

こども園における自然環境を活かした食体験活動 ～栄養士と保育教諭の連携から～

平 本 福 子¹
境 愛一郎¹
齋 藤 彰 子²
佐 藤 佳 子²
鶉 川 茉 美²
足 立 智 昭¹

本研究は、仙台市郊外の自然林に囲まれた「森のこども園」において、栄養士と保育教諭が、自然環境を活かした食育活動をめざして、どのように連携していけばよいのかを模索したものである。

その結果、具体的な事例をもとに、それぞれが考えていたことを言語化して、共有することにより、栄養士と保育教諭という職種の違いとともに、保育教諭間においても、互いの思いや考えを理解していなかったことが明らかになり、食育のねらいや内容を丁寧に共有することの必要性が再確認された。

また、栄養士の提案を「保育」にしていくためには、栄養士と保育教諭が、互いの考えを共有するだけでなく、子どもが主体的に、かつ継続的に試行錯誤できる環境とは何か等、両者が保育そのものを問い直していく必要があることがわかった。

Keywords : 認定こども園、野外保育、食育、栄養士、保育教諭、多職種連携

はじめに

本稿で取り上げる「森のこども園」(以下、本園)は、仙台市郊外の自然林に囲まれた環境にあり、子どもが本物の自然に触れる体験ができる施設として、2016年11月に幼稚園から認定こども園となった。

2017年4月には、食に関する保育の長期ビジョンとなる全体計画をたて、食に関する保育の場(環境設定)として、次の4つの環境を設定した。すなわち、食事(昼食)の場である「森の食卓」を土台としつつ、「森・畑の恵み(食材)」は森・畑で食材を栽培し、収穫して食べる、「森の台所」は野外で調理し食べる、「森の食具づくり」は森の木や葉を使って箸や皿などの食具をつくる、である¹⁾。

そして、これらの食に関する保育活動の計画・

実施・評価にあたっては、(1)活動を通した子どもの姿の把握、(2)保育者の知識・技術の向上、(3)保育者と栄養士の連携の以上3点を重点項目とした¹⁾。

保育所・こども園における食育については、「楽しく食べる子どもに～保育所における食育に関する指針」(2004)、「食育基本法」(2005)、「保育所保育指針」(2008、2017)等で、保育の一環として、保育者と栄養士が連携して進めることとされている。しかし、実際には職種間の連携の難しさも報告されている^{2~6)}。

そこで、本稿では、具体的な食育実践を取り上げ、保育者と栄養士の連携の観点から、その意義と課題を明らかにした。

方法

本稿では、2018年秋に実施した自然と触れ合う食育の2事例について、①管理栄養士(佐藤)、担任保育教諭(鶉川)、主幹保育教諭(齋藤)の

1. 宮城学院女子大学

2. 宮城学院女子大学附属認定こども園

3者が、それぞれの立場で、どのように考え、どのように行ってきたのかを記述した。次いで、②それぞれが互いの記述を読み、意見交換をした後、改めて考えたことを記述した。最後に、①、②について、保育（境）と食育（平本）の観点から、それらの実践事例における保育者と栄養士の連携の意義と課題について述べることにした。

事例1 森の恵みとしての栗を味わう

<栄養士から>

昨秋での後悔—子どもたちが栗を食べる機会を

9月初旬、学内で栗の木に緑色のイガを見つけた。栗の木を見ながら、昨年、子どもたちから散歩で拾った栗を見せながら、「これ、たべられる？」と聞かれたことを思い出した。しかし、保育活動とのタイミングや日々の業務に追われ、実際には栗を食べることをしていなかった。子どもたちが遊びや生活で発見したことを大事にして食の体験を拡げたいと思っていることから、今年こそは子どもたちに栗を味わう機会を設けたいと思った。

「栗の蒸しパン」では「栗」を味わえない

栗を用いた食の活動は、9月7日の誕生会でのデザート（栗の甘露煮を使用した蒸しパン）から始めた。私は子どもたちや先生から、昨秋の散歩で出会った栗についての話題が出るだろうと期待した。しかし、「おいしい〜」の声はあったが、昨秋の「栗」の話は聞こえてこなかった。

私は「子どもたちのなかでは、もう今年の栗への思いはなくなってしまったのだろうか」と思った。一方、子どもが「これ、さつまいも？」と話していたことを思い出した。「栗の蒸しパン」と説明はしたものの、蒸しパンの黄色いものが「栗」と認識できていない子どももいたのだ。

そこで、昨年とつなげるためには、子どもたちが栗を食べていると実感できなければ意味がないのではないかと、食べる場所も、野外の方が「栗」を感じて食べることができるのではないかと考えた。

保育活動につなげるための準備

まずは皮付きの栗を調達することにしたが、納品時期は10月初めにはなくなるということ。そこで、9月下旬に栗を購入し、保育活動のタイミングを測った。

次に、栗を食べることを保育に取り入れてもらえるように、先生方に焼き栗を試食してもらい、昨年の話も伝えた。また、栗を野外炊飯場で焼くことも考えたが、先生方の負担を減らすために、給食室で調理することもできることを伝えた。先生方は焼き栗の美味しさに感動し、皮付きの栗を子どもたちがどんな風に食べるかに興味をもってくれた。そして、食育担当の主幹とも相談し、栗を食べるタイミングは、散歩に出かけ子どもたちが栗を見つけ、食べてみたいと栗に注目したときに焼き栗をしようということになった。

