

テイスト・ワークショップ

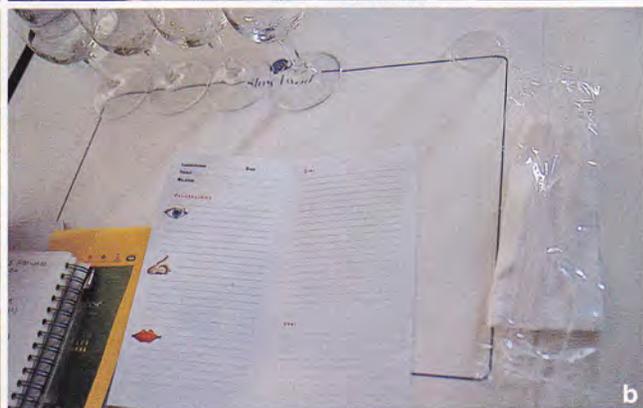
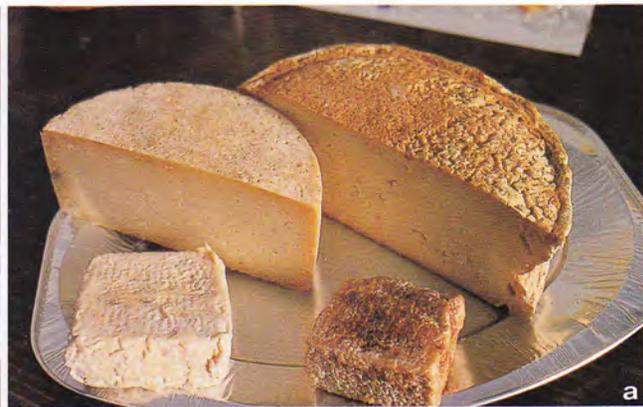
子どもにも大人にも、 イタリアの一步先行く 「味覚の教育」

今回はスローフーダーのメッカ・
イタリアへ飛んだ金丸氏。
スローフード協会主催の、
その名も「チーズ」というイベントで
「テイスト・ワークショップ
(味覚のラボラトリー)」を体験してきた。
近頃耳にするこのことは、
果たしてその正体はいかに？
そして、
イタリアには学校給食つてあるの？



金丸弘美 (かなまる・ひろみ) ●1952年佐賀県生まれ。
「ニッポン東京スローフード協会」設立発起人。農業や食
材、環境問題などをテーマに、ライター、エディター、コ
ーディネーターとして活躍。特に農業については、ここ5
年の間に全国の農村200か所、東京の野菜売場50か所を
自らの足で取材した。近著に「本物を伝える日本のスロ
ーフード」(岩波アクティブ新書)、監修に「ニッポン東
京スローフード宣言！」(木楽舎)などがある。

文・写真●金丸弘美
Hiroimi Kanamaru



スローフード協会の本部のあ
るピエモンテ州プラに出かけ
た。今回は、スローフード協会
が地域とともに奇数年に実施し
ているイベント「チーズ」に参
加するためだ。9月19日〜22日、
1000種類以上のチーズが一
堂に会するというものだった。

興味を引いた催しに、食の多
彩さを学ぶ「テイスト・ワーク
ショップ」がある。スローフー
ド協会のイベントでは必ず行わ
れるものだ。多彩な食材を知る
講義形式の試食会ともいえる
もので、「味覚の教育」という
言い方がされている。

予約制で、16〜20ユーロ(約
2000〜2600円)の参加
費を支払う。1時間ほどの講義
で、いずれもほぼ満員の人気ぶ
りである。生産者や専門家の解
説を聞きながら4種類のワイン
と皿に盛りだ何種類かのチー
ズを試食するというものだ。

ワークショップの解説は、チ
ーズに縁遠い者にも、なるほど
とうならせるほどに面白い。受
講したのは「高原の牧畜による

チーズ」。

まず、発酵学の先生が、チー
ズは生乳が使われていること、
乳にある乳酸発酵と、牛の胃に
ある酵素(レンネット)を使い
発酵させ熟成させること、牛の
種類、ヤギ、ヒツジなどの動物
の種類、飼料、環境、熟成の方
法、期間で異なることなどを話
す。

それから、ワインの種類とタ
イプが紹介される。次に、チー
ズを試食する。まずは解説を聞
いてからだ。

生産者が、「僕は山岳800
メートル地帯でヤギを飼ってい
る。その放牧のヤギの生乳でチ
ーズを作っている」と説明する。
それから再び先生に戻り、「ま
ずは臭いをかいでみてください。
山岳の山の牧草の香りがしませ
んか。外の皮のところは硬いの
は発酵が進んでいるからです。
でも中を開けると、白い乳の色
あいをもっています。食べてみ
ると甘いミルクの味を残してま
す」といったように、あらゆる
表現を使って、実際に試食しな



a どのチーズにも、それぞれの味わいとストーリーがある。
 b 目、鼻、口で感じたことを書き込む形のノート。
 c テイスティング・セット。スローフード協会のかたつむりロゴ入りワイングラスで試飲。
 d 4種のワインの味や香りは、微妙に異なる。
 e 学校の体育館が講義会場になることも。ひとつのテーマで、こんなにたくさん講師が揃う。

から、それぞれの味わいの違いを確かめていく。出されたワインとの相性も確かめながら、見た目、臭い、味の感想を自分でメモをしていくのである。

味や香りがさまざまにあることに驚いた。表現も豊かで、違いがよく理解できる。

「テイスティング・ワークショップ」はサラミやお菓子など、通常はさまざまなテーマの講義がある。今回は「チーズ」のイベントのため、メインはチーズだ。たった4日間の催しというのに、なんと50講座もあった。「イギリスのチーズ」「スペインのチーズ」「南イタリアのチーズ」「山岳地帯の牧畜のチーズ」、そして変わったところでは「子どものためのチーズ」などと、いろいろとあつて、仰天した。

そもそもこんな講座が始まったのは、「ファストフード」と「本物の味」の違いを子どもたちに伝えようということからだったそうだ。ファストフードはどれも同じ味、香り、形状。人工的な味や香りのおかげで、味の多彩さがわからない。そこでファストフードの均一化とグローバル化の均一化と対抗し、食の文化の多様性を子どもたちに伝えることが始まった。

最初は、ごくごく簡単に、市販のあらゆるポテトチップスの味や香りの違いを知るといっても良かった。そのうちに、子どもたちはきちんと味の違いを認識できるといことがわかり、地域の食材を使った講義が始まった。



しかし、最初はうまくいかなかったこともあった。伝統的な食材は、ファストフードのように、色や玩具がついていないし、地味で楽しくない。そこで、生産の現場から情報をふくらませ、子どもたちの感情を食品に近づけるという現在のスタイルに発展した。とりあげる素材は、サラミ、チーズ、マーマレード、フルーツなどへと広がっていった。そして一般客、教師、料理人までもが受講するものになったのである。

現在、スローフード協会と農水省や州政府によって、学校教員を対象としたワークショップを実施している。これは、子どもたちへ食の背景や味の多様性について教えることのできる教員の育成を目的としたものだ。スローフード協会の味覚の教育担当者には、学校給食について聞いた。自校で調理する学校と、ケータリング会社に委託する学校とがあるという。給食は幼稚園から小学校まで。中学校は午後に授業がないので、給食はない。

給食の材料には、有機栽培食品を使用することを心がける学校が主流になりつつあるとのことだった。ただし、ケータリング方式の場合、委託先のスタッフときちんとコミュニケーションをとっていないと、いつの間にか有機栽培でない一般食材になってしまふこともあるという。大人がしっかりと見守る姿勢が必要だ。