

## フランスの味覚教育の現状と課題

—文献調査から—

中村 みなみ

・ 土屋 英男

・ 湯川 夏子

(京都教育大学 教育支援センター研究員)

(京都教育大学 産業技術科学科)

(京都教育大学 家政科)

## The Actual Situation and Problem of Palate Education in France

— Inspection on The Related Literature —

Minami Nakamura

Hideo Tsuchiya

Natsuko Yukawa

2012年11月30日受理

**抄録**：フランスにおける味覚教育の実態について、文献調査から明らかにすることを試みた。その結果は以下のようによまとめられる。

- (1) フランスの小学校における味覚教育は、1, 2年生で「国語」と「世界の発見」、3, 4, 5年生では「国語」と「実験科学技術」の授業で実施される。昼の休憩時間や学内外での特別授業においても実施される。
- (2) フランスでは味覚に対する意識が高い。食事の楽しみも重要視される。学校は、味覚に関する教育を学食以外で行うことが義務づけられている。
- (3) フランスの味覚の授業は1974年に実施したジャック・ピュイゼの味覚の授業が起源である。1991年には味覚に関する知識を国民に普及することを使命として、味覚研究所が設立された。同研究所により味覚教育の「ピュイゼ・メソッド」が全国的に普及した。
- (4) 1990年に「味覚の1日」が、その2年後に「味覚週間」がフランス全土で開催されるようになり、2002年度には5,000カ所以上で味覚のレッスンが行われた。味覚週間に実施される主なイベントには「味覚のレッスン」、「味覚のアラカルト」、「味覚のアトリエ」、「味覚の才人」がある。

**キーワード**：味覚教育、フランス、味覚週間、ピュイゼ・メソッド

## I. はじめに

フランスでは1990年から、全土で味覚について学び、考える「味覚週間」(当初の2年間は「味覚の1日」というイベントが実施された。その行事の一つに、味覚教育が全国の小学校で実施された「味覚の教室(授業、レッスン)」もある。この授業は、1974年にワイン醸造学者のジャック・ピュイゼ氏によって考案され、「五感をフルに使って味覚を楽しむ」ことを目的としたテキスト「ピュイゼ・メソッド」を基礎としている。「味覚週間」は毎年10月の第3週に開催されており、現在では8割以上のフランス国民に認知され、フランス料理に代表されるフランス食文化の発展と継承に多大の貢献をしていると考えられている<sup>7)</sup>。

それに倣って、日本でも2011年から「味覚週間」行事が開催され、本年も実施された。今後、日本国内でも味覚教育への関心が高まることが期待され、その指導法や指導環境の整備の要求も高まるであろう。本研究は、今後の日本での味覚教育の在り方について考える上での先進的事例であるフランスの味覚教育について、文献に基づき調査し、その実態と課題について明らかにすることを目的として実施した。

## Ⅱ. 研究の方法

国内外で出版されているフランスの食育や味覚教育に関する主要な書籍、論文、パンフレットなどの資料を収集し、フランス国内での味覚教育の歴史や実態などの情報について分析した。ただし、フランスの味覚教育に関する日本での研究はそれほど進んでおらず、関連する書籍や論文の数が少ないことが次第に明らかとなったため、統計データやフランスでの味覚教育の内容について、日本やフランスでインターネット上に配信された情報も併せて収集し分析した。

## Ⅲ. 研究結果

### (1) フランスの学校制度の特色<sup>1)</sup>

フランスの教育制度は、「初等教育」「中等教育」「高等教育」と、大きく3つの段階に分けられ、第1学年(小学校)から第10学年(後期中等教育)までが義務教育である。初等教育・前期中等教育までは単線型だが、10学年からはリセ、職業リセや大学、グランゼコール(高等専門教育機関)など、多様な進路に分かれる複線型となるのが大きな特徴である。