園行事の壁

しかし、実施の計画を立てる中で、9月末の運動会が迫り、先生方には余裕がないようだった。そこで、運動会の準備をする中でも、息抜きに散歩に出かけたりすることはできることから、栗を食べる日を設けてもよいのではと、主幹から提案してもらった。だが、実際には先生方の様子を見るとその余裕はなく、日程を決められずにいた。また、栗の保存にも限りがあるので焦る一方で、運動会が終わるまでは難しいと判断し、よりよい状態で栗を保存して、その日を待つことにした。

「栗」を味わう

運動会も終わり、主幹と相談し、「焼き栗」の日を10月5日とし、食べる前に散歩に出かける計画を立てた。散歩では、昨年同様、栗を拾い、「これ、食べられる？」と私へ届けてくれた。

当日、子どもたちは昼食前の遊びの時間に、森の台所に集まり、焼き栗を待っていた。栗が配られると、栗に鼻を近づけて香りを嗅いだり、焼きたての温かさを感じたり、栗を五感で感じていた。そして、食べ始めると「どうやって食べるの？」と聞きながら、いろんな角度から栗をこじ開け、

栗と格闘しながら一心不乱に食べていた。その姿を見て、栗を全身で味わう経験をさせることができたこと、昨年からの思いが成し遂げられた思いだった。また、主幹が「なんて豊かな経験なんだろう」と話している姿に、先生方にとっても充実した時になったことを実感した。

後日、保護者から焼き栗を楽しみにしていた話を聞いたり、遊びの中で「栗」の活動が展開されたりと、食べるだけにとどまらない保育が展開されていたことを知った。何度も話し合いを行い、先生方を巻き込んで行った「焼き栗」の活動は、私一人の「栗の蒸しパン」では得られない活動になった。

<5歳児担任保育教諭から>

5歳児たちと分かち合いたい「栗」

運動会前で散歩などに出かけられずにいた頃、栄養士から試作の焼き栗を振る舞われ、栗を子どもたちと食べてみないかと提案を受けた。また、主幹からも栗の木を見に行く誘いを受けた。私は、焼き栗の味を思い出しながら「自分たちで拾った栗を調理し、みんなで食べるのが一番の理想だな」と考え、それらを快諾した。

5歳児たちは、これまでにさつまいもの苗植えやじゃがいもの種芋植えを経験している。私は食物の炙り方にさらに興味を持ってほしいと思い、栗の木を探しに出かけることにした。

栗の木探しに向けて

前日の10月3日、クラスで栗の木を見に行くことを伝えた。その時、M子が「Sくんのくりかれーさあ」と以前のことを思い出して発言した。3ヶ月前、サマーキャンプのカレーの具材について話し合ったとき、S男が「くり!」と発言した。季節外れの提案に驚いたが、いつもは食に関心を示さないS男のこの発言を貴重なものと感じ、否定せずに栄養士に相談した。栄養士から「栗は秋だから夏のキャンプには出せないけど、秋になったらカレーに入れてみようか」と言われ、S男は納得し、私も胸を撫で下ろした。M子の発言は、そ

のエピソードを思い出してのものだった。私はこのことも散歩の目的に繋がると思い、「よく覚えてたね!栗とれるかな?」と子どもたちの気持ちを盛り上げた。

栗探し中の発見と焼き栗当日

翌日、散歩に出かけたが、なかなか栗の木は見つからない。旧園舎の森まで出かけたが、人が入らない森はシーンとして、子どもたちは「こわい」と足早に歩いた。すると途中に動物のフンがあった。動物が残した食痕や足跡に興味が出てきた子どもたちは、フンにくぎ付けになった。散歩の目的は栗の木であったが、この機会を逃せないと思った私は、子どもたちとフンをよく観察することにした。フンの中には銀杏が入っており、帰ったら本で調べてみようと思いが盛上がった。子どもたちは「栗の木が見つからない」こと以上に、それらを発見した喜びが大きいようだ。

栗の木のことは諦めかけていた時、ようやくイガがたくさん落ちていた場所を見つけた。私は、子どもたちがイガの開け方を工夫したり、教え合いや話し合いが生まれたりするのではないかと思い、敢えて口を出さずにいた。実際に、K男があげ方を教えてくれた。理想的な大きさの栗ではなかったが、子どもたちは嬉しそうな表情で必死に集めた。私も目的を少しは果たせたと安堵し、子どもたちと喜んだ。後ほど、この栗は小さくて食べられないが、栄養士が栗を購入してくれると伝えると子どもたちから歓喜の声が湧いた。

翌日には、野外炊飯場で焼き栗を行った。手に乗せられた大きな栗に子どもたちの目は釘付けで、保育者の手を借りながら固い殻をむいて味わった。皮についた栗を前歯で食べていたところに、「りすさん?」と話しかけると、リスのポーズをとったり、リスのように辺りを駆け回ったりする子がいた。

念願の栗カレーと栗ごはん

10月の献立に栗カレーがあった。その日には選ばれた数名の子どもが給食のお手伝いをする給

食探検隊も予定されていた。私は、活動が発展することを期待し、S男と栗ごはんが食べたいと言っていたT子を意図的にメンバーにした。活動では、栗をルーに入れるかご飯に入れるかで子どもたちの意見がぶつかったが、最終的にご飯の上に栗をのせて上にルーをかけるという案に落ち着いた。私はそれが子どもたちの思いが詰まった1品であると感じた。子どもが給食を提供する側になって考えたり、話し合ったりすることで、より心が動かされる活動になるのではと思った。

