

# 「ちびっ子食農教育」実践報告

杉山 道雄\*、石原加代子、内田美佐子、尾木千恵美、  
古賀 裕子、鷺見 孝子、平光美津子、山澤 和子

## はじめに

本報告は平成18年度に『ちびっ子食農教育』を実施し、多くの知見が得られた。以下はその実践内容を報告するがここでその意義、特徴と役割について述べたい。

食農教育とは農場から食べ物までを結びつける架け橋であり、座学より実践により次代を担う子どもや青少年に施すものでその意義は大きい。

今回東海女子短期大学食物栄養学科の教員を中心として小中学校でなく幼稚園を選定したことに特徴がある。これは本学が附属の第一幼稚園、第二幼稚園の二つの幼稚園を擁していることと、そこでの園児の父母や先生方の理解と協力が得られることにより、殊の外、よい成果が得られたと考えられる。

また、先の理由もあって、岐阜県農政部の食農教育プロジェクトに参加し、有形、無形の教えを受けたし、またJAや地元の食品加工製造業界の援助を受けたほか、多方面から支援を受けたことも特徴である。

こうした報告が単に親子クッキング教室として1～2回行って終わるのでなく、食材の生産（管理＝植え付け、灌水や手入れ）から、収穫、調理の前段階が加わり、それに続くクッキング段階を豊かにしている。つまり、食材の入手から摂食まで全過程を通じて体験することは「食材がスーパーマーケットやコンビニで得られる」という誤解を払拭できる。

さらにこの体験を通じて「食材（食べ物）は生きています」、水なしには枯れてしまうことを感じ、食材が生命体であることを認識し、新鮮でおいしい命を『いただきます』と食前に唱えられるようになっていく。収穫の喜びを肌で感じてそれを墨絵の指導によって生き生きと描いた

し、それを父母に見せ、父母の食農講座が持たれたことも意義あるものであった。

この試みが単品だけでなく、地元産農産物であるきゅうり、なす、守口大根、さつまいも等多品目にわたり、地産地消といわれるように生産されたものがその場でいただけることがいかにおいしいかを体験する場となったことである。こうしたことが生きた教育としての意義深いものであると思われるがその内容は以下に詳しく展開される。

## 本事業の目的

幼児が農作物を“育て”・“収穫し食す”体験を通し、「いのちの大切さや生命力の不思議さに気づき」そして「農作物の役割や重要性に目を向け、収穫までに関わった人々への感謝の気持ちを抱く」ことによって、「自然の恵み」があつてはじめて「食」が成り立ち、これによって「生きていくことが出来る」ことを五感で感じ取り、食の大切さ・いのちの大切さやすばらしさ、そして生きる力と自分を含めた全ての《いのち》を大切にす力の基礎を養っていこうとするものである。

## 方 法

調査対象者：東海女子短期大学附属第一・第二幼稚園の年長児

（男子：52名、女子：41名、計：93名）

支援方法：

- ①日常の園内教育の「作物を育てる」を“食材を生命体と捉える”という本事業の目的に添う方向に充実した。
- ②園関係者は、本事業の目的と進捗状況を常に共有し、園児に対する指導方法については十分な打合せを行い、実践に移った。

\*東海学院大学

支援内容：

実践支援のうち、東海女子短期大学が関係した主な支援は下記である。

- ①園で収穫した野菜の命を墨絵で描き、美味しいおやつで頂きましょう！
- ②野菜生長記録(夏野菜)の作成
- ③親子クッキング教室：園で収穫したさつまいもを上手にお料理しよう
- ④野菜生産者や加工業者との触れ合い体験：守口大根の収穫、ポテトチップ工場の見学
- ⑤保護者対象の食育セミナー開催

支援期間：平成18年5月～12月

実施・評価：

父母会幹事および保護者には支援開始に当たり本事業の実施に対する協力を仰ぎ(同意書の取り交わし)、支援実施の前後に支援評価に関する調査を行った。

当短期大学が関わった主な支援の実施内容

I 講座「夏野菜のいのちを描こう」

時における野菜カナッペ作り

実施日：平成18年8月22日(火)～23日(水)

午前10：00～11：30

テーマ：

「園で大切に育てた夏野菜のいのちを墨絵で描き、収穫の感謝の気持ちを持って頂きましょう」

メニュー：夏野菜をのせたカナッペ

ねらい：

幼稚園で園児が栽培、収穫した野菜を用いて無彩色の世界である「墨絵」で野菜のいのちを描くとともに、その野菜を食べるという一連の過程から、命や自然の恵みの大切さを体得することにある。

