

味噌汁作ろう ～“だし”～

この事例は、「味噌汁を自分たちで作りたいと考えた子どもたちが、“だし”の存在を知り、味わう、よく観る、触る、匂いをかぐなどの直接体験を通して、好奇心・探究心を膨らませていく姿を捉えた」実践です。

子どもを理解し、子どもに関わる周りの大人が、子どもたちの思いに添った丁寧な関わりをしています。味覚のみならず、子どもたちが、感覚や感性を發揮して“だし”を感じ取り、学びに繋がる姿に「科学する心」の育ちを捉えることができます。友達との情報の伝え合い、感じた事の共有が、体験を一層豊かにしています。

よいこのもり幼保連携型認定こども園・よいこのもり第2幼保連携型認定こども園 5歳児

5歳児は、年2回、夏は1泊2日、冬に3泊4日のキャンプを行っている。子どもたちにとって初めて家族と離れ、自分たちで全ての食事作りをする。そこで、事前に子どもたちは話し合い、キャンプの時に「味噌汁と飯盒ご飯」を作ることになり味噌汁の作り方を、調理の先生に聞いてみるようになった。

場面1 どうやって作るの？味噌汁～目には見えない“だし”～

保育者の読み取りと配慮

- ・味噌汁の“だし”の話になり、子どもたちは、「僕のお汁には、“だし”入ってないよ」など、お椀の中に“だし”が見えないことから、汁椀の中を箸でかき混ぜて探し始める。
 - ・調理師に、園の味噌汁の“だし”は、いりこ昆布で作られていることを聞く。
- C：「いりこって、3時のおやつで**食べてるのと同じ**？」
C：「でも、いりこは**味噌汁に入ってた**よ」
C：「ね、**昆布ってどんなの**？」
C：「**“だし”って、どうやって作るの**？」
- ・調理師は、“だし”汁の作り方を伝え、昆布を持ってきて見せた。子どもたちは、「**カチカチだ**」と**手で触れたり、匂いをかぎ「塩の匂い」と**言ったりする。

C：子どもの言動

- ・日頃から「給食や食材について疑問に思ったことは調理師に聞く」子どもたち。時には調理師も、保育室と一緒に給食を食べる時間を取っている。子どもたちは、調理師に感謝の気持ちや親しみをもっている。
- ・子どもは、“だし”の存在を目で見て確認しようとしたが、どこにも見つからず不思議に感じていた。“だし”という見えないものへの興味が芽生えた瞬間だった。
- ・子どもたちの疑問を受け止め、昆布を見せる。子どもたちは、手で触れたり、匂いをかいだり、初めて見た昆布に好奇心で目を輝かせた。



場面2 昆布はどこにある？

- ・Aさんの「沖縄に行ったときに海で昆布を見たよ」の話に、みんなは、昆布の絵本や図鑑を見る。
 - ・昆布の図鑑を見付け、得意なKさん。
- C：「北海道で採れるんだって！」
C：「**こんぶのぶーさん**（昆布巻き）も載ってる。お正月に食べるやつだ（おせち）」
C：「沖縄じゃなかったね」
C：「私、**北海道に昆布取りに行きたいな**」
C：「どうやって行く？すぐく遠いよ」と、保育室の日本地図を指さし言う。
C：「飛行機に乗って行けばいいじゃん」
C：「**昆布どうやって採るんだろう**？」
C：「**海に潜って採るんじゃない**？」
- ・昆布の話で子どもの**興味と想像がさらに膨らみ、自分の考えをそれぞれに出し合っていた。**

- ・いつでも見れるように本棚に、絵本※「**こんぶのぶーさん**」「身近な食べ物のみみつ」などを用意する。
- ・図鑑から昆布が沖縄産ではなく、北海道産であることを子どもたちが気付いた。「北海道に行きたい」という一人の子どもの思い付きから、クラスみんなで話し合うことで、「昆布を取りに行きたい」という気持ちまで芽生えたのには保育者も驚いた。



場面3 かつおぶしってどんなの？

- C：「**固い！これ食べられるの**？」
C：「なんでこんなに固いの？木みたい」と、固さに驚く。初めて見る削り器に子どもたちも「**なんだろう**？」と注目する。子どもたちは、かつおぶし削りに挑戦した。
- C：「**固い、なかなか削れんね。難しい**」
C：「おっ、**いい匂いや**！」
C：「わあ、おいしそう匂いがする」
C：「**今すぐ食べたい**」一口食べてみる。
C：「おいしい。**これがかつおぶしの匂いや**」

※「**こんぶのぶーさん**」作：岡田よしたか / ブロンズ新社※「**身近な食べ物のみみつ**」5巻すがたをかえる魚・海そう
監修：幕内秀夫 神みよ子 / 学研

- ・かつおぶしの「固さ」に、これが魚なのかと信じられない様子だった。
- ・かつおぶしができるまでの過程を聞いて、手間や時間がかかっていることを感じていた。
- ・削りたてのかつおぶしの香りから、おいしい味への期待感をもっていた。削り器を見て、削ることを試したい気持ちが高まった。初めての経験を考慮し、少し軟らかいカビ付け前のかつおぶしを用意した。