S男の食への関心の薄さは、担任以外の職員も気にかけていることであった。S男の栗をカレーに入れたいという発言をすぐに否定せず、栄養士にS男の発言を知らせたことで、後の栗カレーという展開に繋がった。また、当初、私は園の近くに栗の木があることを知らなかったが、主幹から栗の木の場所を教えてもらうことで、子どもたちの活動を展開することができた。これらの実践を通して、職員間での情報の共有の大切さも知った。

＜主幹保育教諭から＞

森の食材を保育に生かしたい

自然環境に恵まれた本園では、フキノトウやフキ、ムカゴ、ドクダミなどを子どもたちが発見し、「食べてみたい」という意欲から活動が展開することがあった。「食べる」という目的ができること、遊びや活動が充実していきやすい。森の自然を「食材」として見ると、食べるために集めたり、調べたりとさまざまな体験の広がり期待できる。

秋に収穫できるものの代表格は栗である。栗が実る季節となり、私は「子どもたちや先生たちは気づいているだろうか」と気になっていた。

栄養士の思いを受けて保育が動き出す

9月中旬のこと。栄養士が「子どもたちに焼き栗を出してみたい」と職員に焼き栗の試作を振舞ってくれた。私は栗という森の恵みを保育に取り入れるチャンスだと思った。素朴な味がとても美味しく、先生たちも「ぜひ子どもたちに」と前向きだった。運動会を考慮し、焼き栗の日は10

月5日に決定した。各先生は、当日までに子どもたちにどのような経験をさせようかと計画を立てていった。行事準備で忙しい時期だったが、栄養士の提案が今しか経験できないことを思い出させてくれた。栗の木を探すために散歩に行くなどの焼き栗に照準を合わせた保育ができたのは、運動会後であったが、先生たちが早い時期から計画に着手できたことはとても良かったと思った。

どうにかして森の栗を拾わせたい

焼き栗の栗は、数や衛生面を考慮し、購入したものをを用いる計画だった。しかし、私は実際に森で見つけたものが味わえることの豊かさを知っている子どもたちには、この森の栗を食材に加える必要があると思っていた。担任の先生たちも「実っている栗を見せたい」という思いがあったようだ。

私はこれまでの経験から栗の木の場所を知っていたので、先生たちに伝えた。その後、各クラスが栗拾いを目的とした散歩を計画していった。4歳児の散歩の日。私は同伴できなかったが、M子とK子が小さな栗を拾ってきた。その栗が焼き栗の一部になればと思ったが、虫食いなどがあり、食するには適さなかった。また私が教えた栗の木が枯れて伐採されてしまっていたとのことだった。後日、5歳児が散歩に出るというので、立派な実が付きそうな別の栗の木まで案内することにした。しかし、時期が遅かったのか、イガはいくつか落ちていたが、栗はほとんど残っていなかった。5歳児の栗拾いは収穫2、3個程度の残念な結果となった。

しかし、その散歩で5歳児たちは、溜めフンと呼ばれる動物がトイレにしている場所と木の実が混じったフンを発見した。その場では、それがなんの動物のフンだということはわからなかったが、園に戻って図鑑をめくり、同じような銀杏が混じったフンの写真を見つけて「タヌキの溜めフン」ということが分かった。子どもたちはその発見に興奮していた。また、人間も動物も木の実を食べるという共通点にも気づいた出来事だった。栗の収穫という目的は十分に達成できなかったが、「同

じ森の恵みを食べる動物がいるかもしれない」と感じる事ができたのは、栗を味わうときにもきっと森の動物のことを想像するだろうと考え、5歳児の今後の保育展開を考えると、「栗を拾うこと」以上に有意義なことだと思った。

栗から得た「豊かな体験」

10月5日。全以上児が野外炊飯場に集まった。出来立ての焼き栗が一人一人に手渡されると、その大きさや温かさに感嘆の声があがった。貴重な栗だと感じるのか、両手で大事に持つ子が多かった。その姿を見合って「なんだかリスみたいだね」と言い合う子たちもいた。食べ終わるとリスになりきって木登りをしようしたり、四足で駆け回ったりする子もいて、場が和やかな雰囲気に包まれた。また、初めて栗の皮を剥く子どもが多く、幾重にも皮が重なっていることに興味をもっていた。

栄養士の思いにきっかけをもらった一連の活動は、「おいしい」「うれしい」という感動を共有できる大変充実したものになったと思う。また、身近な生き物が森の恵みを食べているかも知れないという期待も、今後の展開に生かされる予感がした。

互いのエピソードを読んで

<栄養士から>

今回の「栗」を用いた活動は、遊びの中で出会った「栗」を食する経験を大切にしたいという私の思いから始めた活動だった。しかし、主幹のエピソードを読み、同じ時期に栗に着目し、自然の移り変わりの中で「時期を逃すまい」と思う主幹の気持ちを知り、その思いを共有することができていなかったことが後悔された。今回のケースのように旬の食材を用いた活動は、特に活動の時期が限定されるため、あらかじめ活動の見通しが必要である。そのためには、その季節になる前の大まかな計画を保育教諭と栄養士が相談し、決めておくことが必要なのだと実感した。

また、2人の先生方のエピソードを読み、イガ

から栗を取り出す体験や、栗を探す際にみつけたフィールドサインなど、私には見えていなかったところで確実に保育が展開されていたことを知った。このことは、嬉しくもあったが、自分が意図して取り組んだ「栗」の活動のその後を話し合うことも、そのような場も持つこともなかったことを反省した。栄養士のような他職種が関わって保育を展開する上でも会議など意見を交換する機会の大切さを改めて感じる機会となった。

