

## とうきょう すくわくプログラム実践報告書

所在	文京区大塚1-4-1
園名	ソラスト茗荷谷保育園

### 1. 活動のテーマ

<テーマ>

味噌

<テーマの設定理由>

絵本をきっかけに、身近な大豆を使った食品に興味を持ち始めた。保育者が以前味噌や納豆を作ったことがあることを話すと、「味噌を作ってみたい」「作ったことがあるよ」などの声が聞かれ、味噌への関心が高まった。

### 2. 活動スケジュール

5月:味噌作り  
10月:赤味噌、白味噌の味比べ  
11月:三大味噌の味比べ  
1月～3月:自分たちの味噌を飲む

### 3. 活動のために準備した素材や道具、環境の設定

味噌作りキット、味噌(仙台味噌、信州味噌、八丁味噌)、食育用ソラストエプロン

#### 4. 探究活動の実践

##### <活動の内容>

- ・味噌を作る。
- ・味噌の味比べをする。
- ・完成した味噌を食べる。

##### <活動中の子供の姿・声、子供同士や保育者との関わり>

みんなで味噌作りを行う、大豆に触れたり匂いを感じたりしながら「これがお味噌になるの?」「麴ってなに?」などを話し、味噌に必要なもの、作り方に興味を示していた。味噌の完成まで半年ほど時間があつたため、その間に大豆や味噌に関する本を読む機会を設けた。保育者は子どもたちの興味に合わせて図鑑や絵本を用意し、家庭で飲んでいる味噌は何を使用しているか調べる機会を設けることで、関心が更に広がるようにした。それぞれ違う味噌を飲んでいることを知り、「他の味噌も飲んでみたい」という声が聞かれるようになった。そこで、赤味噌・白味噌から始まる。地域の味噌があることを知ると興味を示し、仙台味噌、信州味噌、八丁味噌の味比べも行った。味比べでは「色は一緒だけど味が違う」「匂いが違う」などの声が聞かれ、味や色、香の違いを感じ取る姿が見られた。半年ほど経ち味噌が完成すると自分たちで作った味噌と三大味噌を比べながら味わう。味噌だけを観察していると「仙台味噌に似ているね」「しょっぱい匂いがする」と話していたが、実際に味わってみると素材の状態(香り・色・感触)と、調理後の味の変化を体験することで、「そのまま」と調理することで変わる」という食の科学的な気付きにも繋がっていた。自分たちで作った味噌を食べていく中で愛着を感じ、いつもよりおかわりをする姿も見られた。最後に味噌を使った日には「味噌ありがとう」「さみしいね」と話す姿も見られた。さらに、全園児が味噌汁を飲む機会を設けると、他クラスの子どもや職員から「おいしかったね」「ありがとう」と声を掛けられ、「嬉しいね」と喜ぶ姿も見られた。



## 5. 振り返り

### <振り返りによって得た先生の気づき>

味噌作りをきっかけに、子どもたちは味噌について調べたり味比べを行ったりする中で、味や色、香りの違いに気づきながら興味を広げていった。赤味噌の味見をした際には普段との違いに驚き、「これは毎日飲んでいるんだ」と地域の食文化にも関心を持つ姿あり、地図を見ながら日本の食文化について友だちと話し合う様子が見られるようになる。

また、大豆について調べる中で栄養素にも興味を持ち始め、味噌と体の関係や他の食材と体の関係にも関心を広げていた。「おいしい」だけでなく、味を言葉で表現しようとする姿も見られ、給食の時間にも味について話し合う様子が見られるようになる。

さらに味噌を通して他クラスの子どもや職員との交流にも繋がり、自分たちで作ったからこそ愛着を持ち、感謝の言葉を受け取ることで、喜びを感じていた。今回の体験を通して、食べるものが出来るまでの過程を知り、興味を持つことで、普段食事を作ってくれる人や食材を作ってくれる人への感謝の気持ちにも繋がっていることを感じた。