参加者：

8月22日 東海第二幼稚園児 30人  
引率教員

8月23日 東海第一幼稚園児 56人  
引率教員

担当者：

8月22日 若杉雅夫、篠田美里、  
鷺見孝子、山澤和子、平光美津子、古賀裕子、

幼児教育専攻および食物栄養学科学生ボランティア

8月23日 若杉雅夫、篠田美里、  
尾木千恵美、山澤和子、内田美佐子、石原加代子、

幼児教育専攻および食物栄養学科学生ボランティア

場所：東海女子短期大学

あそびの森、給食実習室食堂

内容および方法

若杉教授の指導のもと、幼稚園で収穫した野菜を利用し、その命を墨絵で描いた後、落款を押し額として仕上げた。また、篠田教授および幼児教育専攻学生ボランティアによる野菜をテーマとしたカード劇を鑑賞した。その後、画材として描いた野菜で作ったカナッペを皆で試食し、残った野菜は手作り籠に入れお土産として持ち帰った。当日は、すべて収穫野菜で行う予定であったが、収穫された野菜の個数が不足したため市販のものも加えて補った。この手配等は県農政課で行った。野菜の種類は、きゅうり、トマト、ミニトマト、なす、ピーマンの5種類であった。そのうちトマトを除く4種類をカナッペのトッピング具材として料理し、クラッカーの上にのせた。

野菜の内訳

野菜名	納品数	22日	23日	持ち帰りおよび墨絵用
なす	30個	2	3	25
きゅうり	30本	1	2	27
トマト	30個	0	0	30
ミニトマト	30個	2	3	5
ピーマン	20個	2	3	15

① 準備：

調理室にて野菜を調理し、カナッペの上に調理された野菜をのせた。白のプラスチック大皿に18個(1人3個で6人分)カナッペをのせ、隙間にはきゅうりとトマトの飾り切りをおいて、楽しい感じにし、園児が食べたいと思う盛り付けを行った。

② 調理：

きゅうりは薄く輪切り、ミニトマトは輪切りと1/8切り、なすは輪切りにして水にさらした後、油で焼いた。卵はゆで卵にし、エッグスライサーで輪切り、一部は細かくしてマヨネーズで和えた。これらをクラッカーの上に様々な組み合わせで盛り付けた。またマヨネーズを細く絞りだし、味のアクセントと見た目の華やかさをだす工夫を行った。

③ セッティング：

実習室食堂の各テーブルにカナッペを盛りつけた白いプラスチック皿(直径40cm)を1枚ずつ配した。飲み物(お茶)用の紙コップを一人1個ずつ用意した。

今回行った「夏野菜を食べよう」は、「野菜のいのちを墨絵で描こう」を中心とし、その一環として実施した。

園児達は、墨絵会場から幼稚園の先生方の誘導で実習室食堂に元気よくやってきた。手洗いを行った後、先生の差し出されたタオルで手を拭き、各テーブルに園児を6人ずつ着席させた。使用したテーブル数としては、22日が5テーブル、23日が10テーブルであった。

試食する前に、皿の上ののっているものがどのような野菜であるかを認識してもらうために、「みんなで育てた野菜をおやつにしました。おいしく食べてください。」と声をかけ、一斉に「いただきます」の合図で食べ始めた。各テーブルには学生ボランティアを一人ずつ配し、この学生が園児に一人3個は食べてよいことや、野菜についての話をしながら試食してもらった。

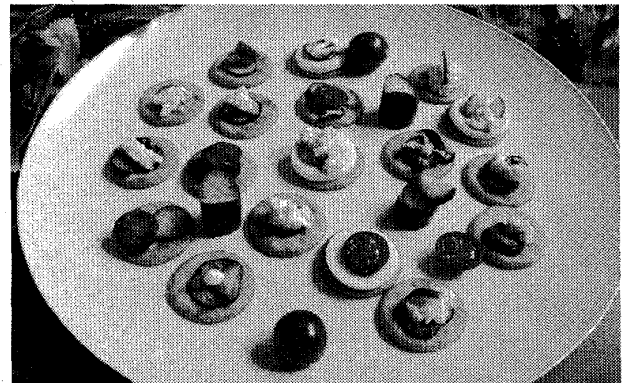
園児の反応としては、すぐ手がでて食べてしまう子や食べたいカナッペがなかなか決まらない子など、それぞれの特徴がでていた。また、野菜に愛着を感じてもらうために、なかなか決まらない子に対しては特に気を付けて「これおいしいよ」「この野菜は園でとれたものですよ」と話題を提供した。カナッペの上ののっている具材によって食べにくいと感じる園児や野菜嫌いな園児には園の先生が言葉がけし、食することを促した。しかし、それでも口にできない野菜もあった。また一人3枚と決まっていたが友

達の分も食べた園児や、2枚しか食べなかった園児が若干いた。

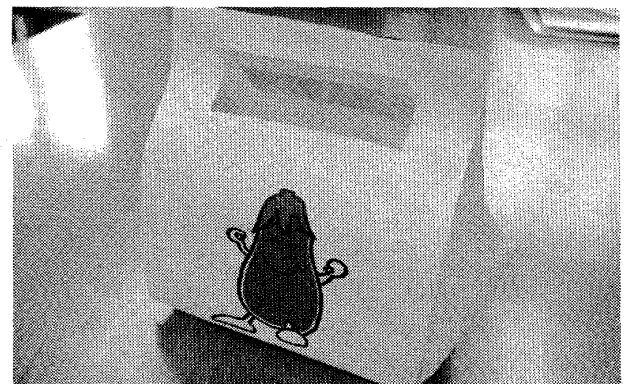
また、カナッペの周りに配した装飾切りのきゅうりやトマトは意外に好んで食べていた。全体の印象としては、“あっという間に大皿が空っぽになってしまった”という感じであった。しかし、終始気を配ったことは、使用した野菜について園児の目線で話しかけた事であった。