<5歳児クラス担任から>

子どもたちと「おいしいね」と何気なく食べていた栗蒸しパンも栄養士の意図を知ること初めて給食に出る秋の食材を、ただ「栗だね」「おいしいね」と味わって終わったことで「勿体ないことをした」「学内にはこんなに栗の木があったのに思いつかなかった」と幅の広がる保育になり得るきっかけとなりそうだったと後悔した。今回の栗の活動を通し、日々子どもたちの様子や細かい情報共有、職員の願いや思いを受け止める大切さ、そして共有する場の必要性が理解できた。また、主幹が述べていたように、“実際に森で見つけたものが味わえる豊かさを知っている”ということには大いに共感をし、出されたものを食べるだけではなく、子どもたちが興味を持ち、多角的に関わることでより豊かな経験になり、新たな保育展開が可能になるのだと思った。

食というところに焦点を深く当てると、日々の保育の中で子どもたちの小さな気づきや発言が、子どもたちの豊かな経験に展開できそうなことがたくさん潜んでいると思った。森の中で食べることができる環境が揃っていることは本園の最大の特長であると思うので、子どもたちの心から感動できる体験できるように先生たちとの情報共有、食の展開を考えていきたいと思う。

<主幹保育教諭から>

栄養士がその立場から旬の食材を時期を逃さずに取り入れようとする姿勢や意欲がわかり、保育者として先生の意欲に感謝するとともに、実際の

行動に移せていなかったことに少々焦りも感じた。保育の年間計画はあるが、それをどのようなきっかけで取り入れていくかというところは各担任に任されているところが大きい。先生個人の感覚であったり、子どもからの発信であったりすることもある。

担任のエピソードからは「子どもの思いを何とか実現させたい」という思い、栄養士からは「時期を逃さずに栗を味わわせたい」という思いが感じられる。そのような心持ちから生み出される実践やその計画が実現していくようにサポートしていくことが私の立場の役割であることを実感するとともに、互いの立場で考えている計画や思いを発信、共有していく機会をしっかりと設けていかなければならないと思った。

同じ保育の現場で同じ子どもの姿を見ている、その捉え方が違っていることもある。旬の食材についても思い入れの深さは先生によって差がある。そのようなギャップを日々の情報交換で埋めながら、よりよい保育・食育のあり方を探っていくことが大切なのだと思った。

<食育から>

お互いの思いが共有されていないことに気づく栄養士、担任保育教諭、主幹保育教諭の3者が、それぞれに「栗を味わう」ことへの思いをもって行動していた。例えば、栄養士は子どもに「この栗食べられるの?」と聞かれたことが気になり、栗を子どもたちに食べさせたいと思い、担任はサマーキャンプの時に、カレーの具に栗をあげた子がいて、「秋になったら栗カレーができるね」としたことにこだわっており、主幹保育教諭は森の栗を拾って、栗を食べることとつなげたいと思っていた。

しかし、お互いがその思いを共有して進めているわけではなかった。今回、それぞれが実践を振り返り、エピソード記述としてまとめたことで、互いの思いを知ることになった。日常、忙しく業務に追われていると、「わかっているはずだ」と思い込んでしまうことがあるが、栄養士と保育教

諭という専門性の異なる職種間では、思わぬズレが生じてしまうことになる。管理栄養士が配属されて2年目の本園では、連携・協働の歴史が浅いことから、まずは互いの思いを共有することが重要であることをこの実践が教えてくれている。

保育としての食育実践のひろがり

保育の一環としての食育とはどのようなものだろうか。そのヒントをこの実践が教えてくれたように思う。栄養士が構想する食育では、栗を使ったおやつや料理を提供し、季節を味わうことが多い。

一方、本実践をみると、森に栗を拾いに行く、すると動物のフィールドサインに気づく体験になる。また、焼いた栗を野外で食べることで、子どもが“リスになっちゃった”という豊かな感性の創出につながっている等、季節の食材を食べる食育を超えた実践の広がりがみられる。

保育者と栄養士が連携・協働する醍醐味は、このようなダイナミックな体験の広がりにあるのではないだろうか。乳幼児期の食育の質を向上させていくためには、保育者と栄養士の連携・協働が重要であることを再確認した。

<保育から>

他分野の専門家の存在が保育実践を動かす

二人の保育者が述べている通り、先頭に立ってこの実践を進めていたのは栄養士である。栄養士はその名の通り食に関する専門家であり、保育の専門家ではない。しかし、そうした栄養士だからこそ気が付ける子どもの姿や実践の展望があること、そして、それらが保育実践を躍動させ、子どもの日常を充実させることができると考えられる。

すべての保育活動に関わる保育者にとって、食という要素は重要ではあるが、膨大な配慮事項の一つにならざるを得ない。現実的には、子どもの食体験だけを掘り下げ続けることはできないし、他の行事や業務の遂行が優先されることもしばしばである。それに対して、栄養士は、常に食に立脚して子どもや実践を考え、行動できる。本事例

の栄養士は、栗という食材への探求心を一年以上温め、実際に栗を食べた子どもの微細な言動から、経験の質を読み取っている。また、その反省から、焼き栗という次の展開を構想し、食材の調達から調理までを担ったうえで、実現にこぎつけている。倉橋（2008）の理念に依拠するならば、保育とは、子どもの自然な生活を尊重し、その充実を追求する営みである⁷⁾。栄養士をはじめとした特定の生活行為に特化した専門家は、保育者が気がつかないような子どもの生活の豊かさ、その伸びしろを見出し、発展を援助する知識や技能、チャンスをも有した存在になり得ると期待される。

