

園行事参加型＋体験活動参加型＋講演会型＋子育てサロン型（こども園）

園名	こまの認定こども園
実施日時	令和元年11月13日（水） 13：30～15：30
会場	こまの認定こども園 保育室・園庭・本堂
参加人数	年長児保護者（18名）
学習課題（分野）	食農教室 親子でお米炊き体験「薪を使って釜でご飯を炊こう」
運営者の願い	<ul style="list-style-type: none"> ・親子で食の大切さ、米離れについて考え、お米の美味しさを再認識し、子ども達にお米を好きになってもらいたい。 ・交流会で親同士の交流を深め、小学校に向けての不安などを気軽に話せる場所を提供したい。

 〈実施内容の工夫〉
園で取組んできた食農体験のまとめの学習に位置付けたことで、園での学びと家庭が共有された。

学 習 の 内 容

〈あいさつ・講師紹介〉 家庭教育学級長より

もみからお米ができるまでを知り、自分たちでお米を炊き、ご飯（新米）のおいしさを体験してほしい。春に蒔いたもみが育ち、秋にお米を収穫した一連の学習のまとめである。新米を炊いて、親子でおにぎりを作って食べましょう。



写真1：水加減を体験

〈お米炊き体験〉&〈グループ交流会〉

講師：米農家山田邦晶さん 食育インストラクター：大橋恵子先生

- ① 籾まきからお米が収穫できるまでを山田さんに振り返ってもらう。
- ② 洗ったお米に水を入れる。→どのくらい水を入れたらいい？手を入れてみる。(写真1)
- ③ 浸水させる。この時間を利用し 今採れる大根やサツマイモなど野菜のことを学ぶ。
→クイズのように問題を出し、親子で相談する。
- ④ 米を炊く。園庭に出て、かまどに薪をくべる。薪に火が付く様子を見る。(写真2)
- ⑤ 炊きあがる時間まで、子どもは保育室に戻る。保護者はグループ交流会。
- ⑥ 炊きあがり直前のおかまが吹く様子を親子で見学し、ご飯の炊きあがるときのポコポコした匂いや音を聞く。おかまで炊いたご飯ならではの焦げのつくりかたを教えてください。
- ⑦ 炊きあがったご飯を蒸らしている間に、おにぎりを作る準備をする。
- ⑧ 蓋を開けてもらった時の、湯気、ご飯の匂いを実感。



写真2：薪で炊く様子

〈おにぎりをつくらう〉

ラップに炊きたてのご飯を入れてもらい、おにぎりをつくる。(写真3)

子ども達は、炊きたてのご飯の熱さに驚き、ご飯のいい匂いを十分に体験した。写真3：おにぎり作り
真っ白なご飯の味、シンプルなお米の美味しさ、よく噛むことで甘みが出てくることを味わった。



写真3：おにぎり作り

〈山田さんのまとめ〉

- ・ どの家庭でもパンをよく食べるが、お米と水だけ炊く調味料も添加物も何も入っていない安心安全なご飯を子ども達にたくさん食べさせてほしい。丈夫で健康な体であってほしい。
- ・ 新米や旬の野菜を食べて、食べ物本来のおいしさを知ってほしい。
- ・ ご飯はジャーなどで保温しない方がよい。保温をしているご飯は美味しさが激減する。

〈保護者会あいさつ・閉会のことば（兼閉講式）、アンケートの記入〉

【アンケートより】

- ・ 初めて薪で炊いた釜炊きご飯を食べました。炊き立てのご飯の匂い、輝き、甘さに子ども達も感動していて、とても良い経験になりました。
- ・ 炊いたり、握ったりと、関わることで食べ物に興味を持ち、より美味しくなると感じました。
- ・ 家では白米だけでは食べられない子どもが甘ーい！何個でも食べれる！と。お米の素晴らしさが伝わったようで嬉しく感じました。朝食をパンからご飯に変えてみようかなと思いました。
- ・ 交流会では普段話さない親さんと話ができてよかった。
- ・ 入学を前に不安があったが、上のお子さんがいる親さんに色々な話が聞けて少し安心した。

流れ

- ・ 計量
- ・ お米を洗う
- ・ 浸水
- ・ 火をつける
- ・ ポコポコ
- ・ 火を弱める
- ・ わらを入れる
- ・ 炊きあがり
- ・ おにぎり作り

〈時間の工夫①〉
子どもたちは午前中にお米を洗う体験をしている。

〈時間の工夫②〉
お米の浸水時間に大根など身近な冬野菜の名前や食べられる部位を学ぶ。

〈時間の工夫③〉
座談会：ご飯が炊きあがるまでの40分位を有効に活用。就学前の不安や、子どもの家庭の様子を話し合う。



グループ交流会の様子



おにぎり完成