食べ終わった後は、「ごちそうさま」を全員で言って、終了した。

お土産用の野菜は、色画用紙に野菜のキャラクターを印刷した手作りの紙袋に2種類ずつ入れて前方に並べておいた。お土産の配布については、22日は“前列に座っている子から順番に選ぶ”方法をとったがかなり時間を要したので、23日は園児に指導者が適宜配布する方法をとった。なお、手作り紙袋の色画用紙は、ピンク、水色、黄色の3色とした。



手作り野菜のカナッペ



お土産入れとして作成したバック

反省および考察

園でとれた野菜を墨絵として描いているので、それとのつながりを園児が認識してカナッペを食べてくれていたかどうかを確認することは会話からはできなかつた。ただ、随所に関連付ける言葉がけをおこなったので、多少意識はしてくれたのではないかと思われる。

メニューについて、カナッペは手軽に食べられるし、上にのせるトッピングも簡単なものでよいので、時間のないときにはよい料理であった。また、野菜の形をできるだけ残すように調理したので、各園児が野菜について認識して食すことができたのではないかと思われる。ただ、野菜の形がはっきりわかるため、嫌いな野菜がのっているカナッペを敬遠する場面も見られた。

“食べやすさ”という点からは、箸やフォークが不必要で、手や周りを汚し難いので、園児のおやつとして適切といえた。また、意外だっ

たのが飾り切りの野菜(きゅうり)を積極的に食べていたことであつた。つまり、幼児期の子どもは、盛り付け・彩り・細工など目先の工夫によって食欲を大いにそそられるのではないかと感じた。

Ⅱ きゅうりの生長観察および記録作成

1. 夏野菜の栽培

実施期間：平成18年5月～9月

担当者：東海第一幼稚園教諭、東海第二幼稚園教諭

授業内容

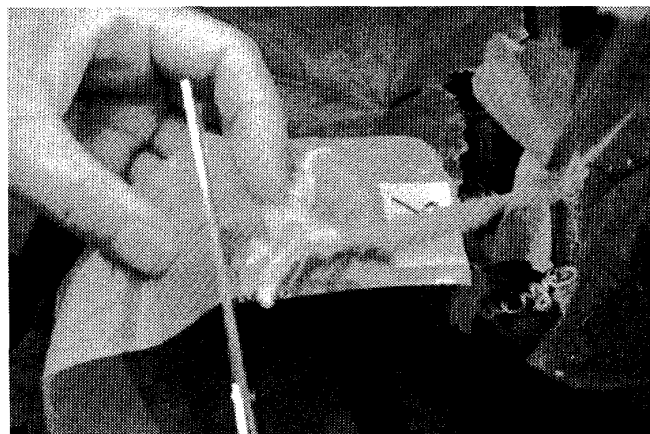
(1) 農作物の栽培体験

① 苗の植え付け (5/10,11)

- ・色や形など苗の違いをみる
- ・何の苗かクイズをしながら一人ずつ苗を植える
- ・水をやる



農作物の栽培体験の様子



農作物の生長の観察

② 水やり・生長の観察

- ・水やりは当番制で園児が実施
- ・世話をしながら生長の変化を観察
- ・野菜に印をし、生長過程をビニール紐で記録し展示・保存

③ 収穫体験 (6月～夏休み明け)

