

第2回「おいしいね たのしいね！」公開講座開催報告

塩田博子・稲員祥子・高杉志緒・芳賀絵美子

Report on the Second “*It’s a delicious and Fun !*”
Extention Lecture Jointly Organized by the Departments of
Nutritional Science and Early Childhood Education and Care
by
Hiroko Shiota, Syouko Inakazu, Shio Takasugi and Emiko Haga

要旨

本稿は、平成25(2013)年度に第一回を開催した本学主催の公開講座 第2回「おいしいね たのしいね！」に関する社会活動報告である。平成25年度、栄養健康学科教員・ボランティア学生を主体とした「親子クッキング」、保育学科教員・ボランティア学生を主体とした託児と「手作りおもちゃ制作」、両学科が主体となった一日講座は、参加家族から好評であったため、平成26年度も同じ趣旨にて公開講座を開催した。

初回と異なるのは、以下の3点である。前回の反省を生かした①広報活動の改善、②開催回数の増加(平成25年度は1回、26年度は3回)、③「夏野菜」を共通テーマとした「親子クッキング」「手作りおもちゃ制作」の展開、以上である。初回と同様、主な開催目的である「地域住民に対し家庭における「食育」の重要性を伝える」「親子がふれ合う時間と手作りおもちゃの良さを味わう機会を提供する」の双方を概ね達成することができ、参加学生も「食育」「保育」及び「親子のふれあい」の重要性を学ぶ機会を得ることができた。但し、教職員の負担を考えると年3回の開催回数は難しいことが分かった。今後も双方の学科の特性を生かした合同の公開講座を継続し、「食育」「保育」及び「親子のふれあい」の重要性を伝え、親子のふれあいの場を提供することを通じて地域貢献を実現していきたい。

キーワード：食育基本法、子育て支援、夏野菜、伝承遊び、家族交流、
ボランティア学生、一時保育

1 はじめに ―開催までの経緯について―

平成17(2005)年6月、「国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことができるよう、食育を総合的かつ計画的に推進すること」を目的とした「食育基本法」(法律第63号)が制定されて以降、下関市でも「下関ぶちうま食育プラン(第1次計画)」(2008年)、「第2次下関ぶちうま食育プラン」(2013年)が策定され、家庭・保育現場・学校において具体的な取り組みが行われている^(注1)。この動向を受けて、本学では平成22・23年度、2学科(栄養健康学科・保育学科)の専門性を生かした全3回にわたる地域貢献活動を企画。平成25年度は、前2ヶ年の活動をふまえ、第1回公開講座「おいしいね たのしいね！」を開催した^(注2)。開催目的は、①「地域住民への貢献・本学の認知度を高める」、②「地域住民に対し、家庭における「食育」の重要性を伝える」、③「子ども達に「遊び」を通じて食の楽しさ・大切さを伝える」、④「親子がふれ合う時間と手作りおもちゃの良さを味わう機会を提供する」、以上4点であり、参加者アンケート結果(「今日1日楽しく過ごせたか」に対して「はい」という回答が100%)・参加学生との反省会等を通じて、概ね当初の目的は達成でき、継続的な講座開催の必要性があると分析した。

そこで、平成26年度も継続的な社会貢献の一つとして、第2回公開講座「おいしいね たのしいね！」を行うこととなった。本稿は、以上のような経緯で開催した公開講座の報告である。以下、前回(前回開催 第1回公開講座)との相違点を中心に報告を行う。

2 実施方法

以下、今回の公開講座に関する実施方法について広報・募集方法(2・1)、実施概要(2・2)の順で記す。

2・1 広報・募集方法について

前回は、依頼時期が遅すぎたなどの理由により市報や情報誌の無料広告への掲載はできず、一部を除く市内の幼稚園・保育所などへの郵送および訪問配布によって広報活動を行った。

今回はその反省を活かし、早目に広報活動を始めることにした。また、事務局の職員の協力も得られ、外部とのやり取りを担当してもらうことでスムーズに作業を進めることができた。

無料広告は「サンデー下関(5/24)」「毎日新聞(5/28)」「週刊リフレッシュ(5/30)」に掲載され、その後、朝日新聞からも掲載依頼があったがその時点で応募者数が定員を大幅に上回っていたこともあり、断ることとなった。また、ショッピングセンターや市の施設にもチ

平成26年度 下関短期大学公開講座
第2回

おいしいね ★★
★ ★ たのしいね!
～親子クッキングと手作りおもちゃ～

とき 6月28日(土)10:00～13:30
ところ 下関短期大学 3号館/演習棟

★親子クッキング
なつやさいのカレーと
パフェをつくろう!

★手作りおもちゃ
とんとんずもようを
つくってあそぶよ!

★対象
3歳～小学校就学前の
子どもとその保護者

★定員
18組(最大で50名)

★参加費
1人50円(保険料として)

★持参品
エプロン・三角巾・タオル
飲み物・子ども用うわばき等

※3歳未満児の託児コーナーあり

申し込み方法 6月9日(月)消印有効

往復はがきに ①参加者(全員の氏名(フリガナ)、年齢、性別、食物アレルギーの有無(食品名))
②代表者の氏名、郵便番号、住所、電話番号 ③ 託児の有無(託児対象児の氏名、月齢、性別、食物アレルギーの有無(食品名)) を記入し、お問い合わせ先まで。

●お問い合わせ先 ●
〒750-8508 下関市杉山町1-1 下関短期大学 TEL:(083)223-0339
「公開講座 おいしいね たのしいね」係 FAX:(083)228-2179

図1 配布チラシ

表1 下関旧市内施設へのチラシ・ポスターの配布先

	郵送	訪問配布	合計
幼稚園	23	5	28
保育所	37	8	45
児童館	0	4	4
その他	0	2	2
合計	60	19	79

ラシ(図1)を配置していただいた。また、前回と同様に旧市内の幼稚園28園、保育所45園、児童館4館、その他2施設への郵送および訪問配布も引き続き行った(表1)。

2・2 実施概要について

参加対象は3歳～小学校就学前の子どもとその保護者とし、定員は18組50名とした。応募方法は前回同様、往復はがきに必要事項を記入して郵送とし締め切りは6月9日消印有効とした。

参加費については「前回の1人50円(保険料)は安すぎるので値上げをしても良いのではないか」という意見も出たが、近年の子育て世代の経済状況を鑑みて据え置くことにした。その他の経費は本学共通予算を使用した。

