

サポセン mail No.168 2017.3.15発行

＜発行元＞ 特定非営利活動法人 緑区子どもサポートセンター
千葉市緑区誉田町2-25-78 TEL&FAX 043-308-4436
E-MAIL:kids-support-midori@coffee.ocn.ne.jp
URL:http://saposen.konjiki.jp

ほのぼのデイおやこあそび

子育てリラックス館は親子で一緒に遊んで楽しみ、他の方々と交流できる場所となっています。そしてお母さんたちが学びの場ともなるよう、毎月さまざまな講演会等を行っています。小児科医、小児歯科医、心理士の先生方の講演を子どもを遊ばせながら聴くことができるので、毎回大人気となっています。

そんななかで親子が一緒にふれあい遊びや絵本読み聞かせ、わらべうた等を楽しむ会を隔月に開催しているのが「ほのぼのデイおやこあそび」です。この事業の特徴は1日限りではなく、その週に4日連続して同じ内容を行うことです。当館のスタッフは毎日日替わりのシフト制をとっているため、同じ内容のメニューであっても味付けはそれぞれで、スタッフの個性が感じられることも楽しみの一つです。

午前開催の日は11時、午後開催の日は14時半からですが、始まりの合図「ムギュー大好き」のお歌がかかると自然におもちゃのお片付けが始まります。お母さんたちも慣れてきて楽しみにしてくださっているので、スムーズに開始できます。

てあそび、わらべうたなど季節にちなんだものを一緒に楽しみ、紙芝居や絵本の読み聞かせをお母さんのお膝の上でじっくり見聞きします。予約はとらず、その時に来られている方々の参加となるので、年齢も0歳～3歳まで幅広くその日によってさまざまなので、できることにも差があるのは当然のこと。そこも含めてみんなで楽しめるところがよいのです。なかには毎日来てくれる方もあります。またお家でもやってみて感想を教えてください。お母さんもあり、お母さんたちの楽しみ方もどんどん上手になります。

開催のお知らせは館内の掲示、ホームページ（緑区子どもサポートセンター、千葉市子育て支援館）でご確認いただけます。

ご近所に小さいお子さんがおられたら、ぜひご紹介してあげてください。

なお、当館の利用開始時にはご説明と登録が必要なので、初めて来館される場合は開始時刻の20分前までにお越しください。お待ちしております♪



2月あそび塾

日本の伝統調味料である味噌を
作りました。

『手作りの味噌作りに挑戦！』



～～ 親子で和気あいあい ～～

2月5日（日）誉田公民館の調理室に親子が集まってきました。今日はお父さん、お母さんと一緒に味噌作りです。子ども達も何だか嬉しそうです。

調理台の机の高さは、子どもが作業するには高いので、作業がしやすいように、空いたスペースにブルーシートを敷いて、低い机を用意しました。

一緒に来たお父さんに「ここに座ろう」と声をかける子ども、大人が座るには狭いスペースかなと思われたのですが、「おう」と二つ返事でお父さんも応じ、机の下に膝を入れにくそうでしたが、子どもの隣に座りました。



～～ 材料の味や形はどうなっているのかな？ ～～

味噌の材料は煮た大豆と塩と麴です。講師の寺島あかね氏が前の日に3時間かけて煮てきた「大豆は素材が良いので灰汁もとらなくて平気です」とおっしゃっていました。大豆の固さはどのぐらいが良いのか親指と人差し指でもち、少しの力で潰れる感触を確かめました。潰れた大豆を「どうしたらいいの？」との子どもの問いに寺島氏は「食べていいですよ」と返事。どうするか見ていると少し考えてパクリ「大豆の味がする」「ふにゃふにゃしている」など率直な感想がきかれました。



去年作った自前味噌も持ってきていただき、お皿にだして味見し、大豆の煮た汁でのばしたものも飲んでみました。ほんのり甘くダンが入っているのかな？と思えるほど甘い味がしました。

去年作った味噌とこれから作る材料の色や味など見てさわって味わい、違いを確かめました。

「味噌はあまり好きじゃない」と話し味見をしなかった、まこちゃんですが一生懸命大豆を潰していました。自分で作った味噌が出来上がった後、どんな反応になるか気になります。