もちろん、そうしたアイデアを実行するためには、保育の専門家として各クラスや子どもに深くかかわる保育者の存在は不可欠である。この事例においても、栄養士の提案を二人の保育者が受け止め、栗を軸にした総合的な実践へと練り上げている。また、そもそもの前提として、栄養士が子どもの姿を日常的に目にすることができる環境、保育者に対して自身の関心や計画を表明し、議論できる環境が必要である。本事例における三者の関係性や対話の流れは、理想的な連携体制を検討するための示唆を多分に含んでいる。

事例2 もみ殻かまどで新米を味わう

<栄養士から>

「もみ殻かまど」の活動を取り入れた経緯

本園では、米飯を中心とした食事を提供している。子どもたちが味覚の育ちを通して伝統的な食習慣を身につけてほしいからだ。また、毎日食卓に並ぶ「飯」を用いた活動は、身近なことから0歳～就学前まで行うことができる。昨年、もみ殻を燃料に羽釜でご飯を炊く、米生産者の加藤さんを知り、園での実施をお願いすることになった。

はじめての「もみ殻かまど」から見えた課題

2017年10月、「森の台所（野外炊飯場）」にもみ殻かまどを置き、ひかり組（5歳児）が米研ぎをし、炊けたご飯は未満児クラスには給食室でに

ぎったおにぎりを、以上児クラスは自分でおにぎりを作って食べることにした。

また、ご飯を炊いている間に稲穂の脱穀や精米を体験し、稲穂から米、そして飯になるまでを体験できるようにした。また、食育担当の主幹に相談し、活動のねらいや当日の活動の流れを決め、職員会議で各クラスの先生方に伝えた。

晴天の秋空の下、かまどで炊いたご飯の味は格別で、子どもたちの「おかわり!」の声とともに感動の大きな活動になった。一方、未満児の担任の「未満児のねらいを明確にしてほしい」の声から、園全体の活動にする課題が浮き彫りになった。

2018年度の「もみ殻かまど」に向けての準備

その後、保護者からバケツ稲の栽培セットをいただき、主幹に相談したところ「もみ殻かまど」に向けて、5歳児で栽培してはということになった。

私は園内で稲を栽培すれば、「米」にふれる保育活動が展開できるのではないかと期待した。また、農業者の加藤さんから、栽培へのアドバイスをもらう提案をしたり、この活動を職員会議で全体に伝え、保育への取り入れ方は、クラスの担任に委ねた。

昨年の課題を生かして

11月2日の実施に向けて、当日の流れを主幹と相談した。昨年は様々な体験を盛り込んだが、今年はバケツ稲もあるので、ご飯を味わうことに集中し、内容を職員会議で全クラスに伝えた。

当日、5歳児の子どもたちと米研ぎをし、森の台所に運んだ。すると、主幹を先頭にかまどのパーツを台車にのせた子や手に持った子が列をなしてやってきた。その様子を未満児の子どもたちが不思議そうに眺めていたので、パーツに触れるようにしたところ、興味深げに触ったり、羽釜の中を覗いたりしていた。このように、今年は子どもたちが一緒に準備に関わることができた。また、未満児の先生方が、以上児の様子をみることでできる環境をつくってくれた。

ご飯が炊き上がるまで自由に過ごす予定だったが、加藤さんがもみから玄米を取り出すところを見せてくれ、子どもたちは自分もやってみたく、爪でこじ開けながら玄米を取り出し始めた。その輪の中には、以上児も未満児もいた。自分の指で開けるのは難しい子は、近くの年長児や先生に助けを求め、やっとうけた玄米を大切に握りしめている姿が印象的だった。ご飯が炊き上がり、未満児も、大きな釜に顔を近づけ、ご飯の香りを味わった。以上児はその場でご飯を味見し、感激していた。

2年目の実践からみえた課題

今年は先生たちが子どもをうまく誘導し、自然発生的に未満児・以上児が混じって活動が展開されていた。一方、「バケツ稲」の栽培は5歳児の活動にとどまってしまった。未満児の担任からは「知っていたが、稲を抜いたりしたらと関われなかった」と遠慮があることがわかった。私は栄養士なので、園全体を見ることができ、先生方にはクラス間の壁のようなものがあることに気づかされた。園全体での活動にするためには、クラス間のコーディネイトも行う必要があるのだと改めて感じた。

また、エピソードをまとめる中で、5歳児の保育に関わる担任と話し合う機会を持っていないことに気づかされた。そのことはこの実践に限らず、食の活動が担当者（栄養士・主幹）のみで話し合われている実態を浮き彫りにし、反省させられる機会となった。

<5歳児担任保育教諭から>

バケツ稲キットを貰ったことをきっかけに

4月に、保護者からバケツ稲の種もみを頂き、主幹からクラスで育ててみないかと誘いがあった。私自身、米を育てたことがなかったため、米を育てる大変さや育てた稲からどのくらいごはんができるのかに気づけるかもしれないと思った。また、秋にある“もみ殻かまどの実演”にも繋がりそうだと期待した。反面、この環境で上手く育つか、

初めての5歳児担任でやるが多いため、やり遂げられるかという葛藤もあった。しかし、育てることでの愛情や責任を経験ができる機会であると思い、バケツ稲を育てることにした。

伸び悩むバケツ稲に助け舟

クラスで芽だしから行ったが、土作りでは土の種類の名前も覚えて、手で土と水を混ぜる感触を思い切り楽しんだ。途中で3歳児にバケツ稲を抜かれ散乱していたという事件があったが、全員でバケツ稲の世話をし夏場まで順調に育っており、長さをはかって生長に気づけるようにした。