今回は広告掲載が多かったこともあり、定員の約3倍の59家族から応募があった。そこで、担当で話し合った結果、できるだけ多くの応募者の期待に応えたいという意見がまとまった。経費の面でも学校が負担するという事で当初の1回の開催から3回の開催に増やすこととした。そこで、応募者に日にち変更を電話で依頼し、応募者を3グループに分けた。締め切りを過ぎた応募者については、お断りのはがきを郵送した。

結果として応募者は、1回目(6月28日)18家族、2回目(6月29日)18家族、3回目(7月6日)20家族、お断り2家族、辞退1家族と振り分けられた。

また、前回好評だった未満児の託児を今回も継続して実施した。

当日は、参加予定者の欠席による代替参加などが出たため多少の人数の変更はあったが、予

定食数等はずえずに調理を行った。

3 実施内容報告

3・1 受付（担当：稲員祥子）

前回は受付が一か所であったが、今回は「託児希望有り」の家族と一般受付（託児希望無し）の家族の受付場所を別々にした。前回の反省や参加家族数の増加に基づいた対応である。

二つに分けた理由は、託児希望家族の場合、託児用の荷物を預かり、託児対象児の状況（朝食・排泄の様子、子どものニックネーム等）を保護者から聞く手順により時間がかかることを考慮したためである。託児希望家族の受付場所は、託児会場である演習棟の玄関を入った右手にある「保育内容演習室」入口付近に設置し、託児会場の様子が保護者により分かりやすいように配慮した。

託児対象児がない家族の受付場所は演習棟の玄関を入れて左手にある「児童文化演習室」入口付近とした。土足のまま上がれるので、受付を済ませてすぐに調理の会場に移動できるという利点があるためである。

託児対象児がいる家族には、事前に保護者に連絡して、持ってきてもらう物、大学側で準備する物、受付で保護者に尋ねる事柄は前回と同様とした。

双方の家族の名札や預かる荷物タグは前回、家族ごとに統一した動物のマークを用いたものが好評だったので、同様のものを作成した。その他、受付での配付物や託児についての保護者への質問内容は前回とほぼ同様とした。

3・2 託児（担当：稲員祥子）

未満児の託児の担当教員は、前回と同様に保育士資格を有する本学保育学科常勤教諭1名（稲員）、保育士経験者である本学保育学科非常勤講師1名（1日目・3日目参加）であった。ボランティアスタッフについては、本学保育学科学生1年生10名・2年生10名に加え、前述のとおり当初1日の開催予定が希望者多数により急遽3日の開催となった為、保育現場で働いている卒業生7名に応援を依頼した。

前回と大きく変更した点は託児のスペースである（図2）。会場教室は、前回と同じ「演習棟保育内容演習室」で行った。

但し、託児のスペースを今回は受付後、託児を行う保護者からも見えやすいように入口付近に変更した。受付の項で述べたように（3・1）、託児希望家族の受付場所を託児会場の部屋の入口に設置し、受付を済ませた親子が託児会場で暫く一緒に遊び楽しみ、子どもが初めての場所になじんだ頃に保護者が調理会場に移動できるようにした。

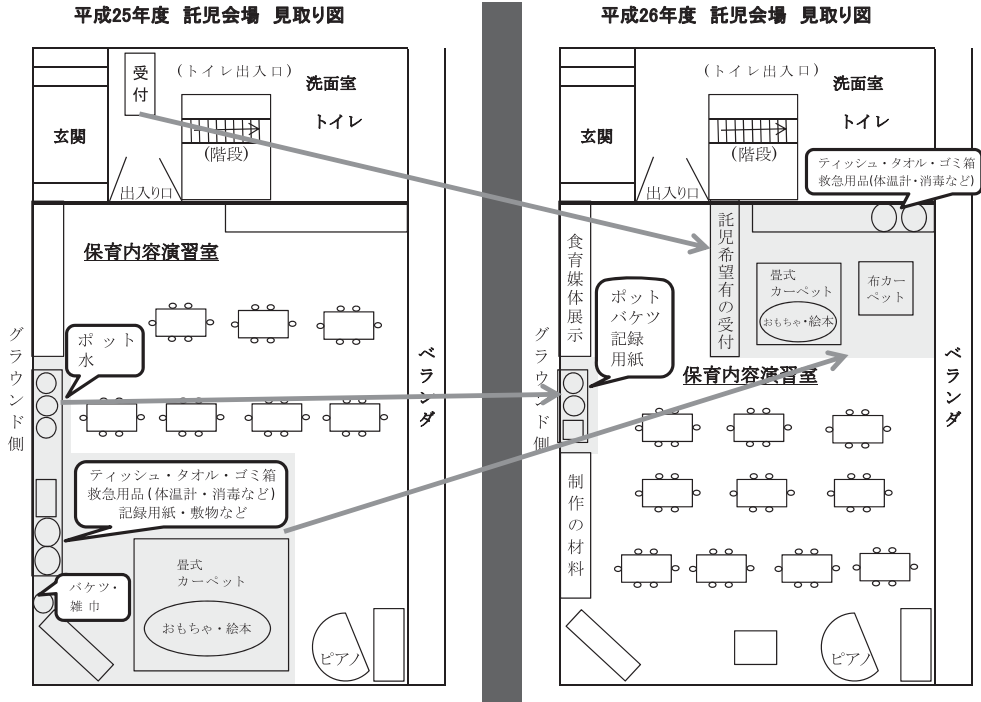


図2 (左)平成25年度・(右)平成26年度託児会場見取り図

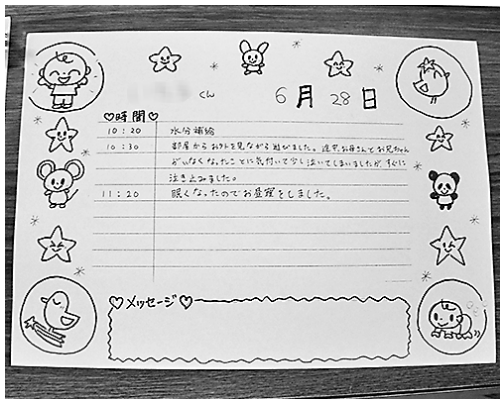


写真1 保護者へ託児中の子どもの様子を伝える用紙

また、前回の反省として、調乳や哺乳瓶の洗浄を行う手洗い場が会場内がないことが挙げられた。特にオムツ替えの後は、衛生面に配慮して必ず手を洗う（または濡れティッシュでふく）ことを徹底すべきであるため、手洗い場がすぐ近くにあることが望ましい。しかし、会場内に手洗い場を設置することが難しかったため少しでもトイレ（手洗い場）に近いように入付付近とした。

