

## 体験活動参加型(保育園)

学校名等	宮地保育園
実施日時	平成29年2月2日
会場	保育園遊戯室
参加人数	園児39名 保護者
学習課題(分野)	学校行事参加型
運営者の願い	今や購入するのが当たり前になっているお味噌。親子で味噌を手作りすることで、味噌の原材料を知り、手間を知り、本物の味を知る。食育の一環として企画、実施した。

### 学習の内容

#### < 親子で味噌づくり >

園児のお母さんが講師となり、「親子で味噌づくり」を開催しました。

味噌づくりの工程は、①煮た大豆を潰す

②潰した大豆を塩切りした麴と混ぜる

③②で混ぜ合わせた大豆を丸める

④③を保存容器に投げ入れる とシンプルなものです。

参加している子どもたちは0歳児～5歳児と幅広いため、全園児が楽しく味噌づくりができるように、講師と方法を検討し、行いました。

子どもたちは、皆ニコニコ楽しそうにお味噌づくりをしていました。「もっとお豆を潰したい」という声も聞かれるくらいでした。保護者からは、「ぜひお家でもやってみよう」という声をたくさんいただきました。手作り味噌の輪が広がることを期待したいです。

#### < 手づくり味噌を味わう >

お味噌が完成するのは、今年の12月頃。年長児は卒園し、小学1年生になっています。自分たちで楽しくつくった味噌を味わってもらうため、完成後は味噌づくりに関わった全園児の元に届けます。スーパーで購入した味噌とは異なり、子どもたちの手で心を込めてつくった味噌はとておいしいと思います。

#### < アンケートより >

- ・思っていたより簡単で、家でも作ってみたいと思いました。学年に応じた体験も分かりやすく良かったです。
- ・子どもたちの力でつくった味噌、とてもいい経験だったと思います。家でも子どもたちと一緒にぜひ作ってみたいです。
- ・家でも作ってみたいという感想がとても多かったです。



全園児(0歳児～5歳児)が楽しく味噌づくりができるよう、年長・年中児はすり鉢・すりこぎ、年少・3歳未満児がジップロックを使用し、大豆を潰しました。



購入するのが当たり前となっている味噌。シンプルな材料、地道な作業、口にするまでには何か月もの時間を要すること・・・。

作業を通して、多くの発見ができたのではないかと思います。