- ・はさみで収穫し、かごに集める

## 2. 生長過程の整理

実施日：平成18年10月

担当者：石原加代子、古賀裕子、内田美佐子、学生ボランティア

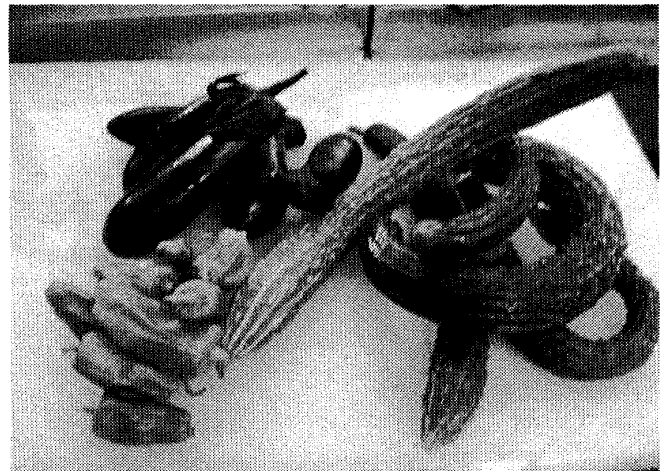
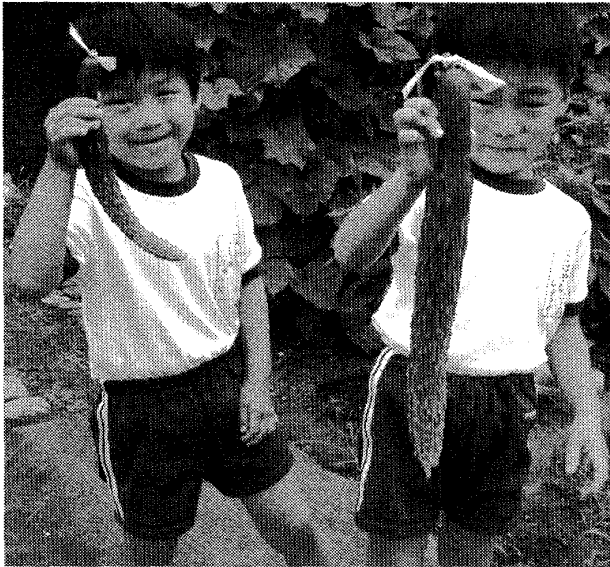
内容

- (1) きゅうりの生長過程を一覧にまとめた。園児が栽培した夏野菜(トマト・ミニトマト・なす・ししとうがらし・きゅうり・ピーマン)の中から「きゅうり」を選び、

生長の記録をもとに実物大の模型をフェルトで作成した。また、栽培体験時に撮影した写真を生長記録と並べて掲示した。

- (2) 幼稚園へ作成したきゅうりの生長過程一覧を持っていった。

- ・きゅうりの生長過程を振り返る。
- ・フェルトで作成した模型を実際に手にとって触ることで、栽培し収穫した時の努力、成果、喜びを思い出す。



農作物の収穫体験の様子



きゅうりの生長過程一覧

### 反省および考察

栽培した夏野菜の中から特に生長過程を実感し易い「きゅうり」を選び、生長の記録を作成した。時間が経過しても実際に収穫したきゅうりを思い出せるように、収穫時の写真の利用、その時々感動のあまり園児が発した言葉や連想できるイラストなどは、ちぎり絵やフェルトを使用し立体的に見えるように作成には工夫を凝らした。

また、園児たちが実際に手に取って収穫までの努力や感動を思い出すことが出来るように、生長記録として残したビニール紐の長さを参考に実物大のきゅうりの模型を作成し、さらにこの模型は、マジックテープで取り外しができるようにした。

園児たちにとって日常生活で接する野菜は、すでに収穫されトレーや袋に収められていたり、調理済みであることが多いのではないかと推察できる。今回の支援は、「苗」から自分の手で育てた野菜を収穫する楽しみや生長過程を間近で観察できたことで、食物の大切さを感じることが出来る機会になったのではないかと感じた。

### Ⅲ 栽培した「さつまいも」を用いた

#### 親子クッキング教室

実施日：平成18年11月18日(土)

午前10:00～12:00

テーマ：「いのちを慈しむ心」「食への感謝」の気持ちを調理体験から育む

場所：東海女子短期大学 調理実習室、給食実習室食堂

ねらい：・食材流通の仕組み、地産食材の大切さ、家族団欒の大切さ等に関する講演から毎日の「食」を考える。  
・園児達が収穫したさつまいもを材料に、調理の方法や調理用具の使い方を知る。  
・収穫の喜びや、それを材料にして調理し、食することから「いのちの大切さ」を感じる。  
・親子で料理をすることを通じてふれあいの機会を持つ。

担当者：杉山道雄、大西 周、尾木千恵美、

鷺見孝子、その他(短大教員5名、東海第一幼稚園教諭2名、学生ボランティア13名)

参加人数：親子23組(東海第一幼稚園年長児家庭対象)

### 内容および方法

調理実習に先立ち、日常生活で決して蔑ろにしてはならない「生活理念」に関して、食材流通の仕組み、食の安全、地産食材の大切さ、日本食のすばらしさ、また家族団欒のすばらしさなど現在の日本の「食事情」について具体例をあげた講演会を設けた。

その後、園児達が幼稚園の畑で栽培し収穫した「さつまいも」を材料に、親子で「さつまいものおやき」と「さつまいもとブロッコリーのサラダ」の2品を調理した。そして、食材が形を変えた料理としてできあがっていく過程を体験させ、同時に調理作業を通して食材の調理方法や調理道具の正しい使い方を学ぶ場とした。

調理作業は主に子どもが行い、保護者は子どもの作業を見守りながら言葉がけをすることで子どもとのふれあいを行った。

そして食事の際には、参加者全員で「いただきます」「ごちそうさまでした」の挨拶を行い、「食」への感謝をして、調理した料理を親子でコミュニケーションを取りながら食べた。