今回、託児において新たに行った取り組みとしては、事前にそれぞれの子どもの担当スタッフを決めておいたことである。託児を担当する学生に対して、子どもの名前をはじめ性別や年齢を把握しておくように指導した。卒業生スタッフの担当もあらかじめ決めておき、公開講座当日の朝細かく打ち合わせを行った。

前回は託児終了後、親子クッキング会食前に子どもを保護者に渡す際、担当スタッフが託児中の子どもの様子（行動の変化、楽しかった遊び、オムツ替え・水分補給の状態など）を直接

伝えた。

その際、スタッフは、保護者が安心する言葉がけや態度を考えながら伝えるよう心掛けた。更に、前回参加した学生スタッフから「言葉で伝えるだけでなく用紙に記録・メッセージを添えて手渡したい」という発案があったため、今回実践することとした（写真1）。

3・3 調理 一親子クッキングー

3・3・1 献立作成（担当：塩田博子、芳賀絵美子）

前回の反省点を生かすべく、本学紀要第32号に掲載した目的・留意点に加え^(注2)、①子どもが食べやすい、②なじみがある、③調理操作が簡単である、以上3点に重点を置き、献立の作成に取り組んだ。その結果、メニューは「なつやさいのカレーライス」「ミニサラダ」「おこのみパフェ」の3つとなった（表2、写真2）。

個別対応として、卵・乳アレルギー児（1名）にはバニラアイスの代わりにゼリー、ゆで卵の代わりに蒸したさつまいもで対応した。また、卵アレルギー児（1名）には前述の通りさつまいもで対応した。

表2 子ども1人分の栄養価

料理名	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	塩分 (g)
なつやさいの カレーライス	398	14.3	1.4
ミニサラダ	10	0.6	0.5
おこのみパフェ	128	2.6	0.3
合計	536	17.5	2.2



写真2 メニュー「なつやさいのカレーライス」「ミニサラダ」「おこのみパフェ」

3・3・2 調理の実施（担当：塩田博子、芳賀絵美子）

ひと班1～3家族とし、各日9班を編成した。入室時に各家族に資料を配布した。配布資料は本講座用に作成した冊子「カレーライスをつくろう」・子ども向けのぬり絵「なつやさいカレーのうた」、栄養士会発行パンフレット「少年期」・「3歳ごろまでの子どもの食事」・「野菜を食べて体の中から美しく」・冊子「かむ・カム・ヘル歯レシピ集」、公開講座アンケート、以上7点である。なお、配布資料については会食中に説明を行った。

調理の説明をよりわかりやすくするために、今回は冊子「カレーライスをつくろう」の作成に力を入れた。子どもが絵本のように親しみをもって見られるようにA5サイズの小型にし、写真や絵を多数挿入して字の読めない子どもでもわかりやすいように作成した（写真3-1～

写真3-3)。巻頭には、身支度の方法・手洗いの方法を写真入りでくわしく掲載した。道具についても、写真とともに何をやる道具なのかなどの説明を入れた。調理工程は写真で示し、絵と文字で作り方を表現した(図3-2、図3-3)。また、今回は単体で配布した「たべものきかんしゃにこにこ号」(注3)を冊子にとじこみ、使い方の説明も裏面に掲載し、食品の絵を切り抜いてきかんしゃにのせて遊べるように工夫した。この部分についての説明も、前述した配布資料とともに会食中に行った。さらに、裏表紙には絵日記が書けるようにし、家族の思い出として保存しやすく自宅でも繰り返し見ることができるようにした。家族でこの冊子を見ながら説明を聞くことにより、親子のふれあいが生まれたのではないかと考えられる。



写真3-1 冊子「カレーライスをつくらう」



図3-2 「ミニサラダ」材料等 図3-3 「ミニサラダ」調理工程

今回も調理にあたって、10分程度の全体レクチャーを行った後、各班にボランティア学生を配置し、調理の進行を補助した。このボランティア学生には事前調理実習を実施し、前回に比べて献立をしっかりと把握した状態で本番に臨むことができた。また、大まかな流れを教員がマイクで指示を出すことによってスムーズに進行した。さらに「親子が触れ合う時間を提供する」という目標を参加スタッフが共有できていたため、前回よりも適切な援助ができていたと思う。その一方で、参加者が数名、多少の怪我をなされたため(擦り傷・火傷)、今後は危機管理を今まで以上にしっかりと行う必要があると考える。

他方、今回は親子で行う作業を減らすため、新たな作業として調理実習室階下の給食実務実習室にて、教員とボランティア学生が炊飯・デザートへの盛り付け・スタッフ食の準備・食器洗浄などを行った。

3・4 「なつやさいカレーのうた」歌詞作成・発表(担当:高杉志緒)

保育学科「食育表現ゼミナール」所属学生2名(1年・2年各1名、以下「食育表現ゼミ」と略記)も「親子クッキング」に参加した。今回は事前に調理実習を行わなかったが、今回は6月24日、栄養健康学科の参加予定学生と共に当日と同じ材料・分量で調理実習を行った。

事前実習・試食を通じて切碎方法・調理手順（具材を鍋に入れる順番等）・配慮事項（材料を十分に煮込む必要性、ヨーグルトをよく攪拌して鍋に入れなければ白い小さな塊が残ってしまうこと、子どもと鍋の距離を配慮することなど）を事前に体験できた。

また、食育表現ゼミ所属学生は、当日の調理開始前、手遊び「なつやさいかレーのうた」を披露し、参加者と一緒に行った。前回の公開講座で同ゼミナールは、「親子クッキング」の会食時に大型紙芝居「キラキラ・マイ・ドリームーお米ができるまでー」（平成24年12月保育学科主催「創作発表会」の舞台発表の一環として制作・初演）を披露したが、子どもの集中力が持続せず、途中で飽きて離席したり私語をしたりする子どもの姿がみられた。その原因として、①パン食を中心とした当日の献立と合わなかったこと、②未満児には内容が少し難しかったこと、③会食中で子どもの集中力が持続しなかったこと、以上3つが挙げられる。

前回の反省を生かし、①当日の献立に直結した内容（カレー・夏野菜）を主題とする、②未満児も楽しみ体を動かせる「手遊び」を行う、③「親子クッキング」の導入として調理作業の前に行う、以上に配慮して「なつやさいかレーのうた」を当日に参加者と一緒に行うこととした。

