、“ほんものの”の良さを体験することができることであろう。特に、これからの世代を担う子供への教育の一つとなる。また、親をはじめとした会話が喚起されることは子供との会話時間が減少する都市の家庭環境にも好影響をもたらすと考えらる（花育ではアンケートをとっている。また、味覚の授業では大学による研究もみられ、その中では良い効果がみられる）。

ただし、課題も少なくない。その一つは授業の実施である。学校（保育園）の授業の中に組込むには、教諭の認識、学校長（園長）の認識と理解が必要であること、そして、実施できる時間が限られていること（※ミクニレッスン：平成23年度より第4学年において、三國清三シェフと提携して、食育プログラム「ミクニレッスン」を実践し、子どもたちの味覚を育て、豊かな心の育成、生きる力を育てています。引用：<http://www.shigaku.elementary-school.tokyo/now/1504/> では、カリキュラムとして少なくない時間を割いている）が挙げられる。当然、味覚の授業も、茶の食育も全ての学校で実施されているわけではない。第二に、材料費や人件費などがボランティアによって賄われていることである。味覚の授業では食材である米、出汁に使用する鰹節や昆布などはシェフあるいは料理人の負担である。手伝いとしての味覚のコーディネーターもボランティアということなどが挙げられる。茶育では用いる茶は茶業組合の負担である。同様に、花育での材料である花の提供も株式会社 F.COMMUNICATIONS の負担であった（それぞれ、国や都の助成を受けられる場合があるが全ての費用が賄われることはない。）。この点は、広がりに限界をもたらしている。その他として、紹介したT-1グランプリでは、人材不足もあるが、“T-1グランプリ”の呼称やノウハウ利用において、権利金支払いの問題もあり普及しないということなどを挙げることができる。

令和元年 11 月

中小企業診断士 村山賢誌