

裸麦から広がる“みそまる”物語 ～子どもたち・家庭・地域をむすぶ味噌づくり～

認定こども園エンゼル幼稚園における、地域の裸麦を通じた食育実践の記録です。子どもたち、家庭、地域、企業、高齢者福祉施設が温かくつながり、食を中心とした学びの循環が生まれました。

1. はじめに

認定こども園エンゼル幼稚園は、愛媛県伊予郡松前町にあり、昭和53年の開園以来、「いきいきとした、強く、明るく、優しい心の子ども」を教育目標として、保育実践を積み重ねてきました。園を取り囲むように夏は田んぼ、冬は裸麦畑が広がり、風の音や土のにおい、季節の移ろいを全身で感じられる、豊かな環境にあります。園には「エンゼルレストラン」と呼ばれる自園厨房があり、毎日、出汁から丁寧に作られた“本物”的味が届けられています。子どもたちが最初に出会う味が、できるだけ自然で優しいものであってほしい。そんな願いから、調味料や食材選びにもこだわりをもっています。

エンゼル幼稚園には、園舎内に広がる匂い、料理を分け合うときのやさしさ、「おいしいね」と顔を見合わせる瞬間……そんな日常の小さな場面の中に、子どもたちが“食べる心地よさ”を感じる時間がそっと息づいています。また、エンゼルレストランの給食は、季節の食材や行事食、月に一度の世界の料理デーなど、子どもたちの興味を広げる工夫に満ちています。ひなまつり、七夕、節分などの行事ごとに、由来や文化を感じる献立が登場します。また、「今日は世界の料理の日！」とわくわくする姿も見られます。自園農園や園外での簡単な収穫体験も行い、“自分で採る、味わう”喜びが日々の食事とつながっていくようにしています。

さらに、献立や給食風景を家庭へ発信し、“今日はどんな味だった？”という親子の会話が自然に生まれるよう心がけています。こうした“日常の食をていねいに積み重ねる文化”が、エンゼル幼稚園らしさでもあります。



幼稚園の畑で玉ねぎいっぱいとれたよ！



世界の料理デー「今日はアメリカ！」



親子で茶摘み体験



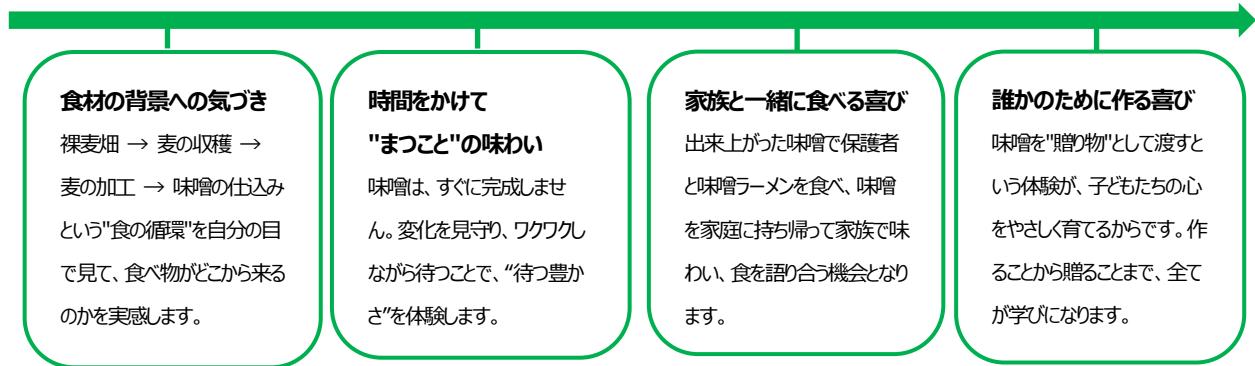
しかし、普段口にしている味噌や醤油といった調味料は、子どもたちにとって“どこから来たのか見えにくい存在”です。そこで、地域の身近な素材である裸麦に目を向け、食材の背景を知り、変化を感じ、誰かと共有するまでの一連の流れを体験できる食育活動として、今回の取り組みをスタートしました。

