

実践報告 (Report)

絵本の記述を用いた調理の実践

——体験型の食育活動を推進するために——

Practice of cooking using description of picture books for the
promotion of experiential food culture learning

大川 侑希子*

OHKAWA, Yukiko*

野崎 健太郎**

NOZAKI, Kentaro**

摘 要

体験型の食育活動の推進を目指し、次の5冊の絵本、1.「できるよできる おやまごはん」、2.「ぞうさんオムライス」、3.「クマくんのおめでとうクッキー」、4.「パパ・カレー」、5.「ポポくんのかぼちゃカレー」を選び、本文と絵に示された記述のみを用いて調理実践を行った。これら5冊を選び出す際に重視した点は、材料が本文もしくは絵に示されていること、調理風景が本文もしくは絵に細やかに描写されていること、お菓子の場合は、分量が書かれていることの3点である。その結果、いずれも絵本以外の知識や情報を使うことなく調理することが可能であった。したがって、本研究の目的であった、絵本の記述だけを元に調理することは可能であることが判明した。これらの結果から、保育および学校現場の調理活動に有用な絵本の条件は、①材料、分量、手順の3つが、絵または文に示されている絵本であること、②材料や使用する器具等が実際に家庭で使われている身近なものであること、の2点である。これら①と②の条件に加え、扱われている料理の多くが、子どもにとって身近な食べ物であること、作業をリズムの良い言葉、例えば、「とんとんとん」「まぜまぜこねこね」「ぶくぶく」といった擬音で表現しているものであること、絵本の中で調理が進められていく過程を客観的に見るものではなく、見ている子どもと一緒に調理をしているように感じることでできる文や表現を使っていること、完成した料理が「おいしい」と表現されていることの4点を含む内容であると考えた。

キーワード：絵本、調理、食育、体験型学習

Key words : picture book, cooking, food culture learning (SHOKUIKU), experiential learning

背景と目的

絵本は、子どもの食育の教材としての有用性が指摘されている（堤ほか、2008；川崎ほか、2011；城戸ほか、2012）。堤ほか（2008）は、食育の視点から絵本を分類し、

* 私立幼稚園教諭（椋山女学園大学教育学部2013年度卒業、4期生） ** 椋山女学園大学教育学部
本論文は椋山女学園大学教育学部紀要の投稿・執筆規程2に基づき査読を受けた（2018年11月20日
受付；2018年12月25日受理）

1 食品の知識を得る 80冊, 2 調理・料理の楽しさを知る 66冊, 3 食物連鎖・命・栽培・環境を学ぶ 50冊, 4 食べ物と健康の関係を知る 48冊, 5 伝統行事や行事食を知る 46冊, 6 郷土料理を知る 34冊, 7 食事のマナーを学ぶ 18冊, 8 食べ物に感謝する心を育てる 14冊, 9 人との関わりを育て食べ物と心の関係を知る 48冊, を挙げている(異なる項目で重複して選ばれている絵本を含む)。

川崎ほか(2011)は, 2つの小学校の学童保育で調理実習(おやつ作り)を行う際に, その導入として, 1校では当日の献立と関連する絵本の読み聞かせ, もう1校では手づくり資料(リーフレット)の説明を行った。この結果, 導入教材としては絵本が効果的であることが示された。城戸ほか(2012)は, 堤ほか(2008)の分類を受けて, 「食べ物と健康の関係について理解する絵本6冊」「食べ物を大事にし感謝する心を育てる絵本6冊」「食品について正しい知識を身に付ける絵本7冊」を選び, 合計19冊の絵本を公立小学校1校と大学附属小学校1校の2年生1クラスにそれぞれ設置し, 食育への絵本の有効性を検討した。絵本は2010年9月~12月に設置し, 内9冊は読み聞かせを行った。絵本の設置と読み聞かせを行ったクラス(介入群)では, 対照群に比べ, 食知識において食品の分類や植物としての食べ物の成り立ちについて理解した児童が有意に増加した。特に食品の分類については介入群の正答率がほぼ100%になった。食態度の中の食べる意欲においても, 介入群では, 食べ物を残さずに食べようという変化が見られた児童が増加した。さらに公立校の介入群では, 食べ物の命を大切だと感じる児童が有意に増加した。これらの結果から絵本は食育の有効な教材であることが示唆されている。

