

「家族・地域と園を結ぶ・開かれた教材」 ミソ造りの実践を通して(その5)

— 幼稚園における親子のみそ造り体験から見てきた食文化活動への拡がり —

田 中 美 幸

キーワード／食文化活動、子育て支援、世代間交流、家族・地域・園の連携、共作・共食

I 問題と目的

筆者(田中)は1997年から「簡単で楽しいみそ造り体験」を指導してきた。対象は主に子どもや親子であり、場所は幼稚園・保育園・小中学校・特別支援学校・児童養護施設・公民館・子ども会等である。そして2011年には総体験者数が1万人を超えた。活動の目的は、身近な伝統食「みそ」を造ることを通して、親子や友達と「共食」を楽しむことや「食を営む力」を育み、食への意識を啓発すること、また子育て中の親子や地域の人々を繋ぎコミュニケーションを豊かにすることである。現在はこの活動をきっかけに、子育て中の親子や地域の人々を繋ぎコミュニティができておき、子育て支援活動や世代間交流活動として定着しつつある。とはいえ、なぜ昔のように各家庭でみそを造らなくなったのだろうか。現在は多くの団体が所要時間30分～2時間を希望し、実のところ昔ながらの食文化を伝承する難しさを感じている。これは親子間において「食文化が伝承されにくい」ということを意味しているのではないだろうか。

室田(2008)¹は現代社会における「かかわりの不足現象」について「家族がそれぞれに忙しく、親と一緒に働く時間、遊ぶ時間は意識的に努力しなければ持てない」と指摘し、「人と人との関係を食べる」という。「食事のときに、私達は関係を食べるのです。そして、子ども達はその上で、食卓のもつ文化を食べる(取り入れる)のです。それは家族文化であり、祖父母も含めた大家族の文化、そして保育園や幼稚園が大切にしている文化」という。室田(2008)は「親子が共に遊び、共に働くことを意識する」ことの重要性を指摘している。

金田ら(2010)²は「人と人との希薄さ」について「近年、生活が便利化されたが問題は食べ物の加工過程がみえないことが、人間関係を希薄にし、物と物との関係や人と物との関係をも希薄にしており、この関係を密にするには、人間関係の修復だけを考えるのではなく、人間と物との関係、物と物との関係についても考えなければならない」という。

2005年の食育基本法制定後³、「食育」という言葉は一般的になったものの、「依然として家族や友人等と一緒に楽しく食卓を囲む機会が減少傾向にある」という。そして2011年には、第二次食育推進計画において、「共食」が位置づけられた⁴。この間、幼児期の子どもの基

¹室田洋子(2008)「心を育てる食卓」株式会社芽ばえ社

²金田利子・主藤久枝・寒河江芳枝(2010)「乳幼児の発達と世代間交流」日本保育学会大会研究論文集 63回 p26

³食育基本法 <http://law.e-gov.go.jp/htmldata/H17/H17HO063.html>

⁴第二次食育推進基本計画

本的な生活習慣の欠如、食生活の乱れ、運動能力の低下、自制心や規範意識の希薄化、コミュニケーション能力の不足、家庭や地域の教育力の低下が問題となり、2008年に幼稚園教育要領⁶が改訂され、食育に関する内容「先生や友達と食べることを楽しむ」が新設された。同年、保育所保育指針⁷も改訂され、食育の推進「食を営む力」の育成に向け、その基礎を培うという目標が位置づけられた。

筆者はこれまで、みそ造り体験を通して「物と物（素材を知ること）、人と物（子どもがみそを造ること）、人と人（親子のかかわり）」を「より濃い関係」にすることを目指して、展開してきた。3年前の実践（田中2007）では、J保育園の親子を対象に子どもの活動を親（以下保護者と表現する場合もある）が参観し、親子が共にみそ汁を飲むこと「共食」を通して、親は子どもを深く理解し、食への意識が変化するのではないかと考えた。しかし、子どもの作業を手伝う親と見学する親の2タイプに分かれ、また親の感想もすべての人が「楽しかった」とあったものの、「親は見ているだけでいいところもよかった」もあり、この実践では、食育の重要性が伝わっているか否かという疑問が残った。そしてここに現代社会の問題点「かかわりの不足現象」（室田2008）や「親子の関係の希薄さ」（金田2010）が見え隠れしていた。そこで次の実践では「親子で共作・共食」に注目し、みその加工過程からみそ汁を共食するまでの体験を共有することが親の食への意識の啓発になるのではないかと考えた。

本研究ではJ園において「親子で共食」（親が子どもの体験を見学し共食）（田中2007）した実践後の親の感想とT園において「親子で共作・共食（共に作り、共に食べる）」（田中2010）した実践後の親の感想を比較検討して、T園の親の食への意識の変化を探り、今後の食文化活動への拡がりについて考察することを目的とする。

1. 先行研究について

関（2009）⁷によれば、親子一緒に共同作業が家庭教育を支援する方法として効果的という。それは園内の畑の基本的な維持管理、運営を園児の母親達に委ねながら、保育活動を実施した結果、親子の共同作業、共通体験が「親同士のふれあいの場」になり、「子ども達の活動に親達が主体的に関わる機会（観に来るのではなく、活動しに来る機会）を積極的に作ることに意義があった」という。関（2009）は長期間の栽培活動について述べているが、みそ造り体験は2時間で完結する加工活動である点が異なり、ここでは保護者の食への意識については触れていない。

主藤ら（2010）⁸は、文化の伝承について「二世前代の生活における労働を、二世後の世代の幼児期に遊びとして取り入れることは、その労働のプロセスを生きた形で学ぶことにより、伝承していくことができる。それは未来永劫に続いてほしい人間文化の発展にとって不可欠なこと」という。そして伝統食を幼児と高齢者が一緒に作ることの意義について報告