～～ それぞれの個性がでる作業 ～～

自分が作る材料をそれぞれ計り、まずはビニール袋に大豆を入れて寺島氏が触ってOKの返事がもらえるまで、ひたすら潰します。

つばさ君は一生懸命になるあまりに力が入り、袋が破れ中身が少し飛び出す場面もありました。破れた個所を縛るか、新しい袋を上からかぶせてもいいとのアドバイスに親子でホッとした様子で、もう一枚袋をかぶせ大豆を潰す作業を再開しました。

最初は勢いよく手で潰していた、かやちゃんですが、「手が疲れた」と言って、膝に体重をのせてその下で潰し始めました。ヒヤヒヤの予感が的中し、袋が破れ中身が飛び出しました。中身が出たのは大変だったけど、優しく潰していかないといけないことを身をもってわかったようでした。

なごみちゃんは大豆を細かく最後まで潰し、お母さんから「十分潰れているんじゃない？」と言われても、自分が納得するまで、袋を平らにしながら豆の粒が残っていないか確認しながら潰していました。触感がなめらかな味噌ができそうですね。

材料を合わせて潰した味噌のたねを空気が入らないように容器に敷き詰めて行きます。空気を入れないで詰めるのもコツがあり、一度に潰した大豆をたくさん入れると空気泡ができ、上から押しただけではなりません。子ども達は手の大きさも丁度良く上手くできていました。空気に触れている場所が多いとカビが発生するので、容器などアルコールで消毒をし、家で重石を乗せて下さいとの説明を受け作業を終了しました。

～ 味噌ができるまでの菌の働き ～

味噌を作る作業を終えた後、材料がどのように味噌になっていくのかを人形劇の形式で教えて下さいました。講師の方の話が始まる前から、何が始まるのだろうと興味津々で、静かに聞き入っていました。

麹菌は塩で死滅するがその麹を他の菌が食べ、一緒になって発酵していく過程を、塩がミスターソルト、麹くん、大豆くん、外からやって来た、こうそ、ニューさん（乳酸菌）、コウボくん、など登場し、わかりやすく説明して下さいました。

味噌が出来るまで時間はかかりますが、ただ説明聞くだけでなく、実際に材料を計りそれぞれの量がどのくらい必要なのかや、大豆の固さなど身をもって体験すると話がわかりやすいと感じました。発酵品の良さを改めて知り、甘酒などお腹に優しいものを日常に取り入れてみようと思いました。

講師の寺島氏が味噌の出来るまでの心配な点をメールでフォローしていただけたので安心です。カビが出た時や色は大丈夫かと心配になった方は気軽にメールして下さいと話されていました。今回講師をされた寺島あかね氏、ご協力していただいた保護者の皆さま有難うございました。（記 大塚）



「スマイルグリーンシティ」準備中！

あとわずかにせまった「こどものまち—スマイルグリーンシティ」(3月19日(日)～20日(祝))に向けて、子どもたちの楽しそうなお店御準備が進んでいます。

食べ物屋さんのお店は試食会をしたり、メニューもバラエティにとんでいて今から楽しみです。サンドウィッチ屋さんの試食をさせてもらいましたが、本物のお店で食べるようなおいしさにびっくりしました。

食べ物屋さん



むしパン屋さん・サンドウィッチ屋さん
飲み物屋さん(ジュース各種・タピオカ)
パン屋さん(ロールパンの中身は何か?)
ワッフル(いろんなトッピングがあるよ!)
マシュマロクッキー(マシュマロは焼くのでほかほかです) おにぎり屋さん など

割引券や〇〇回買いに来たら無料になるとか、お客さんにたくさん来てほしい!という気持ちが伝わってきます。

今年はゲームのお店もたくさんあります。

水射的・射的(ライバル店が並びます)
ゲーム・くじ引き(どんなゲームなのかな!)
的あて・コースター作り(毛糸で作ります)
手裏剣(折紙で作った手裏剣をなげます)
ミサンガ・かみどめ屋(可愛いのができるかな)
アップリケ・クラフト(動物の革で作ります)
看板屋(大きなモザイクアートができます)



2017前期「あそび塾」のお知らせ

4月29日(祝) 「小山町の森に春をさがしに！」

5月 「おやこで楽しいデイキャンプ！」

6月18日(日) 「今日は一日楽しいパン屋さん」

7月17日(祝) 「緑の森でバーベキューと星空観察！」(雨の場合は23日に延期)

8月28日(月) 「プロと一緒に素敵な体験を！」

9月 「こども企画」(子どもがやりたいことを決めます。)

