

やかましいみそ汁を作ろう

5年()組()番 名前()

〈やかましいみそ汁ってどんな具が入っていると思うかな?〉

や…

か…

ま…

し…

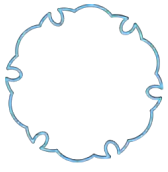
い…



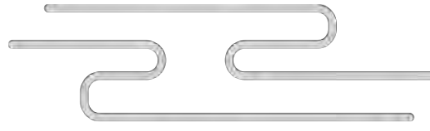
〈オリジナルのやかましいみそ汁を考えよう〉



〈どんな人にオリジナルみそ汁を作ってあげたいですか?〉



雪の輪



春霞(エ(え)霞)



雷文

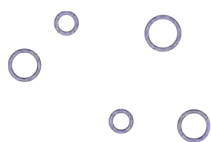


雪華

(5)正月などの年中行事との 密接な関わり



秋草



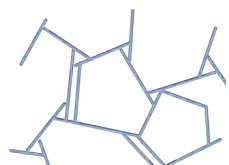
露



扇窓



梅のつぼみ



氷割・氷裂文

(5)正月などの年中行事との密接な関わり

～ 保育所等編 1 ～

《施設名》

社会福祉法人まどか会 幼保連携型 認定こども園 中条こども園

1 題材名

越後の国のお正月のごちそう

“餅つき”と“お雑煮”

2 題材設定の理由

・正月はとても大切な行事である。50年位前までは餅つきは正月の準備のひとつとして各家庭で行っていた。しかし核家族化や商品の普及から自宅で餅を搗くことは、この地域でもごく少数になっている。

又子どもたちに聞くとお正月にかかわらず「お餅やお雑煮を食べたことがない」という子どもいる。子どもたちに食に関心を持ってほしい、豊かな経験を積んでほしいと考え毎年祖父の協力を得て行っている。

3 目標（ねらい）

- ①日本人の大事な食文化としての“餅”を知る
- ②餅を搗く祖父の姿を見て、尊敬の念を抱く。
- ③餅を作ることの苦労、大変さを知る。
- ④餅のおいしさを知る。
- ⑤故郷の正月料理を味わう

4 対象園児・期間

- ・対象園児
1歳児から5歳児約60名
- ・期日
12月第3週水曜日
- ・餅つき体験
年長13～18名

5 学習の流れ

過程	時期	ねらい	子どもが行う主な活動	環境構成 (教材)	子どもの気付き
導入	12月 19日 10時	餅について興味を持つ	・お話を見る ・餅の歌を歌う 「てんやのお餅」	ペープサート「ネズミの相撲」	餅を食べると力持ちになるなど、栄養たっぷりの食材と知る。
見学・実行	12月 19日 10時半	・餅つきを見て経験し、搗きたての餅を味見する。	・餅つきのおじいさんたちに挨拶をする。 ・もち米とうるち米の違いを知る。(色、形状、におい、味) ・餅つきの様子を見学しながら掛け声をかける。「ヨイショ！」 ・年長児はおじいさんと一緒に杵で餅を搗く ・出来立ての餅を砂糖醤油につけ試食する	・もち米3升 ・蒸かし釜、杵、臼、ボール、しゃもじ、砂糖醤油、皿、つまようじ、箸、スプーン	・うるち米ともち米の色や粒の形状の違いを知る。 ・米の蒸かし上がる時の匂いを嗅ぎ、うるち米との違いを知る。 ・餅ができるまでの様子を見、粒がつぶれるに従い粘り、餅を作ることの大変さを知る。 ・お餅を作ることは複数の大人の力が必要のため、餅を食べることが大変ということを知る。
実食	12月 19日 11時45分	お雑煮、餅などふるさとのお正月のごちそうを食べる。	友達、おじいさん達と一緒に雑煮、きな粉餅、みたらし餅などを食べる。	・お雑煮(鮭、大根、人参、里芋、こんにゃく、豆腐、かまぼこ、ほうれん草、醤油) ・きな粉・みたらし	手作りのお餅と十日町の郷土色あふれるお雑煮を食べることにより、ふるさとの良いところを知る。

6 子どもの反応(評価)