2. 活動の背景

園は、裸麦の畑に囲まれていると言ってもよいほど、自然環境豊かです。空に向かって黄金色に揺れる裸麦を見に行った子どもたちは、いつも麦へ手を伸ばしています。松前町は、江戸時代から裸麦の産地として知られていて、現在、愛媛県の裸麦生産量は日本一位です。享保17年の大飢饉の際、松前町出身の義農作兵衛が「来年の命を守るため」と麦の種を食べずに守り抜いた逸話は“義農精神”として今も語り継がれています。この精神は、地域の裸麦文化とともに、麦味噌づくりにも受け継がれ、今日の松前町の味を形づくってきました。その味を守り続けてきたのが、町の企業「ギノーミソ」です。こうした環境がそろう松前町だからこそ、子どもたちが“食べ物が生まれる場所”を知る最高の学び場。裸麦が味噌になり、“みそまる”的に、温かくて、丸く、人と人をつなぐ味へと育っていく物語は、この地域ならではの自然な必然性をもった学びとも言えます。こうして、年長児(5歳児)56名による「裸麦から広がる“みそまる”物語」が始まりました。

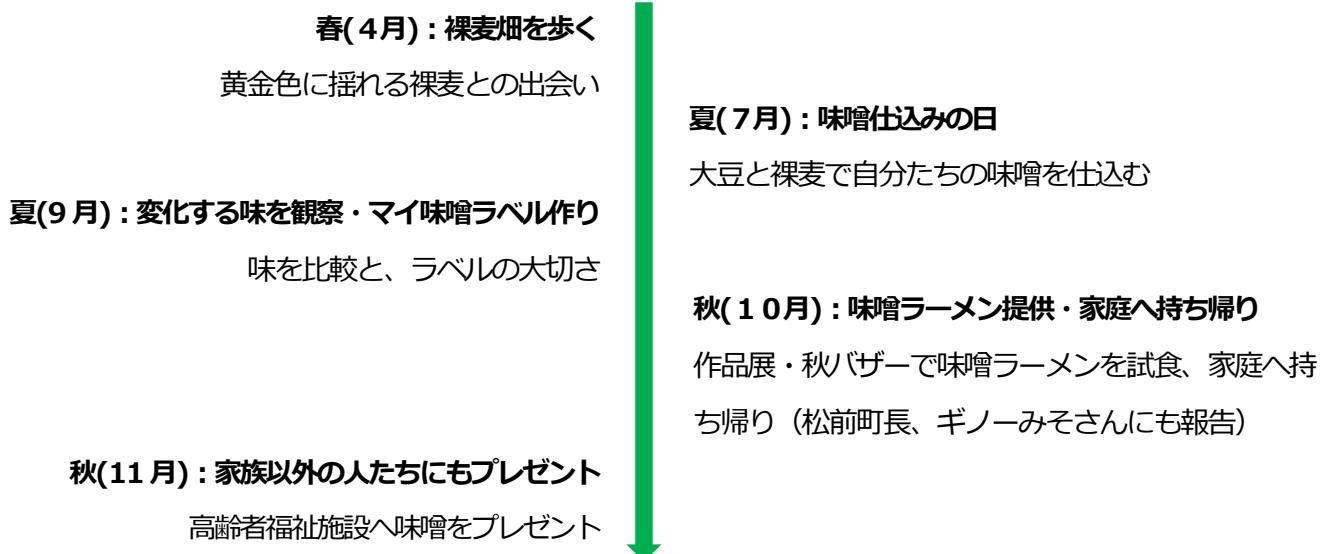
3. 活動のねらい

今回の活動には、子どもたちの心と感性を育てる4つの大きなねらいがありました。それぞれが深くつながり合い、食を通じた学びの循環を生み出していくます。



4. 活動の展開（8ヶ月の記録）裸麦との出会いから味噌づくり、そして贈り物へ

春から秋にかけての8ヶ月間、子どもたちは裸麦と味噌を通じて、食の循環を体験していきました。畑での発見、仕込みの感動、変化への驚き、そして贈る喜び。一つひとつの場面が、子どもたちの心に深く刻まれていきました。



