

ジャック・ピュイゼが教育者の意識に与えた 影響に関する研究

—味覚教育研修に参加した教育者の意識変容の分析を通して—

佐藤 雅子^{*1} 露久保 美夏^{*2} 後藤 顕一^{*3} 飯田 寛志^{*4}

A Study of the Influence of Jacques PUISAIS on Educators' Consciousness. — Through an analysis of the change in consciousness of educators who participated in taste education training. —

SATO, Masako, TSUYUKUBO, Mika, GOTO, Kenichi and IIDA, Hiroshi

要旨

子どもの豊かな感性を育むとされている味覚教育は、教育者の在り方が重要だとされる。Tsuyukubo et al. は「味覚教育研修」に参加した教員の意識に、受講前後の変容があったことを報告している。本研究はそれに寄与した要因について、質的な観点から明らかにすることを目的とした。対象者 15 名にインタビュー調査を実施し発語分析を行った結果、変容の要因は以下のことが考えられた。(1) 自分自身が体験して実感し表現したこと、(2) 講師 J. ピュイゼが受講者の感じたことを常に受容したこと、(3) J. ピュイゼが受講者と一緒に味わって表現したこと、(4) 受講者が J. ピュイゼの表現と自分自身で感じたことを比較して、感じて表現することの重要性を実感したことである。これらは、研修を通して各々が教育者としての在り方を省察したことから生じた変容であると推察された。今後、味覚教育者の養成において、教育者の意識に実感を伴った働きかけをしていくことが重要だと考えられる。

キーワード

味覚教育 ジャック・ピュイゼ 教育観 教育者

Abstract

【Objective】 Taste education, which is considered to develop rich sensibilities in children, is said to be heavily influenced by educators' qualities. Tsuyukubo et al. conducted a survey of teachers who participated in the "Taste Education Training", and reported that there was a transformation in teachers' awareness before and after the course. This study examined the factors that contributed to this transformation from a qualitative perspective. 【Methods】 15 people were interviewed for details of their transformation before and after their participation in the seminar, and their speech was analysed. 【Results・Conclusion】 The interviews revealed the following conclusions. (1) One of the factors in the transformation was due to participant's experiences and realizations from attending the training. (2) The instructor, J. PUISAIS, was always receptive to what the participants felt. (3) J. PUISAIS tasted and expressed with the participants. (4) The participants compared J. PUISAIS's expressions with their own feelings and realised the importance of feeling and expressing themselves. The change in participants' awareness after the training was due to their reflection on their qualities as educators through the training. In the development of taste educators in the future, working on educators' awareness based on their realizations may be important.

Key words

Taste Education, Jacques PUISAIS, Philosophy of Education, Educator

1. 緒言

ジャック・ピュイゼが提唱した味覚教育は、子どもの豊かな人間性を育む教育の一つとされており（露久保, 2015）、（石井他, 2016）、（Zékri-Hurstel・Puisais, 2010）、フランスでは国家食料計画（PNA）の中に、食育の重要な柱の一つとして位置付けられている（フランス農業・食料省, 2022）。また、ベルギーに拠点を置くSAPEREメソッド（染井, 2021）、（SAPERE

association）やイギリスのTastEd.（TastEd）に派生するなどの広がりを見せており、それぞれの国でも味覚教育を実践する際の教育者の研修が設定されている。

これまでの日本における味覚教育の研究を概観すると、実践研究とカリキュラム研究の二つに大別される。実践研究では、小中学校家庭科に取り入れたもの（佐藤・石井, 2014）、（渡瀬他, 2018）や中学2年を対象とした実践（得丸他, 2014）、大

