

子どもが口にするものをめぐる保育実践の検討

—平成 20 年 1 月～平成 21 年 12 月の事例を中心に—

金澤 妙子*

A Study of Child Care Practices on the Type of Food Children Eat:
Jan.2008 ~ Dec.2009

Taeko KANAZAWA

1. はじめに

(1) 問題意識の経緯

私が昭和 61 年から継続して保育を参観しているある地域の公立園では、平成 8 年 7 月大阪府堺市の腸管出血性大腸菌 O157 発生をきっかけに、以後、園内で栽培した作物、近隣からの頂き物、園庭や散歩先で出会う実や草などを、(場合によっては保育の中で子どもと調理して) 食べることに様々なルールを課すようになった(以下参照。[] 内は、実践の観察と保育者への聞き取りから筆者がより保育の実際に合わせて補足)。

1. 保育所で収穫した野菜は給食に取り入れるか、子どもに持ち帰らせる。

前者の場合は、事前に調理員に連絡し、量が多い場合は発注量を変更する。

他の給食材料と同じく加熱処理または消毒をする。洗浄は十分に行い、材料の種類・重量・どのように提供したかを記録する。

・さつまいは焼き芋をする

さつまいの収穫ということと、家庭ではなかなかできないことなので、参加者全員の納得のもとに行えることとする。ただし、水洗いをしたあと調理室へ渡し、調理室ではさらに水洗いを行ってアルミホイルに包み、保育側へ渡す。中心温度などは測らない。[計っているところもあるとのことである。回数が決まっていると思っている人とそうでない人がいて、決まっていると思っている人の中にも二回という人や三回という人など把握の仕方は少しずつ違う]。

2. 保育の中で子どもと保育者で調理することについて

- ・ 日常の保育の中で、安全かつ衛生的に調理を行うためには、施設・設備も職員の数も不足している。今現在の条件で行える、さやえんどうのすじとり、枝豆もぎ、とうもろこしの皮むきを取り入れていく（行う場合は予算計上などをし、条件整備していく）。
- ・ 調理室では、加熱に非常に気をつけているため、年長児お楽しみ会での子どもによる調理やホットケーキ（飼育している鶏が産んだ卵で焼く）作りは保育室ではやらない。[人によっては衛生的に保管した調理保育専用の器具を使用し、清潔な場所で行うなら、皮をむいたり刻んだりできると思っている人もいた]。

3. 保育所の敷地内の柿・ぐみ・栗・くるみ、敷地外の桑いちご、ぐみ、すかんぼ（すいば）、よもぎなど戸外にある食べられるものについて。

消毒できるもの、加熱できるものは認められていて、調理室へ持ち込むこと（忙しい時は処理できないので、調理室側と相談の上）になっている。敷地外のものは敷地内のものと違って管理状態が分からないので食べない。

4. 戸外で食事をする際には、献立に適した使い捨て容器（給食側で検討）を購入し調理室でそれに盛りつけ、ふたをして配膳する。汁物のない献立の日を選ぶ。

職員で計画を立て、天候を見て、当日朝には決定する。

- ・ 調理終了後から食べるまでの時間が長くないよう、園庭までとする。
- ・ 座卓を使用する（食べやすさ、マナー、衛生面から）。

私は、子どもが口にするものをめぐる保育のありようを、この地域の保育実践に関わるようになった昭和61年～平成8年のO157発生前までとO157発生～平成17年9月までに大別して、O157発生前の保育にあった意味、上記のようなルールが保育に及ぼす影響について考えた¹⁾。そして、O157発生以降、国と県から市町村に出された文書及び「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生省生活衛生局作成）」、O157発生以前の自治体の指導を知るための当該保健所の文書及び「集団給食施設監視マニュアル」（昭和61年配布／保健所提供）、関連他分野の知見などとすり合わせ検討した。

ただ、[]内に補った記述からも分かるように、どの程度これを遵守して保育をしていたのかや、このルールに関する理解も保育所や人により異なっていた。平成15年、行政担当者に確認したところでは、保育の中で調理をしてはならないということは市の方針で、文書はないが、市の決まりととってもらってよいとのことであった。文言になっていないものを市の決まりというのか疑問を感じたため、翌年担当者は変わったが、再度以下のように問い合わせ、文書での回答をお願いした。〈以下、質問、回答骨子〉