絵本には, 調理過程を中心とした作品が見受けられる。例えば, 「ぐりとぐら」(なかがわ・おおむら, 1963), 「おおきな おおきな おいも」(赤羽, 1972), 「しろくまちゃんのほっとけーき」(わかやま, 1972), 等は, 古典的名作として, 半世紀以上に渡り読み継がれてきている。この事実は, 調理の記述が子どもたちの食に対する興味関心を喚起しているためと考えられる。大人向けではあるが, 絵本の料理を再現するレシピ集も出版されている(きむらほか, 2005a; 2005b; 2006)。しかしながら, 絵本に記述された調理過程を実践し, 子どもの食育教材として活用することが妥当かどうかを考察した研究事例は見当たらない。そこで本研究では, 5冊の絵本を選び, その記述のみで調理が可能かどうかを検討した。

方 法

梶山女学園大学図書館に所蔵されている全ての絵本の中から, 食に関係すると思われる絵本を題名, 表紙の絵, 本文から判断し, 抽出した。次に内容を精査し調理描写のある絵本を53冊選び出した。さらに, 絵本の記述のみで子どもたちが調理できると考えられる次の5冊を選んだ。

1. 「できるよできる おやまごはん」(西内・和歌山, 1999)
2. 「ぞうさんオムライス」(夏目, 2011)
3. 「クマくんのおめでとうクッキー」(柳生, 1998)
4. 「パパ・カレー」(武田, 2011)
5. 「ポポくんのかぼちゃカレー」(accototo ふくだとしお+あきこ, 2011)

これら5冊を選び出す際に重視した点は、材料が本文もしくは絵に示されていること、調理風景が本文もしくは絵に細やかに描写されていること、お菓子の場合は、分量が書かれていることの3点である。

結 果

子どもたちとの調理実践が可能と思われた5冊の絵本の記述に従い調理を行った。本研究は、保育および学校現場での実践を目指している。そこで調理する際には、①絵本に記述された情報のみで調理ができること、②部分的であっても子どもが調理に参加できること、③出来上がった料理を子どもとともに食べること。以上の3点を重視した。

1. 「できるよできる おやまごはん」

この絵本ではチャーハン(炒飯)を調理している。絵柄から見て幼稚園もしくは保育園の年長児と思われるあやちゃんがチャーハン(炒飯)をおいしく食べる。絵本に記述された調理手順は次の通りである。

- 1) にんじんを刻む。(図1)
- 2) ピーマンを刻む。(図2)
- 3) たまねぎを刻む。(図3)
- 4) フライパンにバターを入れる。(図4)
- 5) そこに、にんじん、ピーマン、たまねぎ、ハムを加えて炒める。(図5)
- 6) ご飯を入れて一緒に炒め、塩とこしょうで味つけをする。(図6)
- 7) お皿に盛り付けたら「おやまごはん」の出来上がり。

材料の分量や刻み方は絵に従い、手順は絵と文に従って調理した。その結果、絵本以外の知識や情報を使うことなく、簡単に作ることができた。分量は、明記されているわけではないが、絵から判断したおおよその分量で作ることができた。出来上がった「おやまごはん」は、彩り、味、食べやすさにおいて高く評価できるものであった。しかし、保育に取り入れ、子どもが調理に参加することに関しては、ほとんどの作業がピーラーや包丁、火を使用しなければならないものなので、困難ではないかと