発想源となったのは、保育所・幼稚園で親しまれている手遊び「カレーライスのうた」である（作詞 ともろぎゆきお、作曲 峯陽）。各保育現場によって、動き・歌詞が微妙に異なる場合もあるので、市販の冊子で歌詞・動き・メロディーを確認した^(注4)。この歌を原曲として、歌詞・動きを学生主体でアレンジした。

歌詞のアレンジは、事前調理実習の体験をふまえ、献立に使用する「夏野菜」と調理の手順（具材を炒める順番、調味料を入れる順番等）を配慮して行った。例えば、原曲で登場する野菜の材料は人参・玉葱・ジャガイモ・トマトだが、今回の替え歌では、カボチャ・玉葱・茄子・

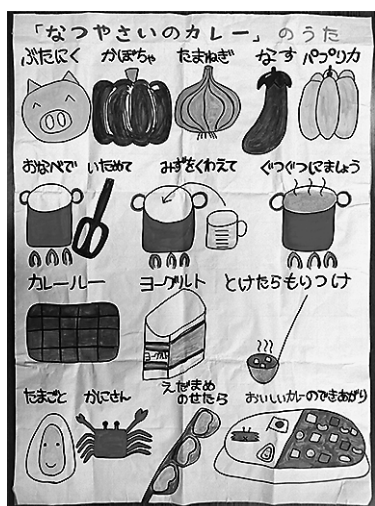


写真4-1 「夏野菜カレーの歌」掲示媒体



写真4-2 学生の動きをみながら手遊び「なつやさいかレーのうた」を行う参加者

パプリカと炒める順に歌うこととした。更に、歌詞の最後の部分「おいしいカレーの出来上がり」を子どもがうたっている間に、保護者は「おいしいカレーの旗立てよう」とうたってもらうこととし、今回の調理実習に即した歌詞の導入だけでなく、掛け合いが楽しめるように工夫した。また、食材・炒める順番は正確を期すため原案作成後、担当の栄養健康学科教員に替え歌の内容を確認した。

当日の配慮事項としては、歌詞を掲載した媒体の作成と食育ゼミ学生による初回デモンストレーションが挙げられる。参加者は原曲を知っていても、今回の替え歌にふれるのは初めてになるため、分かりやすいように大判の模造紙に絵を添えた歌詞を掲示することにした（写真4-1）。当日の披露手順は、最初は模造紙の替え歌の歌詞をたどりながらゼミナール学生が歌詞と動きを披露し、次に参加者と一緒に手遊びを行った（写真4-2）。

更に、帰宅後も「なつやさいカレーのうた」が楽しめるように配慮し、食育ゼミ学生による替え歌の歌詞・材料・カレー完成図を掲載した「ぬり絵」（A4版白黒印刷、1枚）を作成し、参加者全員に配布した。

3・5 「手作りおもちゃ」作成と「野菜スタンプ」について（担当：稲員祥子）

前回の反省を活かし、今回の内容は「手作りおもちゃ」ではなく「野菜のトントン相撲」に変更した。その理由は、前回の「割り箸鉄砲」に対するアンケートの結果をみると作り方が「少し難しかった」という回答が85%、「親子でふれあいながら鉄砲づくりを楽しめたか」という回答は「あまり楽しめなかった」「楽しめなかった」が合わせて16%を占めたためである。

作成が難しかった点については、前回参加者の年齢幅が未満児から小学生低学年までと広がったこと、低年齢の子どもには特に制作が困難であったことが挙げられる。また、保護者への説明方法についてもボランティア学生の事前準備・練習が不足、うまく伝わり切っていないようであった。更に、出来上がった鉄砲は参加した子どもの数のみだった為、制作後、子ども達

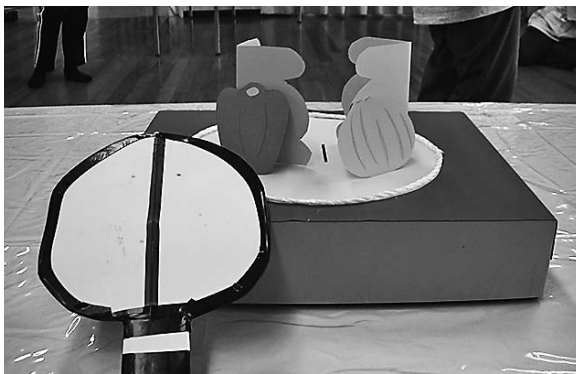


写真5 「トントン相撲」おすもうさん
（頭部と胴体）・土俵・軍配

は鉄砲での「的当て」を行い楽しく遊べたが、保護者は子ども達が楽しく遊ぶ様子を傍で見守る形になってしまい、親子で関わって遊ぶという当初の趣旨からは外れてしまう結果となった。

そこで、今回は「制作の過程を少なくして3歳以上児が作りやすくすること」、「親子とも制作に関わること」、「出来たおもちゃで親子と一緒に遊べること」、以上3つを念頭に置いて

て活動計画を行った。

制作の過程を少なくするという観点から、「トントン相撲」の「おすもうさん」の頭部と胴体を予め制作し、参加者には頭と体を貼り付け、目・鼻・口や模様などを自由に描いてもらうこととした。土俵・軍配も予め各家族に1つずつ作っておき、すぐに遊べるようにした。土俵も予め、菓子箱などの空き箱を利用して制作しておいた（写真5）。

空き箱の中にひと家族分の「トントン相撲」の材料（野菜の顔と体、牛乳パックを利用して作った軍配）を入れて、すぐに制作して遊べるように分配しておいた。同時に、土俵の空き箱の中に遊んだ後に材料が収納できるようにした。この空き箱は、円滑な当日準備と持ち帰りを考慮して紙袋の中に入れ、各家族の名字と動物のマーク、家族の人数、3日間で3色で分け各日の色のテープを持ち手の部分に巻いて分かりやすくして準備を行った。

前回の作り方や遊び方の説明が「分かりにくかった」（15%）というアンケート回答の反省から、今回は説明の手順や方法、言葉がけをボランティア学生と共に事前にしっかり考えた。当日参加の補助のスタッフも人数を十分に確保したうえで、誰がどの家族に付くかを事前に決めておき、数日前に当日と同じ場所・机の配置・材料を準備してデモンストレーションを行った。スタッフには単に材料を準備して作り方の補助をするのではなく、保護者と子どもが関わりながら一緒に作り、一緒に遊べる援助・言葉がけを考え工夫するよう指導した。

