

実施・活動報告書

とうきょう すくわくプログラム

1 テーマ	おいしさ（味） R7年4月 - R8年3月
2 問い	同じ野菜、果物、肉、魚でも品種が異なる事で 子ども達は何に興味を持ち、そして発見していくのか。
3 環境	アスパラガスを色違いで3種類用意し、味比べができるようにした。
4 実施・記録	2025年4月9日（水）10:00～11:00 2歳児クラス 「アスパラガスの食べ比べ」
5 振り返り 共有	特に印象的だったのは、野菜嫌いのしょうたくんが、小さく切ってとお願いし、口に運んでいた事です。やっぱりちょっと苦手だった様子でしたが、自分から口に運んだ、という事実は、本当に素晴らしい事だと思います。食材への興味が向いていなかったとしたら、絶対に口に運ばなかった事でしょう。

おいしさ（アスパラガス）

1

テーマの設定理由

「おいしい」とは何か？どうすることが「おいしい」と感じる事なのか。子どもが味わって食べるという経験を本当にしているのか？という問いから、子ども自身が「おいしさ」とは何かを探究する楽しさを知ってもらいたい。

2

準備物

- ・IH
- ・フライパン
- ・ tong
- ・包丁
- ・まな板
- ・バット

3

食材

- ・ 緑アスパラガス【佐賀県】
- ・ 白アスパラガス【佐賀県】
- ・ 紫アスパラガス【長野県】
- ・ 油
- ・ 塩



環境設定

1 観察

アスバラガスは参加している全ての子ども達が常に観察できるよう人数分用意する。

2歳クラス初期なので、保育者からは「緑」「白」「紫」「アスバラ」などの名詞・固有名詞を伝えることを意識する。それにオノマトペや擬音語を話しに混ぜて行う。

環境設定

2 皮をむく・切る

野菜の臭い、切る時の音、野菜の種類を能動的な作業を行うことでより体感できるようにする。

ピーラーの紹介と皮の臭いも嗅いでみる。



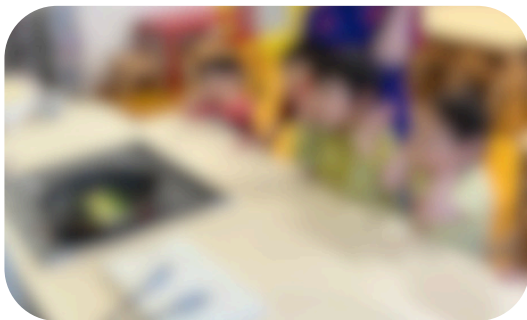
環境設定

3 変化の観察

各器具の名称を伝える。

調理に使う包丁やIHとフライパンに関して「触らないで」と伝えるのではなく包丁や熱源の危険性を一緒に考えていく。

調理前と調理後の変化を1人1人が感じられるように、フライパンに入った状態で子ども達に見せて周る。この際もう一度子ども達と熱源に触れるとどうなるかを一緒に考え、注意喚起を行う。



環境設定

4 共食

大人も子どもも関係なく、1人の人間としての食べた感想をお互いに問いかけ「どうだった？」ながら共食する。

味わうために、全ての種類を一斉に配るのでなく1つずつ品種ごとに配布する。

アンケートをとり、想像やイメージと違ったのか同じだったのかなど言語表現を促す。



環境設定

5 活動後

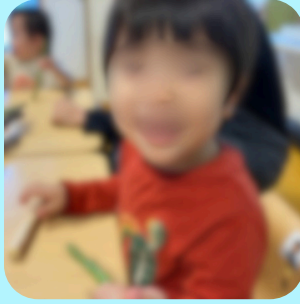
活動が終わった後にすぐ行うことで、興味や探究を維持できる。

掲示や絵本なども用意することで活動がより深まる。



環境設定

子どもの姿



初めての味の探究活動に、何が始まるんだろう…とちょっとドキドキしていた子どもたち。

アスパラガスを杖のように持って、トントントンと机を叩いて音を鳴らしながら笑い合う姿が、子どもたちの間で広がっていきました。

長細い形のアスパラガスと触れ合ううちに「ポキッ！」と折れてしまい、その音と折れた感触にびっくりする様子も^^

香りを嗅いでみて「いいにお〜い」と言ってみる子どももいれば、野菜の匂いに微妙な顔をする子どももいて、反応がそれぞれです。



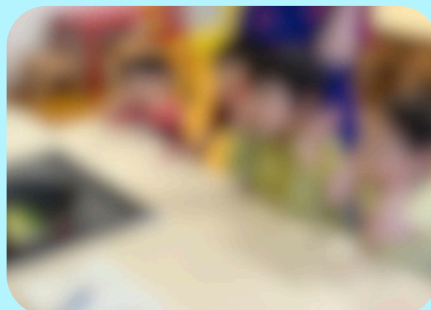
ピーラーを見せると、皮を剥く道具と知っている子どももあり、「かわ！」と声があがります。

