

テーマ:

# “いりでつくろう” ～おいしい、スイーツ～

宮城県  
社会福祉法人 豊心会  
えがおの保育園  
増尾 三千代先生  
小嶋 優里 先生

## この活動の特徴

### 「凜々子」活用のポイント①

地元の農業高校と世代間の  
交流を図る目的を持たせ、  
綿密な計画を立てた

### 「凜々子」活用のポイント②

家庭にも凜々子を配布し、  
保護者を巻き込んで  
「味わう」取り組みができた

## 活動のねらい






- 野菜を育てることを楽しみ、また食への興味・関心を持つ
- 凜々子の栽培、クッキングを通して、世代間交流を深める

## 活動の概要と流れ

対 象 学 年 : 4～5歳児 (19名)

実 践 期 間 : 5～9月

時期	学習活動	
5月13日	・苗が到着。宮城県加美農業高校と打ち合わせ	
23日	・凜々子を植える	
6月18日	・芽かきを実施	
23日	・加美高校と第一回交流（果樹園訪問）	
7月 4日	・加美高校と第二回交流（トマト栽培指導）	
7日	・トマトトーン（ホルモン剤）を花にかける	
23日	・尻腐れ症が多くなり、化学肥料を追肥	
25日	・初収穫！！	
30日	・トマトを洗浄、水分を拭き取り冷凍保存	
8月27日	・加美高校と第三回交流（りりこゼリー試食）	
9月 3日	・最後の収穫	
25日	・保育園クッキング（りりこクッキー）	

## ここがポイント！ 取組の工夫と実践の成果



### 農業高校との世代間交流が深まるプログラムを計画！

今年度より宮城県加美農業高校生との交流を図るため、凜々子を通じてさまざまな体験ができるよう計画を立てた。7月には高校生を招いて畑でのトマトの育て方を学び、8月には収穫した凜々子を持参して、高校でのクッキングを行った。

子どもたちは高校生から育苗についての学びを得ることで凜々子への興味や関心が高まり、凜々子の成長をお兄さん・お姉さんに伝える事を励みに取り組む姿がみられた。園児と高校生には10歳以上の年齢差があるものの、凜々子を中心に置くことで交流が円滑に図れた。



### 調理の過程が会話を生み、笑顔に囲まれた試食会！

宮城県加美農業高校では「りんごジュース」を作っていることから、保育園で育てた凜々子とのコラボレーションとして「りりこゼリー」のメニュー開発を行った。

凜々子の皮むき・包丁の使い方・鍋のかき混ぜ方など、園児にとって初めての調理体験を高校生に手を添えて教えてもらい、楽しんでクッキングに取り組めた。

最初は緊張していた子どもたちも調理を進めるうちに高校生と

の会話を楽しめるようになっていった。調理が進むと形が変化していく凜々子に驚きを示し、甘い香りに喜ぶ姿も見られ、「味見していい？」「早く食べたいね」と、待ちきれない子どもたち。

最後はゼリーにデコレーションを施し、世界に一つだけの大切な「りりこゼリー」が完成。一緒に調理した高校生との試食は格別で、「こんなおいしいものは食べたことない」という子どもも多かった。自分たちが育てた凜々子を使ってのクッキングは味も格別で、おかわりする子どもが続出。

高校生も普段接することのない園児たちに、刃物を含めた調理指導することは戸惑いもあったが、最後に一緒に食べた時の園児の笑顔に、喜びを感じたとコメントをもらっている。



### 親しみを持って育てた、自分だけの「凜々子」

苗を初めて見た子どもたちも、匂いをかぐと「あれ？ トマトの匂いがする」と発見をする。

支柱に名前を付けて育てることで“自分のりりこちゃん”という親しみを持ち、世話をする姿が見られた。凜々子は、葉が大きくなり、花が咲き、実がなるという成長が目に見えてわかりやすいため、子どもたちも興味を持ち続

けることができたと感じる。

降園時には迎えに来た母親を畑に案内し、凜々子を自慢げに見せることが日課になっていた子どももいた。休み明けの朝、園児から「畑にいこう」「りりこちゃん、赤くなってるかな？」という積極性も見ることができた。

## 先生から一言！ 実践を通して

初めての野菜栽培でとまどうことばかりでした。凜々子以外にも多くの野菜を育てる中、園児の興味を集中させる工夫に苦労しました。

加美農業高校とは世代間の交流を促進する目的で、年間通じて複数回接点を持てるようプログラムを組みました。園内ではなかなか甘えることができなくなる年長年中園児が、高校生との交流では素直に甘え、栽培や調理を一生懸命聞き入り学ぶ姿が印象的で、世代間交流の重要性に改めて気づかされました。交流時の話題といえば、凜々子。畑での成長・変化を自慢げに説明する園児たちの誇らしい姿に、ほほえんで聞き入る農業高校生。

チャンスがあれば、ぜひ引き続き凜々子の栽培に取り組みたいと思います。

### 受賞理由



栽培・調理を通して、農業高校の生徒さんと「交流」の中心に凜々子を取り入れていただきました。「味わう」実践についても、給食で複数回にわたる凜々子の活用、家庭への持ち帰りなど、長期間、かつ広がりがある取り組みとなっていることが受賞の決め手となりました。



# 凍々子のレシピ集



## ■トマトゼリー

冷凍トマト	400g
オレンジジュース	120ml
りんごジュース	195g
さとう	40g
アガー	10g

### 【飾りつけ】

ミニトマトを半分に切り、チョコ（デコペン）で顔などを描き、冷えて固まったゼリーの上に生クリームとともにデコレーション！



### 【作り方】

- ①鍋に砂糖とアガーを入れてよく混ぜる
- ②冷凍トマトに切れ目を入れ、水をはったボウルの中で皮をむく
- ③トマトを切り、①の鍋に入れてよく混ぜる
- ④鍋にりんごジュースとオレンジジュースを入れて混ぜ、焦げないように中火で加熱する
- ⑤とろみがつき、ふつふつと煮立ったら火を弱め、30秒加熱して火を止める
- ⑥鍋を濡れ布巾の上に置き、30秒よく混ぜる
- ⑦カップに入れて冷やす

## ■りりこクッキー（5人分）

バター	40g
さとう	40g
卵	大きじ1
トマト	60g
小麦粉	75g
コーンスターチ	55g



### 【作り方】

- ①バターを室温でやわらかく戻しておく
- ②トマトを湯むきし、細かくみじん切りする
- ③小麦粉とコーンスターチは一緒に粉ふるいで2回ふるっておく
- ④ボウルにバターと砂糖を入れ、よく混ぜる
- ⑤卵を少量加え、よく混ぜ、水を良く切ったトマトを入れる
- ⑥小麦粉とコーンスターチを3回に分けて軽く混ぜる
- ⑦生地を冷蔵庫で30分冷やした後、めん棒で5mm程度の厚さに伸ばし、型を抜く
- ⑧180℃に予熱したオーブンで15分程度焼けばできあがり