⁵「幼稚園教育要領」フレーベル館2008p7

⁶「保育所保育指針」〈平成20年告示〉フレーベル館 p29

⁷関政子（2009）栽培活動を基軸とした家庭教育支援の試み 日本保育学会第62回大会発表論文集（2009）p304

⁸主藤久枝・金田利子・寒河江芳枝（2010）「乳幼児の発達と世代間交流」日本保育学会第63回大会研究論文集 p27

している。具体的には黄粉や豆腐作りにおいて「豆を加工して食品化するまでのプロセスを子どもは労働的遊びの中で体験し、遊び、学ぶ機会を作る。高齢者は自身の生活経験を生かし加工技術を伝えると共に、社会的役割の高さを認識する」という。主藤ら(2010)は幼児と高齢者のかかわりにおける文化の伝承に注目しているが、筆者は親子のかかわりに注目している点異なる。

2. これまでの社会的背景と研究の歴史の変遷(表1、表2参照) 田中(2011)。

食育については、2005年に食育基本法の制定後、2008年に「静岡市食育推進計画」¹⁰が策定されたことを機に、筆者の活動が世代間交流活動の好例として評価された。また家族問題では2003年に「少子化社会対策基本法」と「次世代育成支援対策推進法」が制定後、2005年に静岡県は「静岡次世代育成支援対策行動計画」が策定した¹¹。そして筆者の活動が“子育て支援のネットワークの整備と情報交流を促進する事例として2008年しずおか子育て未来大賞ふれあい子育て応援部門奨励賞を受賞したことを機に体験者数が増加し1万人を超えた。

またこの年は、幼稚園教育要領と保育所保育指針が改訂された。表1に過去14年間に実践した主催団体と継続年数、社会的背景(家族の問題・食の問題・幼稚園・保育園)を示し、表2に3つの方法(①所要時間別に30分コース、②2時間コース、③3日コース)の目的と結果、今後の課題、全体のまとめを示した。現時点では2時間コースの希望者が圧倒的に多いため、加工過程を五感で学び、親子の食への意識を啓発し、家族への波及効果に注目している。(田中2010・2011)そしていつでも自分のみそを造ることができる(3日コース)よう環境を整えている。そうすることで生活に根付く食文化活動への道筋を構築した。現在は5団体が年中行事として定着しており、地域でコミュニティができ始めている。しかし、実際にはこのような活動は広がりやすく、もともと食育に興味や関心を持つ団体が続いている。多くの団体は三日間に費やす時間・場所・人員を確保することが難しく、つまり、ここに昔ながらの食文化を伝承する難しさがある。そこで思い切って発想を転換した。まずは、導入として①楽しく造って食べる(30分)コース、②様々な人と簡単に楽しく造る体験を共有する(2時間)コースを設定した。これは①②③とも造り方は同じであるが、造る分量を減らすことで時間を短縮した。その結果、いつでも誰でもどこでも多人数(100人でも可能)で体験が可能になり、最近では特別支援学校や障害者施設で大変喜ばれている。

⁹ 田中美幸(2011) 家族・地域と園を結ぶみそ造り体験日本保育学会第64回大会発表論文集(2011) p393

¹⁰ 「静岡市食育推進計画」 <http://www.city.shizuoka.jp/>

¹¹ 「しずおか次世代育成プラン 概要版」 静岡県企画部調整室

表1. みそ造り活動15年間の歩みと社会的背景 (家族の問題・食の問題・幼稚園・保育園)

年目	平成	主催団体と継続年数	社会的背景			
			体験者数(累計)	家族の問題	食の問題	幼稚園・保育園
1	1997		15年、世代間交流・児童養護施設、 9年、保育園児、	<ul style="list-style-type: none"> 核家族化・少子化 不登校児の増加 家族関係の希薄化 地域で気軽に親子が集える場の減少 	<ul style="list-style-type: none"> 食の安全の不信感 日本型食生活や食文化の喪失 欠食、孤食、生活習慣病の増加 地域の連携の希薄化 	<ul style="list-style-type: none"> 基本的な生活習慣の欠如 食生活の乱れ・運動能力の低下 自制心や規範意識の希薄化、 コミュニケーションの能力の不足 家庭や地域の教育力の低下
5	2001		2500人			
6	2002		10年、幼稚園、子育てサークル3200人			
7	2003		「少子化社会対策基本法」制定 「次世代育成支援対策推進法」制定			文部科学大臣が中央教育審議会に「今後の初等中等教育の推進方策について」包括的諮問を行い「幼児教育部会」が設置される。
8	2004		3900人 4600人			中央教育審議会啓申
9	2005		5400人 6200人	「静岡県次世代育成支援対策行動計画」策定	「食育基本法」制定	教育基本法が改正
10	2006		7000人			第11条幼児期の教育に関する規定が新設 学校教育法の改正
11	2007		5年、小3総合学習 子育てサークル(発達障害児等)			幼稚園の目的や目標を改正
12	2008		4年、科学講座(小学生) 7800人	「しずおか子育て未来大賞ふれあい子育て支援応援部門奨励賞」受賞	「静岡県食育推進計画」策定 世代間交流活動の好例として評価	幼稚園教育要領(文部科学省)の改訂 「先生や友達と食べることを楽しむ」が明記 保育所保育指針(厚生労働省)告示 「食育の推進」「食を営む力」の育成が明記
13	2009		3年、児童クラブ、指導者講座 障害者就労継続支援B型 (高校生の総合) 8800人			
14	2010		2年視覚障害児、特別支援学級 グループホーム 10500人			
15	2011		小・中学校PTA、子育て講座 世代間交流コーディネータ講座		「第2次食育推進基本計画」策定 「静岡県食育応援事業」開始 「日本の食文化」の世界遺産登録 に向け、国の検討が始まる。	

