

こども園の自然環境を活かした食体験活動のあり方 —現実の食体験と森での「ごっこ遊び」（「もりのおりょうりてん」）の関連性—

境 愛一郎¹
齋 藤 彰 子²
鵜 川 茉 美²
佐 藤 佳 子²
平 本 福 子³
足 立 智 昭³

本研究では、森のこども園の5歳児クラスの子どもたちが継続的に展開する「もりのおりょうりてん」と同園が取り組む食体験活動の関連性について明らかにする。また、これについてクラス担任、管理栄養士、保育主任の視点から考察を行うことを通して、今後の食体験活動のあり方を展望する。「もりのおりょうりてん」のメニューや参観人数を整理しカレンダー上に配置した結果、子どもが実際に調理等に接する体験活動の直後、その料理が遊びとして再現され、活動がより協働的になる傾向が見られた。また、「ごっこ遊び」と食体験活動が結びつく条件として、印象的かつ具体性の伴った体験活動、自然環境の多様性、保育者の言葉や環境構成による援助などが明らかとなった。総じて、「ごっこ遊び」と食体験活動を一体的に捉えることで、各職員の専門性と園の自然を活かした日常的な食体験が創出できる可能性が見いだされた。

Keywords : 認定こども園 食育 ごっこ遊び 自然環境 多職種連携

1. 問題背景と目的

本稿で取り上げる「森のこども園」（以下、本園）は、仙台市郊外に位置する自然林に囲まれた認定こども園である。開園2年目の2017年には、食に関する保育の長期ビジョンとして、次の4つからなる計画を設定した。すなわち、日常の食事（昼食）の場である「森の食卓」を土台に、「森・畑の恵み（食材）」として森・畑で食材を栽培・収穫して食し、「森の台所」で野外調理を経験し、森の木や葉を使った箸や皿などの「森の食具づくり」を行うことである¹⁾。この背景には、単に空腹を満たすことに留まらない、文化的・社会的な側面をも含んだ乳幼児期の豊かな食体験を創出するというねらいがある²⁾。

2018年度に自然環境を活かした食体験活動を開始し、「森の恵みを味わう（栗）」についての実践をまとめ、報告した³⁾。この実践では、森の探索活動と殻付きの焼き栗を食べる食体験をつなげるとともに、栄養士と保育教諭が互いの専門性をもとに協働することの重要性が確認された。

自然林に囲まれた本園では、子どもたちによる木切れ、葉、土などの自然物を使った遊びが日常的に行われている。また、栄養士も野外での料理作りや食卓づくり、自然の食材やイメージを取り入れたおやつ提供など、自然環境を活かした食体験活動を積極的にすすめてきた⁴⁾。こうしたなか、2018年秋頃から、4歳児クラスの子どもを中心に料理の「ごっこ遊び」が頻繁に見られるようになった。彼らはこの遊びを「もりのおりょうりてん」と名づけており、まわりの子どもも巻き込みながら現在まで1年以上継続している。

子どもの「ごっこ遊び」について、八木⁵⁾は

1. 共立女子大学
2. 宮城学院女子大学附属認定子ども園
3. 宮城学院女子大学

「子どもが日常生活の中で出会うすべての事柄の中で、出来事そのものに印象づけられたり、子ども自らが興味や関心を持つ中で、自らをその行為や役割のなり手となって遊ばれるものの総称」とし、園の保育方針に応じて、さまざまな取り組み方がみられる現状を報告している。また、阿部⁶⁾は「ごっこ遊び」を現実と虚構、リアリティとファンタジーの二重構造から捉える必要性を指摘しており、憧れを喚起するような現実世界での印象的な体験とそれを再構築し発展させる方法としての虚構という関係性を明らかにしている。

以上の先行研究は、ともに「ごっこ遊び」が現実世界における体験と密接に関連していること、さらに、遊びを通して現実世界に対する理解が深化する可能性があることを示している。これらに鑑みれば、「もりのおりょうりてん」の活動についても、園や家庭での子どもの食体験が原動力となり、木や葉などの自然物のある環境の中で「ごっこ遊び」として追及されていることが考えられる。同時に、「ごっこ遊び」の内容や方法のなかに、本園の食に関する取り組みが子どもたちにどのような体験として受け止められているのかを捉え、省察する手がかりが潜在すると考える。

本研究では、2019年度の対象期間内に記録された「ごっこ遊び」（「もりのおりょうりてん」）で作られたメニューや活動内容について、園の食体験活動との関係性を踏まえて整理する。そのうえで、クラス担任、管理栄養士、保育主任の三者の視点から考察することで、「ごっこ遊び」と食体験活動との関連性およびその可能性や課題について明らかにする。

2. 対象と方法

(1) 5歳児クラスと「もりのおりょうりてん」

5歳児クラスは、男児17名・女児8名の計25名である。集団の特徴としては、一人一人の主張、個性が強いことがあげられ、3歳時から子ども間でのトラブルが多く、クラス運営上の課題がある集団であった。

彼らの転機となった活動が4歳時の「柿ビス

ケット作り」のプロジェクトであった。散策中に柿を収穫したことをきっかけにプロジェクトがスタートし、柿をどのように味わうかというテーマのもと、調理方法や保存方法を考え、実際に体験した。保育者や栄養士の援助を受けながら目標を実現したこの体験から、子どもたちにとって食が特別な意味を持つようになり、その後も食を中心に実践を展開することで、クラスとしてのまとまりを育んできた経緯がある。

