

## テーマ【味噌づくり】

### 【テーマの設定理由】

日本の食文化になくてはならない味噌。その味噌がどのようにできているのかを五感を感じながら作り、日々食べている食べ物や食材、食事に興味、関心を五感を感じながら作り、日々食べて持ってもらえるようにするため。

施設番号	
施設名	このはな保育園
施設所在地	小平市花小金井7-2 7-1
法人名	社会福祉法人小松福祉会

### 【活動スケジュール】

6月の梅雨に入る前に味噌を仕込み、12月のクリスマスの頃に味噌が出来上がることを子ども達に伝えた。12月に入り、出来上がった味噌を見て、においや色の変化を感じた。卒園までの間に、手作り味噌を使ったメニューの提供を行った。

### 【活動のために準備した素材や道具、環境設定】

デジタル防水スケール

カスタム 簡易貿防滴デジタルはかり

ボール

シルバーバスケット

### 【活動の内容】

日本の食文化に欠かせない味噌を実際に作り、どのような食材が使われているのか五感で感じながら、味噌づくりをおこなう。

出来上がり後、手作り味噌を使った料理を喫食する。

### 【活動中の子どもの姿・声、子ども同士や保育者との関わり】

材料の豆を秤を使ってはかり、その豆を袋に入れて、手を使ってつぶした。感触が面白かったり、麴の香りや、茹でた豆のにおいをいいにおいという声があった。

つぶした大豆と塩麴を混ぜたものを最後に団子にしてもらったが、大きな団子を作る子もいれば、小さな団子をたくさん作る子もいて、思い思いに作業をする姿があった。机ごと1つの秤を使って材料をはかったが、子ども達で話し合いながら順番を決めて作業する姿があった。



### 【振り返り】

五感をフルに使って、味噌づくりをおこなうことができた。

やってみて、難しいなと思う工程もあり、作業の見直しが必要だと思う場面もあったが、皆夢中になって豆をつぶしたり、混ぜたりする姿があった。

味噌を作ったあとは、いつになったらできる？と発酵して味噌ができる事を楽しみにしている姿があり、できるまでを楽しみにしていたのが印象的だった。