表2. みその造り方 3つの方法 (所要時間30分コース・2時間コース・3日コース)の目的と結果、今後の課題、全体のまとめ

	所要時間	①30分コース	②2時間コース	③3日コース (自分のみそを自分で造る)																																																
みそのつくり方	材料準備 (購入は1セット4.8kgから)	専門店の蒸し大豆1升(2.6kg)・糀1升(1.6kg)・塩600g 白湯800~1000ml、焼酎(消毒のため)	1升(1.6kg)・塩600g 白湯800~1000ml、焼酎(消毒のため)	乾燥大豆1升(1.3kg)・糀1升・塩600g 1日目 乾燥大豆1.3kgを洗う 2日目 大豆を蒸る 3日目 みそをつくって、食べる 5kg~25kg																																																
	つくる	みそをつくって、みそ汁を食べる (別紙参照)	みそをつくって、みそ汁を食べる (別紙参照)	みそをつくって、食べる																																																
※タイムスケジュール参照	1人が持ち帰る量	45g	100g~5kg	5kg~25kg																																																
	人数と希望の所要時間に よって、1人がつくる量(g) を決定する。 材料の分配をする。 ※右表は、塩分濃度が12.5%の場合の 材料比です。(白湯を含まない)	例えは※5人が2時間で造り、みそ960gを持ち帰る。 この時の材料は蒸し大豆520g、糀320g、塩120g、白湯140~180ml	<table border="1"> <thead> <tr> <th>所要時間</th> <th>人数</th> <th>大豆g</th> <th>糀g</th> <th>塩g</th> <th>白湯cc</th> <th>造る量g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2時間</td> <td>1</td> <td>2600</td> <td>1600</td> <td>600</td> <td>800~900</td> <td>4800</td> </tr> <tr> <td>※5時間</td> <td>5</td> <td>520</td> <td>320</td> <td>120</td> <td>140~180</td> <td>960</td> </tr> <tr> <td>10時間</td> <td>10</td> <td>260</td> <td>160</td> <td>60</td> <td>80~90</td> <td>480</td> </tr> <tr> <td>25時間</td> <td>25</td> <td>104</td> <td>64</td> <td>24</td> <td>30~40</td> <td>192</td> </tr> <tr> <td>40時間</td> <td>40</td> <td>65</td> <td>40</td> <td>15</td> <td>20~30</td> <td>120</td> </tr> <tr> <td>30分</td> <td>100</td> <td>25</td> <td>15</td> <td>6</td> <td>0</td> <td>48</td> </tr> </tbody> </table>	所要時間	人数	大豆g	糀g	塩g	白湯cc	造る量g	2時間	1	2600	1600	600	800~900	4800	※5時間	5	520	320	120	140~180	960	10時間	10	260	160	60	80~90	480	25時間	25	104	64	24	30~40	192	40時間	40	65	40	15	20~30	120	30分	100	25	15	6	0	48
所要時間	人数	大豆g	糀g	塩g	白湯cc	造る量g																																														
2時間	1	2600	1600	600	800~900	4800																																														
※5時間	5	520	320	120	140~180	960																																														
10時間	10	260	160	60	80~90	480																																														
25時間	25	104	64	24	30~40	192																																														
40時間	40	65	40	15	20~30	120																																														
30分	100	25	15	6	0	48																																														
目的と結果	園・地域の公民館、子育て支援センターがコミュニティの場になった。	<p>(家族で楽しむ)</p> <p>※手ぶらで参加できる。</p> <ul style="list-style-type: none"> 単純明快なつくり方とみそ汁を食べるという意外性に興味を持った。 	<p>(園・地域で人々がつながる)</p> <p>※手ぶらで参加できる。</p> <ul style="list-style-type: none"> 受講者同士がコミュニケーションを楽しむ場となった。 簡単に楽しく、美味しいことに興味や関心を持った。 食品の安全性を学び、食文化を普及啓発する。 3日コース (自分のみそは自分で造る)に参加を呼び掛ける。 	<p>(園・地域で人々の濃い関係が生まれる)</p> <ul style="list-style-type: none"> 食文化活動として生活に根付く。(自分で造る) 年に一度の世代間交流として定着した。 親子、子ども同士、大人同士のコミュニケーションが深まった。 																																																
今後の課題	1回の体験に留まることなく、食文化活動への道筋を構築する。	<ul style="list-style-type: none"> 食育を普及啓発する。 まずは食を知る、食をつくる、食を楽しむ 2時間コースに参加を呼び掛ける 	<ul style="list-style-type: none"> 食育を普及啓発する。 まずは食を知る、食をつくる、食を楽しむ 2時間コースに参加を呼び掛ける 	<ul style="list-style-type: none"> 世代間交流を推進し地域のコミュニティを作る 子育て支援のネットワークを作る。 指導者を養成する。 																																																
全体のまとめ	日常の中で、コミュニティとして根付かせ、ネットワークを強化する。	造る量を調節して、あらゆる要望に応えることができた。身近な食であるみそは園内外で自然に話題になりコミュニケーションを豊かにした。また園や地域の子育て支援センターで食文化活動として根付き始めた。このことから、まず家族がつながり、次に園や地域の人々がつながり、食文化活動として生活に根付いていく道筋がみえた。そこには行政・園・地域のつながりが重要だった。今後は、地域にコミュニティを作り、子育て支援と世代間交流を目指してネットワークの強化を目指したい。	造る量を調節して、あらゆる要望に応えることができた。身近な食であるみそは園内外で自然に話題になりコミュニケーションを豊かにした。また園や地域の子育て支援センターで食文化活動として根付き始めた。このことから、まず家族がつながり、次に園や地域の人々がつながり、食文化活動として生活に根付いていく道筋がみえた。そこには行政・園・地域のつながりが重要だった。今後は、地域にコミュニティを作り、子育て支援と世代間交流を目指してネットワークの強化を目指したい。	<ul style="list-style-type: none"> 世代間交流を推進し地域のコミュニティを作る 子育て支援のネットワークを作る。 指導者を養成する。 																																																

II 研究方法（以下静岡市立城東保育園をJ園、常葉学園短期大学附属たちばな幼稚園をT園と略す。）

※各園の実践の概要を表3に示した。

1. J園とT園の活動のプロセスを対比させて写真で示した。
2. 保護者の意識調査（アンケート調査による）の結果を比較検討し考察する。
3. 教諭・保育者の意識調査（インタビューによる）の結果から考察する。
4. 全体を通して、分析し考察する。