* 1 聖徳大学人間栄養学部人間栄養学科・家庭科教育、食育・准教授／* 2 東洋大学食環境科学部食環境科学科・調理科学、食育・准教授／

* 3 東洋大学食環境科学部食環境科学科・科学教育、化学教育、理科教育、教科教育・教授／* 4 静岡市立高等学校・理科教育、教科教育・校長

学生を対象とした実践（中村，2018），（佐藤，2021），給食指導と関連させた小学校3，4年を対象とした実践（上田他，2015），（石井・佐藤，2021），学校教育外の小学4年生から中学1年生を対象とした食育実践（大森他，2017）等があり，カリキュラム研究では，フランスにおけるカリキュラムの調査研究（露久保，2015），（上原他，2018），（上田，2021）が見られた。味覚教育の実践にあたっては，学習者を否定せずに受容するなど味覚教育者の在り方が重要（ANEGJ，2011），（石井，2017）とされており，ジャック・ピュイゼは「私の教育は，教育者にこそ聞いてもらいたい」^{注1}として，日本人を対象として開催された味覚教育研修（以下「セミナー」と記す）の受講者（2013年13名，2014年11名，2015年8名，2016年9名，2017年12名，2018年8名，2019年9名，複数回参加者有）に対して精力的に講義を行った^{注2}。Tsuyukubo et al.（2023）はこのセミナーにおける研修参加者（以下「受講者」と記す）の研修受講後に「学習者が味わいを感じたり表現したりできるような場を設定すること」「学習者が感じている味わいを尊重すること」「学習者が五感を使って味わうことを支援すること」「授業場面で個々の学習者の意思決定を尊重すること」に対する意識の高まりが見られたとしていたが，研修参加者の意識変容の詳細は明らかになっていなかった。これまでの味覚教育に関する研究では，学習者の変容を示したものはあるものの，日本の教育者を対象に行われた，セミナーにおける教育者自身の意識の変容の詳細について調査したものは見あたらない。村井（1996）は，社会科を中心とした人文・社会科学系教科の教育実践の分析において，学習者の語りに着目している。「①子どもにどの程度『学力』がついたかではなく，その実践が子どもにどんな『意味』を残したのかということ」を分析の包括的なものさしとすべきだ②これを具体化するための分析方法として，元生徒たちからの聞き取り調査が採用されるべきだ」と述べ，小中高いずれの年齢層を対象とした実践についても妥当するとして，「学力」ではない「意味」の重要性を指摘していた。本研究における対象者の語りは，味覚教育という教育実践を分析する際の，学習者の得た学習の「意味」，すなわち村井（1996）の述べる「『意味』とは当事者にとっての主観である」，「『意味』を感じた学習者だけがそれを語ることができる」という「意味」が存在すると考え，今後の日本における味覚教育者の育成と味覚教育の実践に向けて意義があると考えた。そこで本研究では，受講者の変容に寄与した要因について，質的な観点から明らかにすることを目的とした。

2. 方法

（1）調査対象，調査時期及び調査方法

2013～2019年において毎年8月にフランスで開催された「子どものための味覚教育研修」（主催：子どものための味覚教育

研究会）に参加した者は計30名である。そのうち，本研究対象期間において教員であり連絡のとれた19名中，本研究への協力に同意を得た15名を調査対象とした。教員は，小学校，中学校，高等学校，大学において授業を担当する者及び栄養教諭である。調査時期は2022年6月～10月であり，調査方法はGoogle formsを用いた質問紙調査を実施し，セミナー受講後の教育活動に関する意識について回答を求めた。また，セミナー受講後の意識の具体を調査するために，一人ずつオンラインにて20～30分間のインタビュー調査を行い，各々の質問紙調査の回答の中で特に変容の大きかった項目を初発の質問として，半構造化インタビューを実施した。その際，録音もしくは録画をとる承諾を得た。その録音をもとに逐語記録を後日作成し，分析の対象とした。

なお，研修プログラムは年によって若干の違いはあるものの，中心となる講義内容は共通であった。講義内容は，受講者の変容の姿を考察するのに重要だと考え，一例として，2013年と2016年のプログラム内容をTable 1に示した。

Table 1 2013年、2016年開催の研修プログラムの内容と要点^{注3}

	内容	味覚教育の要点
共通	・味わうことを学ぶとは ・感覚のディクテーション(書き取り) ・個人の感覚のプロフィール	・味わう際の五感の自覚 ・自他の感覚の違いの認識 ・感覚の活用による自覚が主体的な意思決定につながる ・味覚教育を行う際の時間の確保 ・教育者が受容する姿勢 ・学習者自身が自問自答をし、自分で判断、自他が違うということを受け入れられるようにする ・味覚はグラデュエーション ・学習者が積極的・能動的に耳を傾けられるようにする ・教育者が自分の考えを絶対に言わない ・全てを受け入れる柔軟な姿勢で取組む ・他人が話しているときに遮らない ・質問—答え—質問—と続くような発語をする ・沈黙の時間を確保する ・すぐに判断を下さない ・中立、公平な立場をとる ・子どもを信頼することで授業が変わる ・「こうしなくてはならない」という授業観では味覚教育はできない ・子どもから出される言葉に耳を傾ける
	・言葉と味覚、表現者の役割	・経験からでしか表現できない ・大人よりも子どもがより適切に表現できる ・食べたものを表す単語の選択の意味 ・言葉を豊かにする食経験の重要性
	・外的要因が感覚の働きに与える影響	・善し悪しではない ・刻々と変化している環境における一瞬の味わいの価値 ・体験の重要性
	・生産の環境(気候風土)と味覚	・土地、空気、労働によって食べ物が作り出される ・味わうことは、その食べ物がつつ全ての時間、気候、土壌も含めることである
	・シノン市街とワインカーブ訪問 ・ぶどう園見学 ・学校における食事 ・日仏の実践の紹介と交流	・味覚教育が生まれ、発展した土壌及び背景を感じる ・子どもの受け身と短時間で食の課題 ・文化や土壌に合わせた実践の重要性と新たな発見
昼食(共通)	テーマ：ときを分かち合う	・同じものを同じ空間で味わう ・食べることで得られる喜びとその共有
	テーマ：料理と周囲の環境	・温度、湿度、空気の流れ、色、材質と料理の関連
	テーマ：若さと英知	・時間の経過と熟成されたもの
	テーマ：経験の共有	・会食から得られる喜びと共感
いずれかの年のみ	テーマ：ラブレール ^{注4}	・その土地から生まれた教育、風土に根付くもの
	テーマ：また会う日まで	・ひとときの別れ
	・フランスにおける子どものための気付きのクラスの実践の紹介(2013) ・食卓を通じた子どもと高齢者の関係(2013)	・食べ物を作ることを通じた異年齢交流の意義
	・フランスの味覚教育の歴史と現状(2016)	・味わいの境界と他の尊重 ・他を受容する感覚の重要性 ・新たな発見の喜び