### 反省および考察

講演会は保護者対象とした方が効果的であった感を持った。親子での企画実施方法の検討課題と考えられた。

親子クッキングでは、子どもを主体にすることが大切であり、子どもにあった調理器具類と作業しやすい作業台を準備することが重要である。特に包丁など大人用の道具類は、子ども達には重く大きいため扱いにくく、手を切るなどの危険性が高い。近年、子ども用の包丁やまな板などが多数販売され、入手が簡単にできるようになっていることから、子どもクッキング教室での子ども用調理用具の活用はとても有効である。

また、調理作業は一般に調理台を使用し行う。しかし、使用する調理台の高さが、子どもにとって適切な高さでないと不自然な形で作業をする



ことになり、正しく調理道具類を扱えない上に、手を切るなどの事故につながる。このため調理台などの作業台の利用については、踏み台などに乗って作業するという方法もあるが、踏み台から落ちるといった危険性もある。参加対象者の年齢等を考慮し、作業台＝調理台とは考えず、立ったまま作業ができる低い作業台を利用することもひとつの方法として考えておく必要がある。

今回の体験授業では、対象者が就学前の5～6歳児であったことから、危険を回避し円滑に授業を行うために学生ボランティアを調理補助として配置した。これにより、保護者はゆとりをもって子どもの見守りに集中でき、子どもは自分が中心になって調理作業することができた。そして、試食後に保護者からは「普段は食が細くあまり食べないのに、今日はたくさん食べた」とか「野菜は嫌いなのに全部食べてしまった」という言葉が出ていたことから、子ども達は食材への興味や調理の楽しさを感じることができたものと考えられる。

使用食材については、さつまいもやにんじんのようによく丸い食材は、そのまま用いるとまな板の上での安定性が悪い上に、包丁で切ろうとするとかなりの力が必要となるため手を切りやすい。このため、実習前の食材の準備として子どもの力でもカットしやすい安定性の良い形と大きさに食材をあらかじめ切っておことや下茹でをして軟らかくしておく事が必要となる。そして、保護者にも調理上の注意点として気をつける事をあらかじめ説明しておく事が大切である。今回、保護者には見守りと言葉がけのお願いを初めに行ったため、かなりの保護者が見守りに徹して下さった。しかし、調理上の注意を充分に行わなかったため、子ども達がまな板の上でにんじんやさつまいもなど硬い食品を丸のまま不安定な状態で切ろうとしていても手助けや注意する言葉がけが少なく、手を切る子どもが出てしまった。



楽しそうに料理に挑戦する園児

#### IV 講演会 食育セミナー(保護者対象)

実施日：平成18年12月16日(土)

午前10:10~10:50

テーマ：食と健康の講義、幼稚園の給食の現状と園児の実態報告

- ねらい：1. 「食と健康」の講義を通して家庭の食事を見直し健康を考える機会とした。
- ・健康な生活リズムを身につける。
  - ・健康に関心を持ち身体に必要な食品を進んでとろうとする。
2. 園児の給食の現状と実態についての報告から、給食の目的や幼児期の「食」の位置づけについて保護者に理解を求める機会、さらに日常の悩みなどの質疑の機会とした。

参加者：園児の保護者 50名

担当者：平光美津子、原 弓貴

場所：東海第一幼稚園

内容

##### 1. 「食と健康」の講義

家族が家庭の食事を見直し「食」の話題を増やすためのポイントを3つあげ、パンフレットを作成し講義を行った。

①健康な生活リズムを身に付けよう：子どもの生活リズムチェックができる10項目を示し、該当項目にチェックを付け自己診断をしてもらった。悪い生活習慣の例はイラストで示し、保護者が子どもに話せる資料を入れ工夫した。幼児期は起床時刻、朝食、あいさつ、返事、外遊び、身だしなみ、手洗いやうがい、歯磨き、就寝などの生活習慣を確立するために大切な時期である。その中の睡眠と成長ホルモンの分泌について詳しく説明し、夜更かしの環境は大人が作るという例をあげ家庭を顧みてもらった。朝食は体温の上昇、内臓や神経・脳の機能も目覚めさせるという大切な役割を持つことや岐阜県の平成12年調査では約30%の3歳児が朝食を食べていないという現状も紹介しつつ、成長期の子ども達にとっての朝食の必要性を強調した。

②健康に関心を持ち身体に必要な食品を進んでとろう：3群の食品群と食品・主な栄養素・

はたらきを知り、主食・主菜・副菜の揃え方を料理の絵を使い具体的に紹介し食事バランスガイドの活用を促した。また、甘いジュースを好む場合の砂糖の量も示した。

③家庭の食事を見直して家族が「食」の話題を増やすためのヒントにしよう：料理を作ることは、おいしく食べてほしいという気持ちがかもっていることを体験できるので、親子で楽しく作るレシピを紹介した。