J園の実践は2007年1月、対象は年長児・年少児の親子55組（障害児数13人）

子どもの活動を手伝う親（1人）と見学する親に分かれた。みそを揉んで食べる時は親子が共に体験した。アンケートは筆者が行った調査を参考にしており、子どもの様子に注目した設問である。J園は3月に廃園が決定しており、一回のみの実践となった。

T園は最初から最後まで親子が共に作り食べる体験を共有した。

アンケートは担任により、自由記述形式で行った。

表3 J園、T園の実践の概要

条 件	J 園	T 園
体験内容 (活動の特長)	親子で共食 子ども(1グループ4~8人)が造る (親は1人が手伝う、他は見学する)	親子で共作・共食 (最初から最後まで)
年 月 日	平成 2007 年 1 月 22 日	平成 2011 年 5 月 18 日
園の規模、 状況	5歳児 35人、4歳児 20人 総人数 55人、2007年3月で廃園	子どもの数 1学年 74人 総人数 222人 (3歳、4歳、5歳)
対 象	親子 55組※統合保育()内は障害児数 5歳児 35(7)組、4歳児 20(6)組、	親子 74組 (5歳児)
アンケートの 設問	子どもの様子に注目した設問 ・お子様がみそを造った様子をご覧になりいかがでしたか。 ・ご家庭でお子様とどんなかわりがありましたか。	自由記述形式 ・参観会をご覧になったの感想をお願いします。
インタビュー の対象者	園長、副園長	担任教諭 3人
準備等人員	保育士 10人、給食職員	担任教諭 3人、補助職員 2人 保護者 21人
所要時間	2 時間	
場 所	ホール	

1. 事前の打ち合わせから体験までのプロセス

① 事前に体験の目的と当日の流れを確認した。(T園は担任3人、J園は園長、副園長と確認)

目的は、親子のみそ造り体験を通して、保護者が身近な食の大切さに気づき、家庭の食生活への波及効果を期待し、子どもの成長を先生や家族と共に喜びあうことを目的とする。子どもの主体的活動を保護者、担任・筆者が連携して援助し、「子どもが造ったみそ」を強調することによって、子どもが自信を持てるように配慮する。

② T園の担任(3人)と連携した4つの作業

湯ざましを入れることの意味。

失敗しないための最も重要な作業であるため、個々への対応を確実に行う。

子どもが握りこぶし大の「光るみそ団子」を造ることの意味。

完成したみそで団子を造り、子ども1人ひとりと光ることを確認する。

この体験が子どもの自信につながると考える。

クイズをしたり、担任がこうじ菌に変身することの意味。

身近な先生の変身によって、子ども達の興味や関心を引き出す。

また、子ども達も参加することによって参加者全員で楽しむ。

保護者へ協力をお願いすることの意味。21人

家族(保護者)・園(担任)・地域(筆者)が連携し、子ども達の活動を援助することが重要であり、また保護者の興味や関心を引き出すことが目的である。

③ タイムスケジュール 写真T1～T3、T7、T8を参照

事前準備 9時半～10時半 材料を準備する。お手伝い(保護者)21人

みそ造り開始 10時半～12時(写真を参照)

きれいな靴下に履き替え、手を消毒して、材料を受け取り座って待つ。

あいさつ・約束

大人が造れば10分でできるため、子どもが主役であること、

保護者には少し手助けして、完成へと導いてほしいことを伝える。 5分

T1. 蒸し大豆・米こうじの匂いをかいで、食べる。塩をなめる。 5分

T2. 蒸し大豆をつぶす。→食べる。 5～10分

T3. 塩と米こうじを混ぜる。→食べる。 5分

T4. T2とT3を混ぜる。→食べる。 10分

T5. T4に湯ざましを入れる。 15分

T6. 子どもの握りこぶし大の「光るみそ団子」を作る。 10分

T7. みそを5分間もみ、もまないみそともんだみそを食べ比べる。 5分

T8. 自分のみそを具入りの熱湯に溶いて試食する。 10～15分

T9. クイズをしたり管理方法を説明し質問を受ける 10分

終了

III 結果と考察

1. T園の親子活動において、J園の同じプロセスの写真を示す。(蒸し大豆を大豆、米こうじをこうじと表す)

写真の左はJ園、右はT園の写真である。同様の作業を横並びにした。

J園は子どものグループ体験を親1人が手伝い、他の親は見ていた。T園は親子で共作・共食した。T園の親子の距離間はJ園と比較してかなり接近しており、子どもを認めて対等な立場として見ていることがわかる。J園の親は、手伝ったり励ましているようだが手伝いは一部の親に限定されていた。

※以下の写真はたちばな幼稚園をT1～T3、T7、T8、城東保育園をJ1～J3、J7、J8と略す

□内は写真の解説である。

J園

J1. 蒸し大豆を食べる。 (子ども達と親)



J: 子ども達が大豆を食べる。
1人の親は子どもの活動を
手伝っている。
T: 親子が一緒に味をみる。

J2. 大豆を足でつぶす。(子ども達)



J: 子ども4人で大豆をつぶす。
T: 子どもは大豆を足でつぶし、
親は手を添えて手伝う。

J3. 塩とこうじを混ぜる。(親子)



J: 保護者がビニール袋(塩と
こうじ)の口を塞ぎ、子どもが
混ぜる。手前の保護者2人は手
伝い、励ます。
T: 塩とこうじを混ぜる子ども
を保護者が励まし見守る。

T園

T1. 塩をなめる。蒸し大豆と米こうじを食べる。 (左は子どもの活動を見守る親、手前は親子で食べる)



T2. 大豆を足でつぶす。(親子)



T3. 塩とこうじを混ぜる。(親子)



J7. みそを5分間揉む。(親子)



JとT：疲れて飽きてしまうため、声をかけたり手伝いながら揉む。

T7. みそを5分間揉む。(親子)



J8. みそ汁を作り配る。(保育士)



J：全員が造ったみそを集めて、みそ汁を作る。
T：親子でみその量を加減しながらだし汁に溶く。

T8. もんだみそを熱湯に溶く。(親子)



J8. みそ汁を飲む。(親子)



J：親子でみそ汁を飲む。
T：みそ汁を飲む子どもを見守る親

T8. みそ汁を食べる。(親子)