（2）調査内容

Tsuyukubo et al.（2023）が実施した質問紙調査において各自回答した中で一番変容の大きかった項目をもとに半構造化イ

インタビューを実施した。半構造化インタビューを採用した理由は、個々の受講者の思いや考えを深掘りするとともに、発話内容に柔軟に対応するためである。また、受講前後の変容という観点から外れず、どのような変容をしたのか、という観点に基づいてより深く分析するために、個々の受講者の質問紙調査における変容の具体を問うことを重視したからである。

(3) 分析方法

インタビューにおける発話において、Tsuyukubo et al. (2023) が明らかにした項目、すなわち「学習者が味わいを感じたり表現したりできるような場を設定している（以下「場の設定」と記す）」「学習者が感じている味わいを尊重している（以下「味わいの尊重」と記す）」「学習者が『五感を使って味わう』ことを支援している（以下「味わいの支援」と記す）」「それぞれの授業場面で個々の学習者の意思決定を尊重している（以下「意思決定の尊重」と記す）」と関連すると考えられる語句及びそれに基づく文脈を研究者同士で協議した。

分析の手続きとしては、インタビューに使用したICレコーダーの録音データから逐語録を作成した。逐語録をKHCoder Ver.3（樋口，2020）にて出現した語句の種類と数を抽出して、各項目における記述内容を分析する際の参考とした。次に逐語録をフレーズごとに区切り、区切ったフレーズ内に、各項目に該当すると判断したフレーズをKHCoder Ver.3（樋口，2020）にて出現した語句と数を比較するとともに、その語句をもとに各項目に寄与した要因について考察した。結果の妥当性確保に関しては、4名の共同研究者で検討を重ねた。

(4) 倫理的配慮

調査対象者には、文書にて研究の主旨及び内容を詳細に説明し、研究参加同意書を提出してもらった後にアンケート調査を実施した。オンラインでのインタビュー調査時には、再度研究の趣旨を説明するとともに、録音もしくは録画の許可を口頭で確認して同意を得た。なお、本研究は、聖徳大学ヒューマンスタディに関する倫理委員会の承認を得て実施した（承認番号R04U007）。

3. 結果

(1) 調査対象者の属性

調査に参加した教員の内訳は、大学教員11名、中学校教員1名、小学校教員1名、栄養教諭2名であった。栄養教諭2名は小学校在籍である。2013年から2019年までの参加者は、2013年：5名、2014年：2名、2015年：2名、2016年：4名、2018年：3名、2019年：1名であった。そのうち4名は2回、2名は3回参加した。

(2) 味覚教育研修受講者の意識

質問紙調査の項目「学習者への教授観や指導観、考え方の引き出し方、学習者への問いかけなどに関する変容」に記述され

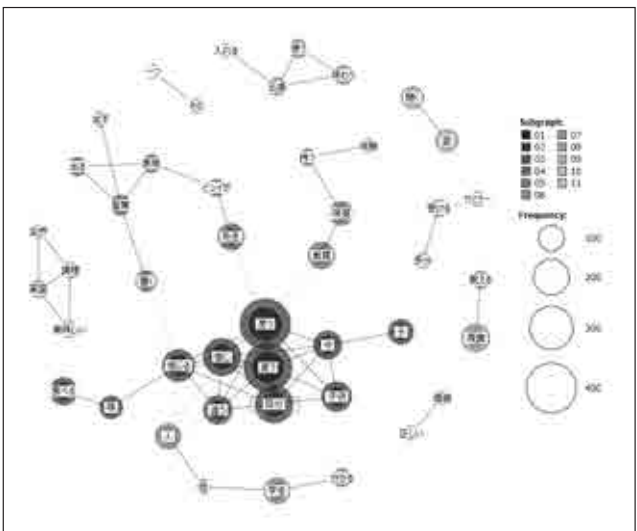


fig.1 インタビューの発話から抽出された語の共起ネットワーク

た内容の具体を説明してもらった発話が初発のインタビューになった者が15名中10名であった。項目「学習者が五感を使って味わうことを支援している」の具体を問うことを初発のインタビューとした者は2名、「味わいを尊重している」1名、「甘味や酸味などの味を教えている」1名、「場の設定、五感を使って味わう感覚を教える」1名であった。その後、半構造化インタビューにて問うた内容をフレーズごとにまとめ、変容の見られた項目に該当する箇所を検討した。

