

テーマ

2025.11.12 (水)

おいしさ (サワガニ)

1

テーマの設定理由

「おいしい」とは何か？ということが「おいしい」と感じる
ことなのか。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
- トング
- 揚げあみ
- バット

3

食材

- サワガニ【宮城県】
- 油
- 塩

環境設定



環境設定

1 導入

フライパンと油を用いて、これまでに経験した焼くとは油の量が違う事を伝える。

焼くと揚げるの違いを簡単に伝えられるとより良い。

環境設定

2 サワガニの話

初めは子ども達に生きているサワガニを見せ、部位の話や足の数について話す。

保育者からの問いかけでは「いただきます」や「ご馳走様」についての話や、生きているサワガニを揚げるとどうなるかを勧められるような問いかけをする。



環境設定

3 変化の観察

クイズ形式で器具などの名前を問いかけていく事で言葉の育ちを促す。

調理に使う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。保育者からの問いかけでは断定的な言葉は最初は使わず「どんな色かな」「どんな形」「これは何かな」などの「問いかけ」と子ども達からの表現を待つ「間」を大切にいく。

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て「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と言語表現を促す。



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。

導入と 観察



子どもの姿



今回の「味の探究」は、生きたサワガニを揚げて食べてみる、というテーマでした。今までは野菜が中心で、子ども達も見通しを持って安定して取り組めるようになっていました。そこに来て初めての“命”を頂く今回の探究活動。さあ、子ども達はどんな反応を見せてくれるのでしょうか！

子ども達はきっと、今回も何かしらの美味しい野菜が出てくると思い込んでいたと思います。そんな中カニが登場！しかも生きてる！「うごいてる！」「にげちゃう！」「チョキチョキ！」などと興奮を言葉やジェスチャーで表現しながら、身を乗り出す子、ちょっと怖い子、じーっと見つめる子、様々な反応がありました。この時のこの子達の様子は、カブトムシなどと触れ合っている時と同じような反応。この時点で“食べる活動”であるという認識は、一旦完全に吹っ飛んでいたように思います。



「おとがする！」
「ジュワジュワ〜」
「いいにおい〜♪」

サワガニを丁寧に観察した後は、いよいよ熱した油の中に生きたカニを入れ、揚げていきます。ここで改めて、“食べるんだ”と思いついた子も多かったように感じます。

変化の 観察

そら先生と一緒に、順番に一人ずつ油の中に入れて揚げていきます。「うごいてないよ？」

「おふろのおゆみたい」などと、純粋な視点、ユニークな視点、様々な反応がありました。「いろがかわった！」「しろ！しろになった！」などと、揚げた事での変化にもしっかりと気付いています。「うごいてないよ？」「カニさんごめんね」と、動かなくなった事に気が付き、そこから“死んでしまったんだ”という気付きに繋がっていったように感じました。ただ、2歳児という幼さもあり、“かわいそう”という心を痛める感情よりも、目の前のカニが揚がって色が変わり動かなくなっていくという事象への興味の方が大きいように感じました。



順番に覗き込みながら、「あかみになった！」「あかいにおい！」など、揚げ終わったカニ達を見て感想が飛び出します。「あかいにおい！」というのは、何とも詩的な表現で、その感性に感心いたしました。





共食

みんなでしっかりと「いただきます」。“命”をいただきます、という意味を丁寧に伝えました。



「まずは、そら先生や保育者が子ども達に食べて見せてあげ、カニさんは美味しく食べられる事をお見本で見せてあげます。早く食べたい！と訴える子、え、、本当に食べるの、、、!?といった表情の子、反応は様々です。



ちょっとかたいけど、
おいしいなあ！



「おめめがある。。。」「うわあ、、、こっちみてる。。。」

やはり最初は“生きていたサワガニを食べる”という初めての経験に、構えてしまう子も多かったです。しかし、保育者に手伝ってもらおうと食べられる子も半数以上に。ひと噛みして溢れ出す旨味に、一気に“食べ物”としての認識が変わったようです♪



