



フランスでの食べて味わう味覚の講座

金丸弘美
食総合プロデューサー

フランスに「味覚の講座」を受けに行った。

目や鼻や舌などの五感を使い味わい、感性を育む授業が小学校で行われていると知ったのは『子どもの味覚を育てる ピュイゼ・メソッドのすべて』（紀伊国屋書店、二〇〇四年）だった。

ピュイゼさんという醸造学の先生が、小学校や大学生などの協力で生み出したカリキュラムである。これがベースとなり、フランスでは、三十年前から小学校で味覚の授業が実施されているという。ファストフードがまん延するなかで、本物の食べ物の味わいをしっかり学び、選択できる力を養うというもの。最後には「お楽しみ」と言って、☆のあるレストランに子どもたちが招かれて、ドレッシングをしてシェフの説明を受けて料理をいただくというなんとも贅沢な授業なのだ。

同じような食のワークショップは、スローフード協会でのイベントでも実施されていて、イタリアにも学びに行った。受けた一つがヤギのチーズ講座で、さまざまな産地の製造の異なるものを、大学の先生を中心に生産者も交えて、品種の違い、環境、餌、飼育方法、発酵の手法、見た目、香りの違い、味わい、ワインとの相性などを学ぶ。

チーズがこんなにも地域によって異なるものか、そして味わい方や香りの違いに、奥行きがあると初めて知って感銘をうけたものだ。まるで科学の

授業のようだった。

そこで、本場フランスの現地での講座を体験したいものだと思っていたのである。それが実現することとなった。

コーディネーターは、フランス在住三十年のレモン洋子さん。フランスの大学で日本語を教えている。また学生を日本の企業に派遣するインターシップの連携事業も担当をしている方でもある。彼女は、三重県の「伊賀の里 手作りモクモクファーム」での食育のイベントでの来日のおりに知り合いとなった。

彼女の住む、フランス中部のサントモールに出かけることとなった。周辺は田園地帯で、小麦やひまわり畑、またブドウ栽培から行うワイナリー、羊のチーズなどでも知られるところだ。

参加メンバーは、私の知人の学校の先生や高知県の職員親娘や、料理家の馬場香織さん



ヤギのチーズづくりの見学



の仲間たち。それにイタリア・ピエモンテのレストラン「Guido」で研修中の長男・知弘が合流をした。全部で十五名。

現地に行つて初めて知つたのは、宿泊施設は一週間一軒家をまるごと貸し切るジットと呼ばれるもの。広々とした中庭、ベッドルーム、シャワールーム、キッチン、リビングなどがある。私と長男と五名が泊つたのはレモンさんの家の敷地にあるジットで、ここが毎日の「味覚講座」の教室にもなった。

レモンさんは、交流がたくてジットを自宅内の庭に建てたという。ジット加盟の会があり、年会費を払うと登録されてインフォメーションがされる。その情報を見て、旅行者がやってくるのだ。馬場先生たち十名が泊まったのは、部屋が十室もある中世の館のような大きな一軒家だった。

味覚講座の講師はドミニクさん。小学校で二十年間、九歳児を対象に教えてきて、現在も市の予算で、後継者の育成をしているという。講座は午後に九十分二回の四日間だった。

甘い、酸っぱい、塩辛い、味が無いなど異なる透明の水液を味わい、中身をあてる。瓶に入った柑橘、バニラ、ローズ、オークなどの香りを嗅ぎ、それがなにか、嫌いか好きか、どんな食材で、

どんな場面を思い出すかなどを表現をする。詩を読みあげ、そこから想起する食べ物をあてる。そして、私たちの好きな食べ物を詩にして朗読発表する。などなど、五感をフル活用して、味わいを知り表現をする。これが実に面白かった。

いかに普段、食べ物をなにげなく見過ごしているか、逆に言うと、食べ物をよりよく観察すること、個人の経験や表現、言葉までを、存分に活かすこととなり、それが実は、個性を見出し伸ばすことなのだ。つまり、九歳児で実施されているということは、もつとも成長の大事なときに、よりよい個性と表現力の豊かさを磨くために味覚講座がされていると知った。

素晴らしかったのは、食も堪能できたこと。

朝は、商店街の焼きたてパンを購入してもらいジットで軽い食事。そして、午前中は毎日異なる食の場に連れ出してもらった。

一日目は、野菜、果実、生ハム、チーズが並ぶ商店街のマルシェ、翌日は、ヤギの放牧牧場での見学とチーズづくり体験、三日目は、地元の人たちとのピクニックで、休息場ではパンとウサギ肉のサンドイッチや、ハチミツの味比べ、四日はブドウ畑とワイナリーの見学とワインのテイスティング、五日目はオーガニックを中心としたコープのスーパーでの買い物といった具合に、生産地から日常の食の場まで、食べて観て触れて、景色を堪能する。さらに昼と夜は、毎日、違うレストランがセッティングされていて、すべて料理家の解説付きで、料理を味わう。

さらに贅沢なのは、最初の日は、レモンさんの家族の手料理でのおもてなし、最終日には羊の丸焼ができる専門家を呼んでパーティーという趣向だったのだ。最高の味覚講座で、みんなが大絶賛の旅となった。