「もりのおりょうりてん」は、以上と並行して展開された(2018年秋)。森で子どもたちがつくった「りょうり」をクラス担任が写真撮影し、アルバムのような冊子にしたことから、それがクラス内で共有され、最初に遊びを始めた4人を中心にしながら、料理を作っては記録するという活動が広く浸透した。進級したあとも同様の料理ごっこは継続され、このクラスを象徴する遊びの一つとなっている。

(2) データ収集の方法

2019年4月から同年11月までの「もりのおりょうりてん」活動の事例を収集する。活動が確認された際には、主にクラス担任（鶴川）が料理の写真撮影し、料理名や参加者などの情報とともにリストに整理する。料理名については、外見や文脈から判断できるものは執筆者らが命名し、そうでないものは、活動中の子どもに確認することとした。最終的に、4月15日から11月18日まで全72件の料理が収集された。

(3) 分析の手続き

収集した全72件の料理を、活動のきっかけとなった環境や体験、活動に使われた素材、子ども間の協働の有無の各観点から整理する。活動のきっかけと協働の有無については、実践時の状況や記録をもとに園関係者（鶴川・齋藤・佐藤）で判断した。素材については、写真をもとに料理に使われている素材を特定し、先のリストに併記していった。

以上の結果、活動のきっかけは「自然物の形状

や特徴から」、「保育者が用意した素材から」、「自然物と保育者が用意した素材の組み合わせから」という三つの素材要因と、「家庭生活等での食体験から発想」、「保育中の調理活動から発想」、「給食から発想」という体験要因の複合として整理された。ただし、すべての事例に必ずしも体験要因が存在するというのではなく、それらが存在しない、あるいは特定できない単に「自然物・素材から発想」されたものも含まれる。素材要因は、さらに9種の大項目（葉、人工物など）と56種の小項目（桜、紅葉など）に分けられたが、個々の素材の考察は本稿の対象範囲を超えるため、これらについては参考として補助的に扱うものとする。

最後に、以上の手続きで分類した事例を、食体験活動が行われた日付を記載したカレンダー上にプロットした一覧表を作成する。

3. 結果と各視点からの考察

(1) 分析結果全体の概要

以上の結果をまとめた一覧表が表1および表2である。4月から夏休み中のサマーキャンプまでの事例をまとめたものが表1、夏休み明けから11月の事例をまとめたものが表2であり、各月の1日から15日までを前半、16日から31日までを後

半として区切っている。表中の黄色でマークされた内容は、主要な食体験活動である。図形で囲まれた数字は全72件の事例番号を表しており、表下段の「メニュー一覧」と対応している。なお、表記の都合上、いくつかの事例については統合して記載している。数字を囲む各種の図形は、協働の有無および昨年度の活動との関連性を表しており、図形の色は体験要因の別を意味している。すなわち、表1の6月前半にある緑色の○19は、6月12日に行われた「ニョッキ」を作る遊びであり、家庭等での食体験を背景として、自然物の形状や特徴から発想された子ども単独による活動となる。

全体的な傾向として、夏休み以前では子ども単独による活動が多く、園よりも家庭での食体験の影響がみられること、「みそ汁づくり隊レクチャー」やサマーキャンプへの準備期間において、保育中の活動から発想された協働的な活動が活性化していることなどが見て取れる。また、11月13日に協働で多くの料理が生み出されるという機会があること、給食から発想されたと特定できる活動（ピンク色）がほとんどみられないことなどもわかる。以下では、この結果についてクラス担任、管理栄養士、保育主任の視点から、具体的なエピソードを交えつつ考察する。

表1 4月からサマーキャンプまでの「もりのおりょうりてん」の状況

時系列 前半（1-15日） 後半（16-31日）	4月	4月	5月	5月	6月	6月	7月	7月				
	前半	後半	前半	後半	前半	後半	前半	後半				
活動のきっかけ 日付	15	18 24 25	8	13	20 22 29 30	12 13 14	19	2 3 10	19-20			
自然物の形状や特徴から	1	2 6 3 7 4 8 5	園生会デザート（さくらもち）	タケノコパーベキュー 9 11 10 12 13	よもぎパン 14	みそ汁づくり隊レクチャー 14	園生会デザート（よもぎボウロ） 18	園生会デザート（朴葉まき） 24 25	サマーキャンプメニュー相談 28	サマーキャンプ調理レクチャー 28	BBQの野菜と串のさし方相談 26 27 28 29 30 31	サマーキャンプ 19-20
自然物と保育者が用意した素材の組み合わせから												
保育者が用意した素材から												

記号凡例：番号＝メニュー番号、○＝単独活動、□＝昨年度までの経験と関連する活動、☆＝協働的活動
 ○＝自然物・素材から発想、●＝家庭生活等での食体験から発想、●＝保育中の調理活動から発想、●＝給食から発想

メニュー一覧
 1 ひめおどりサンドイッチ、2 モスバーガー、3 たこやき、4 だるろコーヒー、5 チョコレート、6 フレンチトーストプレート、7 よもぎ茶、8 よもぎみそ汁、9 のりまき、10 いくら、11 すし、12 チョコケーキ、13 牛丼、14 ビザ、15 みそ汁、16 コーヒー、17 みそ汁、18 みそ汁、19 ニョッキ、20 チャーハン、21 クリーム、22 サンドイッチ（クリーム）、23 しゃげごはん、24 パン（山桜を塗る）、25 ごはん（中に実）、26 野菜カレー、27 パーベキュー（人參パーベキュー）、28 ジュース、29 メロンソーダ、30 カラフル野菜カレー、31 しゅわしゅわ野菜カレー