【保育所^{注1}のあらゆる食べることに関する対応は、現在、市としてどうなっている

のか。取り決めがあるのかないのか。明確にあるならその内容（たとえば、保育所としてあるいは個々の保育者がしてはいけないことがあるならば、それを具体的に列記願います）。また、その取り決めにいたる経緯、いつ、どこで、誰があるいはどのような会議で決定されたのか、そこにどういう判断の根拠があったのか教えていただきたい。】
 —この質問の回答に、【調理保育（料理づくり・地域・自然とのかかわり）はO157による食中毒発生以来、調理室で調理したもの以外の喫食は当面見合わせる見解となっている。《所長・調理員による会議》】とあり、さらにこれに対して、【これはいつくらいまでという見通しがあるものなのか、全くないのか】と尋ね、【いつまでという期間は、区切っておりませんが、合併〔平成17年4月1日／筆者補足〕をむかえるに当たり新市の課題として検討することになっている】とあった。

平成17年1月、行政担当者から別件で電話があった折、前年の天災の対応などで検討が遅れているとのことであった。もっともなことであり、また、のんびりした地方の小都市の、しかも、文言化されたものがあるのかも定かではない保育に関するルールが、4月1日という合併年度の始まりに、文言化されているとも思えず様子を見ていたが、検討は行われていない。翌年度には、着任2年で行政担当者もまったく違う部署へ移動、平成19年度に新市の保育目標を検討、平成20年度から実施している。ただ、紙媒体のことがどうであろうと、日々保育は行われていて、口に入るものは、すべて調理室を通す（＝消毒する）、保育の中で子どもと保育者として調理をすることは禁止、ということが実践に参加して分かった。

私は保育を研究する者として保育実践には触れていたいという思いがあり、この地域のある園にこちらからお願いして伺っている。常に明確な研究テーマをもって、保育を見、記録をとるという関わり方ではないが、「子どもが口にすることをめぐる保育実践の検討」のその後という意味で、このルール及びそこでの保育はどうなっていくのかという思いで見えてきた。そのうち、平成18年4月～平成19年12月末までの保育実践をもとにこうしたルールのもとで保育をする保育者の姿勢に見えるものを探った²⁾。

(2) 本研究の目的

本稿では、その後の平成20年1月から平成21年12月末までの保育実践を検討する。平成16年には「楽しく食べる子どもに～保育所における食育に関する指針～」³⁾（以下、食育指針）が出され、平成21年4月1日より適用の保育所保育指針（以下、保育指針）では、第5章健康及び安全において、食育の推進という形で、「子どもが生活と遊びの中で、意欲を持って食に関わる体験を積み重ね、食べることを楽しみ、食事を楽しむ合う子どもに成長していくことを期待するものであること」⁴⁾（下線筆者）と述べられている。「健康日本21」*などの国の施策にのった形であることの自覚がどれほどあるのかは定かではないが、食育という言葉は園内、学校内に限らず地域社会にも浸透し、様々な食育実践の報告には事欠かない状況にある。中には、食育実践事例を（保育）雑

誌などに応募するためにこの保育をしているのではないかと思うようなものも散見する。

その影に隠れて見えないが、「子どもが口にするものをめぐる保育実践の検討」で検討した国の文書は各都道府県にしていることを考えてみても、本稿に論じられるような保育が全国でたった一つの稀有な地域でのこととは考えにくく、O157発生以降、保育現場は、まさに「子どもの健康と安全」のために、保育指針にあるようなことを実現しにくい状況にあるのではないか。もともと、保育においては、身近な自然環境とのかかわりを大事に考えてきており、時にそれらを食えるということを取り入れることもごく普通のことであった**。

私立園なら、設置責任者・園長がその大切さを十分認識して腹を括ればいいというところがあっても、公立園では、(不本意ながらもかもしれないが)行政側が子どもの健康と安全を守り、ひいては設置主体である自治体を守るという形で園内のあらゆる食育に関する対応は厳しい状況に置かれている。そうしたことに光をあてずして国こぞって食育を推進する動きの中で、装いも新たに食育実践というようなものが謳歌されることに、(1)のような現場に出入りしている私は大きなギャップを感じているからである。

ただ、平成8年のO157の発生から長い年月も経過した。少しずつ、口にするものへのガードは緩くなって、講演などで訪れる園では、収穫した夏野菜でのカレー作りの様子が壁面いっぱい写真入りで紹介され、わが子の送迎時に保護者も目にしてい姿にも出会う。食育指針も出て、師岡⁵⁾らは、ほとんどの園が食事絡みの取組みを行っているが、そのことが結果的に食育実践の幅を狭めることになりはしないかとして、農、料理、環境構成、遊びで食を育むという視点で、全国の園の食への意欲的な関わりを紹介している。スポンジケーキをカップに入れて生クリーム、フルーツ、ビスケット、チョコレート菓子などでトッピングして自分たちが思い思いに作ったケーキで誕生日を祝う、園の真ん中に厨房を配置し、食事を生活の中心に位置づけている保育実践などを見ると、豊かな実践が想像される。と同時に、こういう園ではO157発生当時どうであったのかその判断と今に至る実践の経過が気になってくる。

