

下関短期大学付属幼稚園と連携した 「おにぎり教室」実践報告 第1報

芳 賀 絵美子

1st Report Coordinating the “Rice Ball Cooking Class”
with both Shimonoseki Junior College Attached Kindergartens

by
Emiko Haga

要旨

本稿は、平成18年度に初回開催して以降、年1回の頻度で本学の付属幼稚園と連携して行っている「おにぎり教室」に関する報告の第1報である。この取り組みは、本学栄養健康学科 塩田博子教授が指導する幼児の食育ゼミナールの学生と共にはじめた活動で、基本的に卒園前の2月末から3月初旬に付属第一幼稚園および第二幼稚園年長児とその保護者を対象に行っている。筆者もスタッフの一員として、初回開催から今日に至るまで参加している。メニューは「おにぎり」「豚汁」「デザート」を大枠として始まり、近年では「おひなむすび」「ふたじる」「さんしょくだんご・うさぎりんご」に定着している。媒体は、開始当初は紙媒体が中心であったが、平成25年度にゼミ生が立体的なフェルト媒体を作成したのをきっかけに視覚で理解できる媒体を増やしている。また、調理に不慣れな人でも作業をスムーズに進めてもらえるように教員がマイクで誘導する工夫も取り入れている。媒体や指導方法の工夫、学生ボランティアの尽力で、園や保護者からの評判も良く、今後も時代の流れに合わせて柔軟に対応しながら、この「おにぎり教室」を継続して実施していきたい。

キーワード：食育、食育基本法、食育推進基本計画、子育て支援、親子クッキング、
家族交流

1 はじめに ー本活動の目的ー

平成17年に食育基本法が公布され、それを踏まえた平成20年度の幼稚園教育要領及び保育所保育指針の改定の中で「食育」について明記され、その重要性も指摘されている⁽¹⁾。法の整備に後押しされる形で、平成18年度に行った付属幼稚園児の保護者を対象とした基礎調査から「付属幼稚園と短大の食育についての連携の試み」が始まった。この食育実践活動の一環として「おにぎり教室」を実施する運びとなった⁽²⁾。

「おにぎり教室」は、①幼児の食育ゼミに所属する学生ボランティアによる「園児や保護者の食への関心」「親子で作る楽しみ」「皆で食事をする喜び」など幼児とその保護者へ食を通してコミュニケーションをもてるような食育活動を行う、②実際の活動により学生の社会性と栄養士としての意識の向上を図る、この二つを目的とした。

今回は、この取り組みについて実施準備から調理までの流れを報告する。

2 実施準備について

この章では、実施準備について①献立作成②媒体作成の二つに分けて述べる。

2・1 献立作成

「おにぎり」「豚汁」「デザート」を大枠として毎年実施に関わる学生と話し合い、献立内容を必要に応じて変更している（写真1、表1）。



写真1 盛り付け例（平成28年度）

おにぎりは、平成22年度に「三色むすび」から「おひなむすび」に変わって以降、定着している。これは、実施時期が2月末から3月初旬と「ひなまつり」に近い事、幼児が楽しんで飾りつけができる事、できあがり可愛らしく調理の達成感が味わえることが理由である。豚汁は、過去11年間細かな材料の変更はあったが、簡単な方法でかつおとこんぶで和風のだしをとって作るという基本スタイルは変わっていない。アンケートでは毎年のようにだしのおいしさを実感できたという意見が多数見られるため、今後も例年通りに進める予定である。また、デザートは平成21年度に炊飯器ケーキから三色だんごに変わったのち、うさぎりんごを添えるスタイルで定着した。これは、炊飯器をデ

デザートにも使用すると、おにぎり用の米を炊飯後すぐに洗ってデザート用に準備せねばならず、スタッフおよび参加者の負担になったことが大きな理由である。また、炊飯器を多数使用すると電気容量も心配しなければならなかった。これらの理由から、鍋でゆでてできあがり、幼児の大好きな「こねる」「まるめる」といった作業ができる「さんしょくだんご」に変更したのである。また、近年は保護者の調理技術の低下も目立っており、飾り切りとして代表的な「うさぎりんご」に挑戦してもらいたいと考え、継続して献立に入れている。