表2 夏休み明けから11月までの「もりのおりょうりてん」の状況

活動のきっかけ	時系列		8月		9月		10月		10月		11月			11月					
	前半 (1-15日)	後半 (16-31日)	後半	前半	後半	前半	後半	前半	後半	前半	前半	前半	後半	後半					
	29	9	13	19	20	1	3	9	10	21	24	28	5	12	13	14	15	18	
自然物の形状や特徴から	誕生会デザート(かぼちゃスコーン)	ウッドチップづくり(古河林業未採)	(32) (33)	誕生会デザート(栗おはぎ)	(34)	(36) (37)	(39)	よっぱランチ(野外調理おくずかけ)	新道び(井上さん来園)	(40)	誕生会デザート(小豆蒸しパン)	もみがらかまど(加藤さん来園)	参観日 やきいも	(42) (43)	44-49 54-58	(59) (61) (60)		(71)	
自然物と保育者が用意した素材の組み合わせから						☆	☆										(41)	(62) (63) (64) (65) (67) (66) (68) (69) (70)	☆
保育者が用意した素材から																			

記号凡例：番号=メニュー番号、○=単独活動、□=昨年度までの経験と関連する活動、☆=協働的活動
 ○=自然物・素材から発想、●=家庭生活等での食体験から発想、●=保育中の調理活動から発想、●=給食から発想

メニュー一覧
 32 三角特製ピザ、33 フレンチトーストメープルソースがけ、34 ? (子「わたしわからない」)、35 さとうたっぷりケーキ、36 コーヒー、37 いちごりんごのアイス、38 メガでかケーキ、39 ねこのケーキ、m40 コーヒー、41 まめつぶし、42 ハンバーグ、43 コーヒー(チョコ乗せ)、44 オープンサンド、45 お茶、46 にく、47 ピザ48 パンケーキ、49 いちごサンド、50 はらこめし、51 れんごんのはさみあげ、52 おすし(まぐろ・いくら・サーモン)、53 パジルのパスタ、54 ベーコンサンド、55 チョコケーキ、56 パナに漬したいちごを入れるいちごアイス、57 カレーライス、58 ハンバーグ定食、59 らいす、61 パフェ、62 きなこ棒、63 チョコフォンデュ、64 ポッキー、65 きなこだんご、66 ココアポッキー、67 チョコバナナ、68 チョコケーキ、69 ケーキ、70 スープ、71 天ぷらセット(白ナス ピーマン)、72 なんでもスープ

(2) クラス担任(鶴川)の視点から

実際のみそ汁作りによって広がる「ごっこ遊び」

5月22日に子どもたちが給食の調理に携わる「みそ汁づくり隊」(事例の詳細は次項の管理栄養士の考察を参照)に向けて栄養士から実際に味噌汁の作り方をレクチャーしてもらうことになった。

味噌汁づくりは昆布と煮干しのだしをとるところから始まった。昆布と煮干しが入った鍋を覗いた子どもたちは「水族館みたい」、「お魚のお風呂みたい」と想像が奮い立たされていた。次に具材(たけのことコーン)を茹でて、最後に味噌を溶き入れるという工程を子どもたちは知った。だしだけの味見では「おいしい」、「すっぱい?」、「まずい…」とそれぞれ感想は異なったが、味噌を加えた後の味見では、声を揃えて「おいしい」と言っていた。それぞれが調理による味の変化を知り、どれだけ味噌を入れるかも子どもたちが舌で味わいながら判断した。

その活動の後、雨の日が続き園庭には大きな水たまりができていた。泥あそびがしたい子どもたちは引き寄せられるように水たまりの方に集まった。水たまりで魚釣りごっこをしたり、泥の感触

を楽しんだりしている子どもたちのなかで、I児が「味噌みたい」と発言した。それに同じく味噌汁レクチャーの経験をした周囲の子どもが共鳴し、「ゴマみそだ」「みそしる」と知っている味噌に関する単語を挙げた。一見水たまりを混ぜているだけのようにも見えるが、互いに言葉を交わし合い地面に泥を塗り泥水を加える味噌汁作りが始まった(☆15)。H児やS児も三つ葉などの草を集め、泥の味噌に加えた。さらに、魚釣りごっこと結びつき、魚に見立てられた石も入れられた。

実際に体験した味噌汁作りが「ごっこ遊び」につながっていると感じた私は「いいものがあるよ」と、戸外遊び用のアルミ鍋を子どもたちに渡した。そうするとすぐさま「みそしるをつくろう!」と鍋を使ったみそ汁作りがあらためて始まり、それを見た他の子どもたちも輪に加わった。水道で水を貯めた重たい鍋をみんなで一緒に運び、周囲に生えている草を摘んできては入れていく。K児やM児は太めの木の棒を使って、レクチャーで栄養士が味噌を溶いて混ぜていた動作と同じように鍋をかき混ぜ、泥と水の割合もみそ汁に似せていることがうかがえた。H児やI児、T児、S児は「ゴ

「まみそ」「おさかなで一す」と自然物を具に見立てて次々に鍋に入れていった。

食材の組み合わせなどを考えない自由なスタイルで独創的ではあったが、実際の調理場のように、互いに指示を出し合うことを楽しんでいた。木の器を持ってきてそこに流し入れて振る舞おうとする姿もあった。後日、保育者が戸外遊び用のおたまを用意すると、さらにほかの子どもたちも遊びに加わり、継続的に味噌汁づくりが展開された(☆17、○18)。

これまでの「もりのおりょうりてん」では特定の子どもたちが遊びを広げていた。今回、クラス全体で栄養士から味噌汁作りのレクチャーを受けた経験から、より多くの子どもたちが「泥の質感が味噌に似ている」という感覚を共有し、更に保育者がアルミ鍋やおたまを環境に加えたことで調理工程を「ごっこ遊び」としてダイナミックに再現し、協働的で継続的な遊びとして発展していったと考えられる。

