

『フランス食文化の継承 ～食育セミナー～』

開催のお知らせ



『食育～食を通して味覚教育を～』

近年、食べやすさを求めて、やわらかい食べ物が多くなり、しっかり噛むという習慣が無くなってきました。また、現代日本人の食事のほとんどには、添加物や化学調味料が施されており、食材が本来持つ「味」が把握出来なくなってきました。それだけではありません、日々の忙しさから、便利さや気軽さを求めるようになり、ゆっくりと食事を楽しむということが少なくなってきました。

そして生きている新鮮な食材に触れる機会さえ失っている現代では、「食」に対する感謝の気持ち、生きていることに対するありがたさや、食材を大切に思う心が欠けてきていると思われます。

人は生まれながらにして食や文化を楽しむ能力を持っていて、それらが人の人生を豊かにしているのに楽しむことができない、生かされている感謝の心を持ってなくなっているのは、とても残念な事だと思います。

大切なものを次の世代に伝えて行きたい。それが今回の『食育』のテーマです。

同時に、旬の、とれたての食材の良さを最大限引き出す、フランス料理本来の料理方法を見て頂き、食材が本来持つ味覚（甘みや苦味など）や、噛み応えや香りをしっかりと感じて頂いたり、テーブルマナーなどを通じ「食を楽しみたいという欲」から生まれた様々な文化をも感じて頂ければと思います。

また、この『食育』というテーマは今回だけの企画で終わるのではなく、今後も継続していく事で、地域への文化貢献も出来ればと考えております。

開催概要

今回の『食育』を通して子供たちに、下記の様な内容を伝えて行ければと思います。

【食事を楽しく】

家族や友人、仲間と食事をする事の大切さを伝えるとともに、日常とは異なった、ゆっくりと食事の出来る空間で過ごす事でいつまでも鮮やかに記憶に残る時間を体感してもらえればと思います。そんな中で、料理を通して生まれる会話の楽しさ、親子の絆、そしてフランス料理を通じてフランスと言う異文化への好奇心も伝えて行ければと思います。

【創る喜びと、食べる喜び】

食べるという事を味覚だけでなく、視覚・嗅覚・聴覚・触覚といった五感で感じて頂く事で、子供たちに舌と胃袋と感性を鍛えるチャンスを与えられればと思います。例えば、大きなプールにオマール海老をはなち、子供たちが それをつかみ取りした物を調理する事で、『人間は、尊い生命を奪って食する事で生きている』、だからこそ、そんな食品を大事にしななければならないという事も伝えて行ければと思います。また、マヨネーズを原料から組み合わせて自分たちで創りあげて行く事で、食材とともに料理の奥深さも伝えられれば と思います。そして食材に関しても、仔羊やオマール海老、フォアグラ、フロマージュ、大人の味『エスプレッソ』といった従来子供たちが食べる機会や習慣が無かったものを食する事で、味覚の深みを広げるとともに新しい感動と出会うきっかけを作れればと考えます。それ以外にも、現地の水や野菜、食材を使う事で、普段気付きにくくなってしまっている 地元の大切さも伝えて行きたいと思えます。そして一日の最後に、調理の工程から当日楽しみながら過ごす自分たちの姿を映像で見せることで、さらに想い出深い一日になればと考えます。

【シェフからのお話】

栄養学や、食品衛生学、食品学といった難しい話ではなく、不規則な食生活や栄養の偏りにより『健全な食生活』が失われつつ ある事への注意や、テーブルマナーを通して礼儀作法なども伝えられればと思います。

また、シェフ自身のフランス料理に対する想いも伝えていきたいと考えております。

【開催後の展開】

今回一度きりで終わらせるのではなく、定期的に継続をし、ひいては料理教室や講習会、学校訪問などといった地域貢献にも繋げて行く事で、『食育』を通して、地域の皆様への感謝の気持ちとともに、社会貢献、環境改善、そして同時に私たちT&Gグループ社員の成長にも繋がって行ければと思います。

『フランス食文化の継承 ～食育セミナー～』 開催にあたって

(株)テイクアンドギヴ・ニーズ 料飲統括部 部長 田村 稔



開催にあたって

今回、弊社全国5会場にて、地元の小学生を中心としたお子様を対象にした「食育セミナー」を開催することになりました。日々、結婚式場でその大切な一日に同席するゲストのためにお料理を作り続ける中、お料理を通じて、地元のかたがたとコミュニケーションを取りながら、何かその地域のために、さらには今の世の中のために自分たち自身ができることはないか、というそんなシェフ達の想いから実現することになりました。

