

五味を知る 味覚のアトリエ

子供と学ぶ 伝統の食育授業

味覚のアトリエとは？

30年以上にわたって、フランスで行われている食育授業。五感を使って味わうことの大切さや食の楽しみ、味の基本を学ぶ体験型学習授業です。

講師を務めるのは、料理人やパティシエまた生産者さんです。食のプロフェッショナルから直接お話を聞く機会なので大人も楽しめます。

食育授業ってなにをするの？

- 味の基礎となる五味を食べてあてる味覚のクイズ
- 日本とフランスで比べる国ごとの味覚の違い
- ワカメ工場にバスで移動！生産者さんのお話を聞こう。

集合場所：藍住町総合文化ホール 交流室

開催日：2026年2月14日(土)

時間：12:30集合～17:00頃解散

対象：県内在住小学生・中学生とご家族25組

応募方法：QRコードから→

質問にお答えの上ご応募ください。

参加費：無料です

主催：徳島県

申込受付：徳島県みどり戦略推進課 (088-621-2488)

受託先：Fledgedパーソナル留学

味覚のコーディネーター ポントウ夢子

監修：「味覚の一週間」®実行委員会



講師の紹介

12:30集合～17時解散予定



12:30 集合

藍住町総合文化ホール 交流室
に直接お越しください。

13:00
味覚の授業

徳島県の食材を使い味覚の
テストをおこないます。



14:00
バス移動出発

バスに乗り
鳴門市のワカメ工場へ向かいます。

ワカメ
工場見学

ワカメ加工の第一工程の見学(天候により変更有)
フランス産ワカメの試食
ワカメ生産者さんのお話

16:30
バス移動到着

藍住町に帰ってきて
講師シェフのまとめ

17:00
解散

時間があれば、シェフと交流
写真撮影など

今回、シェフはフランス語を話しますが、徳島県出身の通訳の方が通訳を担当してください。普段なじみのないフランス語に触れる、貴重な機会となります。



ルドヴィック
シェフ

ルドヴィックシェフはフランス生まれ、徳島県在住7年目。現在はインターナショナルスクールで英語教師を務める傍ら、地域での食育活動にも積極的に取り組んでおられます。フランス流のアプローチで楽しく、分かりやすく伝えてくれます。



うずしお
食品

設立から40年以上、鳴門わかめを取り扱う徳島県鳴門わかめ認定制度第一号認定企業です。自社工場でボイルから行い、トレース管理、衛生管理を徹底した製造工程で鳴門わかめを提供しています。またフランスブルターニュ地方で海藻養殖を手掛ける企業にわかめのボイル加工を始め、技術を提供し欧州での海藻の食文化を広げる活動も行っています。