最後に食育を実践する場は家庭が一番の中心になるので、食育推進連携事業の概要図を示し家族で実践する必要性を強調した。

##### 2. 「幼稚園の給食の現状と園児の実態」報告

幼稚園の原栄養士が、給食と園児の様子について説明した。保護者は、給食について一層の理解を深めた様子であった。また、保護者から出された「子どもの食事量や食事時間」についての質問には、適切なアドバイスを行った。

##### 反省および考察

このセミナーは、保護者会が呼びかけた企画であった。参加者は、食に日常から関心を持っている保護者であり、熱心に聴講されていた。より効果的な食育活動実施策として、園の各種行事に組み入れる等の方法で不参加者の興味を引くこと、これによって食育実践の動機付けの機会を作ること、不参加者にはその時の資料を園児を通して配付し啓発・啓蒙することなどが考えられる。また、継続的にカリキュラムを組み込み、実習や見学の中に実際に携わる方々の講義を入れること等の方法も効果的であると考えられる。

#### V 「食育フォーラムぎふ」

実施日：平成19年3月10日(土)

フォーラム 午後1:00~4:00

展示 午後0:00~4:00

場所：大垣市情報工房 スイंकホール・セミナー室

担当者：尾木千恵美(パネリスト)、山澤和子・古賀裕子(展示)



## 内 容

平成18年度岐阜県「ちびっ子食農教育実践事業」において、モデル幼稚園である本学の附属幼稚園（東海第一・第二幼稚園）の園児とその保護者に対し実施した体験授業（墨絵教室、親子クッキング教室、保護者セミナー）について、その目的や内容の他に、授業を行うにあたって工夫した点や留意点、問題点についてまとめ報告した。そして、体験授業の後に保護者に対し実施した園児の食生活の変化を把握するために実施した食生活状況アンケート（3回実施）の調査結果についてもまとめ、シンポジウムの中で併せて報告を行った。

また、展示では体験授業のひとつである墨絵教室にあわせて作成した「きゅうりの成長記録」の他に、園児の食生活状況アンケート調査結果をまとめたデータの一部について展示を行った。

### 反省および考察

幼児期は正しい食生活習慣の基礎を身につける大切な時期であることから、「ねらい」を下記の2点とした。

- ①農作物について「種をまき、栽培し収穫。そして収穫した作物を調理・加工し食べる」という一連の過程を子どもたちに体験させるとともに「食」の大切さについて学ぶ機会を提供することで、食べ物に対し関心を持ち、農作物の生産者や「食」に感謝し、「食」と「農」への理解を深める。
- ②幼児は日常生活の大半を家庭で過ごし家族との食事や団欒を通して「食」に関するさまざまな学習をしていくので、食育は教育の場から一方向に行うのではなく、家庭と連携することが大切であり、保護者に対する食育活動を幼児への食育と並行して行い、家庭での食意識も高めることで教育の場と家庭が連携・協力し、幼児の正しい食習慣形成を促しているようにする。

体験授業として墨絵教室、親子クッキング教室、保護者セミナーを実施し、それぞれの体験授業が終了した後に、園児の食生活がどのように変化したかを把握するために保護者にアンケー

ト調査を行った結果、「食べ物の好き嫌い」については、1回目と3回目とでは、ほとんど変化はみられなかったが「食事の食べ残し」については、1回目より3回目の調査では「いつも残す」という割合が減っていた。また、「食材も命を持っている」という気持ちが食生活の中で表れるようになったかについては「ときどきあらわれる」とする割合が1回目よりも3回目は多くなっていた（下記VI参照）。

体験授業を通して子ども達は少しずつではあるが、生産者や食べ物など「食」に対し何らかの関心を持つようになってきていると考える。しかし、食育の効果を上げようとするならば、やはり単発的な教育を行うのではなく、複数回に分けた継続的なカリキュラムの作成と実行が必要である。同時に日常の園のプログラムの中で常に園職員や園関係職員による園児への「食」に関心を持たせるための言葉かけや提示などの働きかけも大切となる。

また、園からの一方通行の指導で終わるのではなく、子どもの生活の場となる園・家庭・地域が常に連携を取り合いながら「食育」を行うことが食教育を進める上で大切であると、体験授業や「食育フォーラムぎふ」の発表を通して改めて感じた。

## VI 支援実施の評価

今回の事業は、「農作物を育て食す過程を通して、対象者に“作物はヒトと同じ生命体で、これを収穫し摂食する”事の大切さや感謝の気持ちを育み、自らを含む全ての命の尊さ・すばらしさへの気持ちを培う基礎を養う」という目的を掲げて各種の教育プログラムを企画し実施・支援した。この事業実施が対象者の生活態度変容に及ぼしたと推察される影響について、保護者への調査および関係者の感想等から評価した。