- ①餅をつくのはもちろん、食べたことがない子も興味をもって参加していた。
- ②餅つきの迫りにびっくりしながらも、大きな声で「ヨイショ」と掛け声をかけ、つきたての餅に舌鼓を打っていた
- ③力持ちの祖父達を尊敬し、身内の子は誇らしげにしていた。祖父も子どもたちの前で餅をつき喜ばれ、嬉しそうだった。
- ④会食では餅をついてくれた祖父と一緒に食べることや、いつもより種類の多い主食、たくさんのお代わりなど、特別な食事に気持ちも高揚し喜んで食べていた。
- ⑤餅を食べたことやお雑煮に餅を入れて食べることが初めての経験という子もいた。のどにつかえそうな子や、餅の感触に戸惑う子もいたが職員の声掛けや、小さくちぎってやるなどの援助で食べていた。
- ⑥餅つきを見て、つきたての餅を味見し、又にごやかに会食したことでお餅を日本のお正月の食べ物と認識し、興味を持った。味もいろいろあり、餅を好きになってくれた。
- ⑦スーパーで買い、トースターや電子レンジで調理すればすぐに食べられるが、食べ物が口に入るまで、いろんな人の力と手間が必要であるということが理解でき、嫌いだった子も少しずつ食べようと努力するようになった。

7 活動の様子（写真）



導入、ペープサート「ネズミの相撲」



祖父紹介



栄養士がもち米の説明をする



蒸したもち米の状態を見、匂いを嗅ぐ



餅つき開始



年長児の餅つき体験



つきたての餅を味見

8 教材のイメージ（写真、図、給食を含む）



臼と杵



せいろ、しゃもじ



もち米



おじいさんとにぎやかに会食



十日町のお雑煮ときな粉餅、みたらし味

9 事例提供元

園施設の概要

《施設名》

社会福祉法人まどか会 幼保連携型認定こども園 中条こども園

《所在地》

〒949-8615 新潟県十日町市 中条甲1022番地7

Tel 025-757-5446

Fax 025-757-5798

《開園年月日》

- ・昭和32年季節保育園
- ・昭和39年へき地保育園
- ・昭和58年4月1日認可保育園
- ・平成30年4月1日幼保連携型認定こども園

《認可定員》

95名

《利用定員》

1号 15名 2号・3号60名 合計75名

《敷地面積》 1,558.22 m²

《建築面積》 739.19 m²

《屋外遊技場面積》 455.60 m²

《開園時間》

7時20分～19時

《園児数》

10月1日現在 69名

《地域の特徴》

- ・町の中心を信濃川が流れる盆地
- ・水が豊富で風が吹かない気候はコシヒカリに最適のため、おいしいコシヒカリを生産している。
- ・産業、昔は絹織物だったが着物の衰退で生産は落ち込み、今は農業と電子機器の組み立て等
- ・人口は54,000人
- ・冬には3メートルの雪が降り、道路には消雪パイプが設置され雪を溶かしている。
- ・市民は半年の間冬は雪に埋もれて過ごすため、まじめで、我慢強く、勤勉である。
- ・春の雪解けとともに桜、梅、桃すべての花が一斉に咲き美しい、また山菜も豊富で春の食材は山の恵みにあふれている。
- ・中条こども園は市街地から5キロほど離れ、田んぼの中にある。
- ・近くには陸上競技場、野球場、大井田城址、桂公園と自然に囲まれ、散歩コースは恵まれている。

《給食について》

- ・主食は基本お米。子どもにご飯好きになってほしいと考え、ご飯に合うような献立を立てている。
- ・完全給食を提供している。3歳以上児は保育室でご飯を炊き、ご飯の炊ける匂いを毎日嗅いでいる。その匂いや湯気で五感が刺激され、ご飯への興味がわき、食欲へとつながる。
- ・季節に合わせてバラエティーに富んだご飯を炊き食べている。
- ・だしは煮干、鰹節、鶏がらなどからとっている。