T園の写真の解説

「J7. T7. みそを5分間揉む」では、大人でも5分集中して揉むことは大変である。したがって親が手伝ったり励ましたり、また友達と話しながら揉んでいた。

「T8. 揉んだみそを熱湯に溶いてみそ汁を食べる」では、熱湯の量に合わせてみその分量を調節し味を確認するため、親の配慮が欠かせない作業である。

写真では両園とも子どもが主体的に作業しているように見えるが、実際は保護者の見守りがなければ、決してスムーズにできない。例えば「J2とT2大豆をつぶす」作業であれば、保護者がペースト状になるまでつぶすことを教えたり、「T3. 塩とこうじを混ぜる」作業であれば、満遍なく混ざるまで保護者が見届ける。「T7 みそを5分間揉む」作業では子どもが疲れて飽きてしまえば励ますなど、保護者は作業ごとに適切な援助をしていた。

2. T園、J園の感想文をカテゴリー別に集計し比較検討する。

感想の内容は1人が複数項目について記述していた。

- ・T園の参加者は親子74組、アンケート回収率76% (56人)
- ・J園の参加者は親子55組、アンケート回収率46% (25人)

両園の規模やアンケート調査の設問など、条件を統一できなかったが、T園の感想から「子どもの成長を実感した」ことや「保護者の食への意識の変化」がみられ、「共作・共食」

による成果がみられた。

J園の回収率は46%で、日頃のアンケート調査の回収率50~60%に比べて、やや少なかったが、集まった感想文に限って言えば好意的な内容が多く、子どもがみそ造りを楽しんだことや家族のコミュニケーションの様子が具体的に述べられていた。T園の回収率は76%で、日頃のアンケート調査の回収率70~80%とほぼ同率だった。感想文は具体的で好意的な内容が多く、みそ造りを親子で楽しんだことと参観会への好評価が多く、次回への期待も示されていた。

① 次の5つのカテゴリー(1)~(5)に分類した。

感想の内容は1人が複数項目について記述していた。

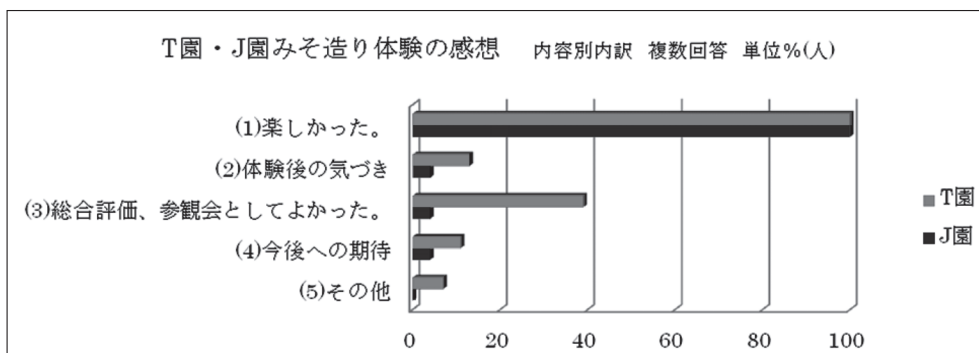
感想の内容は(1)楽しかった、(2)体験後の気づき、(3)総合評価、(4)今後への期待、(5)その他である。さらに(1)は5項目①~⑥に分類した。T園の(2)は2項目①②に、T園の(5)は2項目①②に分けて集計した。

次に感想の内容について、カテゴリー別の集計結果を表3とグラフ1に示し比較検討する。

表3 T園・J園みそ造り体験の感想、内容別内訳 単位：%(人数)

感想の内容	T園%(人)	J園%(人)
(1) 楽しかった。	100 (56)	100 (25)
(2) 体験後の気づき	13 (7)	4 (1)
(3) 総合評価、参観会としてよかった。	39 (22)	4 (1)
(4) 今後への期待	11 (6)	4 (1)
(5) その他	7 (4)	0 —

グラフ1



グラフ1については、両園共にすべての回答者が「(1)楽しかった」と回答していた。(2)(3)(4)の感想はJ園が各4%(1人)に対し、T園は(2)13%(7人)、(3)39%(22人)、(4)11%(6人)と高値を示したことから各項目別に内容を比較検討する。またT園の(5)ではアレルギーのあるお子さんについての貴重な感想が得られた。

② (2)～(5)の内容について

「(2) 体験後の気づき」

J園4% (1人)「集団活動としてよい」

「みんなで力を合わせて造ること、身近な食品に隠れている秘密に出会えたこと。驚きを通して食の大切さ、協力することの大切さ等を学ばせることができたと思います。」

T園13% (7人)

①「手作りの良さに気づいた」

(ア) 子ども達にもわかりやすい説明で親はつつい楽な方にいきがちですが、私の母も何でも手作りする人なので見習って、ちょっと手作りしてみようかなと思った一日でした。

(イ) 子どもと一緒に手作りできるものは挑戦してみたい。

(ウ) 普段食に関しては関心がない子なので、こんなにも反応を示すことに驚きました。家でも子どもと料理を作ったりすることが大切ですね。

②「食育体験としてよかった」

(ア) 食育が食事の時間、食に対する子どもとの関わりに重要な位置づけと学べた。

(イ) 参加していないお父さん、お兄ちゃん、祖父母をまきこみ、みんなで「食育」という経験ができた。

(ウ) 日本の誇る伝統食を自分達の手で足で造りあげ、素材そのものもハーモニーも舌で味わう、まさに食育と感動した。

T園の「手作りの良さに気づいた」きっかけは、関心がないと思っていた我が子の反応の良さに気付いたり、保護者の母親が何でも手作りしていたことを思い出したことだった。

「家族と共食」して食育体験ができたことや「食育が食事の時間、子どもとの関わりに重要な位置づけ」と食育の重要性に触れている。両園とも食育体験への好評価であるが、T園では、日常生活の一場面につなげて感想が述べられていた。