ほんとに食べれるの？
ちょっと怖い、、、
もぐもぐ、、、

ん！？おいしいかも！
結果、おかわりしました♪

「めがこわい！」
「めをとってくれたらたべる！」

ちょっと怖かった？
「うん、、、」
でも美味しかった？
「うん♪」



活動後

生きた小さな「カニ」というものを、活動前までは“食べ物”という認識は、子ども達を見ている限りありませんが、活動後の生活の中で図鑑などを読み、カニを見つけた際は、「これ、食べたねえ」などと、今までにない感想が飛び出すようになりました。“食べ物”としても見る視点が増えました！そして、テラスでは大好きな“エビカニクス”を踊っています。チョコキをして、カニを表現する姿がより細かくなったように感じます♪

家庭でも、カニの入った料理だと知って、バクバクと食べる姿もあったようで、すっかりカニに味をしめた子もいたようです ^ ^



振り返り

保育者 の 気づき



先生コメント

今回のサワガニでは、ファーストコンタクトの時点で、驚いて距離を置いたり表情が強張ったりする子どもと、「どうやって触るんだい?」「にげちゃう〜」と積極的に手を伸ばしてみる子どもとで、とても対照的な姿が見られたのが印象的でした。油にそっと入れる時には、じっと真剣な表情が続いていた子どもたち。食べられるようになって、「これって食べられるの?」「どーやって…?」と経験のないことから想像ができず、口に運ぶまで時間が空いた瞬間もありました。そら先生がパクッと食べると、安心したのか少しずつ食べられるようになり、表情がほぐれた様子があったのも、今回ならではの姿だと感じました。「こっち向いてるのやだ。」とカニの向きを背中にしたら食べられる、など、生き物、命、として食材をとらえ、食事のありがたみを感じられる活動だったからこそこの姿だと思えます。今回の経験が少しずつ日頃の食材、食事への感謝の気持ちに繋がるきっかけとなってくれたら嬉しいです。

修行



僕は異文化や自然が好きで、今まで5大陸すべての地域、50か国ほど旅をして、様々な食文化に触れてきました。その中で感じることは、この日本ほど“命を頂く”リアリティーが薄い国はないと感じています。海外では、生きたニワトリなども日常的にマーケットに並び、家庭で絞めて頂きます。中東の食堂では、皮を剥いだヤギが一頭まるごと店頭で吊るされ、注文が入れば店員さんがそこから必要な分を切り取って料理をしていました。南米では、切り取られて焼かれたラマの頭が山積みになって売られていました。一見、残酷に思える事もあるかもしれませんが、お肉を頂いている我々は、そういったリアルなものを“見ている”か“見ていない”かの違いだけしかないのです。それを知ることは絶対に必要であり、それをこのように幼いころから認識しておくことは、命への何よりのリスペクトでもあると感じています。海外ではどんな地域でも、絞めた食材へのリスペクトを何よりも忘れません。食べられるところは、全部食べます。先進国の我々よりも、後進国の方々の方が、よっぽど「いただきます」の意味を解っているように感じます。我々は、忘れてしまったのでしょうか。見習うべきテーマです。

坪井



今月の食材は、「サワガニ」でした。

生き物が大好きなのにここにこさん達は、生きたサワガニを見て、驚いたり、触ってみたいとそら先生にお願いしたりとみんな興味津々でした。

生きたままのカニを熱々の油の中にみんなで入れて調理することに。さっきまで「可愛い」とカニであそんでいた子ども達は、これからカニの命を頂くことを知ったときの表情は、とても真剣でした。

ご飯を食べるということは、生き物の命を頂くということ、「カニさん暑そうだな、僕はこうなりたくないな」と言っている子どももいました。

生き物が大好きな子ども達にとっては、凄く辛い経験だったかもしれませんが、しかし、ご飯を食べられることの有難みや、「いただきます」の言葉の意味を理解することができる、とてもいい経験になったと思えました。

伊藤