

## 食のプロフェッショナル・味覚の授業を行います

加子母小学校6年生が、実際に試食をしながら五感と味の基本となる5つの要素について食のプロフェッショナルであるシェフから学び、食べることの楽しさや作った人への感謝の気持ちの大切さを学びます。

### ■日 時

令和3年10月18日(月) 13時50分～14時35分

### ■場 所

中津川市立加子母小学校(中津川市加子母2781-72)

### ■参加者

児 童：6年生 14人  
担 任：田口 佳子(たぐち よしこ)

### ■講 師

「レストラン リリアーナ」(可児市)  
オーナー 大脇 房夫(おおわき ふさお)氏  
・世界司厨士協会連盟加盟 一般社団法人全日本士厨士協会  
東海地方本部 副会長 岐阜県本部 会長  
・一般社団法人岐阜県調理師連合会 会長

### ■活動内容

- ・五感「視覚」「聴覚」「触覚」「味覚」「嗅覚」についての説明を聞き、五感を使って「グミ」の試食をします。
- ・味の基本となる5つの要素「塩味」「酸味」「苦味」「甘味」「旨味」についての試食をします。
- ・講師(シェフ)から、五感を使って食べる楽しさや、作った人への感謝の気持ちの大切さについて話を聞きます。

### ■その他

- ・感染拡大防止対策(マスクの着用、手指消毒、黙食など)を徹底して実施します。
- ・岐阜県教育委員会を通じた事業のため、校外からの参観者があります。
- ・大脇房夫氏は全国各地で行われている「味覚の授業」の活動に4年ほど前から参加されている。

学 校 長：坂田 浩一(さかた こういち)

全校児童：81人

### お問い合わせ先

加子母小学校 担当者：教頭 町野

電話：0573-79-2125