

保育内容（健康）での『成道会について知ろう』の実施

Implementation of "Let's learn about Jodoe" in childcare content (health)

○笹谷絵里¹⁾・小川太龍¹⁾

Eri SASATANI, Tairyu OGAWA

¹⁾ 花園大学

¹⁾ Hanazono University

Key words: 成道会, 保育内容（健康）, 五味粥

目的

仏教の創始者である釈迦は、約2500年前のインドの王族出身とされている。悟りを目指した彼は、6年間の過酷な苦行を正しい道ではないと気づき、それを捨てる。そしてその後、「乳粥」を口にして体力を回復し、沐浴により身体を清め、菩提樹の下で坐禅を組み、悟りを開いたとされている。この、悟りを開いた日付については複数の説があるが、1000年程前の中国において12月8日（臘月八日＝臘八（ろうはつ））がその日だと言われるようになり、現在、中国や日本ではこの日を釈迦成道の日として行事（成道会（じょうどうえ））が行われている。また、900年ほど前の中国文献には、臘八に五味粥を口ににした記録がある。それ以降、臘八粥と呼ばれ、現在でも中国では各地域・家庭で旧暦臘八にそれが作られている。この粥の材料は特に決まりはないが、小豆を入れることが多い。理由としては、「赤」は魔除けの色で特に「天然痘」を払うと信じられていたからと考えられる（日本の「さるぼぼ」や「赤べこ」も同じ意図）。これは臘八に口ににするものの、一年の厄を祓い無病息災を祈願する食品が基になっているのだと思われる。またこれとは別に、釈迦が口ににした乳粥に由来すると思しい紅糟（くんそう）（温糟（うんそう）とも）なる食品が寺院で作られていた記録もある。花園大学は臨済禅の心を建学の精神とし、「禅的仏教精神による人格の陶冶」を建学の精神に掲げている。実際に仏教系の保育園、こども園、幼稚園に就職する学生も多く、「花まつり」を中心に仏教行事を園児に伝える役割を持つことも少なくない。そこで、建学の精神を理解し、子どもの健康や無病息災を理解した保育者の養成を目的とし、「成道会を知ろう」を実施した。

方法

「成道会を知ろう」は、2022年12月7日（木）14時40分から16時10分と16時20分から17時50分の4限目と5限目に実施した。参加者は、2回生の保育内容（健康）の履修生と授業実施者を特別講師（講義）の小川が実施し、（成道会について、五味粥・紅糟について）笹谷（調理実習全体のとりまとめ）が行った。4回生の2名の学生が（調理実習サポート）に入り、3

回生2名の事前準備の協力を得た。最初に、特別講師（小川）の紹介を行い、次に、1. 成道会について、2. 五味粥とは3. 紅糟とは、について講義と説明を聞いた。その後、3グループごとに、五味粥と紅糟の調理を実施した。笹谷と4回生2名で調理の実施の様子についての巡回を行い、小川が成道会や五味粥と紅糟の質問等に対応した。完成したグループから、「五味粥」と「紅糟」の試食を行った。試食できた班から片付けを実施し、片付けが終わったグループから、学内のラーニングシステムに感想を記入した。

結果

成道会を知ろうでは、2つのグループに対して、連続して90分ずつの講義と調理を実施した。講義については、パワーポイントを視聴し、成道会、五味粥と紅糟についての理解を深めた。その後調理を実施した。調理には、笹谷と学生2名がサポートに入ったが、前半（4限目）のグループでは、サポートする側も不慣れであり、お粥の調理に時間がかかった。五味粥と紅糟の具材を包丁で切る際もグループ間での調理技術に差があり、包丁を使い慣れているグループと不慣れなグループで調理に時間がかかった。後半（5限目）のグループでは、調理サポート側が2回目であり、指示やサポートが的確に行え、お粥の調理についてもスムーズに実施できた。具材については、グループ間で技術に差があり、調理時間に差が生じた。調理しながら、なぜこの具が必要なのか、なぜお粥なのかといった講義のみでは解決できなかった疑問や調理する上で生じた疑問については、その都度小川が対応し、疑問が払しょくできた。

考察

学生からは、「仏教について調理を通して学ぶことで、成道会についての理解が深まった」や「仏教の大学でありながらあまり実感する機会がなかったため良かった」との前向きな意見があった。一方で、「お粥がまずい」や「おいしくない」といった、五味粥と紅糟の味について、「調理が難しい」、「切るのが難しい」といった調理に対する問題点が指摘された。今後、大学の特色を生かし、どのように初等教育の場で成道会についての理解を深めていけるか調理実践の有無も含め考えたい。