KHCoder Ver.3（樋口，2020）を用いて出現した語句と数を抽出したところ、総抽出語数48,725語、重なり語数2,940語のうち、出現数の多い単語は「思う」410、「言う」368、「自分」225、「感じ」220、「感じる」162、「子ども」138であった。共起ネットワーク（fig.1）でもこれら上位の語句が共起され、その妥当性について受講者の発話の前後の文脈から、項目に該当するかどうかを判断した。複数の項目に該当すると考えられる

Table2 各項目に該当すると解釈された発話によって出現した語句（数）

	場の設定		味わいの支援		味わいの尊重		意思決定の尊重	
総抽出語数	1,294		682		896		596	
重なり語数	333		221		250		185	
感じ	16	言う	14	感じ	15	感じ		6
言う	13	感じ	10	子ども	10	言う		6
子ども	9	音	5	思う	7	面白い		5
時間	7	子ども	4	言う	8	思う		4
見る	6	噛む	4	甘い	6	自分		4
言葉	6	言葉	4	変わる	6	受け入れる		4
書く	6	自分	4	それぞれ	4	人		4
表現	6	五感	4	言葉	4	答え		4
音	5	項目	3	酸っぱい	4	違う		3
自分	5	使う	3	意識	3	否定		3
出る	5	思う	3	違う	3			
人	5	調理	3	持つ	3			
甘い	4	変わる	3	自分	3			
思う	4			出る	3			
調理	4			尊重	3			
味わい	4			大切	3			
味わう	4			表現	3			

ものが見られた場合は同じフレーズを2項目でそれぞれにカウントした。

項目「場の設定」に関連すると解釈された発話があった受講者15名中14名、発話の出現は38であった。項目「味わいの支援」に関連すると解釈された発話があった受講者は15名中13名であった。項目「味わいの尊重」に関連すると解釈された発話があった受講者は15名中10名であった。項目「意思決定の尊重」に関連すると解釈された発話があった受講者は15名中11名であった。各項目の内容について、15名の受講者全てが、全体で変容のあった項目の何らかを発話をしていたが、全ての項目に該当する発話をしていた受講者は5名、3項目に該当する発話をしていた者が8名、2項目及び1項目に該当する発話をしていた者がそれぞれ1名ずつであった。

各項目に該当すると判断したフレーズをKHCoder Ver.3 (樋口, 2020) にて語句の抽出を試みた。出現数が3以上の語句と出現数をTable 2に示す。全体で抽出数の多かった「感じ」、「言う」はどの項目にも出現数が多く、各項目では「場の設定」で「時間、書く、表現」、「味わいの尊重」で「変わる」「それぞれ」、「味わいの支援」で「音、噛む、項目、変わる」、「意思決定の支援」で「面白い、受け入れる、違う、否定」が抽出された。「違う、否定」の発話を見てみると全ての箇所で「みんな違う」や「否定しない」と学習者の意思決定を否定するのではない使用方であった。

4. 考察

項目に該当すると解釈した語句と解釈について、Table 3に示す。インタビュー調査において項目に該当すると考えられる発話をした者は、受講によって自分が重視した項目についての発話をしており、受講によって、個々に重視する観点は異なっていたことが推察された。一方「場の設定」においては15名中14名

が発話しており、セミナーの受講によって研修受講者の授業の有り様が変容したことを受講者自身が自覚していたことが明らかとなった。

発話された語句の解釈によって、「場の設定」「味わいの支援」では、受講者の意識の他、授業を行う際の手段や指示、実際の発問等の語句があることが示され、受講者が授業を行う際の具体的な方法が発話されたと推察した。「味わいの尊重」「意思決定の尊重」では、授業場面における授業者の意識や思考と解釈される語句が表出され、授業において学習者を尊重するという認識の具体的な姿が表出されたと考えた。

(1) 場の設定、味わいの支援

場の設定として、空間や時間という場の確保を意識したことが発話から示された。具体的には「お互い話はしないでねっていう風にはしてあっても～略～そこは本当に黙って自分でやってねというところを協調したりであるとか」(空間の確保)、「まず見てみるとか匂いを嗅いでみるとか、そっちの時間も意識して取る」(時間の確保)であった。また「みんながどういう風に感じたかを書いて欲しいな」という表現の場としての設定や、「そうではない立場の人からも声が出やすいような問いかけ方にしている」というような、対象に向き合い感じたことを表現する場の設定として捉えた発話もあった。さらに「食育コーナーに書けるように」「調理中の音とか調理前後の手触りとか見た目とかそういう項目を作る」という場の設定は、音声言語のみでなく、文字としての表現を意識した「書く」場の設定であったと考える。以上のように、職種や担当科目を問わず、表現の場を設定した受講者が多かったことが示された。「自分はこんなこと感じなかったけど、〇〇さんはそういうことを言っていたとかそういうのがあったり」と他の意見を尊重し他の意見を聞く場を意識していた受講者も見られ、様々な手法を用いなが