夏休み明け、時期になっても稲穂が一向に出てこない状況が続いた。私は内心焦り、子どもたちにどうすれば稲穂が出てくるのか考えてほしいと問いかけた。すると、S子から「かとうさんにきいてみれば？」と提案があった。そして、加藤さんから、そのまま水をやり続けるといずれ出てくると教えてもらおうと、子どもたちは水やりに意欲を見せた。穂が出たときには「でてる！」と大喜びする姿があった。ひとまず安心はしたものの、虫に食われた跡が増えていたり、土が乾くこともあり、私が考えている稲穂にはまだまだ到達していなかった。しかし、子どもたちは穂が出てきたことで満足している様子があった。

いつ収穫をする？

10月になり、本来ならば収穫できるはずのだが、バケツ稲はまだ生長しきっていないように思えた。主幹とも、もう稲刈りをするか子どもたちと話し合う必要があると話した。子どもたちに稲刈りをするか問いかけたが迷いが見られた。そんな中、T子は「なんか、もったいない」と発言し、「ひとつはいねをかって、あとのふたつは、まっしてみる」と思いがけない提案をした。私も他の子どもたちも共感し、1つは稲刈りし、残りの2つは加藤さんにこれ以上育つか聞くことにした。

もみ殻かまどの日

11月2日加藤さんが来園する日。子どもたちは

加藤さんを出迎え、かまどの運搬や組み立てを手伝った。

ご飯を炊く前、加藤さんが育てた稲穂の一部を見せてくれた。その瞬間、全員啞然とし、「こどもえんのとぜんぜんちがう」と言い、自分たちのバケツ稲と明らかに違うことを明確に感じ、自分たちの稲がちゃんと育てていないという事実を感じたようであった。言葉で聞くよりも実際に見て確認できたことがより子どもの心に入っていたような気がした。

ご飯を炊いている最中、いよいよ質問できる時間が訪れた。色々質問をした中、「こどもえんのいねはまだそだつ？」と実際にバケツ稲を見てもらった。加藤さんは「もみを潰して白い汁がでたら、まだ育つかもわからない」と言いながら、目の前で稲を潰してみせた。私は遠くで見えなかったが、目の前にいた子が「ぶしゅってでた!」と発言した。「まだそだつんだ!」と希望の兆しが見え喜ぶ声も聞こえ、子どもたちの育てようという意欲が再燃したように思えた。給食では、炊きたてのご飯をおにぎりにして食べた。私は事前に栄養士と話し、まずは、ごはんそのものの味を感じてもらうためにごま塩は後からかけると決めていた。子どもたちは「かとうさんのごはん、おいしい!」と声を揃え、何度もおかわりしていた。

今回、自分たちのお米と加藤さんのお米の違いを見て衝撃を受け、疑問を聞いてもらったことなど、様々な面で子どもたちの心に響く活動になった。長期にわたるバケツ稲の栽培は思ったよりも大変で、米作りの大変さを子どもたちと思い知った。子どもたち全員で大切に育て続けるということ、そのための管理や計画、子どもの意欲を呼び起こし誘発するようなアプローチが上手くできなかったことは反省点である。バケツ稲を通して、食べることへのありがたみを感じることができた。

<主幹保育教諭から>

昨年の反省から

本園は移転後、屋外での食体験を取り入れるようになった。昨年は栄養士の提案によってくりこ

ま高原ファーム代表の加藤さんを招き、新米を「もみ殻かまど」で炊く実演をしてもらった。炊き上がった羽釜の蓋を開ける瞬間やご飯の香りや味は貴重な体験となった。しかし、初めての試みであり、当日までの実践計画は手探り状態だった。そのため、漠然と「いい活動になりそう」という思いはあってもクラスの保育に取り入れる先生たちの態度が受動的で、せっかくの機会を生かしきれなかったと感じた。栄養士と話し合いでは、稲から精米までの様子を見られたことは新鮮な反面、冗長になってしまったという反省点もあがった。

今年は、年度初めに「もみ殻かまど」の計画を立ち上げ、私自身も早々に加藤さんと連絡を取った。昨年を経験した職員も多いため、各年齢で長期的な見通しをもった保育が展開できることを期待した。また、昨年十分ではなかった0～2歳児の参加の仕方もじっくり検討していけると考えていた。

「もみ殻かまど」に向けた保育の現状と課題

園の畑ではその時期に合った野菜を栽培している。しかし、「ごはん」=「米」がどのように栽培されているかについて触れる機会はなかったと反省させられた。昨年の体験から、手作業で脱穀や精米をしたことを覚えているかもしれないが、より今年の活動を深めるためには、収穫までの苦労を体験することも大切だろうと思った。そこで、昨年度末に保護者からいただいた「バケツ稲」の栽培を5歳児担任に勧めた。また、0～4歳児にも興味・関心をもってもらうことを期待し、バケツ稲の栽培が始まることを広く周知した。

それぞれの形で「もみ殻かまど」に関わる

5歳児が育てていたバケツ稲は9月になっても生育状況が良くなかった。栽培に成功するばかりが経験ではないと思っていたが、私は何とか稲穂の状態をみんなに見せたいという思いがあって、加藤さんにメールでアドバイスを求めることと、当日に向けて質問事項をまとめておくように5歳児担任に提案した。他クラスに向けては職員会議