アンケート実施日：平成18年6月および12月

アンケート対象者：支援対象児の保護者

アンケート実施方法：アンケート用紙を対象園児が協力依頼状と共に家庭に持ち帰り、保護者が設問に回答後、再び園児を通じて園に返却する方法をとった。

分 析：山澤和子、古賀裕子

I. 対象者が抱く「食べ物も生命体」という意識の程度

日常家庭内で「子ども(対象者)が“食べ物も人と同じように命を持つ生命体”と意識している」と保護者が感じたのは、表1に示したような言動をとった場合であった。

表1 保護者から見て「食材の“いのち”を意識している」と感じる対象者の言動の例

- ・「野菜に栄養がたくさんいくように水やりをするんだよ。水がないとおおきく育たない」と言う
- ・野菜を食べる時に「生きていたんだよ」という
- ・植物の生長を喜び、「がんばって大きくなるんだよ」などと声をかける
- ・肉など動物の命をもらって人間が活着ている話をよくする
- ・魚、肉が生き物であるのに自分たちが食べているので、「残したらかわいそうだよ」と言う
- ・鶏肉を食べている時に「にわとりさんありがとう」と言った
- ・お肉は好物なので食事中に「動物がかわいそうだから残さずたべろね」と言う

II. 支援実施にみる対象者の「食」意識

1. 支援実施前後にみる「食べ物も生命体である」という意識の変化

表1に示した対象者の言動の頻度によって、「食べ物も人と同じように命を持つ、即ち食べ物を生命体」という対象者の意識程度を比較した。

「いつももしくは時々表れる」と回答した当該意識が高いと考えられる対象者(I群)は、支援終了期では約60%と開始期の約1.5倍に増加した。これは特にII群(たまに表れる)の対象者率が半減したことによる影響であり、意識度の向上に統計的有意傾向を認めた(表2)。

2. 支援実施幼稚園別の比較

支援対象とした2カ所の幼稚園(東海女子短期大学附属第一および第二幼稚園)は、各園で独自に教育目標を定めて園児の教育にあたっている。その教育目標達成の手段として、第一幼稚園においては主に音楽等による情操教育を、第二幼稚園においては農作物の栽培に力を注ぐプログラムを組み立て、園児の健全な心と体の成長を育もうと取り組んでいる。つまり、第二幼稚園においては、本支援開始前から野菜栽培

の土壌整備および管理者の配置等の条件、野菜栽培を教材媒体とする姿勢などが整っていた。

今回の支援実施期間中、第二幼稚園では園児が播種した作物がどんどん生長し収穫も大変豊作であったため、園児が作物に接し、それを調理し食する機会も多く、これらの体験から得た発見・努力・感動・驚き等も多かったと推察できる。しかし、第一幼稚園では、多くの作物の生長が第二幼稚園に比し不作となり収穫量も少なかったため、第二幼稚園児のような体験効果は少なかったと思われる。

このような状況を考えると、モデル幼稚園によって支援効果が異なる可能性が推察できる。そこで、モデル幼稚園毎で「食べ物も生命体」という対象園児の意識の度合いを比較した。その結果、「作物を育てる」プログラムへの取り組みに力を入れ、栽培・収穫が良好であった第二幼稚園の対象者では本目的の達成度が有意傾向で高かった(表3)。

すなわち、支援実施の2ヶ所の園では日常的に農作物の世話をする人材が配置できているか、栽培土壌の整備ができていかなど支援開始に至るまでの基礎的条件整備の状況が大きく異なっていた。これらの整備は、農作物栽培においては必須条件で最も重要な要素であり、本結果からも野菜栽培を食育プログラムの媒体とする場合には、支援開始前の条件調整が支援効果を大きく左右する基礎条件になると推察した。

3. 支援実施前後にみる家庭内の「食」に関する行動変容

対象者が家庭で保護者と交わす会話において、幼稚園の給食(図1)や栽培野菜など本事業と関連すると考えられる話題の頻度は、支援終了期で開始期に比し両項目とも「いつも言う」とした者は約2倍になった。

また、家庭での食事形態においても、「家族が揃った食事の頻度が高くなった」と回答した保護者が支援終了期で多くなった(支援終了期/開始期=約1.5)。さらに、「対象者の残食頻度」に関して、「いつも残す」とした保護者率が支援終了期には開始期に比し半減し、「残さない」とした者が倍増した(図2)等の効果を認め、園内事業が家庭へも波及的に効果をもたらした可能性を推察した。

表2 支援時期別の対象者が抱く「食べ物も生命体」意識

支援時期	食べ物も生命体という意識度					p <
	I 群		II 群	III 群		
	いつも表れる	時々表れる	たまに表れる	減多に表れない	全く表れない	
開始期	31.3	25.0	43.8			0.1
終了期	44.4	15.2	40.4			

表3 対象者の「食べ物も生命体」意識と通園幼稚園

幼稚園	第一	食べ物も生命体という認識度			p <
		I 群	II 群	III 群	
		いつも表れる	時々表れる	たまに表れる	
幼稚園	第一	33.1	19.0	47.9	0.1
	第二	45.2	21.9	32.9	