図1 にんじんを刻む



図2 ピーマンを刻む



図3 たまねぎを刻む

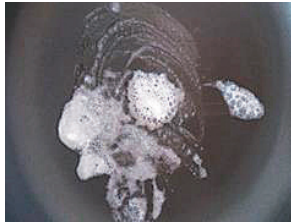


図4 フライパンにバターを入れる



図5 にんじん、ピーマン、たまねぎ、ハムを炒める



図6 ご飯を入れて一緒に炒め、塩とこしょうで味付けをする

考えた。しかし、子どもが部分的にでも参加することができるかを考えた時、一斉に全員が参加することは不可能であるが、一人ずつ順番に保育者の指導を受けながら参加することはできると考えられる。

2. 「ぞうさんオムライス」

この絵本では、ぞうさんがオムライスを作る。その中で、読者、すなわち子どもに、材料をとるようにお願いをしながら、調理を進めていく。絵本に記述された調理手順は次の通りである。

- 1) たまねぎを刻む。(図7)
- 2) ソーセージを刻む。(図8)
- 3) 刻んだたまねぎとソーセージを炒める。(図9)
- 4) ご飯を加えて混ぜる。(図10)
- 5) ケチャップと塩で味付けをしたらケチャップのご飯の出来上がり。(図11)
- 6) 卵をフライパンに割り入れて、ケチャップご飯をのせてくるむ。(図12)
- 7) お皿に盛り付け、ケチャップでぞうさんの絵を描いたら、「ぞうさんオムライス」の出来上がり。

上に記述した文章のみを見ると、手順、分量についての情報量が少ないように感じるが、実際の絵本には手順、分量については絵で示されている。さらに、材料、分量については、はじめにまとめて絵で示されているので非常に分かりやすい。材料が少ないので、短時間で簡単に作ることができた。結果として、「できるよできる おやまごはん」と同様、絵本以外の知識や情報を使うことなく作ることができた。味、食



図7 たまねぎを刻む



図8 ソーセージを刻む



図9 たまねぎ、ソーセージを炒める



図10 ご飯を加え混ぜる



図11 ケチャップと塩で味つけをする



図12 出来上がり

べやすさにおいても高く評価できるものであった。しかしながら、包丁や火を使用しなければならないものなので、保育に取り入れ子どもが調理に参加することに関しては困難ではないかと考えた。しかし、手順に工夫を加えれば部分的にでも参加できると考えた。その工夫とは、2つ考えられ、1つ目は、2)の塩で味つけをするところまで保育者・教師が用意しておき、子どもは、ケチャップと保育者・教師の用意した材料を混ぜ合わせる実践である。2つ目は、卵でケチャップご飯をくるむところで、保育者・教師がケチャップご飯をのせた卵をサランラップの上に置き、子どもは、保育者・教師の用意したものを、手でくるむ実践である。

3. 「クマくんのおめでとうクッキー」

この絵本では、クマくんのおばあちゃんの誕生日の日に、おばあちゃんへのプレゼントとして「おめでとうクッキー」を作る。絵本に記述された調理手順は次の通りである。

- 1) バターをすり混ぜる。(図13)
- 2) 砂糖を加える。(図14)
- 3) 卵を加える。(図15)
- 4) 粉を加える。(図16)
- 5) まぜてこね、それを大きなだんごにする。
- 6) そのだんごを長いひものようにし、ちぎっていろいろな長さのひもを作る。
- 7) このいろいろな長さのひもを使って、みんなで、おめでとうの字を作る。
- 8) オーブンで焼く。(図17)
- 9) 「おめでとうクッキー」の出来上がり。(図18)