の際に「もみ殻かまど」の参加の仕方や事前の活動について確認をした。各クラスは、昼食時はごはんに関心がもてるよう働きかけ、イベントについて話題にしていたようだ。どのクラスも「加藤さんがくる」ということに期待を高めていた。

当日、私はかまどの部品の運搬を手伝うところから参加させたいと思い、5歳児と一緒に加藤さんの到着を待った。子どもたちは軍手をはめて準備万端だった。加藤さんが車から降りると次々に「手伝います」と部品を受け取って、駐車場から野外炊飯場まで運んだ。A子が羽釜を手押し車に乗せて運んでいると、0~2歳児がテラスに出て様子を見ていた。A子は手押し車を止め、子どもたちに羽釜を見せた。先生が「ほら、これでご飯を炊くんだよ」と教えると、未満児たちも興味津々に釜を眺めたり触ったりした。

かまどでの炊飯は、全クラスが間近で見られるように設定した。未満児も強い興味を示していた。1歳児のI男は、加藤さんから手渡された小さなもみの粒を剥いて玄米を取り出すという難しい活動にも喜んで取り組んでいた。おぼつかない手つきで「もみ」を握りしめ、私にもみを手渡してきた。あきらめた様子ではなく、手伝いを求めていると感じたため、上部を剥いて玄米を取り出せるようにして手渡した。すると指先で玄米を取り出し、大事に握り締め、満足気だった。

今年の「もみ殻かまど」を終えて

バケツ稲の活動を軸に、当日までの保育が展開されることを期待したが、うまく育たなかったことで全クラスの保育に生かすことは難しかった。5歳児には「どうすればよかったのか」ということを考えるきっかけになり、有意義であったと思う。

先生たちが昨年よりも主体的に行事を受けとめ、当日の状況から、子どもたちに何を見せて、何を体験させるのかを考えて援助できていたと思う。しかし、「事前の取り組み」「長期的な計画」というところでは、もっと定期的な話し合いが必要だったと思う。私の役割である仲介やコーディネーターが足りなかったと反省した。

互いのエピソードを読んで

<栄養士から>

「もみ殻かまど」の活動は、栄養士から提案した企画で、初回の実践では、その内容が分からず、保育に生かしきれていない状況だったことが、主幹のエピソードからも読み取れた。しかし、1回目のもみ殻かまどの終了後、各クラス担任の先生方から実施を終えた感想をきき、次回にむけて主幹とも相談したことで、2回目のもみ殻かまどが、前回に比べて「その時だけ」の「以上児だけ」のイベントではなく、日常の保育でも取り組むことができる園全体での活動として位置づけられてきた。少しずつではあるが、回数を重ねる上で、職員間で実施した内容を評価・反省し、次回への計画を立てる流れを大切にし、じっくりこの活動を保育にいかす方法を先生方と探っていきたいと思った。

一方、担任のエピソードから、先生自身が栽培への「葛藤」を抱えていたことを知り、そのことへの配慮が欠けていたことを反省した。活動の内容は食育担当者のみで進めていた部分もあり、担任への説明や気持ちまで汲むことができていなかった。活動に関する不安なども気軽に話し合える場も必要なのだと感じた。

<5歳児担任保育教諭から>

先生方のレポートを読み、バケツ稲作りを始めるのに、いきさつがあったり、もみ殻かまどの活動に大いに思いが込められていることを知った。私自身はじめてバケツ稲を育てたことから、稲作りの大変さを思い知ったこともあったが、芽だしから行ったことで小さな発見やお米に花が咲くなど新しい発見、失敗したと思われても調べると可能性を見出せることなど知識を得た。

今回の保育の反省を生かし、今後の食材を育てることに対して下調べをするなど情報を蓄えてから実践に移すことが大切で、クラス単位にとどまらず、園全体で共有することで、さらに活動に広がりを持つのではないかと考えた。

<主幹保育教諭から>

「もみ殻かまど」が2年目となり、当日の活動については、昨年よりも充実したものになったと感じていた。しかし、私自身が、当日に向けて、それぞれの学年（年齢）に合った保育が展開できていたかということが確認できてしなかった。これは大きな反省点である。

保育の立場から見ると、「クラス間の壁」は計画や実践の経過について、うまく情報交換がなされなかったものによると思う。振り返ってみると、毎日の打ち合わせ、週に1度の職員会議などは連絡の伝達が中心になりがちであった。「バケツ稲」の栽培の過程や加藤さんとのやりとりの詳細なども細やかに伝え合っていくことができればよかった。

「バケツ稲」の栽培は、成功とは言いがたいが、加藤さんとのふれあいから望みが再燃し、収穫までの苦労を体験することにつながったことは良かったと思う。また「もみ殻かまど」の後にはなかったが、0～2歳児も、もみを自分で剥いた経験から、残った稲に関心を持つようになったこともよかった。

各先生からあがった感想や反省をもとに、来年はよりよいものにしていけるようにしたい。

<食育から>

食育の実践を育てる

この実践は、「日本人の主食であるご飯は、どの年齢の子どもでもできる食育になる」という、栄養士の思いから出発している。その思いは、「もみ殻かまど」という方法を知ったことで、単にご飯を味わうだけでなく、稲作から炊飯までの物語をもった食育として実現することとなる。

しかし、最初からうまくいったわけではない。初年度は、はじめての体験だったことから、発案者の栄養士も、保育者も「まずは体験してみました」の段階だった。いろいろ体験させたいという栄養士の思いが、もりだくさんの活動になり、子どもも保育者も右往左往してしまうことになったり、活動しやすい3歳児以上児が中心となっ