「バイキング」に表れた食への関心と一体感

「もりのおりょうりてん」の主要メンバーたちは、森へ遊びに行くと毎度のように森の切り株を調理台として料理ごっこをするが、テーブルにさまざまな料理をひたすら並べる「バイキング」状態になるときもある。11月12日の午後保育の際、主要メンバーの一人のN児が、「おりょうりてんのかんばんをつくらなきゃ」と言って、保育室で画用紙とスズランテープを使って看板や案内表を作り出した。

翌11月13日は、早くから戸外遊びの時間を設けた。N児はT児、S児、H児、M児、Y児らと一緒に森の切り株を調理台とし、「バイキング」の準備を始めた。前日に作ったN児の看板を近くの木に引っかけて、案内表には紐で鉛筆が括り付けられた。子どもたちは各自思い思いのメニューを作り、野外炊飯場のテーブルにずらりと並べる。その日は40分ほど活動時間があったため、20種類以上の料理ができあがった(☆44-49, 54-58など)。色とりどりの葉からイメージされた「すし」

(☆52)や、オレンジ色の紅葉を用いた郷土食「はらこめし」(☆50)などが次々と表現されていた。さらに、T児らは、板の皿のうえに砂を乗せて緑の葉を乗せたものをバジルのパスタ(☆53)と命名した。一つの料理に時間をかけてこだわるといよりも、手際よく、友だちと連携して「○○とってきて」「○○注文はいりましたー」など指示を出す調理場の「臨場感」に遊びの楽しさを見いだしていたように思える。遊びを通して感じる楽しさはそれぞれ異なるが、互いの遊び方を認め合って「バイキング」を成り立たせているように考えられた。

遊びを豊かにする実体験と環境構成

味噌汁作りの事例では、子どもたちがクラスで経験したことが、「もりのおりょうりてん」で子どもなりの方法で料理を表現することにつながった。実際に作ったものに似た形状や質感などを再現できる自然の多様性が遊びを促したとも考えられる。それと同時に、言葉だけではない、子どもが直接に見て、味わい、感じ、表現するという五感を使った食体験が、遊びにも強く反映されると考えられる。

自然環境は、遊びの発想を豊かにしてくれるものであり、そこには自由さも存在する。そのため「バイキング」の事例のように、自然物から「こんな使い方をしてみよう」とさまざまに表現することができる。それらを互いに認め合い、真似てみたり、共同して作ったりすることが遊びに発展性をもたらす。実際に子どもたちは、作りたい料理を分担して、多彩な素材を使って知恵を絞りながら遊びを広げていた。また、料理のなかには、子どもたちが家庭で経験したものも多くあった。たとえば、I児は実際に「はらこめし」を食べた経験を話しており、それが「もりのおりょうりてん」で再現された。また、N児はお客さん役の目の前で「フレンチトースト」(○6)に竹の器に入ったシロップを掛けて供するなど、外食やメディアを通して体験したことをモデルとしていることがうかがえた。

五感を働かせるさまざまな体験を重ねることは、子どもたちの感性を研ぎ澄ますことにつながる。合わせて、適切なタイミングで新しい素材や道具を導入し、十分な活動時間の確保することで、活動のなかで知識、イメージを膨らませながら協同する機会が生じ、満足感、充実感が得られると考える。

(3) 管理栄養士（佐藤）の視点から

管理栄養士としての問題意識と考察の概要

乳幼児期の食育に関する報告では、日常の食事を通じた働きかけやクッキング保育、栽培活動についての活動が多い^{7,8)}。また、「ごっこ遊び」については、幼児期の代表的な遊びの一つとされ、多くの研究がなされているが、食育の観点から捉えたものはほとんどみられない。近年、食育は保育の一環とされ、食に関する活動を日常の保育活動と一体的に捉えることが提言されている⁹⁾。

そこで、本園の食に関する活動を担当する管理栄養士として、「ごっこ遊び」が食に関する活動とどのように関連しているのかを考察してみたい。具体的には、「みそ汁づくり隊」、「サマーキャンプ」に関する一連の食体験活動が「ごっこ遊び」に発展していく事例について取り上げる。一方で、「ごっこ遊び」に発展しなかった「誕生会デザート」も取り上げ、先の事例との比較を行う。

「みそ汁づくり隊」活動

<取り組みの背景・ねらい>

本園では、日常の食事を子どもたちの食を通じた体験活動の中心として位置づけている。しかし、現実的には、子どもたちは完全に準備された食事を食べることが多く、日常の食事に主体的にかかわる機会をもつことが課題であった。そこで、2019年度は給食等の調理や献立作成に子どもたちが主体的にかかわる機会を意識的に設けることとした。

本園の昼食は、ご飯と汁物を組み合わせた献立が基本である。汁物は地域や季節の種々の食材の組み合わせを可能とする多様性があり¹⁰⁾、栄養面

からみてもバランスのとれた料理である¹¹⁾。なかでも、味噌汁に注目すると、近年、その摂食機会の減少がみられることから¹²⁾、和食の文化や基本であるだしのおいしさを伝えることが乳幼児期の食事として重要であるとされている¹³⁾。以上から、味噌汁をテーマに、子どもたちが多様な食材を知り、関心を高めることをねらいとした「みそ汁づくり隊」の活動を立ち上げた。

<活動の内容>

活動は、子ども一人一人の意見の表出機会と参加機会を確保するため、4～5人の小グループで進めた。味噌汁が出される日の前に、グループごとに作りたいみそ汁の具材を話し合い、当日は煮干しの下処理、野菜を切る、汁の味見の体験を行った。また、昼食時には、他の子どもたちに向けて、自分たちが考えた食材を紹介する場も設けた。

