

## 年中組味噌づくり体験

### 1. 目的と経緯

本園では毎年、年中組が園の遊戯ホールにて味噌作り体験を行っています。講師として甲府市の五味醤油様をお招きし、日本の伝統的な発酵食品である味噌について学んでいます。

本活動は、原料である大豆・麴・塩に触れながら、味噌ができるまでの工程を体験的に理解することを目的としています。また、食材や作り手への感謝の気持ちを育み、食への関心を高めることもねらいの一つです。

なお、本園では子どもたちが仕込んだ味噌を本堂で一年間保管・熟成させ、翌年度の給食で提供しています。園の給食で使用する味噌は、園児が毎年作り続けているものです。

### 2. 内容

当日は、講師より味噌の原料や発酵の仕組みについて、子どもたちにも分かりやすく説明していただきました。

その後、

- ・煮た大豆をつぶす
- ・麴と塩を混ぜ合わせる
- ・材料をよくこねる
- ・空気を抜きながら容器に詰める

という工程を体験しました。

子どもたちは「やわらかい」「いいにおいがする」などと話しながら、五感を使って意欲的に取り組んでいました。

仕込んだ味噌は本堂で一年間大切に保管し、四季の移ろいの中でゆっくりと熟成させます。

翌年度に完成した味噌は給食で提供し、日々の食事の中で味わいます。

### 3. 成果と課題

#### (1) 成果

味噌作り体験を通して、子どもたちは日本の伝統的な食文化への理解を深めることができました。原料から食品へと変化する過程を体験することで、食べ物への関心や大切に作る気持ちが育まれています。

また、自分たちで仕込んだ味噌が給食で提供されることにより、食事への意欲向上にも繋がっています。

毎年継続して実施することで、園全体の食育活動として定着している点も大きな成果です。

#### (2) 課題

一年間の熟成期間がある為、子どもたちが発酵の過程に継続的な関心を持てるよう、経過を伝える工夫が必要です。また、衛生管理や保管環境の確認を引き続き徹底していくことも重要です。今後も地域との連携を大切にしながら、子どもたちの豊かな食育につながる取り組みとして発展させていきたいです。