図13 バターをすり混ぜる



図14 砂糖を加える



図15 卵を加える

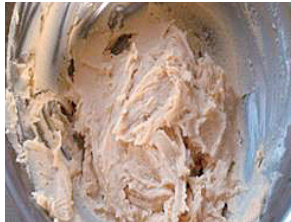


図16 粉を加える



図17 オープンで焼く



図18 出来上がり

本文には、お菓子作りで必ず把握しておかなければならない分量についての記述がないので文だけでは作ることができないが、本文の下簡単なレシピと絵に分量についての記述があるのでこちらに従うと作ることができる。しかし、絵本の料理を完全に再現することはできなかった。なぜならば、おめでとうの文字のクッキーを作ることができなかった。おめでとうの文字を作る際、どうしても長時間生地に触れることになってしまう。すると、いくら絵本に書かれている「べとつくときは冷蔵庫で少し休ませる」に従ったとしても、おめでとうの文字を作っている間に、手の温度でまたべとついてきてしまう。結果として、おめでとうの文字のクッキーを作ることができなかった。しかし、絵本の情報のみでおいしいクッキーを作ることができたため、絵本の記述のみで調理することができる絵本であった。保育および学校現場で子どもたちが調理に参加することを考えたとき、次に挙げる理由で適しているのではないかと考えた。①材料が少なく、かつ、包丁や火を使わないので簡単に安全に作ることができる。②子どもたちが自分の好きな形のクッキーを作ることができるので、子どもたちは楽しく参加することができる。③クッキーを焼いているとき、良いにおいがしてくるとわくわくする気持ちになる。④生地の変化を見ていると楽しい気持ちになるので、子どもの興味を引き付けていられる。以上の理由で、適していると考えられる。

4. 「パパ・カレー」

この絵本では、パパがカレーを調理している。絵柄から見て幼稚園もしくは保育園の年中児と思われる男の子がパパ・カレーをおいしく食べる。絵本に記述された調理手順は次の通りである。

- 1) 材料は、牛肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、しょうが、にんにく、カレー
ルウ、バナナ。



図19 牛肉を刻む

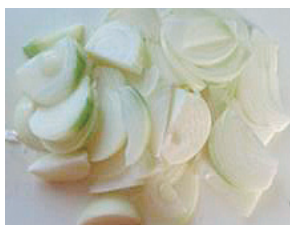


図20 たまねぎを切る



図21 にんじんを切る

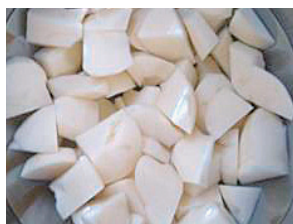


図22 ジャがいもを切る

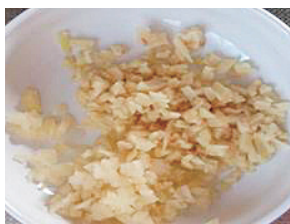


図23 にんにく、しょうがを刻む

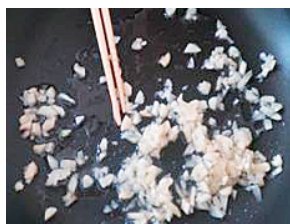


図24 にんにく、しょうがを炒める

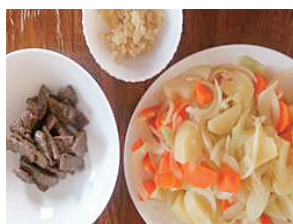


図25 牛肉、野菜を炒める

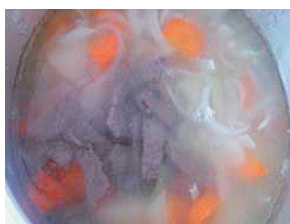


図26 すべて入れ煮込む

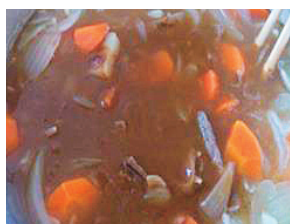


図27 カレールウを入れる



図28 バナナを入れる



図29 出来上がり



図30 盛り付けをする

- 2) 牛肉は大きく角切りにする。(図19)
- 3) たまねぎを大きくいろいろな形に切る。(図20)
- 4) にんじんを大きくいろいろな形に切る。(図21)
- 5) ジャがいもを大きくいろいろな形に切る。(図22)
- 6) にんにく、しょうがは細かく刻む。(図23)
- 7) にんにく、しょうがを炒める。(図24)
- 8) 牛肉、ジャがいも、にんじん、たまねぎも炒める。(図25)
- 9) 炒めたものをいっぺんに水をはった鍋に入れて、煮る。(図26)
- 10) 煮えたら、カレールウを入れる。(図27)
- 11) 最後につぶしたバナナを入れる。(図28)
- 12) 「パパカレー」の出来上がり。(図29)