他県では、ここまでではないにしても、やはり平成8年のO157の発生後、予防対策として保育の中で調理をして食べることを自粛し、子どもたちが食べるものは給食室内で調理したものということが原則になったため、栽培・収穫はするものの、子どもたちと保育者が保育の中で調理して食べることはなくなったが、それを打破していこうという取組み(4.で詳述)も報告されている⁶⁾。比較検討の視点で考えたい。

2. 研究対象と方法

私は現場にいる時、口にするのできるものに子どもがどうかかわるか、それへの

保育者のかかわり・対応、保育者は口にするのできるものをどう扱うかを常に意識して見ている。保育中や保育終了後にとったその姿の記録とそれについての保育者とのやりとりを省察する。遭遇した事例に至る経緯や事情、保育者のかかわりの背景や根拠については、保育者・職員に話を聞かせてもらい理解を深めるようにした。私は、平成2年から、この地域でよりよい保育を求めて自分たちの保育実践を持ち寄り、疑問なこと、悩んでいることを出し合い考え合っている会に保育者とは違う立場で参加していた。

この地域の農村部にあり、私が平成4年より継続的に見続けている公立保育園（園児約50名、3歳未満児、3歳児、4歳児、5歳児、各1クラス）で参与観察を行った。期間・頻度は、平成20年1月～平成21年12月末まで、週1回～月1回。子どもの名前は仮名である。

3. 保育実践の検討

(1) 畑の作物

公立園は、年月の経過とともに職員も替わる。年によっては、求められる、口にするものの安全に過度に委縮するのか、一時、畑には何も作られなくなった。作物栽培もすっかり下火になりつつ、また自然に作り出した。長年この地の公立園を見てきた中では、畑は5歳児クラスが中心になって担い、クラスで何を作るかを決めていた。そうした場合、畑に手をかける大人の周りでウロウロしていることに意味がないわけではないが、大人が主体で子どもはやらされることになりがちである。この年の5歳児担任は、子ども自身がより作物の栽培過程に関心をもって取り組めるように、クラスでというより個人で作るという部分も大切に、各自が何を作りたいかを決めその種を買いに行くなど工夫していた。収穫後の扱いも、給食に取り入れるだけでなく、初めてスイカにチャレンジしたが、途中失敗してようやく実ったスイカを持って帰って家族に見せたいという子どもの気持ちも尊重し、クラスで味わうことなく持ち帰らせるなど、今までよく目にしてきた取り組みとは一味違い、保育者も柔軟かつ積極的に考えていた。

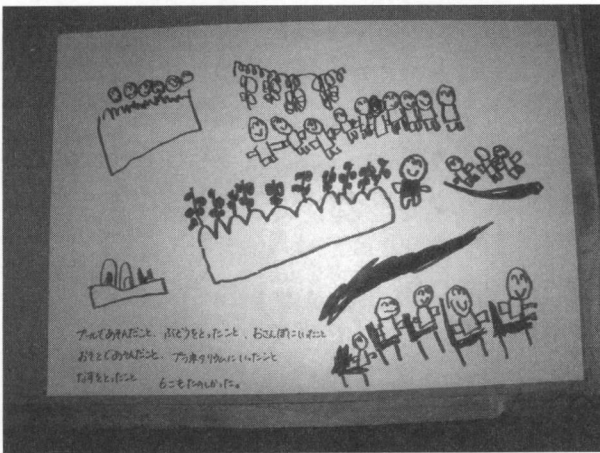
管理員の手助けで5歳児が季節の野菜を意欲的に作っている姿は年下の子どもの憧れになっている部分もあり、畑の作物への関心とかかわりを広げている（事例①）。

事例① 初ナス発見

担任「タイチャーン大変ー！来てみてー、ビックニュース！」。その声の先をヒカル（4歳児）は走ってきて「ね、ね…タイキ君…」と言う。そばに4歳児担任が付いてきて「なんて言うんだっけ？」とまだそれほどタイキ（5歳児）とフランクには関われそうもないヒカルを励まして途切れた言葉を繋ぐべく支える。初めてナスがなったとのこと。いち早くナスのことを知らせにきた彼が見つけたらしい。それを聞いてもタイキはさほどのこともない様子だが、呼んでいる担任の方へ行く。