初等教育は日本における「就学前教育」も含む概念で、幼稚園教育と小学校教育で構成されている。小学校入学は手続きによって5歳から可能で、小学校1年生の時点から進級に際して飛び級と留年があるため、学年は標準年齢に一致しない。就学前教育は義務教育ではないが、幼稚園には2歳から入学可能で、3~5歳児の就学率はほぼ100%となっている。

小学校教育は5年間(CP, CE1, CE2, CM1, CM2)、中等教育は7年間(6e~2eまで義務教育, 1ère, terminale)、それ以上は高等教育となる。

### (2) フランスの学校制度と小学生の実態<sup>2)</sup>

フランスの小学生の数は、公立・私立を合わせて349万人余である。小学校の1クラスあたりの平均生徒数は、公立・私立合わせて22.7名となっている。ただしこれらには、DOM(4つの海外県…グアドループ県/カリブ海、マルティニーク県/カリブ海、グエイヤンス・フランセーズ県/南米大陸のカリブ海沿岸、レユニオン県/マダガスカル)の数値も含まれる。

### (3) フランスにおける味覚教育の位置づけ<sup>3,4)</sup>

味覚教育の授業は、小学校1, 2年生では「国語」と「世界の発見」、3, 4, 5年生では「国語」と「実験科学技術」の時間に行われるが、昼の休憩時間(2時間)や、学内外で計画される特別授業においても実施されている。

「世界の発見」は、日本における生活・社会・理科・技術・家庭、また保健などの教科を包括的に含んでおり、共通基礎の中では「(3)数学の基本的要素の習得および科学的・技術的教養」の「B.科学的・技術的教養」、また「(6)社会的・市民的技能」の「A.社会で生きる」の内容に当たる。

「世界の発見」(1-2学年)では、科学や技術のほか、歴史・地理の内容を含む身近な生活環境を総合的に学習することを目標とし、日本の生活科に似た内容、方法をもっている。「実験科学技術」(3-5学年)では、より理科や技術的な内容に特化する。

保健教育は、「世界の発見」だけでなく体育や道徳などの様々な教科や領域に含まれている。また、児童生徒

の健康に関する2003年の国民教育省の通達2003-210号で、重点領域として栄養教育（食教育）や肥満防止が取り上げられた。

このように、味覚教育は複数の教科や領域にわたって位置づけられており、国語においては言語表現、「世界の発見」「実験科学技術」においてはからだと健康、保健教育においては身体に関する知識と健康管理などの領域と結びつきが強い。

#### (4) 味覚に対する国民性<sup>5)</sup>

フランスでは昔から味覚に対する意識が高い。また、共に時間を過ごす食事の楽しみを享受することも重要視している。しかし、近年では、食べ過ぎ、運動不足や偏った栄養摂取などにより成人病が増加し、とくに子どもの肥満率は、1980年に5%であったのに対し、90年代では16%にも増加している。

子どもの食育に関する意識も高く、早くから食育に取り組み、学校と家庭がコミュニケーションを取りながらの食事でバランスよく栄養補給することが重要視されている。ただし、フランスの小学生は昼食を自宅で行うことになっており、学校は、味覚に関する教育を学食以外で行うことを義務付けている。

学校の教育カリキュラムにおいても、フランスの食文化の価値を教えることが義務づけられ、課外授業でも食に興味を抱かせる教育が奨励されている。

#### (5) フランス国内で実践されている味覚教育プログラムとその歴史<sup>6-10)</sup>

##### 1) 味覚の授業

1974年、ジャック・ピュイゼ（Jacques Puisais）がトゥール市およびその周辺で開始した。この味覚の授業は大好評を博し、徐々にフランス全土にも広がった。1991年には、同氏の活動を支援すべく、知覚と食物の働きの関係について研究して得た、味覚に関する前衛的かつ重要な知識を、多くの国民に普及することを使命とする味覚研究所が設立された。若者らの潜在的知覚能力を大いに引き出し、食事に喜びを感じさせる研究も進め、食物を味わうメカニズムの新知見も提供している。