13) お皿に、ご飯、カレーを盛り付ける。(図30)

材料、手順は文と絵に従い、分量は絵に従って作った。「パパカレー」も、絵本以外の知識や情報を使うことなく作ることができた。出来上がった「パパカレー」は、野菜がゴロゴロ、カレーがトロトロしており、また、バナナを入れることによって、まるやかになりよりコクが出ていたので、非常に味が良かった。保育に取り入れ子どもが調理に参加することを考えるとき、ほとんどの作業が包丁や火を使用しなければならないものなので、困難ではないかと考えた。しかし、子どもが部分的にでも参加することができるかを考えた時、一斉に全員が参加することは不可能であるが、一人ずつ順番に保育者の指導を受けながら参加することはできると考えられる。ただし、にんにく、しょうがを細かく刻む作業は除く。なぜなら、出来上がったカレーを食べる時に、きちんと細かく刻まれていないにんにく、しょうがが入っていると、その部分が非常に辛いと感じてしまうからである。

5. 「ポポくんのかぼちゃカレー」

カバのポポくんたちは、自分たちが育てた野菜を使ってカレーを調理する。ポポくんの育てたかぼちゃが非常に大きく育ったのでかぼちゃカレーである。絵本に記述された調理手順は次の通りである。

- 1) たまねぎをあめ色にじっくり炒め、にんじん、じゃがいも、なす、トマトも炒める。
- 2) 水を注ぐ。
- 3) かぼちゃの種を取り出す。
- 4) 鍋が煮えたら、火を止めてカレーのもとを入れる。
- 5) 火をつけて混ぜ、くり抜いたかぼちゃの中にカレーを入れたら、「ポポくんのかぼちゃカレー」の出来上がり。(図31)



図31 出来上がり

「ポポくんのかぼちゃカレー」も絵と文に従うと簡単に作ることができた。しかし、「ポポくんのかぼちゃカレー」を再現するときに注意したいことが2つある。1つ目は、本文には書かれていないが絵に描かれている材料があるということである。その材料とは、とうもろこし、ピーマンである。2つ目は、文中には、カレーにかぼちゃを入れるとの記述がないが、最後に「かぼちゃが入っているから甘いね」というセリフがあることから、「ポポくんのかぼちゃカレー」には、かぼちゃを入れるということである。今回は、以上の2点に注意して、文から読み取れることと絵から読み取れることを合わせ、「ポポくんのかぼちゃカレー」を調理した。

筆者は、このカレーは野菜がゴロゴロしていておいしいと感じたが、子どもが食べ

ることを想定すると、嫌いな野菜を食べられない子どもが多く出るのではないかと考えた。また、「ポポくのかぼちゃカレー」の調理に子どもが部分的にでも参加することができるかを考えた時、一斉に全員が参加することは不可能であるが、一人ずつ順番に保育者の指導を受けながら参加することはできると考えられる。

考 察

食育教材として有用な絵本の条件

本研究で用いた5冊の絵本では、いずれも絵本以外の知識や情報を使うことなく調理することが可能であった。したがって、本研究の目的であった、絵本の記述だけを元に調理することは可能であることが判明した。これらの結果から、保育および学校現場の調理活動に有用な絵本の条件を提示する。それは、①材料、分量、手順の3つが、絵または文に示されている絵本であること、②材料や使用する器具等が実際に家庭で使われている身近なものであること、の2点である。ただし、①の分量については、お菓子を作る絵本のみに必要なことである。②については、例えば、「ランズロットのはちみつケーキ」（たむら、2005）では、火山を使用して調理し、「ねこのパンヤ」（おかだ、2008）では、保育および学校現場には適していないバラの花を使用し、実現することが不可能な器具や材料が描かれており、このような絵本は食育教材としては適さないと判断される。

