幼児生活団幼稚園

醤油しぼり

栗原美枝子

幼時期に大切な実体験をどれだけ多く日々の生活の中に取り入れていかれるのか、子どもに関わる私達は模索し続けている。なぜなら、子どもは五感を使って多くの物を吸収する力があるからだ。この体験があってこそ様々な知識（勉強）が頭に入り、自ら考え成長していく。2024年から始まった「醤油しぼり」体験は子ども達だけではなく大人（職員や保護者）も一緒に1年をかけて、醤油が出来上がる過程に関わることが出来ている。五感を使って日々の熟成していく変化を感じとり、喜びを持って完成した醤油を味わう実体験が行われている。

Ⅰ. 醤油しぼりとの出会い

2024年5月、世田谷にある保育園へ醤油しぼりと仕込みの視察に学園長はじめ4名で伺った。

千葉県いすみ市で活動されている醤油搾り師の手塚愛さんの指導で1年間醤油を熟成させてきて、いよいよ醤油を搾る日であった。職員の方々も初めての活動であったので子ども達と一緒に目を輝かせながら、搾り師と一緒に準備を行っていた。

自由学園は安全で健康的な食材を生かしたお食事を目指しており、普段から子ども達は食に対して興味関心があった。今回の視察で専門家の協力による本格的な体験が出来るチャンスであり、良い機会となることを確信して早速、生活団で6月に行うことになった。

Ⅱ. 自分達で作る

2024年6月搾り師の愛さんに来園していただき、醤油仕込みが始まった。

子ども達にお醤油は何で出来ている？との質問に「大豆」「塩」と知識的には知っている子どもが数名いたが、どのようにこれらが変化をして醤油になるのかは誰一人として知っている子どもはいなかった。それもそのはず、子どもも大人も「お醤油は買うもの」と思っているから。

愛さんが絵を使って大豆や塩、麹と発酵のお話を分かりやすくしてくださった。

いよいよ自分達の手、目、鼻、口、耳（五感）を使っての体験が始まった。

Ⅲ. 五感を使って

園庭に広げたブルーシートの上に広げた大量の塩と大豆、麹を、それぞれの手を使って混ぜる。手だけではなかなか固まった塩が崩れない。大量の塩の塊はサラサラの雪のような状態にしないと全体がよく混ざらない。全体重を乗せる子ども、固まった塩を投げ落として崩す子ども、それぞれが考えて、きれいに混ぜあわさるまで頑張って取り組んだ。

「手が黄色になった」「ちょっと臭いね」と初めて触る麹に苦戦をしている子どももいたが、みんな目を輝かせて初めての経験に喜びを感じている様子である。

しっかりと混ざった塩と大豆、麹の材料を樽に入れて水を加え、またよくかき混ぜる。この状態では、まだ醤油になっていくことが結びつかないようであったが、匂いを感じた子どもが「ドロドロで少し気持ち悪いけれど、お醤油の匂いみたいだよ」と言っていた。

仕込んだ樽は子ども達がいつでも観察できるように、幼稚園ホールに置くようにした。

Ⅳ. もろみの変化

樽の中では、これから何が起きていくのか。子ども達と一緒に観察を始めた。7月までは1週間に1回天地返し（樽の中身の上と下を入れ替えてよく混ぜ、発酵を均一にする作業）を行う。子どもにとっては大きなひしゃくであるが、両手で持ち大人と一緒にすくって天地返しを行っていった。各クラスで順番に行っていたが、6才組の子ども達は徐々に上手になってきて、大人の手を借りずに自分達で進めることが出来るようになってきた。1週間ごとに少しずつ変化していることを子ども達は敏感に感じとっている。「豆が柔ら

かくなっている」「手についたから舐めちゃった」とおしゃべりをしながら天地返しを楽しんでいた。

7月からは1ヶ月に2回の天地返しを行った。

涼しくなってきた頃（10月～11月頃）からは1ヶ月に1回の天地返しになった。

この頃になってくると発酵が盛んになってきて「ぷくって動いたよ」「色が濃くなった」「お醤油の味がするよ」「もうお醤油が出来上がっているんじゃない？」「え～、これまだお醤油じゃないよね」など、いろいろな感想が聞かれた。

子ども達が見ているもろみはお醤油とは程遠いいが、匂いや味はお醤油である。これからどのようにみんなが知っているお醤油になっていくのか。

醤油しぼりは6才組が卒園後の4月に行われることになった。

Ⅴ.お醤油搾り

当日は子どもの登園前に園庭で醤油を搾る機材「フネ」の設置が始まる。火入れをするときの釜も園庭隅に準備をしてお湯を沸かしている。これから搾っていくもろみも園庭に出ているので、お醤油の匂いもどこからかしている。

その中を登園する子ども達は横切っていきながら興味津々。「早くやりたいな」「どうやってお醤油が出てくるのかな」など、期待を膨らませていた。

1年かけて育ててきた樽に入ったもろみにお湯を入れ、味を決めていく。子ども達に手伝ってもらい、大きな棒でお湯を入れたもろみをかき混ぜていく。お湯を入れたとたんお醤油の香りが漂ってきて、子ども達は大喜び。舐めさせてもらうと「しょっぱい」「でもおいしいね」「お腹すいた」。搾り師の愛さんに醤油の味を決めて頂いたら（お湯の割り具合で味が決まる）袋にお湯で割ったもろみを入れていく。これらの作業も全て子ども達と一緒に行った。今まで自分達で一生懸命に育ててきたもろみなので、どの子も丁寧に作業をしている。

もろみを入れた袋を「フネ」に置くと一滴ずつ醤油が出てくる。今、この手で入れたもろみが「フネ」をたどって出てくる様子を目の前で見るという実体験こそが、子ども達の中に刻み込まれる大切なものになっている。

搾りたてのお醤油をうどんにかけて試食した。忘れることのない味となったであろう。

Ⅵ.学園で取り組むお醤油作り

2024年度は搾り師・愛さんの指導により生活団、アフタースクール、中等部が、お醤油を仕込んだ。

2025年度からは各部でお醤油を仕込み、学園の食事で使用している。同じ材料で作っているお醤油であるが、各部で出来上がるお醤油の味の深みや甘み、香りの違いがあり、自分達で作る手作り醤油の奥深さを感じている。