同研究所は、味覚教育の実践のために提唱されたピュイゼ・メソッドを全国的に普及させ、成功を収めた。味覚研究所で味覚の授業の改良を重ねて作成した味覚教育の新バージョンは、味覚だけでなく食物の変化も重要視して考案された。新しい味覚の授業は全国に普及され、健康専門家、食品産業、レストラン、大学、研究センターや消費者などがその協力者となっている。

味覚の授業への参加学校および参加児童の数については、ピュイゼ氏によれば、2007年の時点では約10万人の子ども達が味覚の授業を経験しているという。基本となる対象は主に小学生であるが、中学生や高校生を対象にすることも可能である。

授業は全12回で構成され、1授業には1時間30分とることが推奨されている。第6回目の授業までは、五感について詳細に分析し、自分自身を知ることが教える。感じ取ったことを言葉で表現できるようになると、食品に関する発見がさらに楽しくなると考えられている。参加者は生徒と教師およびレストランのシェフなど地元の料理の専門家である。授業では各自専用のノートを持たせ、授業中や授業終わりに感じたことを記入させる。全授業終了後、これまでに理解したことをまとめ、また新しい語彙を列挙させることが薦められている。また授業にかかる費用は、以前は国の教育省が負担していたが、現在は各学校が全額負担することになっている。

フランスの味覚の授業で行われる「ピュイゼ・メソッド」の内容全12回分の題目は、以下の通りである。詳細については文献7)を参照されたい。

- 1 食物を口に入れた際の五感    2 味覚    3 視覚    4 嗅覚    5 触覚/聴覚

- 6 風味 (aroma : 口の中で感じる味わい)      7 食事の準備      8 自分の好み  
9 地方特産物      10 食品の保存      11 食品に関する情報      12 お祝い事の食事

## 2) 味覚週間 (La semaine du goût)

1990年10月15日、ジャーナリストで料理研究家のジャン・リュック・プティルノー (Jean-Luc Petitrenaud) 氏とフランス砂糖協同組合が主体となり、パリのトロカデロ広場で、「味覚の1日 (La Journée du Gout)」が開催された。「味覚の授業」も同時に行われている。この時点で、フランス国内での味覚の1日の認知度はまだ29%であった。

1992年には、「味覚の1日」から現在の「味覚週間」に変更され、1週間のイベントとなった。この年には1,200人の料理人が、3万人の子ども達を対象に「味覚のレッスン」を行なった。また、500店以上のレストランが学生のために「味覚のアラカルト」を提供した。この時点で味覚週間の知名度は59%となっていた。

1997年には、3千人の料理人と9万人の子ども達が「味覚週間」に参加し、知名度は81%に達していた。2002年には、5,000カ所以上で味覚のレッスンが行われた。以後、数多くの組織や企業団体がこれに協賛している。

「味覚週間」の目的として、以下の5項目が挙げられている。

1. 消費者、特に若者への食の教育と実習
2. 消費者への味や風味の提供
3. 質の高い食品の生産
4. 食品の起源、品質などの情報の提供
5. バランスのとれた食事の促進

「味覚週間」で取り組む内容は、以下の4つである。

### 1. 味覚のレッスン

職人たち (料理人、肉屋、チーズ製造者、パン屋、農家など) が実際に小学校に出向き、児童を対象に授業を行う。あるいは、レストランや農場に子ども達を招いて授業を行う場合もある。

### 2. 味覚のアラカルト (Gout à la Carte)

料理専門家などの推薦によって選ばれたレストランが、普段飲食することができないような料理を割引価格で提供し、味の再発見をしてもらうもので、対象は家族連れとなる。参加するレストランの数も、2004年は400軒以上と年々増加している。

### 3. 味覚のアトリエ

臨時の市、一般公開の日、商業イベント、祭り、味覚ラリー、シンポジウム、討論会、見学などのイベントが実施される。対象は子どもを含む一般市民である。

### 4. 味覚の才人

2005年から始まった。有名シェフで構成される審査委員会によって、カテゴリーごとに6人の「味覚の才人」が国中の料理人の中から選ばれる。「味覚の才人賞」の授賞式はパリのエドワール7世劇場で、多くの著名人が出席して行われる。

