

PRESS RELEASE



2025年12月11日

報道機関 各位

長崎大学教育学部附属小学校で三國シェフの味覚の授業開催

12月16日（火）、長崎大学教育学部附属小学校にて、フランス料理のシェフとして有名な三國清三氏をお招きし、「KIDS-シェフ」を開催します。KIDS-シェフは、三國清三氏を代表とする一般社団法人国際食文化交流協会と株式会社ヤヨイサンフーズが協働で行う、「日本初の本格的な味覚の授業」です。

21世紀を担う子どもたちに、本当に美味しいものを食体験させ、味覚の発達を促し、同時に食への関心をもたせること、自分たちが暮らしている地域は、いかに海の幸、山の幸に恵まれているか等を学び、地域の食と食文化に誇りをもつきっかけとしていくことをコンセプトとして行われます。

当日は、6年生のうち、総合的な学習の時間（体夢）でながさき伝統野菜について学びを深めている児童が参加します。三國シェフから味覚の講義を受け、自分たちの生活エリアである長崎市に伝わるながさき伝統野菜を使い実際に三國シェフと一緒に、自分たちで考えたメニューを調理します。

取材いただける場合は、12月15日（月）17:00までに、以下の問い合わせ先までご連絡をお願い申し上げます。

日 時：12月16日（火） 8:30～12:30

8:40～8:50 三國シェフによる講義

8:50～9:35 三大珍味・シェフによるフランス料理実演・試食

9:40～10:20 児童による考案メニューの発表・シェフからのアドバイス

10:30～11:30 児童考案メニューの調理

11:40～12:10 シェフとともに試食

12:10～12:20 シェフからの修了証授与

場 所：長崎大学教育学部附属小学校 2階家庭科室・児童集会室（別紙参照）

対 象：小学6年生伝統野菜チーム 32名

プロフィール 三國 清三（みくに きよみ）

「三國」オーナーシェフ

- ・1954年北海道増毛町生まれ
- ・15歳で料理人を志し、修行を重ね、1974年駐イスラエル大使館料理長に就任。その後も、三つ星レストラン等で修業を重ねる。
- ・1985年東京・四谷にオテル・ドゥ・ミクニをオープンする。
- ・2015年フランス共和国より、日本の料理人へ初めてとなる、レジオン・ドヌール勲章シュヴァリエを受勲。
- ・2025年黄綬褒章、食品産業功労賞を受賞。9月8席のカウンターのみのレストラン「三國」を開

店。

- ・現在、子どもの食育や、家庭でできる手軽なレシピを、YouTube で発信している。

【本リリースに関するお問い合わせ先】

長崎大学教育学部附属小学校 教頭 橋田 晶拓 ・ 栄養教諭 一瀬 美奈
TEL : 095-819-2271

◎教室等配置図

別紙