この活動を始めるにあたり、子どもたちに味噌汁の基本的な作り方を伝えるために、子どもたちの前でみそ汁作りを行なった（5月22日）。普段食するできあがった味噌汁では見ることができない昆布と煮干しでだしをとる様子に、子どもたちは興味津々だった。だしの味見をし、食材の切り方や味噌の溶き方などを見て、できた味噌汁を食べ終わると、次は自分たちの番だと期待に胸を膨らませていた。

<「ごっこ遊び」への展開>

表1をみると、5月22日の説明後、複数の子どもたちが一緒になって、実際の鍋を使って味噌に見立てた泥を水に溶く「みそ汁づくりごっこ」を行っている（☆15）。「みそ汁づくりごっこ」は、園庭に水たまりでの泥んこ遊びのなかで、一人の子が「みそみたい」と発言したところから始まった。その声に周囲の子どもが集まり、さらにその様子を見たクラス担任が、遊び用のアルミ鍋を提示したことで、三つ葉などの草を加えたり、魚に見立てた石を入れたりするなど思い思いのみそ汁をつくる活動が展開された。

<事例に対する考察>

この時、子どもたちの「みそしる」の声に、すかさず鍋を出すという働きかけをしたクラス担任

は、「みそ汁作りの活動が遊びに響いていると感じた」という。給食業務を抱える栄養士等は、日常の保育活動に参加することは難しい。しかし、クラス担任との情報交換および連携を密にすることで、日常の遊びのなかで、食に関する体験活動が想起され、豊かな遊びに発展する姿を垣間見ることができたと考える。改めて栄養士と保育者のチームワークの重要性を感じた。

また、この「ごっこ遊び」から、子どもたちが「みそ汁づくり隊」で、自分たちの好きな食材を入れられることを楽しみにしていることがわかった。「もりのおりょうりてん」の事例は、味噌汁という日本の伝統的な食文化が、幼児期の子どもが楽しみ、自由なイメージで主体的に探求できる題材である可能性を示してくれた。汁の具の多様性が味噌汁の特長であるとされているが、子どもたちの「ごっこ遊び」という観点からもその性質（食材の自由度の高さ）を教えられたように思う。

サマーキャンプでの夕飯づくり

<取り組みの背景・ねらい>

本園では7月中旬に、1泊2日のサマーキャンプを実施している。このキャンプでは、子どもたちが力を合わせ、普段の園生活とは違う時間を過ごす。そこで、日常の保育ではなかなか実施できない食事づくりを子どもたちが体験できる絶好のチャンスととらえ、夕飯づくりを行うこととした。

<活動の内容>

夕飯づくりは、子どもたちが主体的にメニューを考え、調理に関われる内容とした。加えて、本園の環境を活かし、畑で育てた野菜を使い、野外での調理を行うこととした。まず、6月末に子どもたちと担任でメニューを相談し、夏にとれた玉ねぎを使ったカレーライスと、ナスやピーマン、トウモロコシ、カボチャを使った野菜バーベキューを作ることにした。しかし、メニューは決めたものの、焚き火での炊飯や包丁の使い方の確認のため、事前に子どもたちから要望のあったみそ汁づくりを「サマーキャンプ調理レクチャー」として行った（7月2日）。子どもたちは当日の分

担に合わせて調理をしたが、焚き火の火加減が難しく、かなりの時間がかかったことから、楽しさ以上に食事を作ることの大変さを味わうことになった。

<「ごっこ遊び」への展開>

7月10日の「野菜カレーづくりごっこ」（☆26）では、多くの子どもたちが遊びに関わっていた（表1）。料理レクチャーとして行った味噌汁づくりは、子どもにとって決してたやすい活動ではなかったが、その後の「野菜カレーづくりごっこ」では、楽しそうに調理過程をシミュレーションする様子が見られた。サマーキャンプへの期待からか、みんなで調理する楽しさを存分に味わっているようであった。また、同時期に子どもたちとカレーの具を決めたり、バーベキューの野菜を相談したりしていたことも、この日の「野菜カレーづくりごっこ」につながっていたのかもしれない。

<事例に対する考察>

このように「ごっこ遊び」で料理を再現する姿をみると、子どもたちのなかで実際に「つくってみたい！」という気持ちが膨らんでいることがわかる。食体験活動では、子どもたちに食に関心をもってもらいたいと願っているが、「ごっこ遊び」のなかで、その姿が確認できたことは栄養士として新たな発見であった。食の体験活動は、実際の食材や調理器具を使って行うことを考えがちであるが、「ごっこ遊び」に展開した以上のような事例をみると、子どもたちはより身近な環境のなかで、自分たちの好きなようにできる遊びというかたちで食事作りを体得しており、幼児期ならではの学びのあり方なのではないかと考えた。

身近な自然の恵みを取り入れた「誕生会デザート」

<取り組みの背景・ねらい>

毎月の誕生会の昼食では、「誕生会デザート」を提供している。この活動は幼稚園時代から続いており、年間を通した取り組みである。そのため、メニューには季節感を出すように心がけている。また、「もりのおりょうりてん」の活動も視野に入れ、「誕生会デザート」で食した料理が、森の

葉などを使って再現されることを期待しつつメニューを考えていた。

＜活動の内容＞

6月20日のメニューの「朴葉まき」（表1）は、園の森の中でよく見る朴の葉を用いたお菓子である。昨年の秋には、子どもたちが落ちている朴の葉を拾って「もりのおりょうりてん」でよく使っており、身近な素材であった。誕生会当日、子どもたちは初めて見た「朴葉まき」に興味を持ち、なかから何が出てくるのかと期待しながら葉を開き、中身である餅をおいしそうに食べていた。その際、森にある朴の葉を使用したことを伝えたところ、子どもたちは関心をもって聞いてくれたようだった。

