甲州市立

奥野田小学校

奥野田小学校では，今年度６年生が「リトルシェフ山梨」（甲信食糧主催）に参加し，食について貴重な体験をすることができました。ホテルマウント富士の塘（つつみ）シェフを始め，８名のシェフの方々に来ていただき，主に以下のことを行いました。

①味覚授業　②三大珍味　③マヨネーズの作り方　④甲斐サーモンのさばき方
⑤自分達で考えたメニューの発表（シェフからのアドバイス）　⑥シェフとの作戦会議と調理　⑦試食とメニュー評価

①味覚授業　②三大珍味　③マヨネーズの作り方

人の舌には，味蕾（みらい）という味を感じるところがあり，５つの味覚を感じることができることを教えていただきました。その上で，その場で作ってくださった手作りマヨネーズと三大珍味を試食・・・マヨネーズは，市販の物と違い素材の味を感じることができたようです。三大珍味は，あまりよく知らない子ども達でしたが，キャビア・フォアグラ・トリュフについて説明を受け，香りを楽しみ・・・（といっても，トリュフのにおいをかいだ子どもからは「くさい！！」なんて言葉が）さらに試食すると，「まずい・・・」という言葉が飛び出しました。塘シェフによると，子どもはまだ味蕾が発達していないので三大珍味が美味しく感じなくても当たり前なんだそうです。

味蕾は成長する中で，感じ方が変わっていくことや化学調味料を摂取しすぎると，味蕾がきちんと発達していかないことも教えていただきました。

④甲斐サーモンのさばき方

甲斐サーモンは鮭の一種だと思っていた子ども達でしたが，事前に行った地産地消学習で，甲斐サーモンとは大型のニジマスのことだと学びました。それでも，ニジマスとは思えない大きさにとても驚いたようでした。

⑤自分達で考えたメニューの発表（シェフからのアドバイス）

地産地消をテーマに，各グループ（スープ班・サラダ班・魚料理班・肉料理班・デザート班）ごと，自分達で考えたメニューの発表をしました。予め，調味料や調理の仕方など，細かく調べ活動をしていた子ども達でしたが，シェフ達からのするどい突っ込みにドキドキしながら答えていました。

⑥シェフとの作戦会議と調理

１時間という決められた時間内で，５０名分の料理を作るということで子ども達はとても不安そうでしたが，調理に取りかかる前にシェフと作戦会議を行い，作業工程やそれぞれの動きの確認をし，調理に入りました。調理の経験もそれぞれ違いますが，シェフの方から随時ご指導していただき，だんだんとテンポ良く作業を進められるようになりました。

⑦試食とメニュー評価

１時間後・・・それぞれの班で作った料理をみんなで食べました。子ども達からは「美味しすぎる！！」という声と，たくさんの笑顔が(^o^)。

そして，メニューについてシェフから**『合格』**をいただき，１人ずつ修了証書を授与していただきました。

最後には，みんなそろって『ハイチーズ♪』。最高の授業となりました。