

子どもたちの豊かな成長

「作る」「育てる」自然体験がはぐくむ

豊かな成長

保育のさまざまな場面で、「手作り」の経験をすることで、子どもたちは多くのごことを学びます。積極的に手作りの活動に取り組んでいる2園をご紹介します。

PART 1



自分たちで栽培するところから

自分たちで作ったジャガイモとタマネギでおいしいカレーができたよ

東京都の大和幼稚園では、食べ物に対する関心を育てる活動の一環として、年長児を中心に、園で収穫したものを使い、カレー作りなど、いろいろな活動に取り組んでいます。

取材協力：大和幼稚園（東京都）

↑今年も園でタマネギも収穫。カレーに入れました。



年長組が毎年夏に行うカレー作りの準備は、前年度の3月から始まります。カレーに入れるジャガイモは、近くの農園に掘りにいきますが、園でもプランターで栽培し、大きくなる過程を観察していきます。

プランターで育つジャガイモは、どうしても農園のものに比べると小ぶりですが、それでも自分たちで育てたジャガイモ。栽培を経験し、観察することで、農園にジャガイモ掘りに行ったときも、カレーを作るときも、子どもたちの興味・関心が高まります。

今回は、プランターに植えたタマネギも収穫でき、カレーに加えることができました。幼稚園産のジャガイモとタマネギを入れたカレーは、子どもたちにとって、ひと味もふた味もおいしいものになったようです。

←一園庭のプランターでは、かわいいおイモがたくさんとれました。



↑農園のジャガイモは、こんなに大きいよ!



↑6月下旬、年長組みんなで農園に行って、ジャガイモを収穫。



栽培などの自然体験がはぐくむもの

大和幼稚園教頭・市川良子

近年、子どものあそびがテレビゲームや室内あそびに偏ってきて、体を使うあそびや体験が少なくなってきました。大和幼稚園の周辺も、年々自然が減り、核家族でマンション住まいという園児の割合も高くなってきました。そこで、園では「実体験・自然体験を重視した保育」をコンセプトに、園の中でできる自然体験を少しでも増やしていくことを目標にし、日々の保育の改革に取り組んでいきました。

もともと、園庭にはカキ、クリ、クルミ、ビワ、ウメ、モモ、夏ミカンなどの実のなる木や、サクラ、バラ、ツバキ、カンナなどさまざまな植物があり、そこに集まる昆虫なども見られました。それらは「環境としてある」ことに終始していましたが、もっと保育に生かすため、自由あそびの時間には積極的にオシロイバナで色水あそびをしたり、押し花作りをしたりなど、自然あそびの楽しさを伝えるようにしていきました。年長組には週一回、「自然の時間」を設け、特に自然に深くかかわる活動を大幅に増やしました。

「作る」「育てる」自然体験がはぐくむ 子どもたちの豊かな成長

ポリ袋で簡単ジャガイモ栽培

大きめのポリ袋を使うと、場所を取らずにジャガイモを栽培することができます。

- 育てかた**

①米袋などの大きくて厚めのポリ袋に、水はけ用の切り込みと、15cm間隔の空気穴を開け、土を入れる。4月半ばに園芸店で種イモを購入。2〜4個で切り、深さ10cmのところに、切り口を下にして埋める。土の表面が乾いたら、水をやる。
- ②芽が伸びてきたら、元気なもの1〜2本残し、ほかの芽を折り取る。芽を折ったとき、その1か月後に化成肥料をやる。
- ③5月の終わりころから、大きいものを1〜2本残し、収穫できる。6月の収穫まで、化成肥料と草木灰を2回ほど入れるとよい。
- 収穫**

④6月の終わりに葉や茎が黄色くなったら、収穫。天気の良い日が3〜4日続いたあとにとると、とっちら、半日、日陰干しをする。

↓包丁を使うとき、野菜を持つ手は指先を丸めてネコの手に。保育者とマンツーマンで行います。



↓泥んこのジャガイモを洗います。



↓園庭に設置した炉に大なべをのせ、特大のしゃもじでカレーをかき混ぜます。



←はねないように、そーっと入れよう。



←やっとな、「いただきます〜す!」自分たちで材料から作ったカレーの味は格別!

今回のカレー作りも「自然の時間」の一環として、自分たちが栽培したジャガイモやタマネギを使っている。食育体験。食材の栽培から行うカレー作りには、土に触れるなどの経験を通して五感の発達を促す、シャベルや包丁を使うことにより社会性が育つ、シヤベルを知るなど、子どもたちに欠かせないさまざまな実体験が盛り込まれています。さらに、食材はたくさんの手順を踏んで、初めておいしい料理になることを知り、手間や時間をかけて料理を作ることはいへんでも、みんなできておおいしく食べる楽しさを感じるなど、貴重な体験をすることができました。