（1）春(4月): 裸麦畑を歩く

「これがほんとに味噌になるん？」子どもたちは裸麦をさわりながら不思議そうに見つめていました。これまで、散歩の途中で先生や農家の方からお米とは違うこと、そして、この麦から味噌になるということは教えてもらっていました。風に揺れる麦の穂、手のひらに伝わる感触、青空に映える黄金色。五感で感じる初めての体験です。この「？」が、活動の出発点になりました。子どもたちの素朴な疑問こそが、8ヶ月間の学びの種となったのです。



松前町は、全国でも有数の裸麦の産地です。園のまわりも、春には黄金色の麦畑が風にそよぎ、昔から人々の暮らしと食文化を支えてきました。

(2) 夏(7月)：味噌仕込みの日

蒸した大豆をつぶし、裸麦と塩を合わせていくと、指先から“味噌になっていく途中”の独特的の感触が伝わってきました。すると、あちこちから子どもたちの歓声が体育館に響きます。「納豆みたいにおい！」「味噌をはじめてさわった！」「え？これがばくらの味噌？すごい！」思わず手を止めてしまう子、もっとぐいぐい混ぜたくなる子。大豆のやわらかさ、裸麦のつぶつぶした感触、塩のざらざらした刺激。“触る・においをかぐ・手で確かめる”という、今まで知らなかった感覚の世界に夢中になっていきました。味噌樽に詰め終わると、子どもたちは自分の味噌をのぞき込むように見つめ、「え？これがわたしらの味噌？すごい！」と、もう一度同じ言葉がこぼれました。つくることの誇りが芽生えた瞬間でした。そして、自分の手で作ったものが、このあとゆっくりと変化していく——その期待が、子どもたちの表情いっぱいにあふれています。

おみその作り方 (ギノーミソ)

- ① 麦と塩をまぜる
- ② 大豆を入れる
- ③ 水を入れる
- ④ お団子を作る
- ⑤ お団子を容器に入れる
- ⑥ 容器の中でお団子をつぶしながら空気をぬく
- ⑦ ビニールをかける
- ⑧ 重石をのせる



よいしょ！よいしょ！
味噌って、ねばねばしてる！



いっしょけんめい、味噌玉つくり！
どう、私の味噌玉、丸くできたでしょ！



さあ、味噌樽へ！
おいしく、おいしく、おいしく なあれ！

(3) 夏(7~9月)：変化する味を観察

7月——「白くてやわらかい！」

仕込んだばかりの味噌は明るい色で、大豆の名残が感じられました。

8月——「茶色くなってる！」

少しずつ色が深まり、子どもたちは蓋を開けるたびに変化を楽しみにするようになりました。

9月——「ぷくぷくしてた！」

発酵が進み、表面に小さな変化が出はじめると、「生きてるみたい！」と目を丸くする姿もありました。



味噌の変化を五感で感じ取った子どもたちは、色の変化、匂いの変化、触った感じの変化。観察するたびに新しい発見がありました。“育てている味噌”は、子どもにとって特別な存在になっていきます。まるで植物を育てるように、自分の味噌に愛着を持ち、成長を楽しみに待つ心が育まれました。待つことの豊かさ、変化することの不思議さ、生き物を育てる喜び。子どもたちの気づきと成長の姿となりました。