この園では、畑は5歳児が主になって管理員に手伝ってもらって作っている。春、職員会議で畑に作る作物について5歳児担任から話があった時、4歳児担任はできればぜひ自分たちのクラスも関わらせて欲しいと頼んだ。理由は、昨年、4・5歳児混合クラスの隣で3歳児クラスを担当していた時、5歳児が畑の収穫物にかかわる姿を羨ましさや憧れの眼差しで見ている3歳児クラスの子どもの姿があったからだという。

育てる物は5歳児優先なので、まずは5歳児が自分の育ててみたいものの種を取り、4歳児は残ったキュウリを育てることになった。ヒカルは、本当はナスを育ててみたかったのだそうだ。それで、タイキに自分も「一緒にみせてね」「見ていい？」と頼み、タイキは別にどうということもなく気のない風で「いいよ」と言ったという。それからヒカルは毎日、ナスの様子を見に行き、水もやり、ナスを選んだタイキ以上にナスを気にかけて世話も一生懸命だったんですよ、と4歳児担任は笑う。それで、下の方に実った初ナスにも一番に気がついたらしい。



保育者が書きとった言葉 [左下]: プールであそんだこと、ぶどうをとったこと、おさんぼにいったこと、おそとであそんだこと、プラネタリウムにいったこと、なすをとったこと、6こもたのしかった (左上の6個の丸がなす、その隣がぶどう)

タイキは平成22年1月、一番楽しかったことというテーマで絵（作品入れの表紙になる）を描いていた時、ナスがたくさんとれたことを表現していた（写真）。しかし、彼はナスが嫌いであるという。母親によると、結構とれて、園から持ち帰ったナスはカレーなど、いろいろな料理に使ったが、タイキは園から持ち帰ったナスは食べたそう。

ただし、収穫後、園内で食べる際には、調理室で消毒するというルールはすでに定着しており、主に給食の食材にする以外、扱い方に選択の幅がない。保育者は、畑の作物へのかかわりを大切にしており、子どもに返していきたいと思っているのだろうが、子どもが実感を持ちにくいものとなっている（事例②③）。

事例② 初ナスチップス

すべての野菜の中で収穫できるようになるのが一番早かったせいもあるのか、事例①の担任の声で何人もの子どもが集まってきた中、担任はそれを制して「タイキ君だから」とナスを育てるのを選んだタイキにハサミでとってもらう。そのあと、「どれ…、ちょっと来てごらん」とタイキを呼んで調理室の搬入口（収穫物はここから入れることになっている／しかし本来は土の付いた根菜類への処置であろう：筆者）***へ回った。

そして、その日のおやつ（ホールで4歳児と一緒に食べる）のメニュー、フライドポテトにナスチップスのようにして出してもらった。その皿を配る時、担任はタイキを前に呼び、もう一度みんなに、今日タイキが植えたナスが2つとれたこと、クラスで一番のりに実ったこと、調理員さんに頼んでフライドポテトのように揚げてもらったこと、5歳児クラスだけの特別なものだから4歳児の皿と間違えずに持っていくようにと話した。

10人分ほどの5歳児の皿に2切れずつくらい黒っぽいものがついていてそれがナスチップス。食べながら担任は、どう？どんな感じ？など味や感想を聞くが、ナスで、しかも黒っぽくなっているので、すごくおいしいという感想はなく、子どもによってはじっと皿を見たり、「何だこれ」などの様子であった。

私たちの暮らしの中には、その季節の初物を貴んで食する食文化がある。事例②も③もそれがベースになり、子どもに伝えたい保育者の思いとなった工夫とかかわりである。初物の収穫量は希少でまだ全園児に提供できないため、畑を管理する中心、5歳児だけの特権として、その特別感を共有したい。5歳児なら理解できる。それは、また畑に意欲的にかかわる素地を作ることに繋がっていくだろう—保育者の中にあるそんな思い。だが日頃から市販のポテトチップスに馴染んだ子どもたちにも、ナスチップスは未知なだけでなくその色からもやはり異様で、保育者の思いとそれを実現してあげようとする調理室の手間とその日のおやつ（フライドポテト）に合わせた工夫は空回りしている。口に入るまでの直接体験のなさは、手間や工夫を要する割に子どもに返っていかない。

事例③ 初なりのオクラ

初めてオクラが4本ほどとれた。担任はさっそく調理員と相談し、その日のお昼の汁物の5歳児の鍋に入れてもらった。保育者は、ナスの時と同様、初なりであることや調理員さんの労を紹介しながら、ちょっとしかないのでまだ5歳児だけだが、「早くたんさんなってみんなで食べられるといいね」などと話した。そして食べる時には、みんなオクラって「どこにあるか分かる?」「どんな形しているか分かる?」などと声をかけ、自分でも椀の中で箸で汁をかきわけてオクラを探して「ないねー」などと言っている。子どもたちも椀の中をかき回して探していたが「なーい」「分からなーい」などの声が聞かれた。そのうち担任が「あつたー、みんなー、オクラってこんなお星さまみたいな形なんだよー」などと言ってオクラを見せる。探し当てる子ができると、「あつ、〇ちゃん、よく見つけたねー。それぞれ、それ、オクラって言うんだよ」と言う。