また、今回は午前中の調理作業と午後の活動の関連性をより持たせる為、午前中の親子クッキングで「夏野菜カレー」の調理を行うので、午後は「夏野菜が相撲をとる」という設定にした。具体的には、紙相撲の「おすもうさん」の顔を「夏野菜」を主体にすることによって、共通のテーマを持たせることとした。顔の種類は「トマト」「きゅうり」「オクラ」「ピーマン」「なす」「トウモロコシ」「かぼちゃ」と、定番のカレーに入れる「ジャガイモ」「人参」「玉ねぎ」、これに「ごぼう」を加え、合わせて11種類から、各回7種類の野菜を選んで使用した。



写真6 親子で「トントン相撲」の対戦を楽しむ参加者

当日の流れも工夫した。最初の導入には「おすもうくまちゃん」の歌を使い、熊の子どもと野菜が相撲で対戦するというお話をペープサートで演じることとした。

「おすもうさん」制作後、「トントン相撲」で遊ぶ場面では、親と子で対戦することを基本とし、親子のふれあいを重視した。具体的には、第1回戦は負けた方が勝者の頭を「よしよし」と撫で、第2回戦では「ハグ（ギュッ

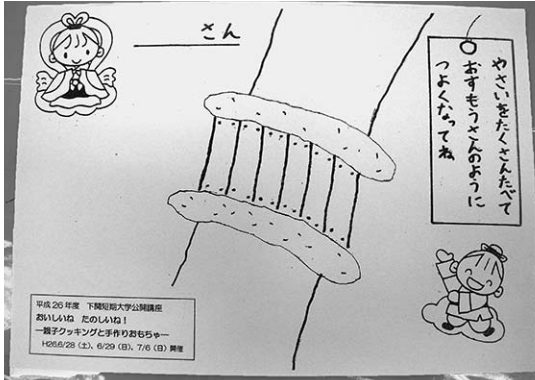


写真7-1 七夕をモチーフにした参加証書



写真7-2 オクラのスタンプとポスターカラー

と抱きしめる)」することをルールとして遊ぶ前に説明し、勝っても負けても親子の（家族間の）スキンシップが味わえるようにした（写真6）。

遊び終了後に子ども達に渡す参加証書は、前回、予め用意した「ぬり絵」を渡したが、今回は子ども達が「野菜スタンプ」を押印して仕上げることにした。開催日は、七夕（7月7日）が近いので織姫・彦星・天の川をモチーフにしたイラストに今回の共通のテーマの「夏野菜」の1つである「オクラ」を星に見立てて黄色いポスターカラーでスタンプしてもらった（写真7-1、写真7-2）。

子ども達による「野菜スタンプ」は、保護者によるアンケート配布・記入の間に行った。各テーブルにスタッフが準備して行き、そのまま持ち帰ってもらうことにした。証書用紙には予め子ども一人ひとりの氏名を記入しておき、オクラやスタンプ台はテーブルごとに準備し、すぐに取り組めるように準備しておいたので、3～5分程度の短時間で制作することができた。

4 アンケート実施・集計・報告

アンケート用紙は、当日午後に配布し、教室内で回収を行った。調査項目は（1）参加者について、（2）募集方法について【①この公開講座をどこでお知りになりましたか、②このような講座で、参加費がひと家族どのくらいまでなら参加を考えますか】、（3）調理実習について【①冊子は分かりやすかったですか、②自分たちで作ったものは美味しかったですか、③親子で楽しむことができましたか、④次回作ってみたいメニューは何ですか】、（4）手遊び「なつやさいカレーのうた」について【①手あそびを行うお姉さんの説明は分かりやすかったですか、②一緒に楽しむことができましたか】、（5）やさいのトントンずもうについて【①作り方や遊び方の説明は分かりやすかったですか、②作り方は難しかったですか、③親子でふれあいながら「トントンずもう」を楽しむことはできましたか】、（6）全体について【①今日1日楽しく

過ごせましたか、②ご意見・ご感想をお聞かせください】の6項目14問とした。なお、(3)の④、(6)の②を記述式とした。集計方法は、エクセルを用いた単純集計である。参加の56家族中50家族にアンケートへ回答していただき回収率は89.3%であった。

4・1 参加者について

幼稚園に通う子どもの合計が70%以上を占め、次いで保育所が17%であった(図4)。なお、小学校は対象児童の兄弟である。

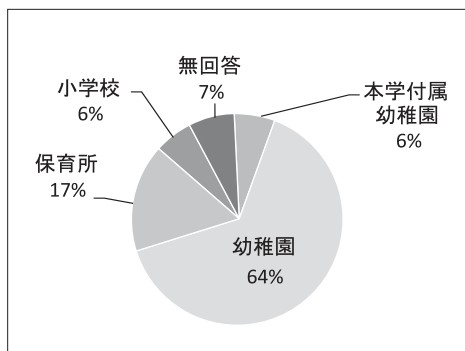


図4 お子さんはどこに通っていますか

4・2 募集方法について

募集情報の入手先については、サンデー下関、リフレッシュなどの地域紙を見ての応募者が多く、次いで園での掲示物、友人から、園の配布物となっている(図5)。

講座に出費可能な参加費は、一人あたり100円から500円までを合わせて90%を占めた(図6)。

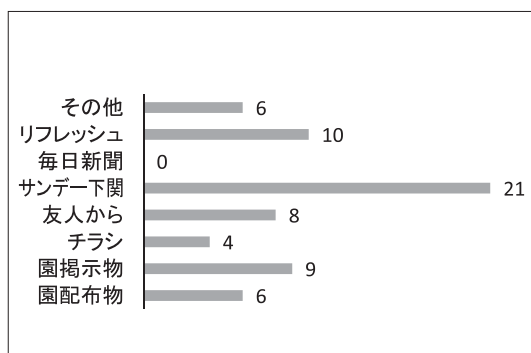


図5 募集方法の入手先

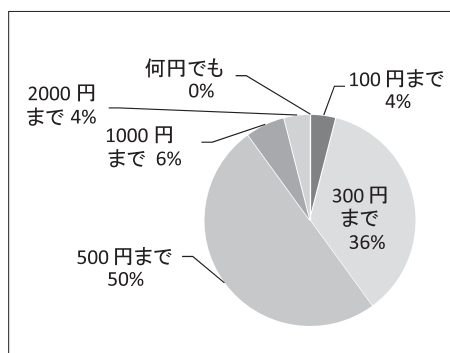


図6 講座に出費可能な参加費

4・3 調理実習について(担当:塩田博子、芳賀絵美子)