味見1回目：しょっぱい！！
これ本当においしくなるの？



味見2回目：あっ、みその味がしてきたね！
早くたべたいな～！



ぷくぷくしてて！息ってるみたい！
味噌って生きてるんだ！

(4) 夏(9月)：マイ味噌ラベルづくり

できあがった味噌には、自分だけのラベルを貼りました。カラーペンを手に、子どもたちは真剣な表情で絵を描いていきます。

「びっくりするくらいおいしいみそだから、びっくりみそ」「1ばんおいしいみそ」「きんメダルみそ」子どもたちが届けたい相手を思いながら描く姿が印象的でした。誰かのために作る喜び、贈る相手を想像する温かさ。ラベル一枚一枚に、子どもたちの優しい気持ちが込められていきました。



世界にひとつのラベルに、味噌づくりで感じた思いと、届けたい人への気持ちを込めました。



ラベルを作ろう！どんなラベルが美味しそうに見えるかな？！名前も大事！



マイラベル完成！
やったー！！

(5) 秋(10月)：作品展・秋バザーで味噌ラーメンを提供

エンゼルレストランの調理員が園児の味噌をブレンドし、本気で作り上げた味噌ラーメン。プロの技術と子どもたちの味噌が融合した、特別な一杯が誕生しました。松前町長やギノーミソさんも来園してください、活動の取り組みを報告しただけなく一緒に食べてもらいました。

プロの技術

エンゼルレストランの調理員が、子どもたちの味噌を活かす最高のレシピを考案しました。出汁の取り方から麺の茹で加減まで、全てにこだわりが詰まっています。



子どもの味噌

3ヶ月かけて育てた味噌が、ラーメンの味の決め手となりました。子どもたち一人ひとりの味噌をブレンドした、世界に一つだけの味です。



親子の時間

親子でラーメンを食べる時間は、温かく、ちょっと誇らしく、忘れられない瞬間になりました。子どもたちは「これ、ぼくが作った味噌！」と嬉しそうに話していました。作品展では、子どもたちの味噌ラベルも展示され、ポスターでそれまでの味噌づくりの過程を保護者と共有することができました。自分の子どもが作った味噌で作られたラーメンを食べる。その特別な体験が、家族の思い出として深く刻まれました。



「これ、私がつくった味噌の味噌ラーメン！」
最初は少しドキドキ…不安でしたが、
食べ進むうちに、家族みんなの笑顔が広がって
いきました。



みて！みて！ ぼくの味噌！

(6) 秋(11月)：敷地内の高齢者福祉施設へ味噌をプレゼント

当園と同じ敷地内には、社会福祉法人エンゼルの高齢者福祉施設があります。日常の中で子どもたちは、散歩の途中に手を振ってもらったり、運動会で声援をもらったり、作品展や地域の行事でも自然に言葉を交わすことがあります。特別な関係を意図的に作ったわけではなく、“同じ敷地で生きている仲間”として、子どもと高齢者がごく自然にお互いを認識し、見守り合ってきた歴史があります。そんな温かな日常の延長線上にあったからこそ、今回の味噌の贈りものは、とても自然な流れとして生まれました。味噌を手渡したとき、子どもたちは、おじいちゃんおばあちゃんから優しい声をたくさんもらいました。

一つひとつの言葉が、子どもたちの胸にまっすぐ届き、味噌を手渡したあとの子どもたちの表情は、照れくささと喜びがまじった、なんとも言えない満ち足りた微笑みでした。普段から見守ってくださっている人へ、自分の手で育てたものを届ける経験。それは「もうう側から、贈る側へ」の大きな心の成長でもあります。味噌が、人と人をつなぐ“贈り物”になった瞬間でした。世代をこえて心がふれあい、地域の中にあたたかい橋がかかる——そんなかけがえのない場面が、子どもたちの8ヶ月の学びの中にしっかりと刻まれました。

すごいね。自分で作ったの？
大事に食べるよ。うれしいね～



この中にね、美味しい味噌が
いっぱいはいってるから！

5. 家庭で作られた味噌料理の広がり

子どもたちが持ち帰った“自分の味噌”は、家庭の食卓でも温かい広がりを生みました。味噌汁、鯖の味噌煮、ちゃんちゃん焼き、味噌田楽……。保護者からは「こんなお料理を作りました！」という写真や声がたくさん届きました。