てしまった。

一方、2年目には0歳児から5歳児までが、それぞれに体験できる活動になっている。筆者も当日参加したが、未満児から年長児までが、もみ殻かまどを囲み、混在一体になっている様は圧巻だった。なかでも、未満児の先生方が子どもたちの体験を支援している姿が印象的だったが、その背景には、コーディネーター役の主幹保育教諭の「今年は未満児も参加できるようにしたい」という考えと配慮があったからであろう。

食育の実践は計画・実施・振り返りを繰り返してよりよいものに育っていくことがわかる。

園外の人材を食育の仲間に

農業者でもみ殻かまど推進者である加藤さんの存在も大きい。幼児教育では野菜栽培を通じた実践が多く行われているが、農業は知識だけでなく経験知も必要なことから、保育者の能力だけでは難しい。試行錯誤しながら、子どもと共に学んでいくという実践もあるが、それにしても、どうしたらうまく育てられるかの知恵は必要である。

子どもたちが「もうだめだ」と思った稲を、加藤さんが「白い汁が出てきたら大丈夫だよ」の一言で、再チャレンジしていく姿は興味深い。ホンモノに出会うことは、子どもだけでなく大人も感動する。園外の多様な人材を食育の仲間になってもらおう。

<保育から>

栄養士の提案が「保育になる」プロセス

「もみ殻かまど」実践の特徴としては、栄養士と米生産者の加藤さんという保育者ではない二人を中心に置いている点があげられる。先の事例の考察でも述べたように、他分野の専門家の実践への積極的な参加は、保育者では発想し難い展開を生み出したり、より専門的な知識に触れる機会が得られたりするという点で意義がある。実際に、1年目の段階から、米を精米し、炊き、味わう経験は、子どもや保育者の印象に深く残っている。

一方で、主幹保育教諭が反省するように、1年

目の実践の際は、特定のクラスだけの一過性のイベントという感が強く、関連する経験の積み重ねも不十分なものであった。また、解説が冗長であったり、各保育者が様子見状態であったりと、全体的に受動的であったという。こうした状態は、いふならば、せっかくの活動が「保育」になりきれず、レクチャーやイベントに留まっているものといえる。

その点において2年目の実践は、バケツ稲をはじめとした事前の取り組みによって、個々の子どもやクラスのなかにある米に対する関心を高め、切実な問題意識をもって加藤さんとの再会や「もみ殻かまど」体験を迎える準備がなされている。一連の試行錯誤は、栄養士によるアイディアと、子どもの遊びや生活の連続によって成り立つ保育とを摺り合わせていくプロセスであると考えられる。

魅力的な題材であればこそ、子どもが主体的に向き合い、継続的に取り組めることが望ましい。この事例からは、他分野の発想を保育に翻訳する必要性と保育者の役割の大きさが読み取れる。

より子どもの生活と米をつなげるために

今回の事例においては、「もみ殻かまど」という目標が先にあり、それを盛り上げる手段として、バケツ稲の栽培活動が5歳児および担任保育者に押しつけられたという側面も否めない。結果としては、それによってある程度の手応えが得られたようであるが、「もみ殻かまど」を継続するならば、より自然な子ども・クラスと米との接点を考えることは大きな課題である。

米との接点をつくる上で、2年目が一段落した後の保育は重要である。今回の「もみ殻かまど」については、0~4歳児はやや間接的な参加であったが、そのなかで玄米を取り出したり、残ったものに触れたりするといった経験をした。また、栽培された植物からは次世代の種、米であれば種籾が残される。こうした関心の芽を育み、残された環境や素材を引き継いでいくことで、実践には連続性と循環が生じる。傍らに米がある環境ができ

れば、各年齢の子どもや保育者の当事者意識や問題意識はより高められると考える。

おわりに

本研究は、2016年に開園した、仙台市郊外の自然林に囲まれた「森のこども園」において、栄養士、5歳児担任保育教諭、主幹保育教諭が、自然環境を活かした食育活動をめざして、どのように連携していけばよいのかを模索したものである。

その結果、具体的な事例をもとに、それぞれが考えていたことを言語化して、共有することにより、栄養士と保育教諭という職種の違いとともに、保育教諭間においても、互いの思いや考えを理解していなかったことが明らかになり、食育のねらいや内容を丁寧に共有することの必要性が再確認された。

また、「食育は保育の一環」とされて久しいが、栄養士の提案を「保育」にしていけるためには、栄養士と保育教諭が、互いの考えを共有するだけでなく、子どもが主体的に、かつ継続的に試行錯誤できる環境とは何か等、両者が保育そのものを問い直すことが必要であることがわかった。

本研究は、宮城学院女子大学発達科学研究所の共同研究助成を受けて実施された。

参考文献

- 1) 佐藤佳子、平本福子：こども園における自然環境を活用した食体験の検討 ～野外での食事の意義と課題～、宮城学院女子大学生活環境科学研究所研究報告、第50巻、41-45、2018
- 2) 厚生労働省：楽しく食べる子どもに～保育所における食育に関する指針（2004）
- 3) 内閣府：食育基本法（2005）
- 4) 厚生労働省：保育所保育指針（2008）
- 5) 厚生労働省：保育所保育指針（2017）
- 6) 會退友美、赤松利恵：保育所における保育士と管理栄養士との連携による食事マナーに関する食育プログラム―食具の持ち方と正しい姿勢に関する実践、栄養学雑誌、vol.74、No.6、174-181（2016）
- 7) 倉橋惣三：幼稚園真諦、フレーベル館、2018