「冊子は分かりやすかったか」では、「とても分かりやすかった」が98%だった。また、「あまり分からなかった」が2%いた(図7)。

「自分たちで作ったものは美味しかったか」では、全員がおいしかったと回答した。

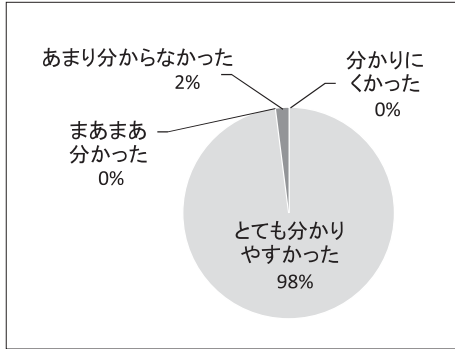


図7 冊子「カレーライスをつくろう!」の分かりやすさ

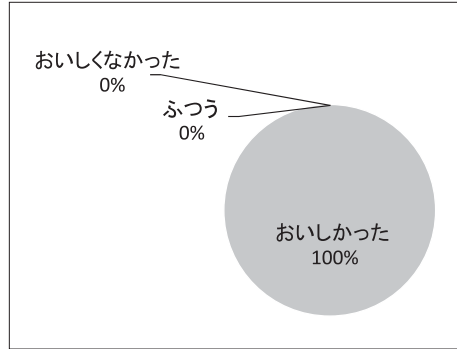


図8 自分たちで作ったものは美味しかったか

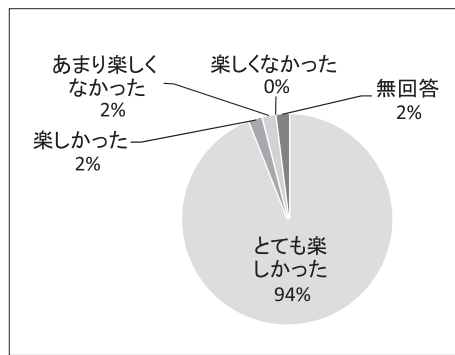


図9 親子で楽しむことができたか

親子で楽しむことができたかでは、「とても楽しかった」と「楽しかった」を合わせて96%だった。「あまり楽しくなかった」が2%いた(図8)。

次回作りたいメニューで多かったのは、「ピザ」「餃子」「パン」「菓子」などが多く挙がった。

4・4 手あそび「なつやさいカレーのうた」について(担当:高杉志緒)

「手あそびの説明は分かりやすかったか」では、「とても分かりやすかった」と「分かりや

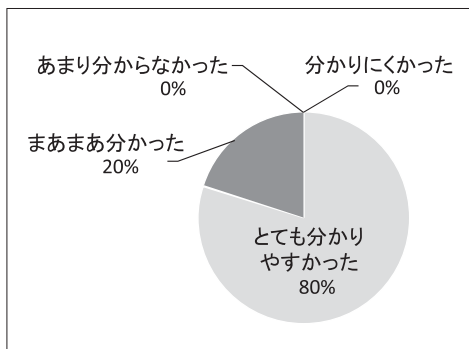


図10 手あそびの説明は分かりやすかったか

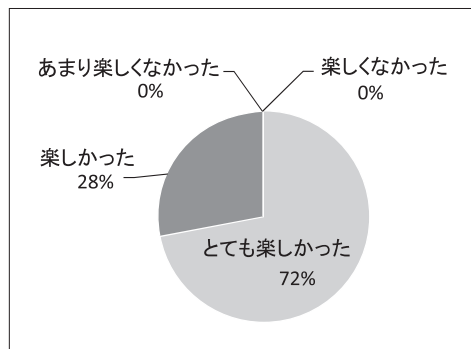


図11 一緒に楽しむことができたか

すかった」を合わせると100%になった(図10)。「一緒に楽しむことができたか」でも、「とても楽しかった」と「楽しかった」を合わせると100%になった(図11)。

4・5 「やさいのトントンずもう」について(担当:稲員祥子)

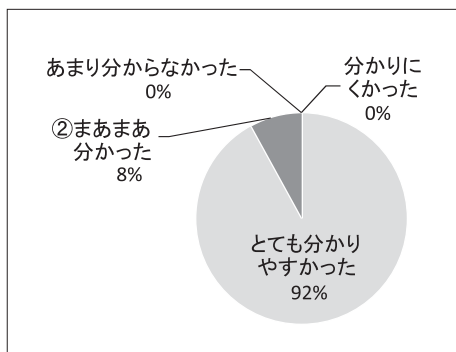


図12 説明は分かりやすかったか

「作り方や遊び方の説明は分かりやすかったか」では、「とても分かりやすかった」と「まあまあ分かった」を合わせると100%となった(図12)。「作り方は難しかったか」では、「とても簡単」と「まあまあ簡単」を合わせると100%となった(図13)。また、「親子でふれあいながら「トントンずもう」を楽しむことができたか」でも「とても楽しかった」と「楽しかった」を合わせると100%となった(図14)。