家庭から届いた写真



- 味噌汁
一番人気の定番料理。毎朝の食卓に、自分の味噌が使われる喜び。
- 鯖の味噌煮
家庭で作るには少し手間のかかる一品。
子どもの味噌を使うことで、家族みんなで“味の変化”を楽しむ機会になりました。
- ちゃんちゃん焼き
野菜や魚と味噌がよく合い、子どもたちが挑戦したい味として人気だった一品。
「この味噌、ぼくが作ったんよ！」と話題になったそうです。
- 味噌田楽
甘さと香ばしさが引き立ち、子どもにも食べやすい味に。野菜が苦手な子も「自分の味噌なら食べられた」という声がありました。

保護者の声の中には、「“これぼくの味噌使って！”と言われてうれしかった」「料理を手伝いたいと言う機会が増えた」といったコメントが多く寄せられました。子どもたちの「この味噌で作ったから、おいしいよ！」という誇らしげな一言が、家庭の料理の幅を広げ、家族の会話をさらに豊かにしていったことが感じられました。

6. 家庭と子どもの変化（アンケートより）

活動終了後、保護者にアンケートを実施しました。味噌づくりを軸にした今回の取り組みは、子どもたち自身の変化だけでなく、家庭の中での会話や行動にも確かな広がりを見せました。

アンケート結果からは、以下のような特徴的な学びが浮かび上がります。

質問「お子さまは、幼稚園で取り組んだ味噌づくり体験を楽しんでいたと思いますか？」

結果：そう思う 85.5% ややそう思う 7.5%

考察：子どもたちにとって、味噌づくり体験が、主体的な活動として受け止められていたことがわかります。

質問「味噌を使った料理に対して、お子さまの食べる意欲が高まりましたか？」

結果：そう思う 70.0% ややそう思う 27.5%

考察：“自分が作った”という実感が、食べる意欲を大きく後押ししたと考えられます。

質問「食事中に食材について話すことが増えたと感じますか？」

結果：そう思う 13.0% ややそう思う 45.0%

考察：半数以上が肯定しており、家庭の食卓で“食材の背景に目を向ける会話”が自然に増えていることがうかがえます。

質問「味噌を持ち帰った後、味噌について説明したり、食べさせようとしたりしていましたか？」

結果：そう思う 85.0% ややそう思う 10.0%

考察：園での学びが家庭に広く波及し、子どもが“家の中で食の主役になる時間”が生まれていたと読み取れます。

質問「裸麦」や「麦味噌」に关心を持つようすがありましたか？」

結果：そう思う 22.5% ややそう思う 37.5% それ以外 40.0%

考察：地域の食材への興味の芽生えが見られますが、「どちらでもない」他が 40.0%あることから、より深い理解には“地域と直接つながる体験”を増やす余地があります。

質問「今回の体験を通じて、「地元の食材」や「地域の食文化」に关心が高まったと思いますか？」

結果：そう思う 35.0% ややそう思う 35.0% それ以外 30.0%

考察：地域の食文化そのものへの理解の芽生えが確認できます。ただし「どちらでもない」他が 30.0%あることから、今後は子どもたちの興味関心にあった裸麦の栽培の導入や、地域の方のお話を聞く機会などを増やし、地域文化とのつながりをより深めていく方法は検討する必要があります。

自由記述

- 「食べ物が食卓に並ぶまでに、色々な人のお世話になっていること、手間暇がかかるっていることを実感したようです。いただきますの挨拶や残さず食べることについて、今までよりしっかり理解しているように思いました。」
- 「味付けなどに关心をもったようで、醤油いれたの？砂糖？など聞いてくるようになった。」
- 「自分で作った味噌を誇らし気に父母だけでなく、兄達にも見せていました。また、味噌汁を作った際兄達に「弟が作った味噌で味噌汁作ったよ。美味しいよね。」と会話をしました。本人だけなく、兄弟にも食育活動の機会になりました。」
- 「味噌だまり、味噌の説明をたくさんしてくれ、田んぼを見ると麦を植えてるね！家でも味噌を作りたいと言ったり、実際に家でお味噌汁も作ってくれました。」

