平成28年度 静岡大学教育実践総合センタープロジェクト

みかんを丸ごと楽しもう！

～五感を通したみかん研究～

静岡県は、平成27年の普通温州みかんの結果樹面積※（3,900ヘクタール）、収穫量（69,400トン）、出荷量（58,300トン）で、いずれも日本一です。温州みかんを栽培している幼児教育施設も多いと思います。また、地域と連携をはかりながらみかん狩りの園外保育を実施している園も多いのではないでしょうか。

園外保育におけるみかん狩りでは、収穫したみかんの試食や収穫したみかんを家庭等の関係者に配分する活動が中心で、みかんの生長を取り扱った活動やみかんの生活や遊びへの活用は十分になされていないのではないかということがわかってきました（平成27年度卒業研究）。

当研究室では、静岡大学農学部附属地域フィールド科学教育研究センターの協力のもと、平成27年度卒業研究をベースに、平成28年度幼児教育専修4年生が園内でのみかんの活用について教材研究をしました。年間を通しての生活や遊びにご活用いただければ幸いです。

※結果樹面積…農家が当該年産の収穫を意図して結果させた（結果させる予定のものを含む）面積

静岡大学教育学部幼児教育専修4年生
静岡大学教育学部田宮研究室

カンキツ類の原産地は、インドや中国の南のほうです。暖かい地域をふるさととしている温州みかんは、冬でも葉を落とさない常緑樹です。

5月ころには、4センチ程の可憐な白い花を咲かせます。さわやかな甘いかおりも楽しむことができます。ミツバチもそのかおりに誘われてやってきます。

それから花びらが落ち、夏の太陽の光を浴びてみかんはぐんぐん大きくなっていきます。しかし、そのままでは、実がなりすぎて実の生長をおさえたり、木を疲れさせたりしてしまうため、人工的にバランスを考えて小さな実を落とす作業（摘果）をします。摘果された実は、ジュースなどに加工することも可能です。こうして収穫のときにおいしいみかんを手に取ることができるのです。

みかん狩りだけでは、本当のみかんの知ることはできません。一年を通して、また、食べ終わった後も、五感を通してみかんを楽しんでみませんか。

平成27年度卒業研究『幼稚園における園外保育と園内での活動の連続性を重視したプログラム～みかん狩りを中心に～』（静岡大学教育学部幼児教育専修　坂口陽）をもとに本プロジェクトを行いました。

卒業研究の主な内容

① 先進事例（静岡市内のユネスコスクール）の検討
② みかん狩りの実践の検討と保育者へのインタビュー調査
③ 温州みかんを活用した教材の研究
（掃除用洗剤、マーマレード）

参考文献・資料
静岡県公式ホームページ https://www.pref.shizuoka.jp/j-no1/mikan.html　平成29年3月21日閲覧
河瀬憲次（編）・石丸千里（絵）『そだてて あそぼう［55］ミカンの絵本』農山漁村文化協会

連絡先
田宮 縁　静岡大学教育学部教授　静岡市駿河区大谷836　Tel.054-238-4695　✉ tamiya.yukari@shizuoka.ac.jp
稲垣 栄洋　静岡大学農学部教授　藤枝市仮宿63　Tel.054-631-4601　✉ inagaki.hidehiro@shizuoka.ac.jp

みかんの汁を付けた場所は
熱すると他の場所より早くこげるため
絵や文字が浮かび出てきます。
不思議な現象は、子どもの好奇心をくすぐります。

あぶりだし

材料
・画用紙　・みかん…1個

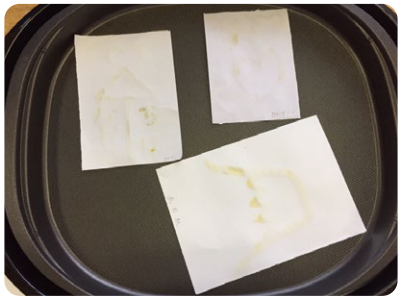
道具
・筆　・果汁を入れる容器
・ガーゼ　・ホットプレート

手順
① みかんの皮をむき、絞る
※ ガーゼなど薄い布に包んで絞ると実が崩れず絞りやすい。
② 筆に果汁をつけ、紙に好きな絵を描く
③ 乾かす
④ あぶる

POINT
みかん1個で約100mlの果汁が絞れます。
100mlの果汁で、ハガキ大の紙30枚程度に書けます。

POINT
コピー用紙、和紙など10種類の用紙で実験した結果、画用紙が適していることがわかりました。みかんの果汁に近い色の用紙を使用することで、描いた時点では見えなかった絵が、あぶる過程で浮き出てきて、一層楽しめます。

POINT
トースターでも可能ですが、数人の子どもが一緒にあぶりだしの過程を楽しむことができるという点では、ホットプレートの方が適していると思います。厚紙で時間がかかる場合には、透明の蓋をかぶせても見ることができます。



みかんのマーマレード

材料
・みかん（実・皮）…3個
・砂糖…150g

道具
・鍋　・ミキサー
・ボウル　・包丁
・まな板　・はかり
・ザル

作り方
① みかんの皮をむき、ヘタをとってよく洗う
② 鍋にお湯を沸かし、煮立ったお湯に洗ったみかんの皮を入れる
③ 再び煮立ったら、火を止めてザルにあげ、粗熱をとる
④ 冷めたら2mmぐらいの細切りにする
⑤ 皮をむいたみかんをミキサーにかける
⑥ 鍋にミキサーにかけたみかんと砂糖を入れて煮る
⑦ 砂糖が溶けてきたらゆでておいた皮を入れ、煮詰める
⑧ 火を止め、冷ましたら入れ物に入れ完成！

POINT
砂糖の分量は、お好みに合わせてください。
子どもたちとは、クラッカーにのせたり、ヨーグルトに混ぜたりしていただくとよいと思います。

子どもと一緒に皮をむいたり、
ちぎったりしてみましょう。
触感が楽しく、かおりも感じられます。

みかんの皮をつかった洗剤

材料
・みかんの皮…5個分
・水…800ml
・重曹…50g

道具
・なべ
・ザル
・ボウル
・キッチンペーパー
・スプレーボトル

作り方
① 皮を細かくちぎる
② 鍋に水と皮を入れて火にかける（中火くらい）
③ 15分煮る
④ 熱いうちにザルでこし、重曹を入れて混ぜる
⑤ 冷めたら（40分程度）キッチンペーパーでこし、ボトルに入れて出来上がり

POINT
お茶の葉を入れるパックにみかんの皮を入れて煮ると、こす作業が必要なく、ゴミもひとまとめにできて楽ですが、そのまま皮を入れた方がみかんの色やしなり具合の変化も楽しめます。