

伝えていきたいふるさとの味

～おばあちゃんの味を子どもたちに～

青森県五所川原市(五所川原市保育連合会給食部会)
広田保育園 調理員 渋谷 伸美

1. はじめに

近年、共働きをはじめとする勤労形態の多様化や核家族化・少子高齢化などの急激な社会状況の変化に伴い、新聞・テレビ等の報道に限らず、保育所給食の現場においても日々の子どもたちの様子から、①子どもたちの嗜好に急激な変化が見られていること、②食の簡素化や弧食化が強くなっていることが比較的容易に窺い知ることができるようになっており、中でも、③昔ながらの郷土料理の存在が食卓から薄れつつあること、が強く危惧されている。

そこで当部会では、津軽に伝わる最も身近な郷土(ふるさと)の味や、昔ながらの「和」の食が健康に果たした役割や「地産地消」の大切さ、また、長い年月積み重ねてきた日本独自の食文化を、給食を通じて次の世代にも伝えていかなければならないと考え、子どもたちに郷土の味にふれさせることから昔ながらの「和」の食を見直してもらう《ねらい1》と共に、この取り組みを通じて心温まる「おばあちゃんの味」を地域や家庭へ広げていく《ねらい2》こととした。

2. 研究のねらい

- * **ねらい1** 伝統的な昔ながらのおやつや食材(食品)を子どもたちに食べてもらうことで、「和」の食を見直してもらい、ふるさとへの理解や高齢者世代への親しみや敬意を膨らませる《**子どもたちへのアプローチ**》
- * **ねらい2** 伝統的な郷土料理の活用を機に、ふるさとの味の提供にとどまらず、それぞれの保育園で、給食(調理)業務、健康な食生活などへの保護者・地域の理解や保育園との連携を図っていく《**保護者・地域へのアプローチ**》

3. 研究の方法ならびに過程

- * **研究の方法** 当部会では平成10年度より統一献立を実践してきたが、平成14～15年度は「『和』の食・おばあちゃんの味」のテーマの下、数ある「和」の食・おばあちゃんの味の中から、調理者が日頃家庭で食べているものや子どもたちに味合わせてみたいものとして、《**笹餅・つきがえし・しとぎ餅・ねりこみ・サメのすくめ・かぼちゃ餅・大根の酢漬け・けの汁・人参の子和え・赤飯・胡麻おこわ**》の統一献立11種類を選定して給食献立へ取り入れた。
- * **統一した事項**
 - ・ 献立の由来を覚え、ふるさとを理解し、地元の良さを知ることからはじめること
 - ・ 季節に合った新鮮な食材を提供していくこと
 - ・ 各園での栽培活動を通じて収穫したかぼちゃや大根などの野菜を使うこと
- * **研究の過程**

平成14年度 調理実習の実施(統一献立を題材に)

5月… 笹餅・つきがえし・しとぎ餅
7月… ねりこみ・サメのすくめ・かぼちゃ餅
9月… 赤飯・胡麻おこわ・大根の酢漬け
11月… けの汁・人参の子和え

- ① 調理員が調理実習で、それぞれのメニューの基本的な作り方や由来等を学び、
- ② 各園で給食に取り入れ(統一献立の実施)、子どもたちや保育士の様子を記録・考察した。

平成15年度 前年度の考察から、改善・実施へ

5月… 前年度の考察(評価・反省)と工夫すべき点
9月… 15年度前半の考察(評価・反省)と工夫すべき点
11月… 経過報告・情報交換
1月… 経過報告・情報交換
2月… 15年度後半の考察(評価・反省)と今後の課題検討

- ① 前年度の実施結果の考察を踏まえ、味付けや食材等を改善しながら、継続的に統一献立を実施しつつ、
- ② 家庭や地域へのアプローチの実践例や効果等を情報交換した。

4. 研究の実践【※補足(配布)資料参照】

*統一献立の実施結果のまとめ

- 1)人参の子和え
- 2)サメのすくめ
- 3)笹餅

*家庭や地域へのアプローチ(広田保育園の「『見える』給食サービス」の展開例などから)