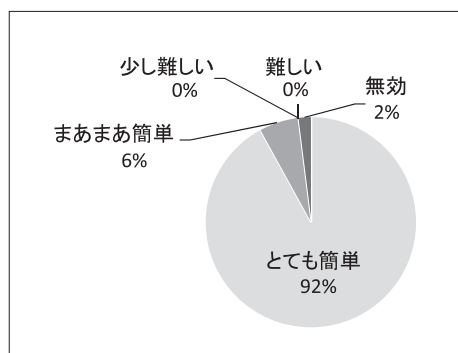


図13 作り方は難しかったか

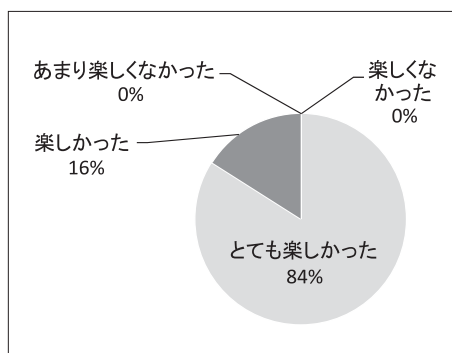


図14 親子でふれあいながら楽しむことができたか

4・6 全体について

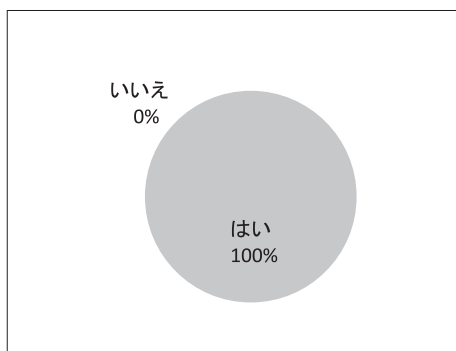


図15 今日1日、楽しく過ごせたか

「今日1日楽しく過ごせたか」では、全員が「はい」と答えた(図15)。

意見・感想欄には、「また参加したい」「普段は一緒に料理をする機会がないのでよかった」「日頃は食べない野菜を食べる事ができた」「託児があって大変良かった」等の好意的な意見が多数寄せられた。反面、会場や駐車場の場所が分かりにくいといった意見も数件挙がっていた。

5 おわりに —今回の反省と今後について—

前章のアンケート結果や各回終了後に開催したボランティア学生を交えた反省会をふまえて、各実施項目最初に実施項目毎に反省・考察を記し（5・1～5・6）、最後に全体的な考察として総括を行い今後について述べる（5・7）。

5・1 参加者および募集方法について

図4より参加幼児の70%を幼稚園が占めており、保育所の17%と大きな差が見られた。一番の要因として保育所の保護者は基本的には就労しており、多忙で参加が難しかったものと推測される。別の要因として幼稚園と保育所の双方の保護者に食育に関する関心の持ち方に違いがあるという仮説を立てることもできる。参加幼児の割合に差が見られたことに関して前述の仮説が証明されるかについては、この講座を進めていくうえで今後調査していく必要性が感じられた。

図5より情報入手先はサンデー下関が群を抜いていた。サンデー下関への広告掲載が今回の応募者多数の一因となったのであろう。また、リフレッシュ、園の掲示物・配布物の広告効果も無視できない。このことから、来年度以降も今回同様の方法を継続していく必要がある。最後に、友人からという項目も園掲示物に次いで3番目に多く、本講座が回を重ねるごとに口コミで評判になっていることが読み取れる。

図6より前回と同様^(注2)にひと家族当たりの参加費は500円までが一般的に受け入れられる金額ということが分かった。

5・2 受付について（担当：稲員祥子）

「託児希望有り」と一般受付（託児希望なし）家族の受付場所を別々にし、「託児希望有り」の家族の受付場所を託児会場内に設けたことは良かった。

一般受付の家族の受付場所が分かりづらく、土足のままで良いところを玄関入口で靴を脱ぐ家族が多かったことから、次回は一般受付の場所は前回と同じ玄関入口に設置する方が良いと思われる。

駐車場から受付までの順路が分かりにくい、というアンケート回答があった。駐車場から直接調理会場に行き、一旦受付まで下りてから再度調理室に上がったという家族もあったようだ。分かりやすい案内板を設置するか、人員にゆとりがあれば駐車場専属のスタッフを配置するのが望ましい。

受付での対応は、前回経験した学生スタッフを一人ずつ専属で配置（託児は担当しない）し

たので、滞りなく行うことができた。しかし、受付から調理会場までの誘導係を託児担当者が兼任していたため、誘導の役割が終わるまでの間、別のスタッフがその子どもを見ることになり、前日に担当の子どもを決めたことが無駄になった。スタッフの配置（受付・誘導・託児）については要検討である。

5・3 託児（担当：稲員祥子）

会場での託児スペースの配置を変えたこと、「託児希望有り」の受付を会場内に設置したことは良かった。

遊びのスペースにおいて親子で遊んでから子どもが慣れたところに保護者に調理室に移動してもらうアイディアは良かった。しかし中には、かえって保護者が離れにくくなってしまったケースもあり、親子がスムーズに別室に移動するタイミングや方法は難しいと感じた。

託児を終了して保護者に引き渡す際に子どもの様子を言葉で伝えるだけでなく、専用の用紙に記入して保護者に手渡すアイディアを取り入れたことが、大変好評だった。

5・4 調理 ―親子クッキング―（担当：塩田博子、芳賀絵美子）

参加者のみならずスタッフである学生も笑顔で楽しく親子クッキングに取り組むことができ、「おいしい」「野菜を食べられた」「包丁を買って帰ろう」など、この講座が参加家庭に「食」を考える良い機会を与えたことは間違いのないであろう。

アンケートからも、「わかりやすく」「おいしく」「楽しい」親子クッキングであったことが一目瞭然である（図7、図8、図9）。

しかし、反省すべき点が2点ある。1点目は、3・3・2章に記述した通り、今回は調理実習室階下の給食実務実習室にて教員とボランティア学生が炊飯・デザートへの盛り付け・スタッフ食の準備・食器洗浄などを行ったことである。特に初回は連絡不足で作業が滞ってしまうことがあったが、回を重ねるごとに反省が活かされ、作業がスムーズに進んだ。だが、この方法については見直すべき点がある。この作業は、一見スムーズな進行を助けていて、欠かせないもののように見えるが、参加者に対して調理作業が食材・食器の準備、後片付けまで含まれるという事を教えることができない。また、担当スタッフの負担は大きなものである。今後は、献立すべてを実習で調理・試食するのではなく、参加者を中心としたメインスタッフのみの調理を行うなど工夫をし、後片付けまでを実習に組み込むことも検討する必要がある。

2点目は、応募者が多かったため調理台8台に加えて師範台も調理場所として使用したことである。狭い空間をすり抜けるように通らねばならず、ヒヤリとした場面があった。次回は、安全確保のため師範台は調理場所として使用しない方向で考えたい。

5・5 親子クッキング参加学生と「なつやさいカレーのうた」について（担当：高杉志緒）

食育表現ゼミ所属学生（2名）は、「親子クッキング」に参加し、現場ではふれる機会が少ない親子の会話・子どもが初めて包丁を使う様子などが観察でき、とても勉強になった。また、前回の課題であった事前調理実習に参加することによって、使用調理器具の選択・使用方法・切碎方法（微妙な大きさ・形）・加熱時間の調整などを体験することができ、当日、保護者や子ども達の援助を比較的円滑に行うことができた。