「(3) の総合評価、いい参観会だった」

J園4% (1人)「ありがたい、自慢した」

食育を考慮した保育参観をありがたいと感じました。他の園のお母さん達に自慢しました。うらやましがっていました。(当日欠席した保護者の感想)

T園39% (22人)「体験型がよかった」

(ア) いつもの参観とは違い、また違った子どもの姿を見ることができて良かった。

(イ) 子どもはもちろん、親も楽しみながらみそ作りが体験でき、いい保育参観でした。

(ウ) 何回かある参観会なので、こういう体験型はよかったです。

(エ) 今までの参加型参観とは全く違った。体験したことを話し、みそをもむことで、みんなが再び参加でき、みんなで味わうことで共感できた。

両園ともに参観会として好評価が述べられている。J園は「食育としてよかった」であり、T園では参観会の「親子で共作・共食」と「家族と共作・共食」の良さについてであった。

「(4) 今後への期待」

J園4%（1人）参加したい 機会があれば参加したい。

T園11%（6人）「PTAで、年中で、また造りたい」

- (ア) 食をテーマの内容はぜひこれからもやってほしい。PTAでもこのような企画ができるといい。
 (イ) 年中のママさん達より「来年もやってくれるといいなぁ」との声も。
 (ウ) みその先生の講座にも行ってみたい。

J園は1名だが、T園は次回への具体案が提示されていた。

「(5) その他」(T園7%、J園0%)

① 苦手(みそ・キュウリ・野菜)を克服した。 ② アレルギーのあるお子さんも楽しめた。

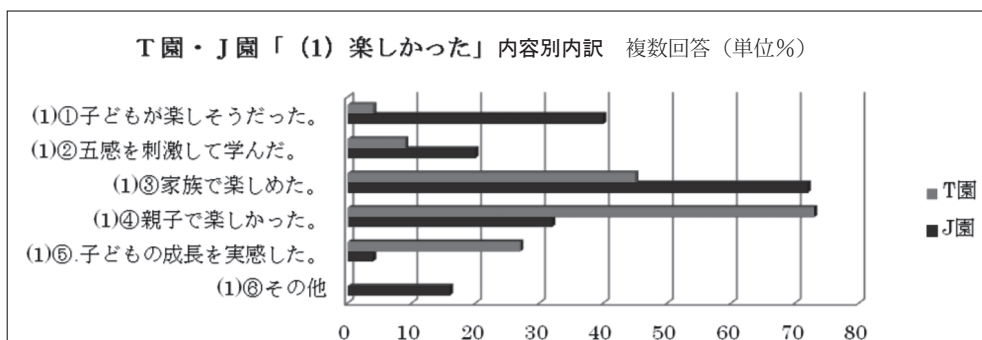
苦手なみそを食べるようになっただけでなく、キュウリが苦手だったがみそをつけたら食べるようになったという点は、みそが調味料だからこその効果と考える。また「アレルギーのあるお子さんも楽しめた」という感想は感慨深かった。担任は日頃から保護者と連携をとっているが、なかなか友達と同じ物を食べる楽しさを共有できないことを気にしており幼稚園生活で今回、初めて、「親子が友達や先生と一緒に『共作・共食』の楽しさを体験できたことに感無量だった」という。みそ造り体験がこの親子への支援につながったことは、地域の活動では気付かなかった点であり、1人ひとりの子どもへの配慮を心がける幼稚園ならではの貴重なケースだった。

③ 「(1)楽しかったこと」の内容について表4・グラフ2に6つのカテゴリー別の集計結果を示した。

表4 T園・J園 「(1)楽しかった」 内容別内訳 複数回答 単位:%(人)

感想の内容	T園% (人)	J園% (人)
(1) ①子どもが楽しそうだった。	4 (2)	40 (10)
(1) ②五感を刺激して学んだ。	9 (5)	20 (5)
(1) ③家族で楽しめた。	45 (25)	72 (18)
(1) ④親子(一緒)で楽しかった。	73 (41)	32 (8)
(1) ⑤子どもの成長を実感した。	27 (15)	4 (1)
(1) ⑥その他	0	12 (3)

グラフ2



(1)①～③まではJ園が高値を示し、(1)④⑤はT園がJ園より高値を示した。①②は比較的良好に聞かれる感想であり、筆者のねらいと合致しており、③は両園とも家族への波及効果があったといえよう。ここで気になるのは、J園の設問は子どもについての問だったがT園の⑤がJ園の約7倍にも及んだ。このことから両園の保護者が子どもを見る観点が異なっていたと考えられるため、具体的な内容に注目した。また(1)④は「親子で楽しかった」だが、両園の具体的な内容が異なるため比較検討した。

④ (1) ④⑤の具体的な内容について

「(1) ④親子で楽しかった」(表4・グラフ2)

J園32% (8人)「簡単、楽しい、感心した」

- (ア) 見ていて楽しくなりました。
- (イ) 簡単で驚きました。感心しました。
- (ウ) この造り方だと子どもが楽しみながらみそ造りができ、親は見ているだけでいいところもよかった。

T園73% (41人)「普段できない協同作業、感動した」

- (ア) 親子の協同作業がよかった。娘と勉強しながら作ったこと。本当に楽しかった。感動した。
- (イ) 親が様子を見てるだけでなく、より楽しく充実した時間を過ごせた。
- (ウ) 貴重な体験。普段できない親子体験。すごく新鮮な体験。

J園の保護者は子どもが楽しそうだったという傍観的感想であるが、T園は親子で体験を共有して楽しかったことが強調されており、保護者自身の主観的感想が多かった。また、初めての体験ということが興味や関心を引き出したと考える。

「(1) ⑤子どもの成長を実感した」(表4・グラフ2)

J保育園4% (1人)「集団の1人としての成長」

意外に順番を守りながら、友達と仲良く造っているなと感じた。

T幼稚園27% (15人)「個の成長」

- (ア) 普段はみれない成長した姿、子どもが流れを理解しようとする姿勢が年長になったと実感した。
- (イ) 子どもが自分から「僕がやる」と言っていたのには、少しびっくりしました。自分で何でもやってみることは良いことなのでこれからもやれることはやらせようと思いました。