Table3 項目に該当すると考えられた語句と解釈

項目	場の設定	(解釈)	味わいの支援	(解釈)	味わいの尊重	(解釈)	意思決定の尊重	(解釈)
該当する	先に言わない	(意識)	自分の印象は言わない	(意識)	尊重	(意識)	尊重	(意識)
	聞いてみる		意識させて		否定しない		感じ方のすくい上げ方	
	他の人の感じ方が表に出る		間違いはない		押し付けない		過程に重きを置く	
	共有しあう		音、手触り		感じはそれぞれ		誘導しない	
	待つ	(手段)	その子の表現を待つ	(手段)	感じたことをそのまま	(意識)	否定しない、否定的に捉えない	(意識)
	(手触り、音などの)項目を作る		それぞれに引き出す		人それぞれ		受け入れる	
	言葉かけ		最初に説明		みんな違う		正解がいっぱいある	
	時間をとる		はじめに五感の説明		自由		それもあり	
	味わいを表現	(指示)	感じてみて、感じる？	(指示)	わからなければそのまま	(指示)	間違っていない	(指示)
	言葉		においなど個々の感覚を感じて		みんなが感じたことといい		想定外の答えを楽しめる、認める	
	(一部) 味わってみて		よく噛んで		違った感性がある		今の感じ方	
	話はしないでね		五感を使って		焦ることはしない		みんな違うんだよ	
	邪魔しない	(指示)	伝えてくれると嬉しいよ	(指示)	面白い	(指示)	いろいろな人がいていい	(指示)
	書きなさい、書いてごらん		味わってみて		自分にとっての		その人にとっての認識	
	教えてね				子どもの味わいを大切に		あなたがそれでいいのね	
	ちゃんと感じて		どんな言葉がある？		他者を理解		一人一人	
	伝わるように書く	(発問)	あなたは？	(発問)	向き合う	(手段)	面白い	(思考)
	どんな味わい		ごくんとした時に感じる		おお、そうか		何を考えて発言したのか	
	どうだったの？		どんな感覚があるの？		よく気付いたね		広くなった	

ら、自分の感覚に向き合うことへの意識付けやそれを表現する場を設定したことが推察された。

設定した場でどのように味わうのか、ということを支援として発話した者が15名中12名であり、設定した場でどのように味わうのか、を意識し、指示や説明等で学習者が味わうことを支援したことが明らかとなった。具体的には「匂いはどうかとか見た目はどうかというところは言いますけど、それがどうかっていうところは本人からできるだけ引き出すように」というように、嗅覚や視覚などの個々の感覚に着目させてそれを活用できるようにする支援や、「噛みしめると甘いつて言われているんだよ、でもあなたはと思う、とか」と感じている自分を自覚させるような発語、「ごくんとした時に感じるのって、何か違ったの感じる？とか言う」と具体的な行為を示す発語が見られた。

五感を使って味わう場を設定した背景には、「実際には、そのきちんと五感で味わうっていうことを通して自己肯定感とか他者の尊重とかそういうところまでつながる、もっと深い教育なんだよってというのは行ってみて初めてわかった」という発言に見られるように、研修1日目の最初の講義内容「味わうことを学ぶ」において、自分が感じていることが自分のみであることを実感する体験があったこと、他者ではなく自分が感じたことでよいと自分を認めることができたことが考えられた。また、ピュイゼが語る語彙の豊富さ、例えば「うさぎの香り、うさぎの獣のなんとかの香りとかっていうのが多分ね、表現の中に出てきたんですよ。～略～五感を研ぎ澄ましているだけだったら出てこないキーワードなんですよ、これ」という発語にみられるように、ピュイゼの経験から生まれる表現に驚きを得たことも変容の要因になっていることが考えられた。また、セミナー内において自分の感じた感覚を伝え合ったことにより、場の設定のみでなく「他の意見の尊重」に対する意識変容を促したと考えた。さらにセミナーにおける昼食に毎回2時間以上の時間が確保され、昼食時も学びの時間になっていたことも要因と推察した。具体的には、受講者が自身の五感を駆使しながら実感を伴って感じ、同じものを食したピュイゼ自身の語りを聞くとともに、自身が感じた感覚とピュイゼの語りを比較して、経験から発せられる言葉の豊かさを実感したことが「向き合う時間」「体験そのものの場」に対する意識変容を促したと考えた。

秋田(2010)は、授業の質を高めるための子どもの居場所と教師の言葉の重要性、すなわち「居場所とは、学習する内容に集中して没頭して考えられる時間、すなわち静かな能動的な参加ができる場である」として、沈黙して質の高い教材や課題と向き合う時間の保障があつてはじめて、自分の考えが形成されるとしている。「本当に黙って自分でやってねっていうところを強調したりであるとか」「言葉で表現が出てくるのをこちらでも待つ子ども達にもその時間をたっぷりとする」という発語

