



# 給食会だより

第112号

〔公財〕川崎市学校給食会



〒210-0004 川崎区宮本町6番地（明治安田生命ビル4F）

TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

## 味覚が子どもたちの感性を育む

公益財団法人川崎市学校給食会理事長 山田 雅太



私が初めてこの給食会だよりを書かせていただいた時に、引用したのがフレンチのシェフ三國清三氏の書いた記事(日本経済新聞2014年5月29日)でした。三國さんの言葉は、なにやら私の心の琴線に触れるのです。どこか「感じ方」の共通点があるのではないかと思います。余談ですが、私は、人とかがかわるときの基本は「違い」を感じることで、「共通点」を探すことにあると思っています。

さて、今回、心に残ったのは「**味覚は脳にエンジンをかける**」という言葉でした。この言葉は、朝日チャレンジフォーラム「世界にはばたく子どもの育て方」のパネルディスカッション(朝日新聞2016年3月2日)の下の方に書かれていた小さな記事でした。パネルディスカッションの「忍耐力・自制心・やりぬく力を鍛えて」「管理教育で個性を丸くしてはダメ」というような見出しの言葉より、三國さんの「味覚は脳にエンジンをかける」という言葉に、今の私は心惹かれるのです。

三國さんの行う食育では、「甘い」「酸っぱい」「しょっぱい」「苦い」に、日本ならではの「うま味」を加えた五味を教えるそうです。三國さんは、「舌にある『味蕾』は、8歳ごろから増え、12歳ごろで1万2千個くらいになってピークを迎え以後はだんだん減っていく。12歳は脳が完成する時期とも言われ、歯も全て生え替わります。その脳にエンジンをかけるのが味覚なんです。甘い、酸っぱい、しょっぱい、苦いが味蕾を通して脳を刺激する。それによって、見る、聞く、嗅ぐ、味わう、触るという五感がぱっと開く。感受性や感性、五感の源になるのが、味覚なんです。」と語ります。

三國さんは一流のシェフであると同時に、一流の教育者だなあと感心します。私たちは、「教育」というと、教える内容にとらわれがちになります。「教育」なのですから指導する内容はもちろん重要です。でも、内容にとらわれ過ぎると子どもたちの脳が成長する大切な時期に「感性」を育てる機会を逃してしまうことになります。私たちは、もっと子どもたちの「感性」を育むために日々の学習の中で見る、聞く、嗅ぐ、味わう、触るといった五感を使った学びを重要視しなければならないのではないかと思います。今年度も、ゆっくりと給食をよく噛み、よく味わい、『味蕾』を鍛えながら感性豊かな子どもたちが育つように願っています。

\* \* \* \* \*

### お知らせ ～28年度の給食会の担当職員～

平成28年度は、学校給食会もいよいよ中学校給食に向けて本格的に準備する年となりました。担当も1名増員し、右図のような10名体制となります。今まで学校給食会の中心として活躍してきた新聞事務次長が退職し、新たに前根祐子が職員として採用されました。新聞は引き続き、中学校担当として給食会に残ります。また、新規非常勤として、松永、小口が加わります。新しいメンバーで、川崎市の安全で安心な給食をお届けしたいと思います。どうぞ、よろしく願います。

- 理事長 山田 ●事務長 沼田 ●職員 前根
- 送金書・協力会担当 一堺
- 中学校担当 一新間
- 小学校担当 (週休日)
- A地区 川崎・中原 — 松永 (火)
- B地区 幸 — 濱川 (水)
- B地区 多摩・麻生 — 原田 (金)
- C地区 高津・宮前 — 西 (木)
- 未納金 学校訪問等 — 小口 (月)