



大豆・こうじ・塩を混ぜ合わせ、団子状にした「仕込みみそ」を作ります。これをおけに仕込んで熟成すれば、手作りみその完成。



園児の目の高さからも調理している様子を見ることができる給食室。「作っている人の顔が見えることが大切」と話す溝口園長。



梅干し用の梅は、保育園のご近所から提供してもらい、園児が自分たちで収穫。



子を、園児たちの目線から見ることができるようになっています。

園児たちが自ら作る「食」

みそや梅干し、きなこを自ら作り、年間を通して食べる善来寺保育園の園児たち。その狙いを溝口園長は次のように話します。

「みそは大豆を潰すところから、梅干しは梅を収穫し、ヘタ取りするところから、すべての工程を園児たちが行います。また、自分たちで育てた野菜を、給食で食べるほか、園児たち自らが料理することもあります。

自分で体験し、味覚だけでなく視覚や触覚、嗅覚を刺激することで、食材への理解や興味が深まり、自然に食べる心が改善されていくんです。一つひとつの食べ物にはすべて命があり、その命をもらって私たちが生きている。そのことが、感謝の気持ちと食べることの大切さを知ることにつながると思います。日々保育を行っています」

子どもたちに収穫体験を提供する人々



アスパラガス収穫を提供
のがみしんたろう なつえ
野上 伸太郎・奈津枝 さん
(土師一)

町 立土師保育所の子どもたちにアスパラガスの収穫体験を提供しています。一生懸命農作物を作って、生産者と消費者がお互いに感謝の言葉を言えるのが、農業の良いところ。子どもたちが収穫して食べてくれるのはとてもうれしいことです。子どもたちや保護者からの「とれたてなのでおいしい」「子どもが野菜を食べるようになった」という声は、私たち自身、全力でこの仕事をやっていく励みになっています。

サツマイモ収穫をお手伝い
おおつか ともひで
大塚 知秀 さん
(土師一)

子 どもたちがサツマイモの苗植えと収穫ができるように、町立土師保育所内の畑を耕すなどの整備をしています。店に並んだ野菜しか知らないことが多い今の子どもたちにとって、実際に自分の手で苗を植え、「野菜ってこんな風にできるんだ!」と体験することはとても大切なことです。私は本来イチゴ農家をしていることもあり、サツマイモは専門外ではあるんですが、子どもたちと一緒に楽しく作業をしています。