＜「ごっこ遊び」へは展開せず＞

しかし、6月22日以降の「もりのおりょうりてん」の状況を確認すると、「ごっこ遊び」で朴の葉が使われてはいない。このときの朴の葉は、新緑で高い木の上にあるため、子どもたちが手に届きにくいことが原因と考え、「ごっこ遊び」に使いやすいよう採った朴の葉を何枚が置いてみたがそれもまったく使われなかった。このことは、他の「誕生会デザート」でも同様であり、身近な葉や畑で育てた野菜や小豆などを使用したにもかかわらず「ごっこ遊び」につながることはなかった。

＜事例に対する考察＞

以上から、いかに身近にある食材であっても、栄養士が作った料理を食べる体験だけでは、子どもたちの「つくりたい」気持ちにはつながることがわかる。これは、昨年度に報告した「森の恵みを味わう（栗）」¹⁴⁾でも同様であった。前述した「みそ汁づくり隊」や「サマーキャンプの夕飯作り」では、子どもたちが作る体験と食べる体験の両方にかかわっている。食べると同時の作る体験を通して、子どもたちが自分で料理したいという気持ちが大きくなり、その後の「〇〇ごっこ」につながっていることが考えられる。

「もりのおりょうりてん」の活動は、子どもたちの食に対する関心や知識を深めるものとして、園での食に関する活動の成果のひとつとしてみる

ことができるだろう。「ごっこ遊び」における子どもの自発的な料理づくり、食材への自由なイメージ、他者にふるまいたい気持ちなど、「もりのおりょうりてん」の事例から、学童期以降にはない、幼児期の食育に特有の現象¹⁵⁾があることに気が付かされた。

ただし、食育等の活動が「ごっこ遊び」と豊かに結びつくためには、単純に食材や料理に興味を持つだけでなく、栄養士と保育者が活動の意義を共有し、子どもたちが主体的に給食などの調理や献立作成に参画する機会を準備する必要もわかった。そのことは、保育の一環としての食育は、全教職員の協力・連携なくして実現しない¹⁶⁾と言われていることにも通じており、保育の専門家である保育者との知識の共有や対話が重要と考えられた。

(4) 保育主任（齋藤）の視点から

森のこども園の「ごっこ遊び」

本園では、「子どもは遊びから学ぶ」という考えを基本としている。特に、自然環境とかかわって遊ぶことを重視しており、人工的な遊具は最小限にとどめ、園庭には固定遊具をいっさい置かない。そうした環境で、子どもたちが自然と共生しながら考え、工夫して遊びを作り出していけるようにしている。

開園以来、子どもたちは自然を生かし、遊びを作り出してきた。なかでも自然物を様々なものに見立てた「ごっこ遊び」は継続的かつ多様に展開されている。太い丸太が転がっていれば、「乗り物」や「家具」等に見立てられ、仲間が集う場所になる。そこではさまざまな言葉のやりとりがなされ、「自分ではない何か」になりきった会話が繰り広げられることもある。木の葉や実はその形や色から「食べもの」や「お金」、「アクセサリー」等に見立てられ、やりとりをさらに深める道具となる。状況に応じて、「ごっこ遊び」の発展をねらって保育者が意図的に介入する場合もあり、子どもが主体であることを前提としつつ、子どもの学びを支えるための環境構成や援助を目指している。

子どもが遊びの主体であるためには、子どもたちが自らの「やってみたい」という思いを実現していく過程が重要である。「ごっこ遊び」は、現実で心が揺さぶられる体験から「やってみたい」気持ちが生まれ、それを子どもなりに再現しようとする主体性が発揮されやすい場面であり、「やってみたい」が実現できたときに大きな満足感や学びが得られると考えた。

現実の食体験活動と「おりょうりごっこ」

前述のように、子どもにとって特別な実体験はそれを再現したいという思いにつながり、「ごっこ遊び」として展開されやすい。また、今年度の「もりのおりょうりてん」の内容とそのきっかけ、行事や食体験活動の経緯をまとめた表1および表2をみると、年間を通して単独での活動が多いが、食体験活動の後には参加する仲間が増え、協働的活動が発生する傾向が見て取れる。

遊びのきっかけが必ずしも特別な実体験のなかにあるとは限らない。特に前期の単独活動でつくられた「おりょうり」のなかには、素材そのものを単純に見立てただけのものも多い。これらは現実の対象が別のもので再現されたというリアリティとファンタジーの交差は見られるものの、それ以上に積極的にリアリティの追求がなされない。4月18日のI児による「チョコレート」(O5)はその一例である。「チョコレート」は、泥が塗られた木片を見立てており、そうと言われなければI児以外はわからないような外見であり、意図的にイメージを再現したものなのか、結果的に「チョコレート」に見立てられたものなのかも判断が難しい。

これに対して、子どもが素材を厳選し、それらしく見せる工夫やリアリティを追求した調理の模倣が見られる事例もある。そうした事例には、実体験に基づく「やってみたい」という思いが存在していることが考えられた。その典型的な例として、先にもあげられた「味噌汁」がある。5月22日の「みそ汁づくり隊レクチャー」の後、「もりのおりょうりてん」のメニューとして新たに「味