表1 献立の変遷

	おにぎり	豚汁	デザート
平成18年度	三色むすび	豚汁	炊飯器ケーキ (法蓮草・人参)
平成19年度	3色おむすび	豚汁	炊飯器ケーキ (法蓮草・人参)
平成20年度	三色おにぎり	豚汁	炊飯器ケーキ (法蓮草・人参)
平成21年度	三色おにぎり	豚汁	三色だんご
平成22年度	おひなむすび	豚汁	三色だんご うさぎりんご
平成23年度	おひなむすび	豚汁	三色だんご うさぎりんご
平成24年度	おひなむすび	豚汁	三色だんご うさぎりんご
平成25年度	おひなむすび	豚汁	三色だんご うさぎりんご
平成26年度	おひなむすび	豚汁	フルーツポンチ
平成27年度	おひなむすび	豚汁	三色だんご うさぎりんご
平成28年度	おひなむすび	豚汁	三色だんご うさぎりんご
平成29年度(予定)	おひなむすび	豚汁	三色だんご うさぎりんご

2・2 媒体作成

持ち帰り用のリーフレット形式(写真2-1、写真2-2)、および調理前の説明時に使用する大型媒体の2種類を例年準備している。しかし、紙媒体では幼児にうまく伝わらないことが多く、平成25年度には当時のゼミ生であった石真衣さんがおひなむすびのフェルト模型(写真3)を作成した。また、平成27年度に本学科助手福原みゆき先生が「うさぎりんご」のフェルト模型(写真4)を作成した。この二つの媒体は手順を説明するために、のり・でんぷ・ごま・りんごの皮等が取り外し可能になっており、幼稚園の先生方からもわかりやすくかわいいと高い評価をいただいた。さらに、平成27年度にはゼミ生の宮城美鈴さんが豚汁の材料を

煮る順番を伝えるための媒体「じゅんばんれっしゃ」を作成した。大変好評だったため、平成28年度はラミネート加工して繰り返し使えるように手直しをした(写真5)。さらに、平成28年度は毛糸やフェルトを用いて、さんしょくだんごの模型も作成した(写真6)。また、盛りつけ図(写真7)や豚汁の材料の切り方(写真8)も模造紙で作成し、なるべく視覚で理解できるものを多く取り入れた。

