


おいしい味噌を作りたい

みどりの森幼稚園（宮城県仙台市）

[4～5歳児]

子どもと保育者が共に作り出す生活の中で、子どもたちが集団生活だからこそ育める協同の学びと、長年積み重ねてきた食の体験に視点を当てて実践する。そこで特に、食に関する多くのアレルギーをもつA児と共に生活する環境に焦点を当てる。


事例1 麴を知る

	子どもの活動、姿	保育者の援助(○) 分析(◇)
4歳5月 シロップ作り	<ul style="list-style-type: none"> 園庭でできたイチゴで恒例のイチゴシロップ作りをする。丁寧に洗い、優しく拭く。砂糖を振って入れる。 その後、ウメ、サクランボ、秋にはザクロのシロップ漬けをする。 A児：新しい物を食べるたびに、自分は食べられる物が不安そうに確認をする。食べられるとわかり、シロップ作りを張り切って行なう。 	<ul style="list-style-type: none"> ○A児の保護者に食べられることを確認して実施する。 
出会う キュウリの保存(カビと) 4歳7月	<ul style="list-style-type: none"> もったいないので農園に行きキュウリをたくさん収穫する。 喜んで食べ、残りを園に持ち帰る。 A児：キュウリはアレルギーではあるが、半分ならいいという保護者の言葉を知り、安心して半分食べる。 「そのまま」「サラダで」「味噌を付けて」など生で食べることは思いつく。食べきれないと腐ることを知って果物を漬けたシロップ漬けに気付くが、おいしさに疑問をもつ。塩で漬けるのは「漬物」とすぐにわかり、キュウリを塩漬けにして食べる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○キュウリが売り切れないほど生り、捨てるしかない困っている農園の話をする。 ○子どもたちはシロップ漬けに疑問をもったので、「イチゴは砂糖で漬けたけど、塩で漬ける方法もある」と提案する。
収穫物を知る 4歳11月 カビ	<ul style="list-style-type: none"> カキ、ダイコン、ズイキ、お米など収穫物を干す。干した物が変わっていく様子を楽しみに見る。 大根にカビが生えてくる。「キュウリの種取りの時のカビは黒かったけど、へそ大根のカビは青いね」と、体験を通して知ったことを関連付けて話す。 B児が持参したカビの本や食べ物博士H先生のカビの話から、良いカビや悪いカビのこと、カビは菌の仲間であることを知る。 	<ul style="list-style-type: none"> ◇干すと後で美味しくなることを体験しているので、喜んで作業をする。 ◇キュウリや大根のカビを見つけた経験が、子どもの中でつながって「カビへの興味」が高まっている。
甘酒作り	<ul style="list-style-type: none"> 甘酒の話を知り、炊いたお米に麴を混ぜて甘酒を作る。一定の温度になるように温度計で見守る。翌日期待をして登園し味見をする。甘いので砂糖が入っているのではないかと話題にする。 「麴さまってすごい」と麴の力を実感し「麴さま」と呼ぶ。 A児：甘酒の中に入っているものは“麴さま”で、“麴さま”は、米の仲間だという説明をする。(母親が保育者に話す) 	<ul style="list-style-type: none"> ○夜も毛布で包み温度が下がらないようにしたことや、砂糖を入れていないことを話す。 ◇カビも菌も生き物で、菌はすごい力だと実感する。

事例2 おいしい味噌を作りたい

友達にアレルギーのことでからかわれたA児が「何でそんなことを言うんだよ」と言う場面がある。

- <保育者の願い>
- A児には自分のアレルギーを意識して欲しい。
 - 周りの子どもにもA児やアレルギーのことを理解して欲しい。
 - 麴への関心が高まったので、子どもたちと麴で食べ物を作りたい。

	子どもの活動、姿	保育者の援助(○) 分析(◇)
お米で味噌作り	<ul style="list-style-type: none"> 「お米で味噌を作る」という保育者の提案に賛成し、味噌は何でできているか考えて「米」「わかんない」「しょうばいから醤油」「大豆」などと言う。わからないことを調べて、翌日、報告し話し合う。「大豆と米麴と塩」「大豆だよ」と嬉しそうに言う子、忘れないように母親に書いてもらう子、自分で書いてきた子、味噌のラベルや味噌を持ってくる子などがいる。 クラス全員で調べてきたことを話し合う。 A児：みんなが「大豆と米麴と塩」と話すのを、黙って聞いている。保育者に味噌を聞かれ「米だと思う…」と言う。 	<ul style="list-style-type: none"> ○稲作の経験もある身近な食材の米で味噌を作ることを提案する。味噌の材料を話し合い、自分の家の味噌を調べてくるようにする。 

