

# 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]

**【背景】** 4歳時、キュウリの塩漬けでカビと出会った子どもたち。その後、良いカビと悪いカビがあることを知って“麹菌”の働きに興味をもち、みんなで味噌作りをすることになった。しかし、食物アレルギーのあるA児は大豆の味噌が食べられない。A児のアレルギーを理解した子どもたちは、「米で味噌を作りたい！」「Aちゃんも食べられる味噌がいい！」と、クラス全員一致で、米の味噌作り挑戦することになった。

## 【いろいろな味噌を知る】

事例の詳細は「実践事例集 vol. 7」参照

[http://www.sony-ef.or.jp/preschool/practice/vol7/vol7\\_301b1.pdf](http://www.sony-ef.or.jp/preschool/practice/vol7/vol7_301b1.pdf)

### ★ヒントは幼稚園の冷蔵庫

幼稚園の冷蔵庫には、米味噌の他にひえ味噌、きび味噌など何種類かあった。これらはA児も食べられるそうで、給食のときにはこれらをブレンドした特性味噌であることも分かった。

### ★全ての味噌をみんなで味見

子どもたちから、「“きび”がうまい！」「米は甘い味がした」「色が薄いね」などと感想が挙がる。

### ★レシピ

味噌の容器には材料が書いてあるだけで、作り方は分からない。B児が「味噌の作り方、分かった！」とおばあちゃんに電話で聞いたメモを持って当園。みんなも「これで作れる」と期待感で盛り上がった。

## 【味噌作り】

### ★B児のレシピを参考に

大豆味噌と同じ割合で米、ひえ、きびをそれぞれ作ってみることにした。米は自分たちでついて玄米にし、さらに精米機で精米したものも混ぜている。

### ★毎日眺めて過ごした味噌に変化が！

5歳児クラスに進級した6月のある日、きび味噌のビンを持ち上げ傾けると、中の味噌も傾く。「これは、ダメってこと？いいってこと？」と子どもたち。匂いを嗅いだり、味見をしたり、色や粒の様子を見たりして、「色が違う」「つぶつぶがありすぎる」などいろいろな意見が出た。

### ★美味しい味噌を作りたい！

「つぶつぶを切ればいいんじゃない？」「焼けばいいんじゃない？」という2つの意見が出てやってみることにした。きび味噌を包丁でトントンと叩く。その後、鍋の中に入れて焼く。（煮詰める）味見をしてみると、「美味しい！」「Aちゃんの味噌と似てる！！」と声が上がった。キュウリにつけて試食すると、「すごい美味しい！！」「これは味噌だね」と言い合う。他の味噌はどうしたら美味しくなるか話し合う。



## 【合わせ味噌を作ってみよう】

### ★味噌汁を作って味見しよう！

4種類の味噌全てで味噌汁を作り、食べ比べる。どれが美味しいか尋ねると、自分たちで精米した米が入っているせいか「米！」という返事が圧倒的に多かった。A児は「どれも全部美味しい」と、とても嬉しそうに何度もおかわりしていた。

### ★ぼくの、わたしの、そしてAちゃんの合わせ味噌を作ってみよう！

4種類の味噌の味や、一人ひとりに好みがあることも分かってきたので、自分のオリジナルの合わせ味噌作りへと進んでいった。味噌をスプーンですくい、1杯入れたら印を付け、どの味噌がどのくらい入っているかが分かるようにした。子どもたちは「米味噌2回入れたよ」「オレは大豆と米味噌のミックス！」と作っていく。時々味見をしながら自分の好きな味に味噌を合わせていった。みんなそれぞれに、納得のいく味噌ができたのではないだろうか。



**【まとめ】** 幼稚園の中で体験する食が、子どもにとってより美味しいものである方が望ましいのではないかという思いを保育者はもち続けていたが、今回の合わせ味噌作りは「より美味しくしたい」という課題をもって、子どもたちが取り組めた事例の一つとなった。幼稚園における「食」の体験は美味しいことにこしたことはないが、まずは「何を食べさせたいか」という願いが上位に来るものではないことを実感できた。

**みどころ** 子ども自身が食材にじっくりと向き合い、こだわって「美味しい味噌を作りたい」「Aちゃんも食べられる味噌がいい！」「オリジナルの合わせ味噌を作ろう」と、活動が深まっていった様子が分かります。麹菌から始まった味噌作りですが、原料や作り方についてみんなでああだろうかと、こうだろうかと思いを巡らせながら“自分の味噌”にたどり着きます。こうした探求の過程で、想像性や創造性、更には友達を思いやる心や一緒に考え取り組む協働の心など、「科学する心」が育まれています。