- (ウ) 劇が始まると、親から離れて前の方へ自ら行く姿をみて成長を感じた。
(エ) どの子ども途中で投げださずに根気よく造る姿、1つの事に一生懸命な姿に成長を感じた。

J園の内容は「集団活動の中で成長」についてであり、T園は「普段ではみられない」「個の成長」をよく観察していたことがわかる。

3. 保育士・教諭のインタビュー結果 ※インタビューの要約

J 保育園 保育士・園長のインタビューの内容

親子と保育士と一緒に1つの同じ体験ができて楽しめた。障害をもつ子どもと一緒に体験できて、親は安心していた。5kgのみそを4～8人で造り集団生活にかかせない要素があり、まとまってできた。毎日の食生活と密着しており3～4週間、連絡帳や口頭で親や子ども達からの感想が聞かれた。今回のみそ造りは大変ではなく、安全な物を自分で造れることが伝わった。日頃忙しいお母さんがじっくり付き合う機会となり、現代社会に不足しがちな「親子のふれあいの場」となった。場合によっては、材料の準備を親と相談しながら行い、次の活動へとつなげたり定期的に開くと、みそが家庭に根付くと考えられる。食育の目的は、幼児期に次世代に伝えたい体験が刻まれることが大切である。

T 幼稚園の教諭のインタビューの内容

S 教諭

自分にとってもいい経験だった。みるみるうちに味が変わり、みそ汁が飲める。自分で造って、家に帰ってからも家族全員で楽しんだことを幼稚園に来て話す、そして担任との話を親に話すというように、幼稚園の体験を家族と共有しコミュニケーションが広がった。クッキングでは作り方が難しいと子どもが集中しないこともあるが、みそ造りは作業が単純で簡単なので子どもが自分でできて、しかもおいしい、それをみんなで楽しめてよかった。

I 教諭

自分で素材の変化を目で見て触るなど、身を持って感じる体験だった。コミュニケーションの広がりは友達同士や家族へと広がった。この体験は、クッキングとは違い、発見して探究する要素が含まれており、保護者はそうした姿に驚いていた。おそらくこれは親子が密着していたからこそその気づきだったと思う。また、これをきっかけに身近な食べ物が「何からできているのか」と探究したり、発見して楽しむようになると考える。

W 教諭

物を見ただけでは何からできているかわからないが、親も子どもも「こんなふうにかけていた」と驚いていた。スーパーのみそとは違う「マイみそ」を造るという動機づけが、子どもはもちろん、親も巻き込んで夢中にさせた。親子一緒に体験ならではの盛り上がりだった。これはおそらく我が子に注目し行動することが多い現代の親のニーズにマッチしたのではないか。また、毎日食べるみそだからこそではないか。0からのスタートで、それが形になって味わえた喜びは大きく、途中で途切れずに完結したことが子どもの自信になった。普段あまり話さない子が家族とのかかわりを話しにきた。真の食育の大切さを感じた。

普段の参観会とは異なり、教師が比較的余裕をもって援助したり、親子を見守ることができた点は、親子体験型の利点だった。

IV 総合考察

1. 子どもにとって「達成した喜びが自信になった。」

みそ造り体験は、簡単で楽しい作業であるということや親との協同作業が子どもの活動意欲を高め、主体性を発揮させ、集中力を引き出した要因と考える。子どもが身を持って五感で変化を感じるプロセスが加工過程を学ぶことであり、それは子どもにとって大発見の連続であった。そして、次にその興味や関心が身近な物を探究する意欲となる。短時間で0から造って食べるまでを完結させたことが、子ども自身の達成感となり、また周囲から認められたことが自信につながった。

2. 保護者にとって「子どもの成長を実感し、食への意識の啓発になった。」

T園の「共作・共食」は保護者の食への意識の啓発になった。

参観会といえば親は我が子の活躍ぶり、成長ぶりを何より楽しみにしているが、子どもの活動を必ずしも集中して見ているとはいえない。しかし、親が幼稚園の活動に参加し、我が子と体験を共有して楽しむことを通して、家庭ではみられない子どもの成長ぶりを実感していた。ここでは親が子どもを認めて対等に見ていた。また教諭がいうように我が子との「マイみそ」造りは、親も子ども夢中にしたことから、現代の親のニーズにマッチしていたと考えられ、それ故の盛り上がりだったのではないだろうか。こうして親子がじっくりかかわった結果、親自身は食の原風景を思い出し手作りの良さや食事の時間を確保することの大切さに気づくなど、食生活についてじっくり考える場になった。また、家庭ではみられない園だからこその子どもの育ちに気づいていたことから、保護者に子育てや食育についての教育効果があったと考える。そして活動の楽しさは園から家族へ、再び園へとコミュニケーションの連続性を生み、波及効果があった。さらに保護者は具体的に次回への期待を記していたことから、今後、保護者の感動が連鎖し拡がる可能性を示唆していた。

3. 教諭・保育士にとって「親子の活動を客観的に見守り、新たな気づきがあった」

これまでは園で食育活動を考える時、園の中だけで完結することが多かったが、保育士や教諭の様々な気づきから、今回の実践が食育への1つのアプローチになったと考える。それは通常の場合、保育士（教諭）が子どもをリードするために、子どもの様子をなかなか客観的に見ることができないが、今回は親子の活動を援助し見守ることができ、普段とは違う子どもや保護者の様子に気づくことができた。または園生活で日頃から親御さんと共にアレルギーに対応している担当が「3年間を振り返り、これほどみんなと体験を共有し共感できた体験は無かった」との感想を述べており、新たな気づきとなった。

4. 園がコミュニティの拠点になることが重要

「共食」の実践からは「親子のふれあいの場になった」とあったが、「共作・共食」の実践では「親子がじっくりかかわる場」になったといえよう。しかし、ここで気になることは、

家庭ではじっくりかかわっていないのかということである。この点については、家族で楽しめたという感想が多かったことから、家族への波及効果が期待でき、家庭の食生活を豊かにするための導入として意味があったと考える。したがって、保育士がいうように、家庭生活に根付くためには、食への意識の育成に向けた取組みが必須と考えられ、定期的に体験できる環境を整えることが重要と考える。