から、研修の受講により、研修受講者が学習者として自身の感覚に向き合い、その場の重要性を自覚したことが、「場の設定」「味わうことの支援」での変容の姿になったと推察した。

(2) 学習者の尊重

「感じ」「子ども」の他、「尊重」「それぞれ」「否定しない」が多く発語されていた。発語された文脈では「それぞれ違った感性があり答えがあるんだっていうことを意識」とあるように、感じ方が個人によって違うことを認識したことが推察された。また「自分(学習者)にとっての『甘い』のことを酸っぱいと言っているのか、本当に自分(受講者)が感じとっていないもの、甘味の中の酸っぱさを酸っぱいと言っているのか、なんかそういう可能性も考えられるようになってきた」とあるように、発話した学習者と自分(授業実施者)の違いを受け入れるといった姿が見られた。「自分がどう感じるかは自由だよって感じの、ちょっとゆとりを持たせた、緩みを持たせているような感じの言い方になっていると思う」と個の感じた味わいを引き出す内容の発語もあった。受講者が、正解が1つではなく教師がもっている答えでなくてよいということを実感するようになったと考えられた。意思決定の尊重としては「他の人の意見を受け入れる。それは尊重するものなんだということが分かった」「私は夏と思ったけど冬っていう風に感じている人がいて、それはいろんな人がいい」という発語である。「尊重するようになった。だから否定はしないようになりました」「感じたことをそのまま書いてくれたり言ってくれたりしたらいいやというようになりました」という発話から、「自分との違いを受け入れる」ことを意識するようになったと考えられた。

上記のように発語された要因として、Table 1に示した講義内容「味覚と語彙と子どもの気付き」「語彙と味覚、表現者の役割」にて、研修参加者が自身で感じて発した言葉をピュイゼが受け止めたり、教育者が自分の考えを言わないことの重要性を体験を通して学んだりしたことが考えられた。この体験によって「個人によって感じ方が違うことを認める」「自分との違いを受け入れる」に対する意識変容を促したのだと考えた。このことは「気付かないものとか自然とか、あぁいったものがこっちにしかむいていなかったのを、あっちみたいなの、すごいこんな表現をしていいんだ、みたいな固定概念を外された感じですよ」という発語から推察することができる。さらに研修期間の全ての内容を通して、受講者が「経験からでしか表現できない」こと、同じ自分であっても前日と感じ方が違うことを実感したことは「一瞬を大切に」「個を引き出す」意識の変容を促し、絶え間なく変化する環境における味わいの違いをセミナーで実感し、教育者が自分の考えを言わずに学習者の気付きの全てを受け入れる柔軟な姿勢の重要性を実感した結果であると推察した。

秋田（2010）は、伝統的に見られる教師と子どもの教室のコミュニケーションが「①教師の問いの答えが1つの正解しかない、②教師が既に正解を知っている、③教師は子どもの答えが正解かどうか評価している」で成り立っており、このことが支配的であり、創造的で深い学びを疎外するとしている。パウロ・フレイレ（2018）は、教育する者と教育される者との関係性において、教師が一方的に話し、学習者が「ただ聞く」という関係性が学習者の思考を育てず本来の探究にならないとして、教育は教育をする側とされる側が対等な関係として対話をすることが重要だとしている。

以上のことから、セミナー内におけるピュイゼの受講者の受容の姿が教育者としての自分を省察し、学習者と対等な関係である教育者としての思考の変容につながったことが変容の要因となったと推察した。

（3）教育観に与えた影響

発語「キャッチできないところが広がったから、『そこきたか、面白いね』って感じで面白がれるかな」「スルーしちゃっていた言葉とかも、面白い面白いみたいな感じ、自分のアンテナに引っかかるのが細くなったの」という発話から、自分と違う考えや想定しなかった考えを受容したり想定外の考えに関心を抱いたりするように変容したことが明らかとなった。ショーン（2001）は「反省的实践家」は行為の中の省察があるとし、「行為の中の省察の大半が、驚きの経験へとつながっている」こと、「直感的な行為が驚きや喜び、希望や思いもかけないことへと導く時、私たちは行為の中で省察することによってそれに答える」としている。セミナーの受講によって受講者は「自分の教育観が大きく変容した」ことについて肯定的に回答していた。受講者が体験した研修内容は、教育者としての自分の在り方を省察した結果であると考えられ、このセミナーにおける体験が教育者としての教育観に影響を与えたことが予想された。秋田（2014）は、自分の言葉を聴いてくれていると感じること、認めてくれていると感じることが安心感や居場所感を生み出すとし、居場所感のある教室ほど教師がよく聴いているとしている。「みんな違うんだってそういう人たちがいてこの集団が成り立っているんだって風なことを見つけたりとか地味なことでも一人一人を認める」「相手の意見とか考えというのを否定しないっていうところですかね。それは大きく影響しているかもしれない。こちらから答えを出して誘導しないっていう」から、受講者が学習者の意見や考えを傾聴するようになったのは、ピュイゼがセミナー内で常に受講者の思考を受容した結果だと推察した。また「その学生が何を考えてそういう発言をしたのかなあとか、この場面では自分が期待する答えはこれだったんだけど、違う答えを出してきたとしても、そこまで至る、そのプロセスに重きを置くようになったな」