家庭での味噌についての会話に加えて注目すべきは、食材や味付けへの興味の芽生えです。

「醤油いれたの？砂糖？」と調理プロセスに关心を示したという保護者の声は、“食べる側”から“つくる側”へと、子どもの視点が変わりつつあることを示しています。

また、家庭への広がりの中で特に印象的だったのは、兄弟姉妹にも学びが波及したという声です。「自分

で作った味噌を誇らしげに兄たちにも見せ、『弟が作った味噌なんよ、すごいよね』という会話が生まれた」この記述から、家族全体が味噌づくりを通して自然に対話を深め、家庭内の“食をめぐる文化”が豊かになっている様子が伝わります。さらに、「食卓に並ぶまでに多くの人の手間があることを実感したようです」「いただきますの挨拶や残さず食べることについて、今までよりしっかり理解しているように思いました」といった記述からは、今回の活動が「食べものの背景を知る教育」として十分に機能したことを示しています。味噌づくりの過程で「変化を待つ」「誰かのためにつくる」「素材に触れる」という体験が、食べものへの敬意や感謝の気持ちとして子どもたちの内側に育まれたと感じました。

7. 企業・地域・福祉の声

今回の取り組みは、子どもたちや家庭だけでなく、地域のさまざまな方々にも温かい広がりを生みました。味噌づくりの工程を教えてくださった地域の味噌職人、麦を育てる農家の方々、そして同じ敷地で子どもたちを見守ってくださっている高齢者福祉施設の皆さま。それぞれの立場から“子どもたちが地域の食文化を受け継ぐ姿”に胸を熱くする声が寄せられました。

ギノーミその方：



味噌づくりをここまで発展させてくださるとは。望外の喜びです。子どもたちの笑顔と真剣な眼差しに、私たちも改めて味噌づくりの意味を考えさせられました。

農家の方：



子どもたちが裸麦を大切に思ってくれて嬉しい。発酵食品である味噌は本当に体によいです。味噌が大好きになって、いっぱい食べて元気な体を作つてほしい。それが一番です。

高齢者福祉施設のおじいちゃん、おばあちゃん：



孫からプレゼントをもらうようで、うれしかったです。こういう交流が何よりの楽しみです。私は、昔、醤油をつくっていたので、その作り方や、郷土料理を教えてあげたいです。

地域の企業、農家、高齢者福祉施設が、子どもたちの学びを温かく支えてくださいました。それぞれの立場から寄せられた言葉には、食を通じた地域のつながりへの期待と喜びが込められていました。

8. まとめ

裸麦との出会いから始まり、味噌づくり、観察、ラーメン提供、家庭での広がり、そして高齢者福祉施設への贈り物へと続いた今回の取り組みは、園で学び、家庭で深まり、地域につながる温かくて、丸い“みそまる”的な学びそのものでした。子どもたちは、食材の背景に気づき、変化を待つ心を育て、誰かのためにつくる喜びを知り、地域の人々との交流を通じて食文化の大切さに触れました。さらに、味噌づくりを通じて生まれた親子の会話や、地域の方から寄せられた温かい言葉は、子どもたちの自己肯定感をそつと押し上げ、学びの輪をより大きく、より豊かに広げていきました。味噌が発酵しながら旨味を深めていくように、子どもたちの心の中にも、小さな変化が確かに芽生えています。そしてその変化は、家庭という生活の場でさらに豊かに育ち、地域の人々に支えられて、地域の食文化を未来へつなぐ力となっていってほしいと願っています。