このように、味覚週間に行われるイベントには、子どもだけでなく、家族、大人など誰でも参加することができる。フランス主要都市で開かれているマルシェ (市場) では、「味覚週間」の期間中、試食の機会が増やされる。また、マルシェに料理人を特別に配置することにより、消費者がマルシェで購入した食材をもとに献立や調

理法のアドバイスを受けられる。地方では地域性を生かした独自のイベントが開かれている。

## IV. 考察

### (1) フランスにおける味覚教育の捉え方

フランスの小学校において、「国語」や「世界の発見」、「実験科学技術」などの授業で行われる味覚教育は、本調査の結果から判断して、「子どもが自分を自覚し、他の子は自分と違うことを知ること」などの味覚教育の5つの目的と呼応するものと考えられる。また、味覚教育は、学校だけでなく社会・家庭生活と密接に繋がる性質を持っていると言える。

フランスでは味覚教育や栄養教育に関しての法令が数多く出されていることから、政府は味覚教育、栄養教育に並々ならない力を入れているものと見られる。さらに、農家や企業、民間組合など多種多様な団体が味覚教育に関わっており、それぞれ熱意を持って活動を行っている（続報参照）ことを考慮すると、食に関心の強い国民性が、国全体の味覚教育に反映しているものと考えられよう。

### (2) 「味覚の授業（レッスン）」について

フランスで実施されている味覚のレッスンは、ほぼ全て、「ピュイゼ・メソッド」を基礎としている。時間等の都合に合わせて、メソッドの内容の一部を省略している場合も多いと推測されるが、五感で味覚を感じる基本は、全ての味覚のレッスンに共通しており、この意味でピュイゼ・メソッドはフランス国全体の食に対する考えを的確に反映した、いわば国策に沿った味覚教育の基本として受け入れられていると見なせよう。

### (3) 「味覚週間」について

フランスの味覚週間は、子どもだけでなく国民に対して、食べ物や味覚の大切さを認識させ、味覚の感性の発達を促すため、35団体もの参加と、全土で様々なイベントが開催されていることから、国を挙げての大規模なイベントと国民に認識され、確実に根付いているものと推測される。国民の認知度も、開始当初の29%から現在は81%以上にまで達していることがこれを裏付ける。

## 謝辞

資料提供に協力いただいた京都教育大学附属図書館、関西日仏学館に厚く御礼申し上げます。

## 引用文献

- 1) 国立教育政策研究所（研究代表者 山根 徹夫（国立教育政策研究所 次長））編 『「教科等の構成と開発に関する調査研究」研究成果報告書諸外国の教育課程（2）』 2007.
- 2) フランス教育省 『Le système éducatif』 2011.
- 3) 国立教育政策研究所（研究代表者 山根 徹夫（国立教育政策研究所 次長））編 『諸外国における学校教育と児童生徒の資質・能力』 2007.
- 4) 研究代表者 神代 浩（国立教育政策研究所教育課程研究センター長）編 『諸外国における教育課程の基準』 2011.
- 5) 文部科学省 『食育推進政策に関する調査報告書』 2007.

- 6) 文部科学省 『食育実践プログラムに関する調査報告書』 2007.
- 7) ジャック・ピュイゼ 著 (三國 清三 監修 / 鳥取 絹子 訳) 『子どもの味覚を育てる ピュイゼ・メソッドのすべて』 紀伊國屋書店 2004.
- 8) 戸川律子 『フランスの小学校教育における食育― 味覚教育と栄養教育の取り組み―』 BERD No.15 2009. [大阪府立大学大学院人間社会学研究科人間科学専攻後期博士課程]
- 9) 山崎良人, 関 将弘 『「畜産の情報」特別レポート フランスの「味覚週間 (La Semaine du Gout)」とイギリスの「食の2週間 (The British Food Fortnight)」―欧州の食育活動の一例―』 2004. (ブリュッセル事務所)
- 10) フランス大使館ホームページ (2011年12月現在)