

にこにこ通信



◆ 保育コンシェルジュ通信 H30年 4号 ◆

今回は、中筋こども園で行われた「浜のかあちゃん」の料理教室に行ってきました!!

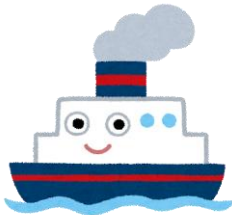
「浜のかあちゃん」とは、漁協の組合員さんたちが、魚食の普及と地産地消の促進を目的に、子どもたちに「おいしく魚を食べること」や「地元で採れた食材で料理すること」を伝えている料理教室です。

この日教えてくれたのは、伊保漁協女性部の3名の浜のかあちゃん達です。メニューは、鯛めし・野菜たっぷりお味噌汁・高砂でとれた海苔をつかった韓国のりです。参加したのは、すみれ組（5歳児）です。

エプロンと三角巾を着けてわくわくしている子どもたち。さっそく下ごしらえを始めます。まずはお味噌汁の具材を切っていきます。園庭の畑でとれた玉ねぎと大根を子どもたちが切っていきます。浜のかあちゃんや栄養士が傍に付き、声をかけて見守ります。包丁はまっすぐ押し、添える手はねこさんの手。真剣な表情で包丁をもつ子どもたち。トン、トンといい音がして野菜が切れると、「大根切れた!」「ちょっとドキドキした」と満足気な表情で感想を教えてくださいました。



園庭の畑では、なすび、きゅうり、トマト、ゴーヤなど、夏野菜が元気に育っていました。毎日水やりをして育てた野菜を収穫することで、野菜が苦手な子どもでもパクパクと食べています。夏野菜の収穫も楽しみです。



続いて登場したのは、立派な鯛です。

浜のかあちゃんの周りに集まり、さばくところを見学します。

ふだんは見る事の少ない鯛の歯や背びれを見たり、指を伸ばして鯛に触れてみたり、子どもたちは興味津々です。「海のなかではこうやって泳いでいるよ」と鯛を動かして見せてくれました。



見事な包丁さばきであっという間に鯛は二枚おろしになり、お米と一緒に大きなお釜の中へ。薄口しょうゆを加えてのメイン料理、鯛めしを炊きます♪



鯛めしが炊けるのを待つ間、高砂市役所の産業振興課の職員の方からお話を聞きました。海を泳いでいるお魚が、みんなのお家にどうやって運ばれてくるのか。船曳網漁法や漁港でのせりについて、写真やDVDを見ながらお話を聞きました。海の中から網を引き揚げて魚があがってくると「わあっ！」「魚がいっぱいとれた！」と歓声が上がりました。しかし、残念なことに、お魚と一緒にゴミも引き上げられていました。子どもたちからも「ゴミがいっぱいある」という声。道に捨てたゴミは雨で川から海へ流れていくんだよ。と悲しいお話を聞きました。みんなの住む高砂の海とお魚を守るために、ゴミはゴミ箱に捨てよう！とみんなでお約束しました。そのほかにも、いかなご漁や海苔のとれる様子も見ました。いつも食べているお魚がみんなのお口に入るまで、たくさんの人の手を通っていることが分かりました。



お話が終わる頃、いいにおいとともにお魚めしが炊き上がりました。お釜のまわりに集まって、ふたを開ける瞬間を待ちます。ふたが開くと子どもたちの歓声と湯気があがり、鯛とお醤油のいい香りがたちこめます。鯛は、いったんバットに取り出して、浜のかあちゃんが丁寧に骨をとって身をほぐしてくれました。ほぐした身は、味のしみこんだご飯に戻してさっくり混ぜると出来上がりです。テーブルには、鯛めし、みんなで刻んだお野菜のお味噌汁、浜のかあちゃんお手製の韓国海苔が並びました。



大きな声で「いただきます!!」
「おいしい」「わたしが切っただいこん」と、にこにこの笑顔で食べていました。鯛めしをおかわりしている子もいました。保育士さんによると、「普段は食の細い子も今日はよく食べています」とのことでした。みんなで作って食べるごはんは美味しいですね。

この料理教室を通して、子どもたちは高砂の海のめぐみ、感謝して食べること、みんなで調理して一緒にたべるとおいしいことなど、たくさんのことを学んでいました。

今回、浜のかあちゃんの料理教室に参加させて頂き、私たちも、大きな鯛を見て子どもたちといっしょに驚いたり、DVDの映像を見て考えさせられる場面もあったりと、充実した時間を過ごすことが出来ました。これからも、いろいろな子育ての現場の情報をお届けしていきたいと思います。