《和食の献立例》

《ごはん》

五目ずし、コーンご飯、枝豆ご飯、なめたけご飯、わかめご飯、茶飯、ツナご飯、栗ご飯、筍ご飯、菜飯、五目御飯、2色ご飯、白子ご飯等

《おやつ》

おにぎり（鮭、ゴマ、焼き醤油・みそ、五目、コーン、そばろ、ゆかり）、落とし焼き、おはぎ、五平餅、みたらし団子、黄な粉団子、味噌タンポ、お好み焼等

《地域の行事》

餅つき（お雑煮、きな粉餅、砂糖醤油）、よもぎだんご作り、ほうりんどう（甘酒）、お茶会（抹茶と和菓子）、節分（炒り豆）、七夕（そうめん）、お雛様（五目寿司、ハマグリのお吸い物）

《特色のある食材と献立》

けんちん汁、納豆汁、芋煮、糸瓜のサラダ、糸瓜のカレー炒め、切菜の納豆和え、冬瓜の味噌汁、夕顔のみそ汁

《畑で野菜の栽培》

- ・こども園の畑で野菜を育てることで、野菜への興味が湧き、野菜嫌いの子も少しずつ食べることが出来るようになっていく。
- ・畑の作物：さつまいも、じゃがいも、カボチャ、ピーマン、オクラ、トマト、インゲン豆、キュウリ、枝豆
- ・子どもたちが食材に親しみ、給食準備の手伝いをする
 筍の皮むき、トウモロコシの皮むき、枝豆の豆もぎ、焼き芋の準備、焚火の準備

《年長児のクッキング》













- ・よもぎ団子作り（材料のよもぎ取りも行う）、キュウリの漬物、おにぎり、お好み焼き等（餃子、ピザなども）

(5)正月などの年中行事との密接な関わり

～ 学校編 1 ～

情報提供社：武庫川女子大学 藤本准教授

和菓子暦をつくろう：「日本型食生活」を学ぶ授業プラン 19

対象学年・教科	5年生 学活																
ねらい	和菓子を月ごとに分けていくことで、年中行事や季節と和菓子との深い関わりに目を向ける。																
活動内容	<p>1) 旧暦にはどんな月があるか考える。 ※「トトロ」の会話から、知っている旧暦を発表する。 ・ 皁月、水無月、師走など</p> <p>2) 旧暦の月の名前と同じ名前の和菓子を食べる。 ※水無月を食べ、6月に水無月を食べる意味を知る。 ・ 小豆は厄よけ ・ 三角形は暑さを払う氷の意味</p> <p>3) 月ごとにどんなお菓子を食べるか話し合う。 ・ ひな祭りのときに雛あられをスーパーでみたよ ・ 柏餅はこいのぼりの時に食べたよ など</p> <p>4) 和菓子暦をつくり、和菓子の意味を知る。 ※カードを使い、お菓子と月をあわせていく。 ・ 花びら餅（1月） ・ ひなあられ（3月） ・ 柏餅（5月） ・ 水無月（6月） ・ 土用餅・あんころ餅（7月） ・ くりきんとん（9月）・千歳飴（11月） ※ 和菓子の写真・意味カード・名前など用意し、見た目や名前などから決められた意味を考えることによってヒントとする。 ・ 三角形で白い形は氷みたいだから水無月じゃないか（水無月） など</p> <p>5) 和菓子と年中行事や季節との関わりについて考える。 ※グループで話し合った後、クラス全体で交流する。 ※日本の伝統や行事、四季が和菓子で表現されていることに気付かせる。 ・ 自然の美しさや季節の移ろいの表現 ・ 年中行事と和菓子の密接な関わり ・ 季節にあった穀類・海藻等、自然な材料で作られている。</p>																
資料等	和菓子の写真（水無月） カード（和菓子の名前・意味・写真）																
板書	<p style="text-align: center;">和菓子ごよみを作ろう！ トトロの会話</p> <p>(例)</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">水無月</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">夏越祓（6月）</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">花びら餅</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">お正月（1月）</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">悪魔払い・暑さを払う氷</td> <td style="text-align: center;"></td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">長寿を願う</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">雛あられ</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">雛の節句（3月）</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">柏餅</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">端午の節句</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">女の子の健康を願って</td> <td style="text-align: center;"></td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">子孫繁栄</td> </tr> </table>	水無月	夏越祓（6月）	花びら餅	お正月（1月）		悪魔払い・暑さを払う氷		長寿を願う	雛あられ	雛の節句（3月）	柏餅	端午の節句		女の子の健康を願って		子孫繁栄
水無月	夏越祓（6月）	花びら餅	お正月（1月）														
	悪魔払い・暑さを払う氷		長寿を願う														
雛あられ	雛の節句（3月）	柏餅	端午の節句														
	女の子の健康を願って		子孫繁栄														

