

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 (管理栄養士、女子栄養大学非常勤講師)
Asako Aramaki

はじめに

長々とした研究課題をご覧いただき、「何を」しようとしているチームなのかをすぐに連想いただくのは無理であろう。しかし、「食育」を解剖しようとしていると申したら、少しは可視化された一部を思い浮かべていただけるかもしれないと思う。

平成17年(2005)6月に成立した「食育基本法」には「子供たちが健全な心と体を培い、未来や国際社会に向かって……(略)」とあり、その基本方針のもと、地域、教育現場、家庭に向けた数々の試みが実用化されてきている。しかし、具体的に食の何をどのように子どもたちに教えることが適切なのか、特に「食とこころ」についてはその根拠を十分に議論されないまま今日に至っていると感じている。そのことへの問いを抛り所にし、大石高典さん(センター特定研究員)を筆頭に gourmand (gourmand) な研究者が集った末誕生したのが今の研究チームである。

研究の進め方については、吉川左紀子センター長、鎌田東二教授、山極寿一理学研究科教授、仏味覚研究所 J.Puisais 博士らのご教示をいただきつつ、年数回にわたり京都・東京・篠山で研究会を開催、2年目となる今年は篠山での合宿とフランスの研究者交流会開催も予定されている。

京大生と味覚教育

公募連携研究申請に至ったきっかけは、筆者がここ数年関心を寄せて

いる、EU諸国で8~10歳を対象として長年実践されてきている「味覚教育」がある。一口で説明し紹介することに常々苦勞しているが、フランス語では LE GOÛT、和訳すると「味覚」となる言葉、多くの人は美味しさの形容や味の味覚などという使い方を思い浮かべるであろう。実は、食・味わいの愉しみというような意味が込められているのだが、適切な表現を見つけ出せないまま今日に至っている。

すなわち味覚教育はその方法を学ぶあるいは教授することであるが、具体的な説明はフランスの小学校と保育園で収録した映像と邦訳版著作を紹介し言葉で補足するとともに、味覚授業を実際に体験して理解を深めているのが現状である。

異国で30数年にわたり実施されている教育実践活動の中にも前述の問いへのヒントがあるような気配を感じている。これらに携わる日仏の関係者や学校と平成15年(2003)から毎年交流を続けてもいる。現在、筆者は食物・栄養・調理・外食産業関係の学生に、デファクトスタンダードと化した「フードコーディネーター」と呼ぶ民間の食資格取得養成講座カリキュラムとして味覚教育と味覚授業を実施している。

一方、京都大学でも印象深く興味の持てる企画が実施された。平成20年(2008)12月に京都の日本料理アカデミーという料亭料理人・経営者の団体などとの協働による学生向け講座が組まれた。テーマ「本物のダシを味わうことは教養である」



図1 京都新聞掲載記事(2008年12月16日朝刊)



図2 フランスの幼稚園の味覚授業風景



図3 ダシに欠かせない「かつ」を節

との呼びかけに多くの学生が集まった。内容は、京料理の料理人によるダシの味わいに関する短い講義、料理人による料亭のダシの引きかた体験で、講義と実演・実習企画である。京都の一流料亭の料理人が作る吸い物を無料で味わえるまたとない機会であった。それぞれの名店で使われている金蒔絵の吸い物椀に、逸品と称されるダシの食材といい、まさにすべてにわたって「極上」を追求したひと時、「京大版味覚の授業」と受け止めた。

食の現状「食べることを問う」

心理学を1つの核としたこの研究センターに、人を対象にしているにせよ、異分野の研究者が集い情報交換をするには、前菜的と言うか、本題に向かう前に、浅いながらも食育の歴史的な経緯を整理する必要性があると思う、旧知の横浜国立大学教育人間科学部教授であり、同大付属小学校校長を務められている金子佳代子氏に、食育基本法の成立背景となった教育現場における「食教育・生活学習」の現状報告をお願いした。ここでは、嗜好の満足、共食、安全、安心、衛生、食文化、環境、経済性、簡便性、ファッション性など



図4 研究のきっかけとなった山極寿一『サルはなにを食べてヒトになったか』(女子栄養大学出版部)

食にかかわるいくつかのキーワードが組上に載せられた。

続いて、社会システムに組み込まれてはいないが教育に準じる現場からの報告を、山梨大学川村協平教授「野外活動の経験とこどもの感性・問題解決力」に託し、篠山チルドレンズミュージアム（兵庫県）のスタッフから「食関連イベント実施の現状」の報告、アメリカミネソタ州立大学で社会文化心理学を担当されている Norasakkunkit Vinai さんから「食の嗜好性発達の日米文化間比較仮説」と題し青少年の食嗜好・味覚形成について、さらに北海道大学大学院山内太郎准教授からは保健学の立場から「東南アジア半島部のこどもの栄養と成長」、大石高典特定研究員から「アフリカ熱帯林の社会における野外キャンプの意義とこどもの食生活」、鎌田東二教授から「京都の奉納文化と神饌」、東京大学大学院農学生命科学研究科藤原辰史講師から「ナチ・エコロジズムと台所政策」などの発表をいただき、現代社会の食を再認識した。

ヒトと食の成り立ちと味覚

人類にとって、食は生存に欠かせない営みであると同時に社会的・文化的に大きな意味を持っている。そして、私たちは家族や仲間にとって「食の分ち合い」は精神的な確認作業でもあることを日常の食行動で実感しているわけである。食はこころと身体、個体と社会をつなぐ「メディア」という立ち位置。このような新しい食への切り口が吉川センター長との会話から誕生した。

もとより食は地域性と文化性の高い営みであり、その基盤となっているのはヒト（人）の嗜好性に代表される味覚であると考え、研究会は「味覚」に焦点を当てた報告とセ



図5 東京国立科学博物館人類展示「人類進化と食べ物」
人類の進化と食のつながりが、子どもたちにも分かりやすい形で展示されている

ミナーへと広がった。神戸大学大学院農学研究科笹山フィールドステーションの布施未恵子さんからは「霊長類の昆虫食行動に見られる嗜好性」の報告、そして理学研究科人類進化論研究室とこころの未来研究センター合同でパリ自然史博物館から3名の研究者を迎えて「ヒトを含む霊長類の採食行動進化と発達」と題する最新成果の発表と論議があり、味覚と味覚行動の真髄に迫った。

促成栽培的「食育」としないために

さて、今年度も食行動と味覚に関する先行研究の情報交換を内外の研究者と行いつつ、子どもが集い、通い合うフィールドでの行動観察を実施し、食がもたらす「満足感」や「なごみ」を学際的に解き明かすことを進める。同時に、研究者自身の日常的「食」も研究対象にいれ、「自分で料理し味わうこと」「食の質を測る」などのテーマを掲げ、食の実践活動への批判的でありながら現場的な視点を討論し発表していく予定である。

さらに、発足の歴史は浅いながら、子ども（主に幼児期）の発達について専門家が論じあう日本こども学会など幼児教育に関係する研究の中で、従来の栄養・保健・小児科的視点とは異なる「味覚教育」「食べ物教育」がどのように位置づけられているかを整理したいと考えている。