- 1)しとぎ餅やかぼちゃ餅などの調理体験保育の実施。
- 2)「給食参観&試食会」の年2回開催(毎回アンケート実施)。
- 3)子育て支援活動の一環として、育児講座(『すくすく講座』)や調理実習教室を開催。
- 4)給食日より『ワンダフルランチ』やレシピの紹介コーナーのある献立表の定期的配布。
- 5)玄関にショーケースで献立を定期的に展示。
- 6)高齢者等世代間交流の一環として、調理交流(笹餅作りなど)を実施。
- 7)「子どもの生活に関するアンケート」を実施し、食事と健康面の実態や保護者の意識を把握。
- 8)食育栄養指導の日の定期的実施(年間6~12回)。
- 9)フリーダイヤルあったかフォンや給食参観&試食会などを通じ、食に関する相談(会)を随時実施。

5. 研究の結果・課題

はじめはあまり食べられなかった子が回数を重ねるうちに食べられるようになり、「美味しかったよ。また作ってね」という声さえ聞かれるようになった。また、調理者自身も未経験の献立もあったが何度か実施することにより自信を持って作ることができるようになったり、日頃の家庭との連携(給食日より・献立展示・食に関する相談など)に工夫を重ねる好機となった。加えて、一度も作った経験のない若い母親が調理者のアドバイスを受けながら家庭への取り入れに挑戦したり、と一連の取り組みを通じて、調理者と子ども・保護者の距離や温度差が縮んでいるようにも思える。

これまでの取り組みの結果、以下のような課題が見つかった。

1)子どもへのアプローチ

- ・年齢や発達による嗜好の特性や洋食中心の現代食に浸かっている現状では、子どもたちの口にはなかなか合わないものもあるため、おばあちゃんの味やふるさとの昔ながらの「和」の食の特徴(味・栄養)を損なうことなく給食メニューに取り入れるにあたっては、工夫すべき点はまだ多いこと。
- ・単に給食メニューの取り入れだけでなく、季節行事や栽培活動等との連動や、保育士の効果的な配慮・援助など、保育との連携が不可欠であること。

2)保護者・地域へのアプローチ

- ・おばあちゃんの味が現代の家庭で存在感が薄れていることを更に真剣に受け止め、家庭等への積極的な関わりや、さまざまに工夫されたとりつき(しかけ)が、より一層必要であること。
- ・市(部会)全体での「食育運動」が高まるよう、給食(調理)から家庭・地域への情報提供・活動展開にあたっては、加盟施設間で統一できるものはできるだけ統一させながら行なわれるべきであること。
- ・調理員自身が調理室に留まることなく、日頃から使命感や責任感を持ち保育や家庭連携に積極的に関わることで「調理者の存在感」を強めていかなければならないこと。

6. おわりに

部会加盟全19施設による共同研究ということで、実践のまとめの作業は時間と労力を予想以上に費やす大変なものとなったが、これら一連の取り組みを機に、調理者自身もたくさんの温かいふるさとの味・昔懐かしいおばあちゃんの味に出会うことができた。献立由来や調理方法を学びながら意欲的・計画的に給食の実施ができただけでなく、子どもたちとの食材(野菜)の栽培活動や調理体験、保護者や地域の方々との調理体験・交流などを通じて、美味しさや嬉しさ、不思議さや難しさなどを共感できたことは何よりも成果といえる。これまでの取り組みで得られたたくさんのことがらを生かしながら、部会員共同あるいはそれぞれの立場(施設)で、子ども・保護者・地域そして保育所(保育&給食)の総合的相互作用としての統一献立の実施をはじめとする様々な活動(アプローチの展開)に取り組んでいきたい。また、保育所調理室設置義務化撤廃や給食業務への外部職員導入化など、保育所給食を巡っては不安材料も少なくないものの、私たち調理者は保育所給食のプロとしての使命感と誇りを持ち、体の健康に直接つながる栄養バランスのとれた美味しい食事の提供はもちろんのこと、四季の移ろいや栽培活動などの自然事象との関わり、保護者・地域住民とのふれあいなど「心の健康・栄養」につながる「食」の環境づくりに励んでいきたい。(この意味では、今春、厚生労働省から示された『保育所における食育指針』が、現場にとって心強い貴重な指針となると思われる。)