- ・保育者にA児の味噌について聞かれて話し合う。「知ってるよ！アレルギーでしょ？」「Aくんは食べるとかゆくなっちゃうんだよ」「おれも牛乳がダメなんだあ」と次々に話す。
 - ・保育者がアレルギーについて話をする間、子どもたちは真剣なまなざしで話を耳を傾けている。
 - ・この時からクラス全体が一気に「米で味噌を作りたい！！」という雰囲気になっていく。「絶対Aくんも食べられる味噌がいい！」という声も上がる。
- A児**：最初は「自分だけ違う」ということを気にしているようだったが、友達から「Aくんも食べられる味噌がいい！」と言われた時には嬉しそうな表情を浮かべる。

<A児の母親の声>

息子は味噌作りを本当に楽しみにしていた。家でどの味噌を使っているのか、原材料は何なのか調べていた。「友達が持ってきた味噌は食べられないんだ…」と悲しげな顔もした。そのころ園では、他の子どもたちから「Aくん大豆食べられないんだよね。オレ知ってる」などとよく話しかけられた。A児を知ろうとしてくれていることが感じられて嬉しかった。

- ・幼稚園の冷蔵庫の味噌を見たり味見をしたりする。米、ひえ、きび、大豆の味噌がある。給食の先生にA児は大豆以外の味噌は食べられることや、おいしくなるように味噌を混ぜて使っていることを聞く。自分たちも4種類の味噌を作ることにする。
- ・C児が調べた作り方をみんなが見てできると思い、そのレシピを使って、4つの味噌を作る。

「おいしそうな匂いや色になってきたら食べられる」と思って見ていたが、味噌の変化がないまま進級する。

- ・ピンを傾けると、中の味噌も傾くようになる。蓋を開けると味噌やお酒のような匂いがする。食べてみる。「おいしい」「お酒みたい」「味噌だこれ」「これ味噌？」「これはAくんの味噌じゃない」「色が違う」「ツブツブがありすぎ」「臭いの変」など、A児の味噌と比べる姿が出てくる。「ツブツブを切ればいい」「焼けばいい」（焦がして色を付けたり水を飛ばしたらいいのではないか）という意見が出て、やってみることにする。
 - ・（翌日）ツブツブの味噌を少しまな板に乗せて包丁で叩く。そしてそれを鍋に入れてしゃもじで混ぜながら煮詰める。どのくらいやるのかは、子どもたちが決める。色はあまり変わらないが、硬さが変わり部屋中がよい匂いになる。できた味噌をキュウリに付けて食べる。
- A児**：すごくおいしいと言って食べる。A児の味噌だと言う。
- ・4種類の味噌を自分なりに混ぜて「自分の味噌」を作る。A児にとっても他児にとっても納得のいく味噌ができる。



- ◇子どもたち自身に味噌作りをする意味があり、主体的に味噌作りに取り組もうとしている。今なら、A児のアレルギーについてもわかるのではないかと考え、「A児の家の味噌は大豆ではなく米なのは何か」と問いかける。
- ◇子どもたちが当たり前のように知っていたことに驚いた。そこで少し整理しながら、「アレルギーは好き嫌いがあって食べないのではない」「食べるとかゆくなってしまう」「食べ物のアレルギーだけでなく、みんなも知っている花粉症などもアレルギーの仲間である」「特別と思わないで欲しい」ということを説明する。

- 味噌の様子が見えるように、透明の入れ物で作る。



- ◇切ったり煮詰めたりする自分たちなりの方法の他に、いろいろな味噌を合わせて味噌汁を飲んだ経験から「自分の味噌」を作ることができた。

考察

収穫物をいろいろな方法で保存して食べる体験ができた。自分で精米した米で味噌を作り、成熟を見守り、おいしく仕上げる工夫もしたことで、思い入れのある対象になった。

友達を思いやり、共通の目的に向かい知恵を出し合い、協力し合うことで、どんな課題も乗り越えられると思う体験になった。

ポイント

収穫物をいろいろな方法で保存して食べる体験を通して、収穫物への興味が深まっています。そして、保存することで食材が変化していく様子に着目し、目的をもって様々な方法で意欲的に体験を重ねているので、「自分のおいしい味噌作り」に結び付きました。また、**A児の状況に向き合って食べ物について考えたことは、互いに思いやる大事な存在であると実感する体験になっています。**