保育者側にはルールは変えられないという理解・諦めもあり、子どもの姿から自分たちのかかわりを（提供の仕方を含めて）見直そうという意識は持ちにくく、こうした子どもの姿や畑作りのねらいとのズレが捉えられているのかは極めて疑問である。収穫後どう食べるかの選択の幅のなさは思考の幅のなさ（停滞）につながるという状態だと思う。

そんな中、みんなで食べられるほど収穫できるようになった頃の月1回のお楽しみ会（主食も含め子どもが好む御馳走が出る）のメニューのお知らせ（下の写真）は楽しさが伝わってくる。給食材料として調理室に入れるしかなくても子どもたちが収穫物とメニューとの関連を考えられるように、制約のある中で保育者は豊かな体験を生み出す工夫をしている。食育指針には「身近な自然にかかわり、世話をしたりする中で、料理との関係を考え、食材に対する感覚を豊かにする」（「いのちの育ちと食」ねらい③）とある⁷⁾。



—さくらぐみがかんがえたおたのしみきゅうしょくメニュー説明部分—
おにぎり：なかみはなにもいれません。のりもなし。しろいごはんをにぎにぎです
ぼてとさらだ：ほいくえんのじゃがいも、きゅうり、トマトでつくってもらいます
きらきらずぶ：ほいくえんのおくらがはります (5歳児)

(2) 園庭のブドウ

実るまでは管理員が手をかけ、収穫は子どもも参加する。調理室で消毒後、おやつに加える、保護者におすそわけすることもあった。平成20年度の園長は市役所にも持っていく、行政職員や栄養士、保健師など、日頃お世話になっている人に配った。苗木をくれた人のことを耳にし持参すると、収穫が早すぎるのももう少し後の方がいいと注意やアドバイスを受け、皮まで食べられ捨てる場所のない品種だとか、植えた時のエピソードや自慢などウンチクを傾けられ、切ることもままならずこうして利用している。子どもの生活に積極的に返ることはほとんどないが、地域や保護者との関係作りに一役買っている。

(3) 園庭のグミ一張り巡らされたテープ



ルールができて後も長い間、グミはブドウと違って木にも登れるため手が届きやすい分、禁止が徹底しにくいものでもあった。平成 21 年、初めて×印のカードがついたテーブルが張り巡らされた（写真）。背景には、職員室へのパソコンの普及があると思う。平成 17 年頃は園に 1、2 台だったが、平成 18 年頃から各自の机に 1 台置かれ、クラス便りの作成などにも使用するようになった。保育月刊誌の付録に様々なソフトが付いてくるようになり、絵に自信がなくても簡単に取り出せ（禁止を示すため子どもの動作の絵の上に）×印をつけて表示し遊具庫、調理室、戸など園内に登場しやすくなった。集団の中で話を聞いていられないなど、特別に配慮の必要な子どもが多くなったと捉えており、講習会や巡回の保健師に絵カードの使用が有効だと勧められ実行していること（促したい行動を絵カードで示す、してほしくないことを絵の上に×印を付けたカードを使って伝える）も影響していると思う。今は、それ用のソフトもあるそうだ（保育者談）。言葉で語られる理由は、職種や立場で見解の食い違いが見られた（事例④）。

事例④ グミ

たまたま園庭に出て、グミの周りにテーブルが巡らされていることに気づいた。びっくりして、すぐそばにいた親しい保育者（この園に異動して 5 年目）に尋ねた。
〈いつからなのか〉：「いつだったかなー。よく覚えていないけど、もう、ずっと前からだよ」（私が気づかなかっただけなのだろうかと思った）
〈どうしてなのか〉：「んー（言いにくいそう）、放課後小学生が来て、みんな食べちゃうんだよね。この間なんか、朝出勤すると種が落ちていた…」
何度も搬入口から入れ消毒しておやつに出したが、子どももあまり食べないと話す。

私は、自身の子どもの時代の体験からグミは遊びの途中で食べるからおいしいのだと思う。こういう木の実をくだものように扱って洗浄したらおいしくないし、子どもが食べないのは当然という気がした。ましてや次亜塩素酸ならなおさらだと思った（例えば、ブドウなどでもそのまま食べるとほわーんとあったかい感じがするが、調理室で次亜塩素酸消毒をすると何かツンとした感じがする）。保育者側が子どもが食べないような状況にしておきながら、子どもが（もう）食べないことを理由にテーブルを張り巡らせて自由に取れないようにしても当然、あるいは致し方ないという感じがある。本当に食べないならテーブルを巡らせて禁止する必要もないように思われた。釈然としないまま、今年度転勤してきたばかりでも、やはり立場上、園長に聞くのが筋だと思い同じ質問を向けた。