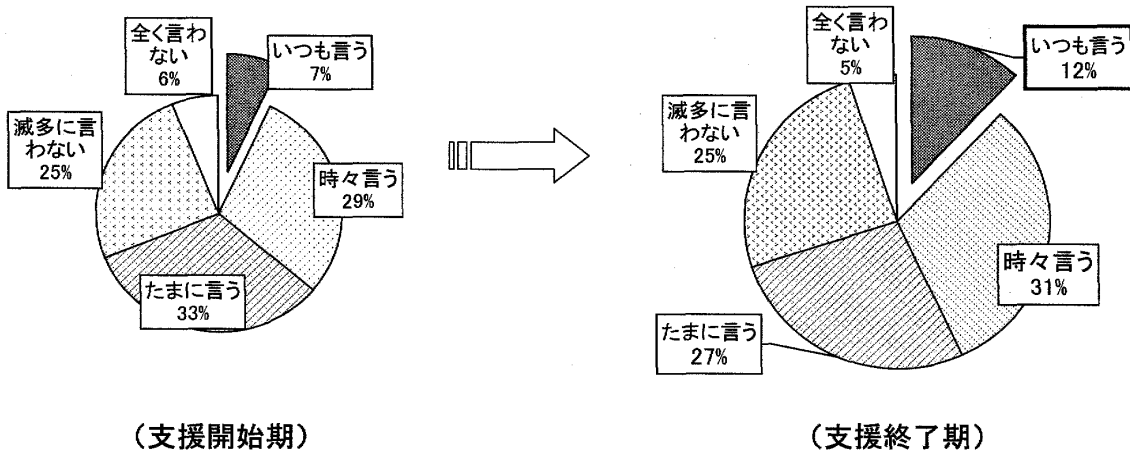


図1 幼稚園の給食の話題が家でできますか

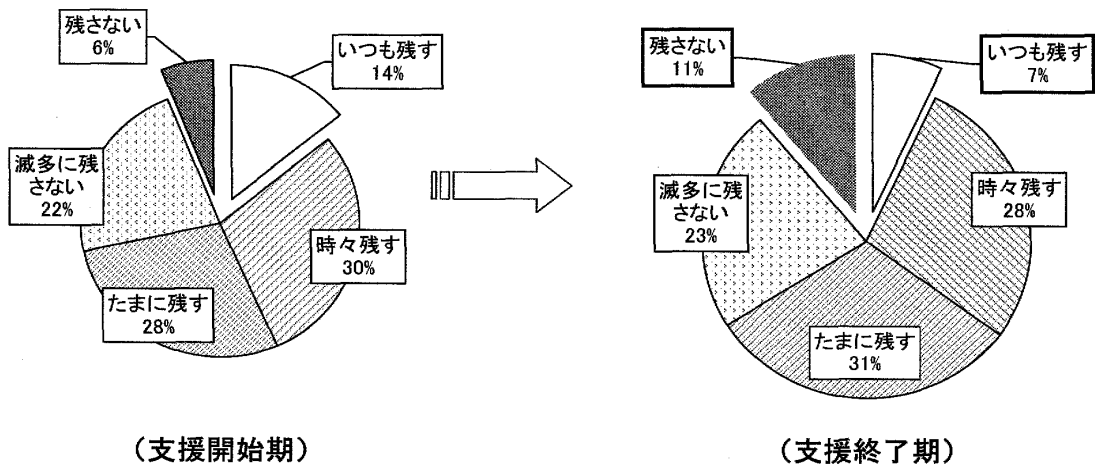


図2 食事の「食べ残し」の変化について

### Ⅲ 指導者からみた本支援の評価

園児の指導という立場からみて、今回の支援が園児にどのような影響を与えたかを従来の園児の様子と比較した感想を纏めた結果、下記のよう意見が出された。

- ・社会的問題として憂慮されている「いのちのすばらしさや大切さ」との出会いの場となった
- ・「農産物の本物の味」を体験できるよい機会であった
- ・栽培や調理体験を通じて、「食への関心」が高まり「健康に生活できるようになる力の基礎」が培えた
- ・「育てる」行動と観察から「思いやり」や「感謝の気持ち」が芽生えた

以上、保護者および園関係者の評価を総括すると、農作物栽培を媒体とした今回の食育支援は、学年歴途中からの実施ではあったが園児の健全な心身の成長を促す一助として寄与できた可能性が高いと推察する。

最後に、本事業の実施にあたり、事業運営・遂行にご支援・ご便宜を図って頂いた岐阜県農政課関係各位、常に温かいご高配をいただいた東海女子短期大学学長 神谷真弓子先生、モデル幼稚園としてご協力頂いた東海女子短期大学附属第一および第二幼稚園の諸先生方および支援対象者の保護者各位、支援プログラム「墨絵教室」の指導者としてご尽力頂いた東海女子短期大学児童教育学科幼児教育専攻 若杉雅夫先生および篠田美里先生、そしてボランティアとしてご助力頂いた同短期大学児童教育学科幼児教育専攻および食物栄養学科の学生諸氏に深謝申し上げます。

—食物栄養学科—