

吉野ヶ里こども園の教育・保育とは！？

—11月、子どもたちが植えたお米や野菜を収穫して食べる喜びを味わう！—

園長 山崎立哉

先月20日、年長、年中、年少児は稲刈りを体験しました。6月に子どもたちが田植えをした苗は、暑い夏に順調に育ち「実るほど頭を垂れる稲穂かな」の言葉の通り立派な稲となりました。年少さんは、初めての体験で最初は「何をするのかな？」という感じでしたが、可愛い手でにぎれない程度育った稲を持ち、保育者の手を借りながら小さな鎌でゴキゴキと刈り、刈り取った稲を両手で持ち上げると、満面の笑顔で初めての体験を喜んでいました。年中さんは、昨年経験したせいか、皆上手に刈ることが出来ていて子どもたち自身で稲刈りが出来ていました。年長さんは、もう慣れた手つきでしっかりと稲を刈ることが出来ていました。子どもたちにとっては年に1回しかない稲刈りですが、手を怪我することもなく上手に稲を刈ることが出来ていてとても感心しました。終わった後、子どもたちに「このお米は餅米で、来年1月の収穫祭の時、ペッタンペッタン皆で餅つきをして食べますよ！」と話をする、とても喜んでいました。

今月は、全園児で薩摩芋掘り、年中さんは大根の収穫、年少さんは人参の収穫を体験します。収穫した薩摩芋、大根、人参はそれぞれ持ち帰ります。そして年長さんはお味噌作りを体験します。柔らかく煮た大豆を潰し、麦麴と混ぜ味噌団子を作り、味噌がめに入れて貯蔵します。3月ひな祭りの時に味噌開きを行い、ちらし寿司、豚汁を作り、年中、年少さんを招待して皆で会食します。12月に年中さんはおにぎりとお漬物作り、1月に年少さんはサンドイッチ作りのクッキング体験をします。

また、今月24日は海、山、里と豊かな自然に恵まれ、多様で新鮮な旬の食材と、うまみに富んだ発酵食品、米飯を中心とした栄養バランスに優れた日本の「和食」の文化をあらためて知る「和食の日」です。本園では、この日子どもたちに食べ物について考える保育を行い、昼食に和食を食べることにしています。

このように、子どもたちが春に種を蒔き、苗を植えたお米や野菜を秋に収穫し、クッキングして食べることによって、食べ物がどのようにして育つかを知り、収穫して食べる喜びを味わいます。本園の食育活動で、子どもたちが食べ物の命をいただくことで自分の命を繋ぐことを知り、感謝の心が芽生えることを願っています。