筆者は地域でみそ造り講座をしているが、そこには興味や関心をもつ人達が集まってくる。それは幼稚園・小中学校のPTA活動においても同様である。そう考えると、保育士・教諭の声かけによって、興味の有無にかかわらず、すべての親子が体験できる場として考えた時、園を拠点にした取組みは、特に興味を示さない人にとって食育の場所・時間・仲間が確保されることになり、実はそこに重要な意味があると考えられる。

V まとめ

本研究は最初から両園を比較するために行った調査ではなかった。あくまでもJ園の実践を振り返り、親の食への意識の啓発に効果的なアプローチを目指した方法がT園の実践であった。親子のみそ造り体験は、このように回を重ねるたびに改良し、体験者の様々なニーズに対応し展開することの連続である。したがって、両園の実践はそれぞれが、その時点における最高の到達点として行った実践であった。こうした経過を踏まえて両園の保護者の食への意識に注目すると違いが明らかになった。

みそ造り体験において親子の「共作・共食」は「共食」のみに比べて、親の食への興味や関心度が高まり、子どもの育ちへの気づきも顕著だった。このことから①親の食への意識の啓発になった。②親が子どもの成長を実感する機会になった。③友達や家族への波及効果があり、食文化活動への拡がりを示唆していた。また「共食」は「親子の触れ合いの場」になり、「共作・共食」は「親子がじっくりかかわる場」になり、どちらも親子のコミュニケーションを豊かにして、家族への波及効果があった。つまり、園の配慮で「親子がかかわる場所と時間」を確保することが重要であった。現代は核家族化や少子化が進み、祖父母とのかかわりだけではなく、親子の触れ合いまでもが減少しており、従来受け継がれてきた伝統的な食文化が伝わりにくい環境であるということ、それは室田（2008）がいう「親と一緒に働く時間は意識的に努力しなければ持てない」ということではないか。そう考えると、仮に保護者が食に興味や関心が無い場合でも、今回のように食育を通して友達や先生や家族を繋ぐことに意味があり、体験後に食への意識の変化が期待できるのではないか。また多くの保護者にとって「初めての体験」であり「マイみそ造り」という点が、現代の保護者の興味や関心事にマッチしたことも見逃せない。みそが身近な食材であり、単純明快な造り方である点は、金田ら（2010）がいう「人と物との関係、物と物との関係、人間関係」をより密にできた要因と考えられ、「親子で共作・共食」は「かかわりの不足現象」（室田2008）や「人間関係の希薄さ」（金田ら2010）を改善する糸口になると考える。とはいえ、便利化が進む現代社会は食環境をいくらでも簡素化できる状況にあり、親子のかかわりの希薄化につながる要素は多い。したがって、園は継続的な取組みを通して人々を繋ぎコミュニティの拠点になることが重要ではないだろうか。また、祖父母（高齢者）等と体験を共有しながら、食文化活動が伝承されてきた時代背景を知ることや、生活様式に触れて先人の生きる知恵を学ぶことを通して「家族文化」（室田2008）を取り戻すことが重要と考える。今後はそうした視点で、

世代間交流活動を積極的に進めていきたい。

謝 辞

本研究にあたり、当時の静岡市立城東保育園 山岸陽子園長（現 静岡市中央子育て支援センター所長）、西村小夜子副園長（現 静岡市立下河原保育園園長）をはじめ職員の皆様と子ども達と保護者の皆様、常葉学園常葉短期大学附属たちばな幼稚園 大堀昌子園長をはじめ渡邊知佐教諭、杉山典郷教諭、石上彰子教諭、職員の皆様、5歳児の子ども達、保護者の皆様に多くの資料を快く提供していただき、深く感謝申し上げます。またお忙しい合間を縫って論文をご指導下さった名古屋芸術大学人間発達学部 金田利子教授に心より感謝し御礼申し上げます。

参考文献

- 室田洋子（2008）「心を育てる食卓」 株式会社芽ばえ社
- 室田洋子（2009）「食卓の力」で子どもが変わった KANZEN
- 草野篤子・金田利子・間野百子・柿沼幸雄編著（2009）「世代間交流効果」三学出版
- 草野篤子・柿沼幸雄・金田利子・藤原佳典・間野百子（2010）「世代間交流学の創造」あけび書房
- 高橋美保（2009）「食育の力」創成社
- 政策統括官共生社会政策担当 食育推進 食育基本法と食育推進基本計画
<http://www8.cao.go.jp/syokuiku/contents.html>
http://www8.cao.go.jp/syokuiku/data/whitepaper/2011/digest/html/sd01_01.html
<http://www.jacom.or.jp/news/2011/07/news110706-14109.php>
- 静岡新聞2011/9/2「本音インタビュー 『食』を守る意識高めたい」静岡文化芸術大学長 熊倉功夫氏
- 無藤隆・柴崎正行編「新幼稚園教育要領・新保育所保育指針のすべて」ミネルバ pp50-51
2009年
- 「静岡市食育推進計画」<http://www.city.shizuoka.jp/>
静岡市食育応援団事業実施要綱（趣旨）
houki.city.shizuoka.jp/manager/uploads/youkoudata/00730.pdf
- 「静岡市食育応援団」分野別登録名簿
www.tabeshizu.net/direct/topics/topics_pdf.../topics_id=479&no=2
- 「しずおか次世代育成プラン概要版」静岡県企画部調整室
- 田中美幸「わたしの実践ノート 手作りのみそ作り」現代と保育第4号 ひとなる書房
p166-185
- 田中美幸「D o みそしんぶん」1～14号 D o みそ発行（1998～2010）
- 朝日テレビ静岡 スマイルキッズ「Do みそくらぶ」
<http://www.satv.co.jp/0300program/0080smilekids/2011-0418-1246-21.html>
Do みそくらぶ Hp <http://www.geocities.jp/omiso35/miso1/index.html>
- 日本食文化の世界遺産化プロジェクト
<http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/index.html>