

## 四季折々の自然と食に関わる

木枯らしが吹き始め、きびしい冬の訪れを感じさせる頃、当園では園庭の樹木やフェンスに大根干しが始まります。

門を入ったところに三十坪ほどの畑があります。この小さな「あいあい畑」には四季を通じて様々な野菜が育っています。子どもたちとともに種を播き、世話をし、収穫して新鮮なうちに料理して、いただきます。肥料は有機肥料を使います。調理室などから出る生ゴミをコンポストで腐らせた堆肥、園庭などの落ち葉を貯めて作った腐葉土などです。「あいあい畑」で育つ野菜は、化学肥料や農薬を使わないことが自慢の一つです。一週間くらい干された大根は、お正月になると、浅漬けになると、昼の食事とともにいただきます。

二週間干してシワシワになってから漬け込まれる大根は、柿の皮やみかんの皮、大根の葉を入れて、タカの爪と塩でしっかりと漬け込まれて、沢庵漬けとなります。

子どもたちは小さな手でぬかに塩を混ぜ、大根を漬け込み、最後に干した柿の皮やみかんの皮、大根の葉を載せます。お手伝いに満足した子どもたちは、「いつ食べられるの?」と楽しみにです。私たちも、「来年もきつといい味になるだろう」と、水が上がってくる時期を待ちわびます。白菜や大根を漬けたタルが中庭に並ぶのは、この季節ならではの風物詩です。この様な環境の中で子どもたちは、「今日はおつけもののあるの?」と、お昼の食事を楽しみにします。当園は新設五年目ですが、子

どもたちが心身ともに健康に育ってほしいとの願いから、「環境と食文化にこだわる保育」をテーマに保育を進めています。

乳幼児期から集団生活をする子どもたちにとって、生活に根ざした保育がどれほど大切かは言うまでもありませんが、先人から受け継がれた「人間として生きる力の文化」を大切にしていきたいと思っています。

そして、四季折々の自然のなかで、日本の豊かな食文化を伝えていくために、子どもたちとともに実践を続けていきたいと考えています。

(大津あいあい保育園長)



たくあん漬けの大根