〈いつからなのか〉：「よく覚えていないが、先週くらいからではないか」（先週金曜日、私が帰る時にはテープは張り巡らされていなかったもので、ここ数日のことらしい）

〈どうしてなのか〉：（少し口ごもりながら）「あまりやたらなものを食べて欲しくないというのが、私たちにあるんですよね。おじさん（現管理員）が植えたものなんですって…。それで、（おじさんがいるのに）切るわけにもいかないし…。思い入れがあつて手入れしてくれるので…。消毒したりもしたものだからというのものもあるかな」

日を改めて管理員に聞くと

「今、40代の自分の娘がここにお世話になった時、記念に植えた。グミもサクラもみんな私が植えてやったもの。雪に押しつぶされた時も接ぎ木したら出てね。今はちょっと木も伐採して小さくなって、実も以前よりたくさんならないけどね。大きい実がなるの。昔は、もう子どもたちが喜んで枝がたわむほど群がっておいしいおいしいと食べたね」「このごろは、ちゃんと管理したものでないと食べさせないというので、まあ、ああして（テープを巡らせて）ね…まあ、これも時代だね」「消毒なんかしていない」。

園長の返答の前週、園の敷地隣の水田に消毒が散布されたらしく、保育者がその水田に沿うように流れる小さな川（用水路？／子どもはよくカエルを捕まえたり、何かを流して競争して遊ぶことがある）のところへ4、5歳児を集め、身振りを交えて、草などに触れるとかぶれたりかゆくなったりするので触らないようにと注意していた。

管理員と園長の消毒に関する齟齬（点線）は、消毒したのは農家の水田で、それがちょうど水田側にあるグミにかかっているかもしれないと園長は心配したのかもしれない。しかし、それを確かめることは躊躇われるような雰囲気を感じ、そのままになった。この地域は保育園を必要とし、運営の一部に地域のお金が充てられている。管理員の手かけ方は、自分たちの（地域の）園という強い思いの表れでもあろう。また、口にするものとは違うが、ブランコに幾重にも張り巡らされたロープと合わせて〔(5) 参照〕考えると安全への関心は過剰な程高くなってきており、危険を及ぼす可能性のあるものは極力排除した環境にしたい傾向が見て取れる。

(4) 節分行事で

事例⑤ 桃缶一園の節分行事で

この園では、絵本『ヒサクニヒコの不思議図鑑①オニの生活図鑑』（国土社）に鬼は桃が嫌いと書いてあることから、鬼が園に入って来ないように出入口にイワシ、ヒイラギに加えて、昨年から桃（缶詰で代用）を置いている。節分前日、明日に備えて準備をしている場面でのこと—

神妙に正座した4歳児担任が桃缶を前に置き、みんなが身を乗り出して覗こうとするため将棋倒しになりそうなのを危ないからと制する場面もありながら、缶きりで切る。蓋を開けるとあま—い匂いが漂って…、おいしそう、食べたいなどの声も聞かれた。誰からともなく出た、「鬼ってこんなおいしいものが嫌いだなんてね—」というのが一同の気持ちだった。時節柄桃はないし、そんなにたくさんの桃缶は買えないので、新聞紙を丸めて桃の形としてピンク色の折り紙で包み、緑の葉っぱをつけたものを4歳児が中心になって作ってあった。子どもからは「(紙で作っていた)桃に入れる」「匂いがすれば逃げるから…小さくていい」の声があって、桃は小さくするのに手がベトベトになるので保育者が「(桃は)これくらいでいいの？」などと子どもに聞きながらすすめていった。ケチって小さくしたので、2個ほどの桃が余った。「これ、どうしようか」ということになり、担任は「よし、この桃を食べて頑張ろう」と箸で小さく(7ミリ角くらいか?)切ってひとかけらずつ子どもたちの掌においてあげ、食べさせた。子どもたちは、自分の番がくるのを身を乗り出して待ち、重ねた両手のひらに入れてもらって食べた。隣の3歳児クラスも呼んだ。本当はこんな風に食べさせてはいけないことになっているので、保育者は配る際、「内緒だよ」と言いながら配った。そう言われて3歳児ハルオは「オニに内緒」だと思った。そういう子は他にもいた。「内緒だよ」と言われれば、オニに対して以外にはあり得ない、なるほどと思える子どもの論理であった。「ウンマイ」「もっと食べたい」「汁も飲みたい」などの声も聞かれた。

