

食育でつなぐ地域と大学教育研究

林 薫

活動実績の概要

2019年の「食育でつなぐ地域と大学教育」は、子ども学研究所の地域課題型プロジェクトである「おいしいお部屋」を中心としながら、食育ワークショップ4回、成果発表を行い、参加した子ども及び保護者はのべ約300名であった。

本活動は大学が文部科学省の助成を受け、その研究事業の1つとして2011年から取り組んでいる。教育者、保育者を志している学生たちが子どもの食育ワークショップを計画し、大学での学びを地域に向けて発信している。活動では、子ども自身の体験や発見を重視し、子どもがすべての工程を体験できるように、アレルギーフリーを含め、メニューを開発している。今年度は、大学生が八百屋に扮し、子どもたちに野菜を紹介するなどの活動を進め、レタス、きゅうり、トマト、パプリカなどの野菜を使用した生春巻き作りに取り組んだ。参加した子どもたちから、多くの気づきや発見が生まれ、生春巻き作りを楽しんでいた。野菜を題材にしたことから、最初、敬遠する子どもの姿も心配されたが、ほとんどすべての子どもが昆布だしと共に完食していた。活動終了後、保護者からは、子どもの様々な変化が多数寄せられた。具体的には、「クッキングでの様子や食材や調理工程を家庭で話すことで、会話が広がった」、「野菜ぎらいのわが子が自ら食べていた。大変感謝している」、「ぼくが教えるから、今度作ろうと言っています」、「手洗いを丁寧にするようになりました」、「食材や調理の仕方に興味を持ったことで、自主的に食べたい、作りたいと思うようになった」、など、家庭生活において、「食」を話題にする機会の増加や、野菜を口にしなかった子どもが

自ら調理したい、食べたいという行動へとつながった事などが寄せられた。同時に、保護者自身の日々の食生活や子どもとの食のかかわりについて振り返る機会となっていた。また、要望としては、「回数を増やして欲しい」、「年間を通して行って欲しい」、「来年度も継続して欲しい」、「親子で参加したい」、「お菓子づくり体験も入れて欲しい」などが複数寄せられた。今後、保護者の要望などにも応えながら、子どもの食の主体性を育み、家族で食を楽しみ合う機会を増やしていきたいと考える。

学生たちは、活動を計画するにあたり、子どもの観察からスタートし、発達段階に即した調理方法や教え方などについて試行錯誤しながらメニューを開発する中で、子ども1人ひとりに合わせた食のかかわり方を探すことの大切さに気づいていた。こうした子ども自身の体験や経験が、子どもの「食を営む力」を豊かにし、そしてこれから続く自分らしい食生活をつくる力となっていくことを願っている。子ども自身の育ちを支えるだけでなく、同時に保護者が意欲を持って生き生きと子育てし続ける力を得られるような活動を大学から地域に向けて発信していきたいと考える。

本活動については、「未来の保育者と楽しむ独創的なクッキング体験」として、『いただきますごちそうさま 夏号』VOL.68 (2019) に掲載された。