から、セミナー内における十分な時間の確保によって、自分自身の思考過程も熟考した結果、学習者の思考過程への関心をもつようになったことが考えられた。

以上のことから、研修参加者の受講後の意識変容は、研修を通して各々が教育者としての在り方を省察したことから生じた変容であることが明らかとなった。この変容に関わる要因として、セミナーにおいてピュイゼ自身が物事に向き合う姿を見せ、向き合ったことをピュイゼ自身の言葉で語ったことがあったと考える。ピュイゼは「指導者は学習者と一緒に味わわねばならない」と述べている。受講者が自分で受け取ったものをピュイゼの語りと比較して、感じることや表現することがどのようなことなのか、ということを実感したと推察した。そして、セミナーで自分自身に向き合う時間を十分とっていたこと、向き合った感覚を自身の言葉で表現しあう時間を確保していたことが、学習者によりそう意識の変容につながったと推察した。

一方で「私は非常に不安が大きくなりました」という受講者がいたことも明らかとなった。その理由として、ピュイゼが5日間をかけて行った研修は単発の研修で体得できるものではなく、「ただ体験させるのであれば、楽しかった、おもしろかった、ということで終わって良かったのだけれど」という発語に見られるように、個々の感じ方の違いを実感させることや、自分の感じたことを表現できるようになるためには時間と回数が必要ということを認識したからであることが考えられた。このことは、味覚教育が体験で終わらせない教育であることを示しているものとする。今後、味覚教育者の養成において、多くの時間をかけて教育者の意識に実感を伴った働きかけをしていくことが重要であるとする。

5. まとめ

2013年から2019年にフランスで開催された味覚教育研修に参加した教員の意識変容についてインタビュー調査を行った結果、研修受講者の変容の要因は以下のことが考えられた。(1) 5日間の全日程において、自分自身で体験して実感し表現したこと、(2) 講師ジャック・ピュイゼが受講者の感じたことを常に受容したこと、(3) ジャック・ピュイゼが全ての行程で受講者と一緒に味わって表現したこと、(4) ジャック・ピュイゼの表現と自分自身で感じたことを比較し、感じて表現することの重要性を実感したことである。

これらは、学校種や指導歴、担当科目にかかわらず、研修を通して各々が教育者としての在り方を省察したことから生じた変容であると推察され、今後、味覚教育者の養成において、教育者の意識に実感を伴った働きかけをしていくことが重要だと考えられる。

なお、本研究において、以下の限界点が存在する。一つ目は調査対象者が限られていたことである。開催された研修は毎回

10名前後の参加であり、本研究を行う際には現職でない者も複数いたことから、本研究の成果は限定的であるといえる。二つ目は調査対象者が学校種を超えたものであったことである。各校種による学習者の発達段階の違いや教育目標の違いが教育感に影響することが考えられることも限界であった。しかしながら、本研究は一般化が目的ではなく、ピュイゼセミナー受講者の意識の変容の理解を目的としたものであるため、セミナー受講者の意識の変容の要因を探ることができたことは、本研究の強みであると考ええる。今後、味覚教育者養成において、教育者の意識に実感を伴った働きかけをしていくことが重要ということの一つの示唆を得られたことが、本研究の意義と考える。

注1：著者が参加した2007年の味覚教育セミナーにて、講師ジャック・ピュイゼが述べた言葉である。(株)ダイエットコミュニケーションズ(代表 荒牧麻子)主催の味覚教育研修は7日間の開催であったが、教育者が味覚教育の研修を受けるのが初めてであった、とピュイゼ氏が述べた。

注2：IDGE(日本子どものための味覚教育研究会)主催の「味覚教育研修」は2013年から2019年までフランスで開催された。講師を務めたジャック・ピュイゼは、そのセミナーにおける昼食を自分で調理したり自宅にセミナー参加者を招いたりして、「味覚教育」の精神及び理論を参加者に伝えることに尽力した。

注3：IDGE(日本子どものための味覚教育研究会)主催の「味覚教育研修」にて配布されたプログラムから作成した。

注4：ピュイゼ氏の生まれ育った地における、フランス・ルネサンスを代表する人文主義者、作家、医師である。味覚教育が、土地の気候風土に合わせた教育であることが重視されており、ピュイゼ氏が当該人物を尊敬していたことに由来する。

謝辞

本研究の実施にあたり、本研究の対象者としてご協力いただきました皆様に深く感謝申し上げます。

利益相反

利益相反に相当する事項はありません。

引用文献

秋田喜代美編. 教師の言葉とコミュニケーション—教室の言葉から授業の質を高めるために—. 教育開発研究所, 2010, 207p. 教職研修総合特集, ISBN978-4-87380-544-3.