こんなふうに園生活の中で、給食として出される以外のものを口にするのは平成8年のO157発生以降めったにないことで、私はこの時、自分の記録がわりに写真をとった。後で見ると、頬を紅潮させ両手を重ね肩をすくめるようにしてひとかけらの桃をもらう輝くばかりの子ども顔が映っていた。食べ物に困っている子どもたちではないが、保育の中でもらうひとかけらの桃がこんなにも嬉しいものであることを思った。担任に話すと、「そうだね。うん、分かる」と同意し、自分たちのこの、調理室から出るもの以外食べさせないということで子どもから奪っているものがたくさんあると思うと言う。

事例⑥ 豆を囲んで一節分当日

8時45分から園長がホールでホットプレートで豆を炒る。香ばしい大豆の匂いが漂ってくる。炒る前の緑色の大豆に4歳児ケンスケが触っていると、2歳児ダイが「だめなんだよ」と言ったり、炒っているうちに「緑が何で黄色になるの」などと言っている。「アッチチだよ」と保育者が言うが、手を出す子（2歳児）もいて、実際に触れた熱さにパッとこぼれてしまう場面もある。しかし、誰も食べたいとは言わない。私は、一粒口に入れた。すると、「アツだめなんだよ」という子や自分もと手を出す子もいる。

内緒のひとかけらの桃が鬼を迎え撃つ子どもの気持ちを鼓舞し、サプライズに満面の笑顔を引き出した（事例⑤）ように、園内でこうして口にするものはお腹ではなく気持ちを満たすものとなる。そのことの保育的意味は分かっているが、それだけである。炒っている豆を味見してみたいくなる体験も同様である（事例⑥）。「(そこまでしなくても思っていたが)、何かあったら市長の首が飛ぶんだよと言われると、そうかと思い、何も言えなかった」というあるパート職員の言葉に同意し合う姿は、リスクを常に負っていることが忘れられがちなることを示している。首が飛ぶのは園生活すべてにあり、口にするものだけではない。その広がり1つがブランコである。

(5) 広がり一口にするものを超えて

事例⑦ 危険の可能性の排除

ベランダ—平成20年春

新年度最初に2歳児クラスに入った時、ベランダの柵の下方・足元はコンクリートの土台になっている、その角状部分を緩衝材のカバーで覆いテープで巻いて赤いビニールテープで×印を作って上がってはいけないことを示す細工になっていた。身を乗り出して危ないからだと言はる。だが見ていると、そこに上がれない代わりに子どもは柵そのものの1センチ程の隙間につま先立ちになって、登降園時にその前を通る保護者の行き来や外遊びを身を乗り出して見る姿がある。その後、透明のボードで柵の面ごと塞いだため（写真右下）、1センチ程の隙間にも上れなくなった。



ベランダから園庭の年上のクラスの遊びを見る未満児
足元のコンクリートの角状部分は緩衝材をテープで巻いてある



柵の面にクリアボードをテープで張って覆う

暖房器具のカバー—平成 21 年冬

2歳児クラスの暖房機を覆う網状のカバーの角がすべて白い発砲スチロールのようなもので巻かれ、紐を網目に通して固定してある。大変な作業だったのではないかと思われ、何か事故があった？と聞くと、ちょっとしたトラブルで加減が分からず押したことから、ちょっとした怪我があったらしいと分かる。その後気がつくと、ホールなど2歳児が使用するスペースはすべてそういう状態になっていて、見た目は奇異な状態になった。

ブランコ—平成 21 年秋

園庭に出た時、何か、白いな—という気がした。ブランコ後ろにある植え込みに白い花が揺れ、ブランコの前と両脇、三方に杭が打たれ、15センチくらいの間隔で幾重にも白いロープが巡らされ、勝手にブランコのスペースには入れないようになっていた。びっくりして「いつからこうしたの？」と尋ねたが、「もう、そんなのずーっと前だよ」と保育者は言って、気にもとめていないようであった。



記憶を辿ると、平成5年、私がこの園に行き出した時には、こうしたものはなかったと思う。その後、1歳児が1人入所したが、3世代家庭もまだある土地柄からか1、2歳児の入所はそれほど増えなかった。この時は5～6人であった。未満児の入所がどれほど関係するのか分からないが、これより先に近づくと危険という目印にテープが前面から両脇に張られたがいつもたるんでいて、その気になれば子どもがくぐれるような張り方で、案の定くぐって注意される子はいつもいた。しかし、この張り巡らし方は、決められた入口からしかブランコには乗れない、そばに近づくこともできないものだ。

