子育て情報（園長先生の子育てひろば）

令和２年度　３月
椙山女学園大学附属幼稚園

味しないけどおいしいね

園長　山中　文

本園では、さまざまな野菜を育てています。大根やトマト、にんじん、ブロッコリー、小松菜、ピーマン、なす、とうもろこし、じゃがいも、ラディッシュ等々。子どもたちは、種を植えたり水をかけたり収穫したりと、野菜にかかわっていきます。収穫した野菜は子どもたちの給食の一菜やトッピング、飛び入りのおやつ等になります。いつもは少し苦手な食材でも、育てたものには子どもたちの手がのびていきます。

これを書いている日の年少さんの給食には、お味噌汁の中に、クラスで育てたブロッコリースプラウトが入りました。ブロッコリースプラウトは、あまりくせがなく、食べやすい食材です。小さくて軽い感じなのに、さまざまな栄養素を持つとか。年少の子どもたちは、長い名前もしっかり覚え、お味噌汁を珍しそうにのぞき込んでいました。

しかし、いかんせん、きょうのお味噌汁は赤だしです。もともとくせがない食材なのに、赤だしの香りの強さが勝って、味自体はほとんど感じられそうにありません。なので、「いただきます」の合図のあと、最初は赤だしの味付けに勢いよく「おいしいー！」と言っていた子どもたちでしたが、次第に「（ブロッコリースプラウトは）味がなあい！」といった本音が出てきました。

でも、そこはやさしい子どもたちです。育てた野菜だからおいしく感じようとするからか、それともみんなと食べるとそれだけでおいしいと感じるのか、「味しないけど、おいしい・・・」という声にかわっていきました。なかなか気持ちのこもった言葉ではありませんか。

このコロナの状況によって、家庭菜園が流行っているという話も聞きました。もしご家庭で家庭菜園をされるような時には、子どもたちがぜひ一緒に参加できればいいなと思います。子どもたちは、種を蒔く、芽が出て葉が伸びる、花が咲き、実ができるという一連の過程を身近で観察したりお世話したり、話しあったりすることになります。理科的な知識の基礎となる体験となるのはもちろんですが、同時に、うまくできなかった時に「どうしたらいいんだろう」と考えたり相談したりする力になったり、また、作物が育つまでの苦労や収穫の喜びやそれら作物にかかわる人たちへの思いなどを知るきっかけにもなったりしていくことでしょう。

おでかけして様々な場所に行く、いろいろなものに触れるということがむずかしい状況ですが、家庭菜園に限らず、日常で一緒にできることを探していくと、ささやかな工夫から思いがけない学びができるようです。年度が終わって、少しほっとしたり、次の楽しみを待ったりする間に、そんな工夫を見つけていくのもいいですね。