噌汁」が加わり、これに関わる人数も増えている。クラス担任、栄養士のエピソードからも読み取れるように、子ども間でイメージを共有するためのコミュニケーションがなされ、さらにイメージに近づけるための「鍋」が取り入れられ、「泥=みそ」「よもぎ=具材」など、想像が明確なかたちで広がっている。また、調理の過程を見たことで、「だしをとる」「具を入れる」「味噌を溶く」などの調理工程も再現して楽しんでいる。レクチャーでは、子どもたちは栄養士の調理を見学し、味見をするというものであったため、実際の調理には携わっていない。しかし、かえって自分たちで「やってみたい」という思いが高まり、ファンタジーの要素を含んで遊びのなかで再現されたことが考えられる。

反対に、「ごっこ遊び」に反映されなかった食体験として「誕生会デザート」がある。これは、栄養士が森の食材に触れさせたいという思いから意図的に計画し、昼食と共に提供されたものであり、子どもたちは調理にはかかわっていない。「さくらもち」や「朴葉まき」をつつむ葉が森にある素材であり、簡単に手に入るものでありながら、これらの料理が「ごっこ遊び」につながることはなかった。素材からイメージしたメニューが活発に作られていく一方、手に入りやすい素材、実際の食体験が揃っていても「やってみたい」という思いには至っていない。「もりのおりょうりてん」のメニューとして作られるかどうかは、子どもたちの素材そのものへの興味、調理工程に対する興味から「やってみたい」という思いが生じるかどうか、さらに、その思いに寄り添った保育者の援助があるかどうかに影響をうけるものと考えられる。

自分たちの生活にかかわる人々への関心

子どもたちにとって食体験は、日々繰り返される営みである。そのため、一番身近な実体験として「ごっこ遊び」に反映されやすいと思われる。また、鯨岡¹⁸⁾が、「人の生きた姿や働く姿は、子どもにさまざまな影響を及ぼし、しばしばごっこ

遊びに取り入れられたりする」ことで、子どもは「多様な人間関係の中で主体として育てられ、主体として育つ」と述べるように、食に関する体験活動を通してかかわる人々が、子どもの遊びを発展させる可能性がある。

食材の生産者や食具の製造者、自分たちの遊び場である森に関係する人たちとの関わりが、「もりのおりょうりてん」のメニューに反映されることもあった。たとえば、11月13日の「バイキング」際には、料理を並べる皿やテーブルとして、丸太の輪切りがふんだんに使われていた。この直前には、園に木こりを招いて、森にあった丸太を輪切りにして見せてもらうという活動があった。これまでも来訪の機会があったことから、木こりと子どもたちは名前で呼び合うほど親しくなった。木こりと交流を深め、その仕事について知ること、子どもたちにとって心を揺さぶる体験になったと考えられる。「バイキング」における丸太の輪切りの使用は、そうした経験と関係性のなかで、丸太の輪切りが印象的で、大切な素材となっていたことも要因と思われる。

「やってみたい」を実現する環境と援助

『森と自然を活用した保育・幼児教育ガイドブック』¹⁸⁾では、各調査資料をもとに「幼児期に行われる自然体験や外遊びは、子どもの成長過程においてしなやかな心と体を育み、人格形成の基礎を培う」とし、「園生活で自然体験をうまく取り入れるには子どもに「やらせる」のではなく興味をもって主体的にかかわれるようにすることが大切」としている。さらに、「やってみたい」と主体的に自然とかかわるためには「①自由に取り組める時間を設けること」、「②自分なりの目標がもてる場を設けること」、「③幼児が遊びを発展させる機会を設けること」が援助のポイントとしている。

「もりのおりょうりてん」では、素材となるものが森の中に潤沢に存在しており、季節による変化にも富んでいる。この多様な素材がいつでもそこにあるにある森のなかで自由に遊べる時間が、

子どもたちの「やってみたい」を実現する「ごっこ遊び」を支えている。そして、「やってみたい」のきっかけとなる食に関する体験活動や新たな素材との出会いがあり、それが新しいメニュー作りへの意欲をかきたてている。その意欲が実現していくような新たな素材・道具の提示、子どもたちの柔軟なアイデアや工夫を大切にしながら遊びを発展させていく面白さが感じられるよう援助をしていきたいと考える。

4. 総合考察

本研究によって得られた示唆および今後の課題は以下に示す通りである。

(1) 「ごっこ遊び」と食に関する体験活動の関連性

子どもたちが展開した「もりのおりょうりてん」の内容の一部について、保育者・栄養士が計画した食に関する体験活動との関連が見られた。特に、味噌汁やサマーキャンプの夕飯づくりのように、子どもが調理の過程に関与し、実際に役割分担や練習を行った活動に関しては、「ごっこ遊び」の題材としてすぐに採用され、詳細な調理過程の再現や子ども間の関わりを含む活動として発展していた。「ごっこ遊び」をリアリティへの憧れの産物¹⁹⁾と考えるならば、食体験活動が、印象的かつ具体的なリアリティとなり、「ごっこ遊び」という虚構のなかでのリアリティの追求を促進していたといえる。このことは、子どもが調理過程に参加しなかった「誕生会デザート」は「ごっこ遊び」に反映されていないこと、親交のある木こりが木材を切り出す作業を目にした直後に、それを用いた「バイキング」が活発化していることから裏付けられる。

(2) 食体験活動における「ごっこ遊び」の可能性

以上のように、「ごっこ遊び」では、実際の調理過程や食材に対するイメージが具体的に再現される場合がある。「もりのおりょうりてん」のいくつかの活動では、レクチャーとして体験した味噌を鍋に溶き入れる作業や役割分担をして焚火で

調理する作業が、自発的な遊びとして反復されている。これらが調理技能や知識の獲得にもたらす効果は定かではないにしろ、食に対して子どもが継続的かつ主体的に関わる機会であり得るといえる。

