

研究プロジェクト

こころと身体をつなぐメディアとしての味覚研究:食の「質」をふまえた食教育の検討

荒牧麻子(女子栄養大学非常勤講師)

■動向

3年目となる活動として、2012年2月29日に開催した拡大研究会、研究員の関連する動向、著作出版物に関する情報交換等について報告する。

拡大研究会開催

2012年2月26日、こころの未来研究センターにて「19世紀末から20世紀初頭における神秘主義と食・農業実践の接近」と題する公開研究会を開催。鎌田東二教授、藤原辰史東大講師による話題提供を中心に、コメンテーターとして京大大学院農学研究科大石和男、同大学院日本学術振興会特別研究員小田雄一両氏とともに討論を展開した。沖縄からの参加者も含め30名を超える最終年度の研究会となった。

授業「こどもといのち：こども狩猟採集学入門」

大石高典は、2011年8月に京都造形芸術大学こども芸術学科1年生を対象に授業「こどもといのち：こども狩猟採集学入門」の中で食教育を取り上げた。NPO法人芦生自然学校の協力を得て、動物(魚とニワトリ)を「捕まえ、さばき、調理し、分け合って食べる」という食行為の基本についての実習を行い、学生とともに味覚や食のための動物殺について考察を行った。



生きた鶏の捌き方を実習。遠巻きに見入る学生もいる(写真:大石高典)

味覚教育授業

荒牧麻子は、2011年12月3日にフランスにおいて1990年から毎年10月第3週に開催されている味覚週間活動取材を通じて得た情報を元に、食教育活動に従事する大人と私立大学の学生を対象に試験的に味覚教育授業を実施した。



食材の香り、テクスチャー、五味を鑑別する教材(写真:荒牧麻子)

その他

- 大石は、2011年4月にフランスで「食物分配 (Partager la nourriture)」をテーマに開催された国際会議に参加し、カメルーン東南部の農耕民バクウェレの野外キャンプにおける食物分配について発表した。発表内容は、間もなくフランスの出版社から書籍として刊行される予定である

- 荒牧は、2011年8月、新設された京都大学大学院農学研究科日本料理ラボラトリーの見学と「だし」を媒体とした味覚・味わいについての研究成果発表会に参加した。

- 2011年10月25日に京都市内の小学校で「味覚の授業」をテーマに講演会が開催され、荒牧はフランスか

ら招聘したシェフと京都料亭主人による味覚談義を拝聴した。

- 大石と荒牧は、2011年12月1日にフランス在住の日本人生活文化ジャーナリストから味覚習慣の歴史と現状について説明を受けると同時に、フランス人シェフによる学校における味覚授業の一部を模擬体験した。

- 大石と荒牧は、2011年12月10日、こころの未来研究センター研究報告会2011において、当研究プロジェクトの概要をポスター発表した。

- 数度にわたり、こころの未来研究センター受け入れ教員鎌田東二、山内(共同研究者)、大石(共同研究者)、荒牧ほかと連絡を取りあい、本プロジェクトの成果出版として学術書『食の「質」をはかる(仮題)』の出版計画について意見交換し構想を練った。

- 連携研究者東大農学部藤原辰史は当研究プロジェクトを通じて得た情報も網羅した著書『ナチスのキッチン——「食べること」の環境史』(水声社)を2012年6月に上梓した。

- 大石と荒牧は、先行研究ヨーロッパ味覚科学研究センターの論文 Effect of sensory education on willingness to taste novel food in children をレビューした。

■研究発表等

篠山チルドレンズミュージアムでのワークショップ映像における会話分析、今年度実施した日本の味覚週間における映像の子どもの行動分析は今後関連学会誌に投稿する予定。日本の近代化における食の役割と農業の結びつき論議は研究会の継続開催希望が多く、機会を見て再度企画検討中である。

- 上にも記したが、当研究プロジェクトを書籍化する方向で共同研究者間の意見を調整中である。