授業の背景

和菓子は四季豊かな日本で自然を身近に感じ、四季を味わう事に深い喜びを感じる日本特有の食文化の一つです。また、私たちの生活文化とも言える年中行事を大切にしています。お正月、節分、端午の節句、収穫の祝いなど年中行事にまつわる和菓子はたくさんあります。和菓子暦を作るというプランを通して、和菓子が日本人にとって身近なものであることに気づき、日本の食文化の良さなどを感じる授業です。

文献：<http://www.wagashi.or.jp>（全国和菓子協会）

ちょこっと教材研究

和菓子の種類

生菓子：水分を30%以上含むもの。ねりきり、おはぎ、水ようかん、羽二重餅

半生菓子：水分10～30%のもの。甘納豆、最中、ようかん

干菓子：水分10%以下のもの。らくがん、せんべい、おこし



年中行事と和菓子

お正月…花びら餅 長寿を願って猪、大根、押鮎などを食べる平安時代の歯固めの儀式を簡略化したもの。

雛の節句…雛あられ 3色のあられを食べる色の意味は、白：雪・清浄、紅（ピンク）：桃の花・厄払い、緑：大地・健康をあらわしている。

端午の節句…柏餅 柏の葉は、新芽が出ないと古い葉がおちないため、子孫繁栄を意味するとされている。

夏越祓…水無月 上の小豆は悪魔払い、三角形の形は暑気を払う氷を表している。

土用の丑の日…土用餅・あんころ餅 餡に使われている小豆は厄除けに良いとされ、土用餅を食べると、夏の暑さに負けず、無病息災ですごす事ができる縁起物とされている。

くりきんとん…豊かさと勝負運を願っている。

七五三…千歳飴 千歳飴の棒の長さや粘り強さは、長寿を意味する縁起とされている。

このように年中行事に根付いた和菓子に込められた意味を知ること、年中行事に込められた意味を知ることにもつながります。

参考文献：<http://www.zenkaren.net>（お菓子何でも情報館）

<https://www.kibun.co.jp/knowledge/shogatsu/osechi/iware.html>（紀文）

ちょこっと食育

みなさんは、どんな和菓子が好きですか。和菓子には、見た目の美しさだけでなく季節感が詰まっています。和菓子の由来や習慣などを語りながら食べることで日本の文化への理解が深まります。また、和菓子の魅力の一つに餡があります。小豆の豆の皮を残したものを「つぶ餡」、皮を濃し取ったものを「こし餡」といいます。小豆の餡の他に、枝豆で作った豆打（ずんだ）、青豌豆（グリーンピース）で作った鶯餡（うぐいす餡）などもあります。

(5)正月などの年中行事との密接な関わり

～ 学校編 2 ～

情報提供社：武庫川女子大学 藤本准教授

お雑煮図鑑を作ろう：「日本型食生活」を学ぶ授業プラン 20

対象学年・教科	4年生 社会科
ねらい	地域の産物・文化・暮らしによって違いのあるお雑煮を通して、日本各地の暮らしに関心を持ち、日本の食は地域の文化と繋がりにあることに気づく。
活動内容	<p>1) 家で食べるお雑煮を発表する。</p> <p>※あらかじめ家庭でどんなお雑煮を食べるのか聞くことを宿題にしておいたものを発表する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・まるいもちが入っている ・とろ〜りしたおもちが入っている。 ・焼いてある、四角いおもちが入っている。 <p>2) どうしてお雑煮に違いがあるのかを考える。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地域の特産物を生かしている ・いわれがある ・親（祖父母）オリジナル ・みんなの好きなもの <p>3) 調べてきた保護者の出身地の都道府県ごとのお雑煮の絵、入れるもの、都道府県名をワークシートに書く。</p> <p>※調べることができなかった都道府県については、資料等を使って調べるようにする。</p> <p>4) みんなで調べてまとめたワークシートを綴じて、お雑煮図鑑を完成する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日本の各地にいろんなお雑煮があるね ・もちの形はどこで分かれているのだろう <p>5) お雑煮が各地で違う理由について知る。</p> <p>※各地の特産品を使ったり、京都風の文化や武士の文化などから影響を受けたりして地域ごとの特色が出たことを伝える。</p>
資料等	日本地図、図鑑用ワークシート