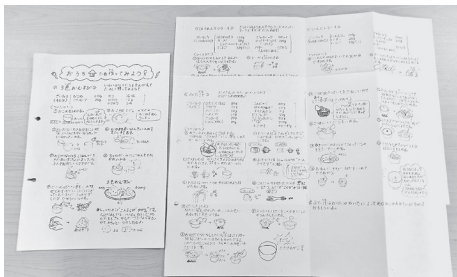


写真2-1 平成18年度リーフレット



写真2-2 平成28年度リーフレット



写真3 「おひなむすびのフェルト模型」



写真4 「うさぎりんごのフェルト模型」

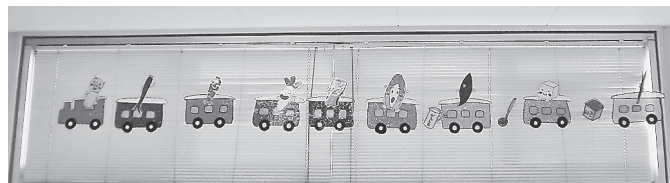


写真5 「じゅんばんれっしゃ」



写真6 さんしょくだんごのフェルト模型

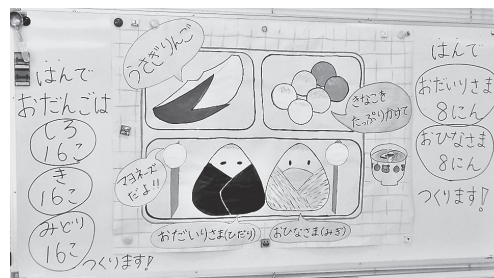


写真7 盛り付け完成図

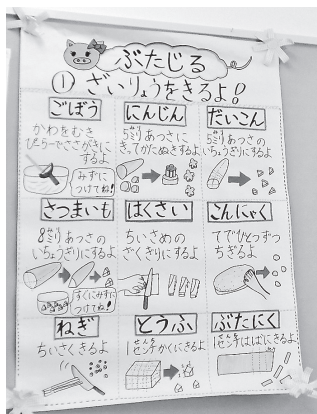


写真8 豚汁の材料の切り方

3 実施について

この章では、当日の実施状況を①実施日および会場②参加者およびスタッフ人数の二つに分けて述べる。

3・1 実施日および会場

平成18年度から平成25年度までの8年間は、各付属幼稚園ホールを会場として「おにぎり教室」を行った。平成26年度は、本学園の耐震工事によるスケジュール調整のため、夏季に下関市生涯学習プラザ DREAMSHIP の料理教室を借りて行った。平成27年度以降は、耐震工事に伴う調理実習室のリニューアル工事が終了したことによって、幼児が安全に調理実習できる環境が整い、幼児用の包丁や食具もそろったことから、本学調理実習室にて開催している(表2)。

表2 実施日と会場

	第一幼稚園		第二幼稚園	
	実施日	実施場所	実施日	実施場所
平成18年度			3/6	園遊戯室
平成19年度	3/6	園遊戯室	3/4	園遊戯室
平成20年度	3/6	園遊戯室	3/3	園遊戯室
平成21年度	3/2	園遊戯室	3/3	園遊戯室
平成22年度	3/2	園遊戯室	3/3	園遊戯室
平成23年度	3/2	園遊戯室	3/1	園遊戯室
平成24年度	2/27	園遊戯室	2/28	園遊戯室
平成25年度	2/28	園遊戯室	2/27	園遊戯室
平成26年度	8/21	生涯学習プラザ	8/22	生涯学習プラザ
平成27年度	3/4	本学調理実習室	3/3	本学調理実習室
平成28年度	3/3	本学調理実習室	3/2	本学調理実習室
平成29年度(予定)	2/28	本学調理実習室	3/2	本学調理実習室

3・2 参加者および学生スタッフ人数

参加者および学生スタッフ人数を別表にまとめた(表3)。平成26年度のみ夏季休業中に開催したため保護者の数には園児の兄弟も含まれる。

保育学科学生が入っているのは、保育現場での活動であるということで、食育表現セミナー

ル（担当教員：高杉志緒）から、我々の活動に参加させていただき、ゼミ生の学修成果の発表の場にしたいという依頼があったからである。そこで会食後の時間を使って大型紙芝居の発表などを行ってきた。

次に、参加状況について述べたい。近年は幼稚園の保護者にも「卒園前の行事」として認識していただいている為、体調不良などにより数名の欠席者が出る場合を除いて、全員が参加している状況である。しかし、近年、本学全体でゼミを履修する学生が減少しており、幼児の食育ゼミで実施する食育実践活動に参加する学生の確保にも大きな影響を与えている。今後は、自主的に食育実践活動に参加する学生が増加することを期待する。また、ゼミ生以外にも、保育所等に栄養士として就職予定の学生には積極的に声をかけ、実践的な体験活動を展開したいと考えている。

表3 参加者および学生スタッフ人数

	第一幼稚園（人）				第二幼稚園（人）			
	参加者		学生スタッフ		参加者		学生スタッフ	
	保護者	園児	栄養学生	保育学生	保護者	園児	栄養学生	保育学生
平成18年度					19	19	9	-
平成19年度	40	41	11	-	26	26	11	-
平成20年度	30	30	8	-	26	26	8	-
平成21年度	29	29	9	2	23	22	9	1
平成22年度	30	31	7	-	29	29	7	-
平成23年度	32	31	4	-	27	28	4	8
平成24年度	27	27	5	-	24	24	5	3
平成25年度	28	28	3	-	22	23	3	4
平成26年度	20	19	3	-	25	20	3	-
平成27年度	30	30	11	-	21	21	11	2
平成28年度	30	30	8	-	23	23	13	-
平成29年度 （予定）	28	28	未定	未定	25	25	未定	未定