これら①と②の条件に加え、実際には、子どもが興味を持つ絵本でなければ保育および学校現場には活かせないだろう。子どもの気持ちを惹きつける内容について筆者の考えを述べる。扱われている料理の多くが子どもにとって身近な食べ物であること、作業をリズムの良い言葉、例えば、「とんとんとん」「まぜまぜこねこね」「ぶくぶく」といった擬音で表現しているものであること、絵本の中で調理が進められていく過程を客観的に見るものではなく、見ている子どもも一緒に調理をしているように感じることでできる文や表現を使っていること、最後に完成した料理が「おいしい」と表現されていることの4点の要素を含む内容であると考え。擬音については、葛西（2012）は、擬音を、身体性を伴って多角的に知覚に訴える力を持ち、一つの場面や状況から、他の言葉では捉えきれない程多くの情報を取り組み、それをまたありありと再現して伝えることのできるものであると表現し、まだ多くの言葉を持たない子どもたちは代わりに大きなイマジネーションを持って擬音の世界を体感していると報告している。この報告からもわかるように、擬音を使った表現は、多くの言葉を持っていない子どもたちにとって、もっとも思い浮かべやすいものであり、擬音が使われている絵本は、子どもにとって魅力的な絵本となるのであろう。

調理実践を伴う食育における絵本の有用性

調理実践は、技術の向上を通じて、食育の行動面を推進すると考えられている。土

方ほか（2017）によれば、2014年度、2015年度にスーパー食育スクール（SSK）に指定された67校（小学校37、中学校・高等学校32校）で行われた食育事業の中で、調理実践は全体では30で3位、小学校では16で4位、中学校・高等学校では14で2位であり主要な事業の1つであった。磯部ほか（2012）は、小学校高学年の児童29人（女子27人、男子2人）に月1回2時間の料理教室を3回行い、対照群109人との比較から、料理教室に参加した児童は、調理技術の向上が見られ、家庭で実践する料理の献立が増えることを報告した。神谷ほか（2015）も、小学校5年生の家庭科の授業で、37人の児童（女子18人、男子19人）に45分26回の調理実践（準備や座学も含む）を行い、調理技術の向上が調理経験が少ない児童において顕著であったことを見いだした。掃部ほか（2018）は、近畿圏の小学校3校の4～6年生485名から質問紙を回収し、調理経験の多寡が、児童の食事観、自尊感情に直接影響を及ぼしていること、間接的に教科に対する関心に影響を及ぼしていることを示唆した。金田ほか（2016）は、幼稚園教諭553人（20代390人、30～50代163人）から、食生活実態と勤務園での食育実施に関する質問紙を回収し、ほぼ毎日調理すると回答した割合が、20代では19.5％に留まるのに対し、30～50代では52.2％と年代で有意差が見られ（ $p<0.001$ ）、食育を実施した割合も20代55.1％、30～50代68.7％で有意差が見られた（ $p=0.003$ ）ことを報告している。加えて、20代でも食育実施群は、未実施群に比べ、調理頻度が有意（ $p=0.022$ ）に高いことも明らかになった。このように調理実践は、食育に大きな影響を持つことが推察されている。

しかしながら、神谷ほか（2015）は、調理実践で児童の技能が向上しても、それが家庭での実践には結びつかなかった結果を、そして、堀田（2013）は、幼稚園の調理教室で、5～6歳の幼児が五平もち、ニンジンポタージュスープをつくり、それを親子で食べる実践を行っても、家庭での子どもの調理体験の拡大にはつながらなかったことを述べている。これらの結果は、調理実習のみでは、食育の推進には結びつかず、仕掛けを工夫する必要があることを示唆している。曾我部ほか（2016）は、調理実践を伴う食育教室で、野菜を食べるとキャラクターのシールを貼る「おやさいたべたよシート」を配布し、幼児の野菜摂取の増加、保護者の意識変革に効果があったと報告している。これは、本論冒頭の「背景と目的」で紹介した川崎ほか（2011）、城戸ほか（2012）による絵本を用いた食育と通じるものである。つまり、食育の推進には、その背景となる物語性や楽しめるゲーム感覚を組み込むことが重要となるであろう。本研究で示した様に絵本の記述のみで調理が可能であれば、食育に物語性を付け加える際に大きな効果があると思われる。

