

美食の国フランスから来た味覚教育

味覚のアトリエ@駒場

味覚と食に関するワークショップ



ゆたかなこころは、ゆたかな味覚から。

10月22日(木) 18:30~20:00

駒場ファカルティハウスセミナー室

参加費：500円(試食あり) 定員60名

フランス発の「味覚の一週間」が今年も日本で10月19日(月)~25日(日)に開催されます。

今年の「味覚のアトリエ@駒場」のテーマは「テロワール：風土が育む食」
食と地域・人とのかかわりについて、フランスや日本の事例に学びましょう。



左の写真は、フランスリヨン地方産のブレス鶏。ワインなどで有名な「原産地統制名称 (AOC)」に保護された欧州唯一のブランド鶏。

講師の大澤隆さんによる講演(解説)のあと、ルヴェソンヴェール駒場オーナーシェフの伊藤文彰さんによる調理実演、試食があります。

駒場キャンパスの学生、駒場友の会の会員・会友にご参加いただけます。

チケットはキャンパス内のルヴェソンヴェール駒場で、事前にお買い求め下さい(500円)。チケットが売り切れ次第、申込み終了となります。

主催：駒場友の会

共催：ルヴェソンヴェール駒場、味覚の一週間実行委員会

協力：ティファール(株式会社グループセブ ジャパン)

問い合わせ先：駒場友の会 Tel 03-3467-3536

<http://www.c.u-tokyo.ac.jp/ilovekomaba/>

「味覚の一週間」事務局 <http://legout.jp/>

駒場ファカルティハウス



「味覚の一週間」は 1990 年 10 月 15 日、ジャーナリストで料理評論家のジャン＝リュック・プティルノー氏とパリのシェフたちが一緒になり、「味覚の一日」を開催したことに始まります。

当時フランスでは、子どもたちを取り巻く食文化の乱れが深刻な問題となっていました。そこで次世代を担う子どもたちにフランスの食文化をきちんと伝えようと、「味覚の一日」は年々活動をフランス全土へと広げていきました。

1992 年から、フランス料理という国家的遺産の素晴らしさを発見、学習する場として「味覚の一週間」という名称になり、毎年 10 月末に様々な催しが企画、開催されるようになりました。

日本でも 2010 年以來、この期間に全国の小学校で「味覚の授業」が開催されま
す。「味覚の食卓」「味覚のアトリエ」なども多数開講されます。「味覚のアトリエ@駒場」は質の高いプログラムとして注目されています。



2015 年度「味覚の一週間」呼びかけ人

磯村 尚徳／日仏メディア交流協会会長、元 NHK 報道局長

服部 幸應／学校法人服部学園 服部栄養専門学校 理事長・校長、医学博士

三國 清三／オテル・ドゥ・ミクニ オーナーシェフ

柳原 一成／江戸懐石近茶流「柳原料理教室」主宰

藤野 真紀子／料理研究家、エッセイスト

内坂 芳美／日本味覚教育協会会長、料理研究家