昨年夏にも富山をはじめ、仙台、大阪、大分でこの「食育セミナー」を開催いたしました。地域の小学生に参加してもらい、生きている食材に触れ、その味を活かしたフランス料理触れていただき、そして普段なかなか接する機会が少ない、私たち料理人に触れてもらうことによって、多くの何かを感じ取っていただけたのではないかと考えています。参加したお子様や親御さん、先生がたや地域のかたがたからも、「とても良い経験をさせてもらった」「とても楽しかった。今度はいつやるんですか?」など、嬉しいお声を数多くいただくこともでき、今回の実施が実現いたしました。

現代の食べ物には、ほとんどすべてにと言っていいほど、化学調味料が施されています。確かにうまみ調味料は美味しいです。でも、それは人間本来の味覚をぼかす元になっていると思います。また、硬いものをしっかり噛む習慣がなくなってきていることにとっても不安を感じます。あごが弱くなり、脳の発育にも良くありません。

何事においても便利に、そして簡素になった現代、でも便利さと引き換えに大事なものを失っているのではと思っています。

私たちが提供している「フランス料理」の料理法というのは、使用する食材いっさいのものを無駄にしない調理方法です。例えば、お肉であればその動物の骨から出汁をとり、内臓でソースを作ります。魚も骨や頭まで余すことなくそのうまみを凝縮して一皿にします。そういった食べ物を最大限有効活用するという考え方がフランス料理にはあります。そして、また、フランス料理には歴史があります。長年かけて味覚というものを研究され続けてきた結果生まれたフランス料理には、様々な複雑な味覚や香りが調和しています。甘み・苦味・酸味・えぐみなどなど様々な味覚を感じることでできる恰好の対称だと思えます。

今回の食育を通じて、
「物をしっかり噛んで味わう大切さ」
「既製品ではない自然そのものの味を味わう経験」
「尊い命を奪ってそれを食べて生きている。生かされていることの大切さと食材を大切にすること」
「ゆっくりと食事を楽しむこと」
「食事の中から会話が生まれる楽しさ」
こういったことが少しでも効果として見えてくると良いと思っています。

そして、普段なかなか触れることのない「料理人」という職業、その生きざまも見て欲しいと思っています。私たち料理人は、食材に対して尊敬の念をもって仕事に取り組んでいます。食材に対する気持ちに曇りがあればその曇りはお皿の上に現れます。まじめに、実直に、堅気に仕事に取り組まなければ成果を得られない職業だと思っています。だからこそ、美味しいと言われたときや成功を収めた時のやりがいはいতোても大きなものがあります。こういった職人と触れることにより、将来どんな職業に就いたとしても『真面目に仕事に取り組む』という姿勢や心を培っていただければ幸いです。

今回の「食育セミナー」を通じて、普段経験できないふれあいや「食」について考えることを実践していただくことで、これが、家庭での食事習慣への変化、そして子どもたちの未来への礎になる記憶・体験になれば幸いです。

開催実施会場

1月19日(土)

ガーデンヒルズ迎賓館(大分)
大分市大字下郡字尾西1607-1 TEL:097-554-8310

1月26日(土)

アーヴェリール迎賓館(岡山)
岡山市大福342 TEL:086-282-8140

1月20日(日)

アーセンティア迎賓館(浜松)
浜松市中区船越町33-15 TEL:053-411-7671

1月27日(日)

ベイサイドパーク迎賓館(大阪)
大阪府高石市羽衣2-2-15 TEL:072-267-7590

ヒルサイドクラブ迎賓館(八王子)
八王子市みなみ野1-7-8 TEL:042-632-0701

実施日は、小学校等の都合で変更になる可能性があります。
当日の実施内容・タイムスケジュールは改めて後日ご連絡
差し上げます。



会社概要



名称: 株式会社テイクアンドギヴ・ニーズ(東京証券取引所市場第一部:証券コード4331)

住所: 〒106-0031 東京都港区西麻布4-12-24興和西麻布ビルディング4F

電話: 03-5469-8555(代表)

創立: 1998年10月19日 資本金: 29億4,935万円 社員数: 978名 (2007/3/31現在)

ウェブサイト: <http://www.tgn.co.jp>

問合せ窓口

株式会社テイクアンドギヴ・ニーズ

セミナー担当: 料飲統括部 北田(キタダ) TEL: 03-5469-8524 メールアドレス: k-kitada@tgn.co.jp

マスコミ対応: 広告宣伝部 大石(オオイシ) TEL: 03-5469-8696 メールアドレス: ooishi@tgn.co.jp