謝 辞

本研究のとりまとめには、科学研究費補助金、基盤研究C（15K00995 研究代表者、畑田彩）の支援を受けた。

■引用文献

- accototo ふくだとしお+あきこ (2011) ポポくのかぼちゃカレー, PHP 研究所.
- 赤羽末吉 (1972) おおきな おおきな おいも, 福音館書店.
- 土方直美・中岡加奈絵・五関-曽根正江・高田和子・金子佳代子 (2017) スーパー食育スクール実施校の事業内容. 栄養学雑誌, **75**(6): 164-173.
- 堀田千津子 (2013) 幼稚園児と母親に対する食育活動—調理体験教室における効果—. 日本食育学会誌, **7**(2): 119-128.
- 磯部由香・早川巳貴・平島円 (2012) 小学生を対象とした料理教室を通じた食教育. 日本食育学会誌, **6**(2): 207-213.
- 神谷麗奈・磯部由香・平島円・中村由紀子 (2015) 小学生の調理技能の修得と家庭での調理実践を重視した授業の効果. 日本食育学会誌, **9**(4): 321-331.
- 掃部美咲・吉本優子・小松万里子・八竹美輝・森加容子・渡邊英美・小切間美保 (2018) 小学生の家庭での調理経験が食事観, 自尊感情, 教科に関する関心に及ぼす影響. 栄養学雑誌, **76**(4): 65-76.
- 金田直子・子安愛・春木敏 (2016) 幼稚園教諭の年代別にみた食生活実態と食育実施の関連. 栄養学雑誌, **74**(3): 69-79.
- 葛西健治 (2012) こどものうたにおけるオノマトベに関する一考察. こども教育宝仙大学紀要, **3**: 33-43.
- 川崎真弥・堤千代子・森恵子 (2011) 絵本を使った食育の効果. 中国学院紀要, **10**: 9-17.
- 城戸杏奈・高村仁知・上田由喜子 (2012) 小学2年生に対する絵本を用いた食育の有効性. 栄養学雑誌, **70**(4): 236-243.
- きむらかよ・晶子・鳥越美希 (2005a) 絵本からうまれたおいしいレシピ, 宝島社.
- きむらかよ・晶子・アコ (2005b) 絵本からうまれたおいしいレシピ2, 宝島社.
- きむらかよ・晶子・アコ (2006) 絵本からうまれたおいしいレシピ3, 宝島社.
- なががわりえこ・おおむらゆりこ (1963) ぐりとぐら, 福音館書店.
- 夏目尚吾 (2011) ぞうさんオムライス, チャイルド本社.
- 西内ミナミ・和歌山静子 (1999) できるよできる おやまごはん, 偕成社.
- おかだなおこ (2008) ねこのパンヤ, 小学館.
- 武田美穂 (2011) パパ・カレー, ほるぷ出版.
- たむらしげる (2005) ランスロットのはちみつケーキ, 偕成社.
- 堤千代子・森恵子・永島倫子・菅淑江 (2008) 絵本の中の食育. 中国学院紀要, **7**: 177-188.
- 曾我部夏子・宮本雄基・大槻優紀・篠原能子・井上浩一 (2016) 幼児の野菜摂取増加を目指した食育教室および食育ツール開発についての検討. 日本食育学会誌, **10**(4): 289-296.
- わかやまけん (1972) しろくまちゃんのほっとけーき, こぐま社.
- 柳生まち子 (1998) クマくんのおめでとうクッキー, 福音館書店.