食育に通じる活動については、全職員の連携のもと、日常の保育のなかに無理なく取り入れることが望ましいとされる²⁰⁾。しかし現実的には、費用や衛生面といった制約があるなかで、実際に調理や喫食を伴う活動を頻繁に行うことは難しい。また、給食業務に加えて、栄養士・調理員が常に保育活動に参画することにも限界がある。これらは、食体験活動の多くが一過性のイベントに留まる要因とも考えられる。

「ごっこ遊び」を食育活動の一環として位置付けることで、日常の保育と食育をより一体的に進めるとともに、物的・人的な課題の軽減が期待できる。具体例として、本研究で扱ったサマーキャンプの夕飯づくりのように、実際の食材を用いた調理や栄養士参加型の活動は散発的に実施し、その間の継続的・反復的な食体験を豊富な自然素材を用いた「ごっこ遊び」に求めることなどが考えられる。これらは結果として、本園の自然環境を活かした食体験活動の一つのかたちとして考えられよう。また、「ごっこ遊び」と食育とが連続する可能性を示したことは、保育施設における食育活動の柔軟な展開に寄与する成果と考える。

(3) 「ごっこ遊び」を通じた職員間連携の意義

三者の考察内容については、かなりの部分において共通点が見られた。一方で、それぞれの専門性も多分に反映されており、保育者であるクラス担任と保育主任は、「ごっこ遊び」を発展させる自然環境や生活体験のあり方、遊びを通じた子どもの学びについて詳しく言及している。対する管理栄養士は、調理工程や食文化といった視点から、自身の実践や子どもの遊びを振り返っていた。そのうえで、「ごっこ遊び」と食に関する体験活動を結び付けて検討するなかで、各々新たな発見があったことに触れている。

保育者である二者は、「ごっこ遊び」の源になる印象的で具体的な実体験の必要性、合わせてそれを可能にする人材や環境の役割について再認識している。保育者が主導する日常遊びと栄養士や地域の人々が参画して行われる活動との間に連続性を見出すことで、保育実践の枠組みが広がったとも推察される。また、管理栄養士は、子どもの「ごっこ遊び」のなかに、「シミュレーション」と表現されるほどのリアルな調理作業が内包されており、実際の料理の性質と遊びの展開にも関連性があることを見出している。同時に、そうした遊びが成立するためには、自身の役割に加えて、保育者の適切な関わりと環境構成が必要なことを理解している。

保育者と栄養士等が連携しつつ園での役割を果たすためには、相互の専門性について尊重しつつ、それぞれの実践が相乗的に向上する関係性を見出すことが必要と考える。現実の食体験と虚構を含んだ遊びが交差する「ごっこ遊び」は、職種の枠を超えた対話が生じる境界領域といえる。

(4) 今後の課題

今後は、日常の給食や家での食事なども含め、「ごっこ遊び」と実際の食体験の関連性を明らかにしていく。また、今回の成果を踏まえた保育・食育計画のモデルプランの開発を目指したい。

参考文献

- 1) 佐藤佳子、平本福子：こども園における自然環境を活用した食体験の検討～野外での食事の意義と課題～、宮城学院女子大学生生活環境科学研究所研究報告、第50巻、41-45、(2018)
- 2) 厚生労働省：保育所における食事の提供ガイドライン、(2012)
- 3) 平本福子、境愛一郎、齋藤彰子、佐藤佳子、鶴川茉美、足立智昭：こども園における自然環境を活かした食体験活動－栄養士と保育教諭の連携から－、宮城学院女子大学発達科学研究、第19号、89-100、(2019)
- 4) 宮城学院女子大学附属認定こども園 HP

<http://www.mgu.ac.jp/kinder/foodactivity/>

- 5) 八木紘一郎：ごっこ遊びの探求—生活保育の想像をめざして、新読書社（1998）
- 6) 阿部学：子どもの「遊びこむ」姿を求めて—保育実践を支えるリアリティとファンタジーの多層構造、白桃書房（2017）
- 7) 倉田新、徳永恭子、野村明洋：食を育む 食育実践ガイドブック、フレーベル館、（2006）
- 8) 高橋比呂映、平本福子：保育士が捉えた自園の食育内容—宮城県「保育士等キャリアアップ研修」における質問紙調査から、第66回日本栄養改善学会学術総会要旨集、227、（2019）
- 9) 内閣府・文科省・厚労省：幼保連携型認定こども園教育・保育要領、（2018）
- 10) （一社）日本調理科学会：伝え継ぐ日本の家庭料理汁もの、一般社団法人農山漁村文化協会、（2019）
- 11) 足立己幸編：「食塩」—減塩から適塩へ、女子栄養大学出版部、252-271、（1981）
- 12) 岡玲子：若い女性の味噌汁摂取に関する調査、日本食生活学会誌、9巻、3号、78-83、（1998）
- 13) 神田知子、加藤雅子、田原彩、安藤真美、野口孝則、高橋徹：小学生と親を対象とした煮干しだしと風味調味料だしに対するだしの好みとうま味の知覚との関係、栄養学雑誌、Vol.67、No.3、99-106、（2009）
- 14) 前掲3)
- 15) 無藤隆：幼保連携型認定こども園教育・保育要領ハンドブック、学研（2017）
- 16) 師岡章：食育と保育、メイト、106-110、（2012）
- 17) 鯨岡峻：保育・主体として育てる営み、ミネルヴァ書房、（2010）
- 18) 国土緑化推進機構（編）：森と自然を活用した保育・幼児教育ガイドブック、風鳴舎、（2018）
- 19) 前掲6)
- 20) 前掲2)