秋田喜代美編. 対話が生まれる教室—居場所感と夢中を保障する授業—.

教育開発研究所, 2014, 184p., ISBN978-4-87380-444.

石井克枝. 子どものための味覚教育—指導の要点—. 日本調理科学会誌. 2017, Vol.50, No.2, p.74-76.

石井克枝, 佐藤孝子. フランスの味覚教育の理念を取り入れた給食指導プログラムの開発. 日本調理科学会誌. 2021, Vol.54, No.3, p.147-152.

石井克枝, ジャック・ピュイゼ, 坂井信之, 田尻泉. ピュイゼ 子どものための味覚教育 食育入門編. 講談社, 2016, 210p, ISBN978-4-06-139846-7.

上田達. 食育の理論と教授法—善き食べ手の探究—. 昭和堂, 2021, 356p, ISBN978-4-8122-2025-2.

上田由喜子, 大田原みどり, 永井亜矢子. 小学4年生を対象とした味覚教育の実践と影響評価. 日本食育学会誌. 2015, 9巻, 3号, p.247-255.

上原秀一, 大森玲子, 久保元芳. フランスの味覚教育カリキュラム. 宇都宮大学教育学部教育実践紀要. 2018, 第5号, p.341-344.

大森玲子, 佐藤雅子, 露久保美夏, 田尻泉, 久保元芳, 上原秀一. 日本におけるフランス式味覚教育の試み: ピュイゼ理論に基づく食育実践. 宇都宮大学教育学部教育実践紀要. 2017, 第3号, p.281-284.

佐藤雅子. 生活における「豊かさ」を追究する大学の授業の試み—「味覚教育」を取り入れて—. 令和3(2021)年度聖徳大学教育実践センター年報. 2021, p.250-260.

佐藤雅子, 石井克枝. フランスの味覚教育を取り入れた調理学習の検討. 日本家庭科教育学会誌. 2014, 57巻, 2号, p.85-93.

ドナルド・ショーン. 専門家の知恵 反省的実践家は行為しながら考える. ゆみ出版, 2001, 229p., ISBN4-946509-26-7.

全国青少年味覚教育協会 (Association Nationale pour l'Education au Goût des Jeunes). "Le code de déontologie des éducateurs du goût". <https://reseau-education-gout.org/association-reseau-gout/Le-code-de-deontologie-des-educateurs-du-gout.html>, (2023-10-11).

染井順一郎. 2・3歳児への五感をきたえる味の教室の実践とその効果. 食総合研究センター・シンポジウム「味わいの発達と味覚教育」. 立命館食科学研究. 2021, 第6号, p.35-42.

露久保美夏. フランスの味覚教育の始まりと展開—ジャック・ピュイゼ氏の理念と実践から—. 日本調理科学会誌. 2015, 48巻, 6号, p.435-438.

得丸定子, 遠藤弓子, 青木美穂, 奥井一幾. 中学校家庭科における味覚教育プログラムの実践. 上越教育大学研究紀要. 2014, 第33巻, p.205-216.

中村恵子. 大学の授業への味覚教育導入の試み. 人間発達文化学類論集. 2018, 第27号, p.55-64.

樋口耕一. 社会調査のための計量テキスト分析: 内容分析の継承と発展を目指して. 第2版. ナカニシヤ出版, 2020, 251p., ISBN978-4-7795-1474-6.

パウロ・フレイレ. 被抑圧者の教育学 50周年記念版. 垂紀書房, 2018, 408p., ISBN978-4-7505-1545-8.

村井淳志. 学力から意味へ—安井・本多・久津見・鈴木各教室の元生徒の聞き取りから—. 草土文化, 1996, 221p., ISBN978-4794506887

渡瀬典子, 八重樫英広, 伊藤雅子. 小学校家庭科におけるマインドフルネスの視点を入れた味覚教育の検討: 「だし」の学習教材を中心に. 岩手大学教育実践研究論文集. 2018, 5巻, p.105-109.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE (フランス農業・食料省) HP. "Découvrir l'alimentation par les cinq sens : les classes du goût". <https://agriculture.gouv.fr/decouvrir-l'alimentation-par-les-cinq-sens-les-classes-du-gout>, (2023-09-19).

SAPERE-association. "Sensory education". <https://www.sapere-association.com/sensory-education/research>, (2024-05-09).

TastEd.<https://www.tasteeducation.com/what-do-we-do/>, (2024-05-09).

TSUYUKUBO Mika ; SATO Masako ; GOTO Kenichi ; IIDA Hiroshi. A Study on Changes in the Consciousness of Teachers Who Participated in Taste Education Training. International Conference NEW PERSPECTIVES IN SCIENCE EDUCATION Conference Proceedings Edited by Pixel . 2023, 12th Edition, p.247-251.

Zékri-Hurstel Régine ; Puisais Jacques. TEMPS DU GOUT (LE). PRIVAT, 135p, ISBN 978-2-7089-3667-6.