

ひろしま自然保育推進事業 活動報告書

- 1 東広島シュタイナーこども園さくら
- 2 今年度の活動事例

【事例：柏餅づくり】

日時：令和元年5月7日（火）

場所：東広島シュタイナーこども園さくら（東広島市八本松町篠）

目的：木々が芽吹くような生き生きとした生命力を得て、これからも元気に温かい心を持って力強く成長するようにという願いを込めて柏餅を作り、端午の節句をお祝いする。

（この地域では柏の葉があまりないので、昔からサルトリイバラの葉で“柏餅”を作る風習がある）

出席人数：園児17名（年少8名 年中1名 年長8名）

保育者：2名（担任保育士1名・補助保育士1名）

前日準備：子ども達と小豆を煮てあんこを作っておく

準備物：（外）竹ざる、小型ナイフ、救急具、緊急連絡網用紙、携帯電話

（内）大皿、小皿、蒸し器、ふきん、ボール、米粉、きび砂糖、あんこ、菜種油

〈当日の様子〉

まずは、園の近くの森へ行き、サルトリイバラの葉を探して取る。昨年経験している年長児が率先して見つけ、年下児に「これが柏餅の葉っぱだよ」と教える姿が見られた。サルトリイバラには棘があるので、取る際には注意を促す。葉は、お餅が置ける位の大きさのものを取る。若葉は柔らかすぎて、蒸すと餅にくっつきやすいので避ける。



〈柏餅の葉っぱあったよ！〉



〈棘に気を付けながら…〉

園に戻り、葉を洗いふきんで拭く。サルトリイバラの葉のつるっとした感触を楽しみながら行う。そして、前日に作ったあんこを丸め、あんこ玉を作っておく。あんこは少し

かために炊き、園児が丸めやすいようにする。次に、餅粉にきび砂糖とぬるま湯を加えて練る。粉を触らせ、さらりとした感触を味わい、そこに水分を加えて捏ねていくと粉が変化していくことが体験できるようにする。両手をしっかり使って捏ねていくなかで、手の中でもちもちと肌に吸い付くような弾力ある生地が変わっていくのを感じる。子ども達は、「気持ちいい」と言いながら夢中で捏ねていた。生地ができたら、手のひらの大きさに丸めて平らにし、中央にあんこ玉を置いて手をすぼめながらあんこを包んでいく。これはなかなか難しい作業だが、先生の手つきをよく模倣し、年長児は技を習得していた。年少児はあんこがはみ出してしまうことも多いが、年長児に手伝ってもらいながら、なんとか丸めていた。今年はまだできなくても、来年再来年と経験を重ねるなかでだんだんとできる力を身につけていく。そして、葉っぱに油を少量とかした水をぬり、2枚の葉にお餅を挟む。油を少しぬることで、食べる際に葉がはがれやすくなる。



〈しっかり捏ねて…〉



〈真ん中にあんこを置いて…〉

そして、蒸し器に並べて入れ、蒸す。部屋中に柏餅のいい香りが漂う。蒸しあがった柏餅の色の変化に驚く児、「お店に売ってるのと同じだ」と言う児もいた。



〈葉っぱの大きさちょうどいいね！〉



〈上手に挟めたよー！〉

いよいよ実食。ていねいに葉をはがして食べる子ども達。お餅にサルトリイバラの香りが移り、この季節の味だと改めて実感する瞬間だ。なかには葉がうまくはがれない児もいるが、「油が足りなかったのかね」「葉っぱが柔らかすぎたんじゃない？」と周りの児が声をかけていた。こういった気づきが、次回の活動に生きていく。全部葉っぱが取り切れなくても、まあいいやと待ちきれず食べる児も。おおらかな雰囲気ですれぞれが旬の味を

味わっていた。季節が廻り、また新緑の頃にきっとこの味を思い出すことだろう。そうやって、子ども達は一年のリズムを自然体験を通して培っていくのである。



〈蒸しあがるの楽しみだね!〉



〈葉っぱ、きれいにはがれるかな〉

〈所感〉

サルトリイバラの葉を取ることから始める“柏餅づくり”を通して、子ども達は昔からの行事食に込められた子どもの健やかな成長への願いを体感することができるように思う。葉で餅を挟むことで、その生命力を得るという意味と共に、身近な植物を料理に使うことができること、香りを移すこと、餅を蒸しやすくすること等、伝統的な知恵も知ることができた。また、葉っぱや餅の感触等の触覚、蒸すことで生まれる柏餅の香り等の嗅覚、実際に食しての味覚体験も深まった。五感を働かせて行うこの一連の活動は、上辺の知識ではない“行事”を子ども達に体験させることができると感じている。

〈課題〉

活動を通して、力を入れて捏ねる作業や手をすぼめながら丸める作業など、個人の力のばらつきを感じた。全身を使うような力の入れ方から繊細な指先の使い方まで、多様な力が育まれるよう、日々の他活動でも意識をしていく必要がある。