4 調理前の説明

調理前にはまず衛生に関する事項について説明し、料理の手順、安全に関する事項の順に説明をすすめるべく、なるべく安全に関することが頭に残るようにした。開始当初からこの流れは変わ

っていないが、近年は危機管理が重視されるため安全に関する事項について幼児に分かりやすく伝えるために「3つのおやくそく」として伝えている。具体的には、①包丁の扱い方（包丁の持ち方と食材を押さえる手の形、包丁は刃ではなく柄を持つ事）②使い終わった包丁の取り扱い（まな板の上に置くときの方向、しまう場所）③声掛け（包丁や熱い鍋などをもって他者のそばを通る時）である。

実際には、この他にも幼児の顔がコンロの高さとほぼ同じことから、コンロや熱い鍋には顔を近づけない事などを伝えているが、約束の中には入っていない状態である。今後、実践を通しながら反省を活かし、媒体なども含めてより幼児に分かりやすい説明を心がけたい。

また、衛生については主に身支度と手洗いについて説明している。身支度、手洗いについては学生が教卓でデモンストレーションをして見せている（写真9、写真10）。しかし、先に述べた立体的な模型を使った調理説明（2・2）に比べて地味で印象に残りにくい。そこで今後、手洗いに関する媒体を学生と共に考案する予定である。



写真9 身支度の説明の様子



写真10 手洗いの説明の様子

5 調理について

近年は、保護者が指示を待つような行動が多くなってきたため、教員がマイクで「今から〇〇をしましょう。」「次に〇〇をしましょう。」と、作業の大きな流れを作っている。各班に栄養健康学科の学生（栄養学生）が最低1名、担当者として補助するようにしているので、教員によるマイクでの指示を受け、調理前の指導では伝えきれない部分を伝えてもらっている。しかし、学生のコミュニケーション力・判断力・調理技術などに差がある為、班によっては教員が必要に応じた援助をする必要がある。今後もこのような進め方が良いと考えている。

6 まとめ

「おにぎり教室」は、当初は幼稚園のホールで始めた調理実習であった。もともと調理用の

場所ではないので、水場まで遠い、本学の調理実習室備品を持ち出す必要がある、などの困難な状況であったが、教員及び学生の工夫によって保護者から一つの園行事として認識されるようになった。「うさぎりんご」を事前に練習された保護者、自宅に帰って父親に豚汁を作ったという園児、「はじめて子どもと一緒に調理をして楽しかった」という保護者の意見、「みんなで食べることが出来て楽しかった」という園児の言葉など多くのうれしい報告を受け、この「おにぎり教室」を通して参加者の食に対する考え方や行動が変わったことがわかる。これは、目的である「食を通してコミュニケーションを持てるような食育活動」を十分達成できていると評価する。また、保護者から「ありがとう」という言葉をいただいたり園児の「楽しかった」という言葉を聞いたりして、参加した学生は自己肯定感を高める良い機会をいただいている。このように、参加する立場の親子と指導する立場の学生の双方にメリットがある。以上のことより、今後も両園との信頼関係を保ちつつ、媒体や指導方法などに工夫を加えながら、時代に対応した「おにぎり教室」を続けていきたいと考える。

謝辞

「おにぎり教室」を実施するにあたりましては、下関短期大学付属第一幼稚園、下関短期大学付属第二幼稚園の先生方や保護者・園児の皆様方にご協力いただき、心から感謝申し上げます。

また、学生ボランティアとして参加していただきました歴代の学生の皆様にも御礼申し上げます。

注) 参考文献

- (1) 鈴木隆：幼稚園教育における食育について、立教女学院短期大学紀要 41(0), pp.61-75, 2009年
- (2) 塩田博子・木村秀喜：付属幼稚園と短大の食育についての連携の試み（第一報）『下関短期大学紀要』25号, pp.115-122, 2007年3月