また、導入の手遊び「なつやさいカレーのうた」に対しては、初回反省会時に「少し難しく感じたが（保育学生4名）、参加者は楽しそうだった」「もう少しゆっくり行った方が良い」「最後にもう一回通して親子で行った方が良い」という意見をふまえ、2回目以降は、早口にならないようにゆっくりうたい、参加親子が複数回、通して歌えるように時間をとった。

アンケートにおける設問「カレーの歌は分かりやすかったか」で、約8割が「とても分かりやすかった」、約2割が「まあまあ分かりやすかった」と回答し（図10）、「楽しめたか」という設問に対して約7割が「とても楽しかった」、約3割が「楽しかった」と回答しているのは（図11）、複数回の実施を通じて、学生が工夫を行ったためと考えられる。

今回は手遊びを行ったが、今後も、講座全体の主題・流れ・時間配分等を考慮に入れた食育表現方法・媒体を導入したい。

5・6 「手作りおもちゃ」制作と「野菜スタンプ」について（担当：稲員祥子）

前回の反省を踏まえ改善して取り組んだことが功を奏し、参加の家族は皆さん親子での制作を楽しみ、笑顔で楽しく親子で関わって遊ぶことができた（写真6）。作り方も簡単で、年少児には少し補助をするだけで理解でき、年長児は説明を聞いただけで作れる子どもも多く、野菜の顔を選び顔や体に好きな模様を楽しみながら描いていた。親子それぞれ2体制作できるようにしたため、保護者も自由に野菜の顔を選び、好きな模様を描くことができた。その結果、制作時にも親子の会話が楽しめたようだ。遊び方も初めは親子での対戦を楽しみ、やがて家族全員で取り組む等遊びの輪が広がった。「親子がふれ合う時間と手作りおもちゃの良さを味わう機会を提供する」という目的は達成できたと考える。アンケートの「親子でふれあいながら楽しむことができたか」という質問項目に対する満足度の高さからもそのことが窺える（図14）。

ボランティア学生については事前に実践を踏まえて練習を行ったため、活動のイメージがわかりやすくスムーズに補助活動が行えたようだ。また、親子の関わりが持てるような言葉がけをするように指導したことから、苦心しながらも自分なりに言葉を選びながら関わっており、将来に向けての良い経験となった。卒業生スタッフについては、現場経験から活動の流れにも機敏に対応し、保護者との関わりも上手く行っていた。

今回は応募者多数の為、急遽1日の予定を3日にしたが、1日目の反省を2日目、3日目に活かすことができた（黒板に活動の流れを書いておくことで参加者が安心して活動しやすい、保護者にアンケートを記入してもらう間にスタッフと子ども達で野菜スタンプを行うことで時間が節約できる、全て行程が終了した時点で閉会のアナウンスを流すことで保護者が帰りやすい、など）。

反省点は2点ある。1点目は制作の工程を少なくし対象児が作りやすいものにした結果、事前に準備するものが多く、かなりの時間と労力を要したことである。保育学科の学生や栄養健康学科の教員にも手助けしてもらい、ようやく3日分の材料を揃えることができた。今後は内容と同時に準備物についても吟味すべきと感じた。

2点目は、大変楽しい制作活動であったが、午前中の調理に引き続きの活動で参加対象の幼児には体力や集中力に無理があったのではないかとということである。次回は、食後休憩を入れた後、親子でふれあえる簡単で手身近にできる遊びが良いのではないかと考える。

5・7 総括および今後について

アンケート結果の集計後、企画した教員4名で今回の講座の総括および今後についての話し合いを行った。総括と今後の開催に対する展望は以下の通りである。

1) 講座を3回行ったことの成果について

当初予定では、1回の開催で18組50名だったが、応募者多数の為、今回は参加者を3回に分けて3日間行い、毎回終了後に参加スタッフで反省会を行うことによって、次回の開催に直接生かすことができた。反省を次回に生かすことと同時に、開催1回では掴みにくい全体の流れについて、スタッフそれぞれが理解して個々の活動を行うことができたと考えられる。但し、企画教員は当初予定外で2日間の出勤・講座の準備等、仕事の負担が増大する結果となった。今後も定期的な開催を行うのであれば、当初の予定日程通りに講座を進める必要があると感じた。

2) 「下関短期大学」の認知度を高める効果について

参加者が直接、学校に来て頂くことによって、学校の認知度を高めることができたと考えられる。同時に回数を重ねた分、多くの方々に来学して頂き、地域の食育推進・親子で遊ぶ機会を作るだけでなく、講座を通じて栄養健康学科・保育学科の活動の一旦を知って頂くことができた。

3) 参加費用との兼ね合いについて

参加者から、今回は保険料（1人50円）のみ徴収したが、アンケート結果より参加費用として1人100円～200円程度徴収しても参加数に影響がないと考えられる。今後の開催で考慮したい。

4) 託児との兼ね合いについて

「未満児の託児があったから参加できた」という声もあり、託児は今後も続ける方向で考えたい。但し、今回は託児場所の教室と調理実習の教室が別棟であり、離れているのが問題であった。

託児の部屋に関する施設・備品等についていえば、1歳未満児の託児は、ミルクの準備が必要であり、ベッド施設等もないため困難と感じた。託児の外部ボランティアへの保険料は学校負担であったが、参加者の好意に甘えて謝礼金は支払わなかった。継続して開催・参加依頼を行うのであれば、謝礼金の支払い等も今後、考えなければならないであろう。外部資金の獲得も視野に入れて、託児の継続・公開講座開催を考えたい。

謝辞

本講座に御協力・御尽力頂いた下関短期大学附属第一幼稚園・下関短期大学附属第二幼稚園に対し、記して謝意を表します。

引用・参考文献

- 1) 下関市編集発行：「下関ぶちうま食育プラン」, 46pp., 2008年
下関市編集発行：「第2次下関ぶちうま食育プラン」, 50pp., 2014年
- 2) 塩田博子・稲員祥子・高杉志緒・芳賀絵美子・亀田富喜代「第1回「おいしいね たのしいね」公開講座開催報告」『下関短期大学紀要』32号, pp.67-91, 2014年3月
- 3) 塩田博子・芳賀絵美子「幼児期(3～5歳児)の食育推進活動における媒体の作成と実践」『下関短期大学紀要』31号, pp.33-46, 2013年3月
- 4) 「カレーライスのうちた」『みんなであうたおう! うた本 2014年度版(新 幼児と保育4/5月号 ぷろく)』小学館 pp.4~5, 2014年4月