板書

おぞうに図かんをつくろう。

〈みんなの家のおぞうに〉

- ・まるいもちが入っている
- ・とろ〜りしたおもちが入っている。
- ・焼いてある、四角いおもちが入っている
- ・白い色（白みそ）
- ・とうめい（こんぶ、かつお）
- ・たまごが入っている
- ・いせえびが入っている



〈どうして違うのかな？〉

- ・お母さんが作っているから。
- ・おばあちゃんがつくっているから
- ・地域が違うから
- ・好きなものを入れているから。

〈日本各地のお雑煮〉



各地の特産品を使う

京都風の文化や武士の文化などから影響

授業の背景

お雑煮は、平安時代から年神様にお供えをしたお餅や食べ物を、年神様からのお下がりとして食べたのが始まりです。室町時代には貴族や武家など上流階級の間で、縁起のよい食事、祝いの食事として定着しました。庶民に広まったのは元禄時代だそうです。お雑煮には、その地域の産物が入るので、だしの取り方や具の種類まで、地方によっていろいろな種類のお雑煮があります。

餅の形についていえば、一般的には、富山から三重にかけての『分岐ライン』で分かれるようです。東は角、西は丸に分かれます。味付けについては、東日本はしょうゆを、西日本は味噌を使うことが多いようです。もちろん例外もありますし、今は昔ほど西と東ではっきりと区別されることは少なくなりました。それでもお雑煮からその土地の文化や暮らしが見えてきます。お雑煮を通して日本の食文化に触れ、日本各地の様子に興味を持つことができる授業です。

農林水産省

我が家の味・ふるさとの味お雑煮 http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/1101/spe2_01.html をもとに構成しました。

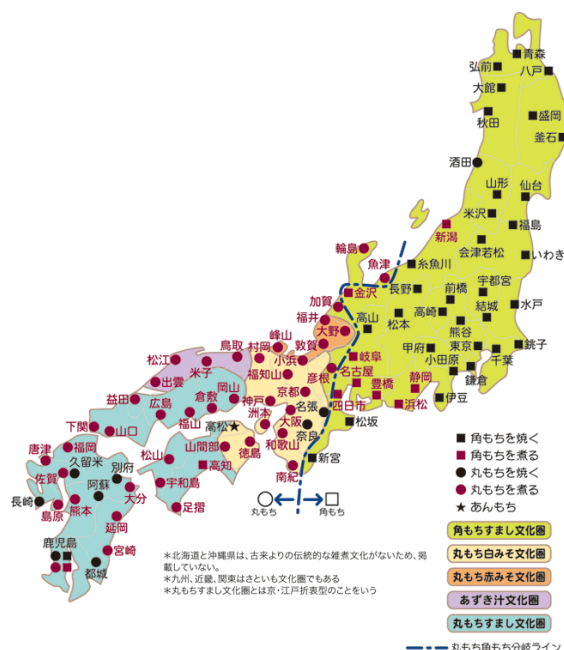
ちょっと教材研究

お雑煮文化圏マップ

もちの形や汁の味、具材の違いなどによって、全国には非常に個性豊かなお雑煮が存在します。

大きく分けると、宮廷文化の伝統が色濃く残る関西では丸もちで味噌仕立て、武家の支配が長かった東日本は角もちにすまし汁が多いといわれますが、そのもちも焼いたり煮たり違いはさまざま。全国のどこでどんなお雑煮が食べられているのかご覧ください。

作図：奥村彪生（伝承料理研究家）より



ちょこっと食育

お正月に食べるものには、どんなものがありますか。「お餅」、「おせち料理」、「七草がゆ」、「お雑煮」などがありますね。お雑煮は、新しい年を元気に幸せに過ごせるようにと願って、神様に供えた餅を野菜などと調理したものです。お雑煮は地域によって作り方や味が違います。各地のさまざまなお雑煮を調べてみましょう。お雑煮からその土地の文化や暮らしが見えてきます。お雑煮を通して日本の食文化に触れ、日本各地の様子を調べてみましょう。