

## 事例

## 地域の人と共に郷土食に触れ、食べることを楽しみながら感謝の気持ちや食べ物への興味や関心をもつ取組

なんようし あかゆ  
南陽市立赤湯幼稚園（山形県）

幼稚園における食育は、幼児が食べる喜びや楽しさを味わい、様々な活動を通して食べ物への興味や関心を持ったりするなどし、食の大切さに気付き、自ら進んで食べようとする気持ちが育つようにすることが大切です。

赤湯幼稚園は、山形県南部の置賜盆地に位置する南陽市にあります。南陽市はぶどうの発祥地であるなど、果樹栽培が盛んな地域です。園舎の周りには、さくらんぼやすもも、かりんの木があり、四季折々の自然を感じることができます。本園では市民農園を借りて、地域の方に野菜作りを教えてもらったり、園児の「やってみたい!」、「食べてみたい!」の発想から、果物や野菜の種を蒔き、保育室で栽培したりしています。また、自分でつかんだニジマスをさばき、命をいただく体験も行っています。ここでは、郷土食についての昨年度の取組を紹介します。（なお、令和2（2020）年度は新型コロナウイルス感染症の感染拡大の影響により、これらの取組を実施しておりません。）

赤湯幼稚園では、核家族世帯の幼児が全体の6割を占めており、家庭において伝統文化に触れる機会が少なくなってきました。地域ならではの郷土食である「笹巻き・干し柿」を作る取組は、幼児と同居する祖父母や地域の方が先生になり、地域の食文化を伝承する機会としています。6月に行った笹巻き作りでは、幼児はもちろん、保護者や教師も体験し、笹に入れるもち米の量やいぐさの巻き方を教えてもらっています。親子で「家でも作ってみよう。」とレシピを見ながら作る方もいました。また、11月には幼児の家庭からいただいた柿で、山形ならではの冬の風物詩、干し柿作りも地域の方と一緒に交流しながら行っています。子供たちは、柿の剥き方のコツ、干し柿が保存食になること等を教えてもらっています。紐に結んだ柿を保育室の窓に干し、毎日観察し「柿がだんだん小さくなっていくね。」「干すと水分が抜けてしわしわになるね。」と日々変わる様子を言葉にしています。出来上がった干し柿は、地域の方と交流した際にごちそうして喜ばれています。

このような取組を通して、お世話になった方への感謝の気持ちが生まれ、さらに食べ物への興味、関心が広がっています。今後も、食べることを通して、幼児の心と体を育ていけるよう、そして伝統的な食文化を未来へつないでいけるよう、幼児と一緒に取り組んでいきたいと思えます。



干し柿を食べている様子



干し柿作りの様子



笹巻き作りの様子

## 第2章

## 学校、保育所等における食育の推進