

# うどん作り るんびにー保育園（愛知県岡崎市）

[ 5 歳児 ]

うどん屋の保護者（E児の父）の指導のもと、うどん作りをする。

粉と塩水だけでうどんが出来る事を知り驚く。塩水がどんなものか味を見る。「辛い」「しょっぱい」「おいしい」と、味覚を働かせ、濃い塩分に驚く。粉をボールに入れ、まず、触ってみると、「サラサラしてる」「気持ちがいいね」と、何回も指先で触ったり、粉の中に手をくぐらせる。

保護者：「この中に、塩水を入れるからね。入れたら、粉をしっかり混ぜてね」

A児：「このくらい？」

保護者：「もっと、もっと」

A児：「これでいい？」

保護者：「うん。そうだね。うまいうまい」

粉がまとまってくると、大きなお団子のようにし、生地をしっかりとこねる。

保護者：「次は、足で踏むからね」

B児：「え？足で踏んでいいの？」

E児：「いいんだよ。こうやってたくさん踏んでおいしくするってお父さんがいつも言ってるもん」

B児：「そっかー」

生地をゴザの上から踏む保護者の姿を見て順番に恐る恐る踏む。

保護者：「もっと踏んでいいんだよ。いち、にって足踏みしていいよ」

F児：「いち、に。いち、に」

周りの友達のかげ声にあわせ力もこもってくる。

保護者：「あ、ドンドンって同じところばかり踏むと生地が破れちゃうから、こっちの方も踏んでいいからね。ゆっくりでもいいけど、しっかり踏むよ」

C児：「難しいなー」

保護者：「うん、大変でしょう」

次の日

保護者：「昨日、みんなが粉から作ったうどんの生地を、一日寝かせて、それをおじさんが丸めてきたからね。今からこれを麺棒で延ばすよ」

一人一つずつ丸めた生地をもらい、生地の真ん中から、前後、左右に生地が均一になるように延ばす。

G児：「わあ、こんなに広がってきた」

保護者：「いいよ。みんな上手だね」

H児：「私は？」

保護者：「もうちょっと、この辺をのばしてみようか。そう、その調子」

保護者：「うん、もういいね。じゃあ、切ってみよう」

生地同士がくっつかないように粉を薄く付けて三つ折りにたたみ、一人ずつ包丁で切る。

保護者：「なんだ、みんな上手だねー。うどん屋さんになれるぞ」

C児：「うどん屋さんだってー」

G児：「うわ、ちょっと太すぎた」

保護者：「それは、きしめんかな」

G児：「きしめんだ〜」

うどんは、大きな釜で一度に茹でた方がおいしく出来る為、店で茹でてもらい、おやつまで待つ。

保護者：「おまたせ。おじさんが大きな釜で茹でてきたからね。おいしいよ」

C児：「わー、早く食べたい！細いうどん、太いうどんだ」

G児：「あ、これ、私が切ったのだ。太いなー」

D児：「これ、うどんになってる。Eちゃんちのうどんと一緒にだもん」

A児：「本当だ、味も一緒」

G児：「おいしい！おかわりってある？」

D児：「僕も、おかわりしたい」



(考察) レッツクッキングの活動を通して、調理の過程で、タマネギを切ると目が痛くなること、野菜を切った時の感触や匂いに違いがあることなど、見て・聞いて・触って・嗅いで・味わって五感を働かせる体験の中での、一人ひとりの発見や驚き、感じ方を大切に受け止め共感しながら関わり合うことで感性を育てることにつながっていった。また、包丁を使うときには「ねこの手」を合言葉にし、自ら安全に取り組むことで集中力も高まっていった。子ども達に、食べることだけでは感じることでできない体験をもっと取り入れていきたいと思い、保護者の協力でおうどん作りをすることにした。うどんができるまで2日間かかることや、粉と塩水だけでできること、足で踏むことは普段の食生活からは考えられないが、うどんの場合は踏むことでおいしくなることを知り驚いた。普段味わえない体験をすることでうどんをこねたり、足で踏むことが意外にも力があることや、うどんを寝かすことを知り一つの料理ができるまでの手間や大変さを感じることができ、それが作り手への感謝の気持ちにもつながった。

## みどころ

身近な友達の保護者に、「本物を作る」知識や技を教えてもらうことで、「確かに知っているうどんと同じだ」という満足感を味わうことに結びつきました。「どうしておいしいうどんになるのか？」と考えたり追求したりすることではなく、おいしいうどんを作る材料や方法、粉がうどんのたねや麺になっていく様子を知る直接体験を通して学ぶ中で「科学する心」が育まれています。