紫アスパラガスの皮を剥くと、中が緑色だったことにおどろいたようで、首を傾げたり、え…？というような表情でアスパラガスを見つめる姿も。笑

アスパラガスの皮を触る際は、指でそっと摘んで顔に当てたり、ビョンビョンと両手で引っ張ったり縮めてみたり、鼻に近づけてみたりしながら、触れ合っていました。

フライパンから湯気が上がると、ハッとしたように顔を上げて目で追いかけてたり「あ！」と声をあげておどろく様子が見られました。

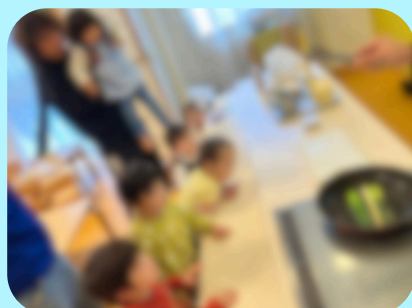
炒める時の名称紹介でも、興味津々な子どもたち。油を見せてもらおうとボウルに顔を近づけて、じ〜っと覗き込んでいました。

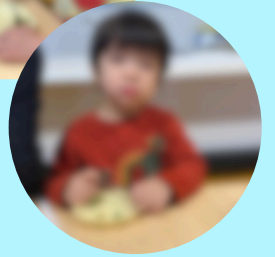


とろ〜りと油を入れる様子にも、子どもたちは釘付けです。

ジュ〜と音がしてくると、はじめはその音が何の音かよくわからないのか、淡白な反応。でもそのジュ〜っという音の正体をそら先生に教えてもらおうと、一気にその音への興味が広がり、手を耳に当てて、しっかりその音を耳で観察する姿が印象的でした。

そして揚げたアスパラを包丁で食べやすい大きさに切り分けます。その小さなトンっという音に気付いているのかいないのか、興味はすでに食べる事へと。。。





いざ実食！

緑と白と紫、3種類のアスパラの中から食べたい色を選んで食べました。味付けはお塩のみ。素材の味や、その食感がしっかりと生きています♪

野菜は子ども達にとって食わず嫌が多い印象ですが、実際に食材に触れて、目の前で調理する工程から興味が深まったようで、みんな興味津々で口に運んでいました！特に印象的だったのは、野菜嫌いのしょうたくんが、小さく切ってとお願いし、口に運んでいた事です。やっぱりちょっと苦手だった様子でしたが、自分から口に運んだ、という事実は、本当に素晴らしい事だと思います。食材への興味が向いていなかったとしたら、絶対に口に運ばなかった事でしょう。

その後・・・

いつも読んでいた「おやおやおやさい」の絵本、そこにはアスパラさんも登場していました。この絵本の中ではアスパラさんは完全なる脇役で、セリフはありません。なので今までは保育者にも子ども達にも、ほとんどスルーされていたアスパラさんでありましたが、「この味の探求」をきっかけに、アスパラさんにもスポットが当たるようになりました♪

子ども達とも、「美味しかったね♪」「このアスパラさんは緑だね！」などと会話をしながら絵本を読み、この絵本がよりいっそう楽しいものになったように思います。

追伸、
上の写真の奥に、アスパラの妖精になった、かなでくんが写っていますね♪



振り返り



先生コメント

何が始まるんだろう…とドキドキしながら始まった第1回目。アスパラガスに触ってみるうちに少しずつ表情が柔らかくなってきたり、まだまだ緊張していたり、それによって活動中の反応も様々でしたが、強く興味を惹きつけられたのは皆同じだったようで、言葉はないものの最後までじっと真剣にそら先生の手先をみつめて観察していた姿が印象的でした。

普段は何気なく食べている食材を、一つだけピックアップして、触ってみるところから下処理、そして調理工程や味付けまでゆっくり目の前で見てみることでこんなにも食材に興味を持ち“どんな味だろう”と味わってみようとする。そんな体験の積み重ねから「おいしい、もっとたべたい!」という気持ちや「これも美味しいかな…?」と他の食材にも興味広がっていくきっかけになればと思います。

今後の活動も子どもたちと食材の出会いをじっくり味わいながら、におい、音、触感など五感を使った発見を楽しんでいきたいです。

修行



先生コメント

第1回目はアスパラガスでした!初めは緊張した表情を浮かべ、何が始まるんだろうとドキドキした様子でしたが、そら先生のお話に興味深々!緑、白、紫のアスパラガスを不思議そうに眺めている姿はとても印象的でした。「味の探究」後、おままごとで遊んでいる子ども達から「包丁は危ないよね!」「火はあちちだよね!」という会話がありました。そら先生のお話をしっかりと覚えており、それを遊びに反映させている姿はとても素敵でした。色々な食材と出会い、食に興味を持つとともに、調理過程にも興味が広がって、色々な角度から食べることに對して楽しい!美味しい!と感じてくれたら嬉しいなと思いました。

伊藤



先生コメント

記念すべき第1回目の「味の探求」はアスパラガスでした。例えばよく慣れ親しんだトマトやキュウリなどなら、見て何か聞かれたらすぐに「トマト!」「キュウリ!」と答えるものの、アスパラは問われてもみんな答えませんでした。ということは、きっとアスパラという食材は、初めての出会いであったか、または今までの口にしていたとしても素材そのものの形を認識していなかったのではないかと推察しました。ということは、それは子ども達にとって、一生に一度の出会いのひとつである。そう考えると、大人が考える以上に壮大なプロジェクトであるかもしれません。子ども達にとっては僕ら大人の何百倍も何千倍も、これから初めての出会いがたくさん待っていると思うと、本当に心から羨ましく思います。アスパラを手にして、見つけて、眺めて、味わって。そんな初めての味との出会いを大切に、1年間「探求」していけたらと思います。

坪井