場面4 「“だし”から味噌汁作り」

- 子どもたちの味噌汁作りが始まる。水に浸ける前の「昆布」と「いりこ」を見て、
C：「**海の匂いがする**」
C：「水に浸けておくと、おいしくなるって調理の先生言ってたね」
C：「わあ、**水の色が黄色くなった**」
C：「**昆布が大きくなって**！」驚きの表情。
C：「これが“だし”？」
C：「今、昆布から**納豆みたいにビヨーンって伸びたよ**」と、昆布を手で触れてみる。
C：「**ヌルヌルする**」面白い
大鍋で、昆布といりこを煮立てる。
C：「『**こんぶのぶーさん**』、お風呂に入ってる」「**うーんいい匂い**」「**幸せやー**」湯気の匂いをかぐ。
C：「もう待ちきれないくらいお腹すいた」味噌汁が完成した。みんな一口目に味噌汁を飲む。
C：「おいしい」「いつもの調理の先生の味」
C：「お家のよりおいしい」
C：「今度は、家でも味噌汁作ってみよう」

場面5 「椎茸の“だし”は臭かったけど、おいしかった！」

- 「キャンプごっこ」の買い物にスーパーに出かけた時、「“だし”コーナー」で、「しいたけがポロポロだ」と干し椎茸を見付けて不思議そうにしていた。これの“だし”はどんな味がするのかを試したいと言い、「だしの当てっこゲーム」をしようという話になった。(4種類の“だし”を比べて)
C：「**匂いも、色も全然違う**」
C：「これ、**かつおだ。あまーい匂いね**」
C：「**椎茸、まずい。匂いが臭い**」
・椎茸の“だし”の風味の強さを、子どもは「臭い」と表現した。子どもたちの提案で、4つの“だし”を合わせ、「すまし汁」にして食べた。
C：「**もっとおいしくなった!**」
C：「これ、調理の先生に食べてもらいたいな」
C：「やっぱり**椎茸の味がするね**」
・“だし”に夢中になっていた5歳児の探求は、家庭でも話題になり、保護者の食事への関心を高めた。また、子どもたちが、「自分の味噌汁」の味を考えたり、自分で作ろうとしたりする姿に繋がった。

- 匂いだけで“だし”が何か分かる子どももいれば、一口ずつ飲み、味を確かめながら、じっくり考える子どももいた。味だけでなく、匂いから風味を感じている。
- 2つの“だし”を選んだのは、(宮崎の)多くの家庭で「いりこ」を使用していることや、園の味噌汁ではいつも、昆布を使っていると聞いたからだと推測する。
- 透明な水が黄色くなったことで、子どもたちが“だし”を目でとらえた瞬間だった。



- 匂いを確認するが、あまり感じない。昆布にはめりがあることに気づき、「面白い」と友達に知らせる。
- 自分たちで“だし”をとり、味噌汁を作る経験を楽しんだ子どもたちから、「また作りたい」という意欲的な声がたくさん聞かれた。
- のぼる湯気に顔を近付け、「幸せやー」と満ち足りた表情で発した言葉から、“だし”に関する体験は、子どもたちの五感を刺激し、感性が育っていることを感じた。

- 紙コップに印を付け、最後に答え合わせができるように配慮した。子どもたち全員が、コップ毎の「味」「匂い」で“だし”の違いが分かり、何の“だし”かを当てることができたことに驚き、受け止めた。



- “だし”を組み合わせたらどうなるか試してみたいという気持ちが芽生えた。そこで、子どもたちがすぐに試せるように、鍋やガスコンロなどを用意しておいた。
- “だし”を混ぜた結果、予想していた以上にしいたけの香りや味を強く感じたことや、より「おいしい」と感じた子どもが多かった。

[考察] “だし” 比べでは、“だし”の味の違いが分かることは予想通りであったが、干し椎茸の匂いを「臭い」と言っていた子どもが、飲んだ後は言わなかったり、かつおぶしの“だし”を「甘い」と表現したりして、「旨味」を感じた瞬間だったことが分かる。“だし”と出会い、作る過程で様々な感覚が刺激され、子どもたちの感性の育ちを感じた。また、「おいしいね」「いい味」から始まり、「どうしたら作れるか」という疑問をもち、“だし”に気づき、昆布やかつおぶしという、子どもにとって未知の世界へと興味が広がった。“だし”というものへの興味の深さ、想像力の豊かさに感動した。

味覚という「目には見えないけれど感じるもの」、それは、日常の「食べる」という体験の積み重ねから身に付くものであるが、子どもが感覚や感性を研ぎ澄まし、味を感じ取っていく姿は印象的であった。子どもたちのやり遂げた後の達成感は大きな自信となり、探究心は保護者にも伝搬した。その感動体験が、「また作りたい」という意欲になり、「比べてみよう」「これはどうかな」という新たな挑戦へと展開し、「科学する心」が育まれることに結び付いた。