鍵（釘）—平成 20～21 年

10センチ以上もある大きな釘で二枚のドアを突き通している鍵が園内のあちこちにあり、時折、ぶらぶらと揺れている園の環境、なぜそんなに鍵をかけねばならないのかが地域の事例検討会で話題になった。言葉をしゃべれない0歳児もよく分かっていて、鍵がかかっていないと「あっあっ」と指して、鍵をかけろと言っている。怖いことだ、これで本当にいいのかと話し合った。

気づくと、私がお邪魔している園も未満児クラス（ここだけは平成5年にはもうあった）だけでなく、遊具庫、職員室も同様である。「開けっ放し、開けっ放し」と5歳児が私を呼んで言うので、その指さす方を見るが戸は閉まっていた。何のことだろうと思っていると、釘がささっておらず、紐でつりさげられたままだと言っていることに気づいた。その後意識して見ていると、保育者はほとんどの場合必ずこの大きな釘をさす姿がある。



×印と絵の下は、「子どもは はいりません」の文字

この園の未満児クラスは、平成5年多動な1歳児が入所し、どうしても手が離せない時、子どもが出て行ってしまうと困るということで、子どもの手の届かない上部に内側から釘をさし込めるようにした。その後も鍵は残り、同様に利用された。子どもの安全を願ってのことだろうが、安易に鍵をかけることについては、園内でも地域の事例検討会でも何度も議論したが、鍵釘は増えていった。今は、遊具庫は県の監査で鍵がかかっているかチェックされるそうだ（平成28年3月、某園長談）。

4. 実践の検討から見えるもの

(1) ささやかな成果

平成8年のO157発生から時間が経過すると、畑の作物づくりは自然に盛り返してきた。全国には、園舎から離れたところに畑地を借りている園もあるだろうが、この園は敷地内に畑地があった。場が誘うということがあることを考えれば、そこに畑地があることも大きかったのだと思う。

一見すると、平成8年のO157発生以前に戻ったようにも見える。しかし、畑での作物づくりが盛り返せば、その収穫物をどうするかとなると、給食に出すか持ち帰らせるしかない。その中、園への送迎時の保護者の話やお便り帳から知る、子どもが自分の作った作物を喜んで食べた、普段は食べないものも自分が作ったのは食べたという報告は保育者には嬉しいもので、こうした中でもやはり畑づくりを続けたい思いになるだろう。また、面倒だし何かあったら困るという消極的な声にも主張できる根拠となっている。

(2) 新たに広がる課題

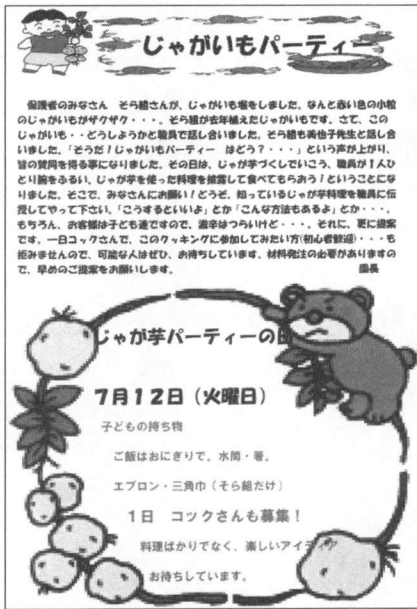
公立園であり保育者の平均年齢は高い。長年、自然に恵まれた中で、畑で作ったものに限らず様々なものを口にする保育をしてきて、個々の保育者が、直接食べることを本当に悪いと思っているわけではないので、ルールを変えるような積極的なことはしないが、かいくぐっていくと私は見ていた。だが極力ルールを守り、それに触れそうなものは排除する姿勢になってきて、事例⑦でみたように広がりも見せる。公立園は職員異動があり、正確な比較はできないが、人によらず片付けられないところもある。今後その要因も考えたい。とりわけ、自分で身を守ることができない乳幼児の安全を守るということは、単に、子どもが口にするものに限らない。ここに見た広がりはそれを示すものだ、その辺も視野に入れて考えていく必要を感じる。

(3) 欠けていくもの～比較の視点を加味して

平成8年以降も、BSE、鳥インフルエンザと続き、保育界への影響は大きいものがあつた。ちょうどその頃、訪れたある園で、干されたたくさんの大根に目が留まった。近くの畑を借りて大根を作り、漬物にして給食に出したりしていても、一歩踏み込んで話を伺ってみると、「自分たちの園でも、O157以降、鳥も駄目、牛も駄目、もう何を食べたらいいいのかというくらいだった。でも、そんなことばかり言っても仕方がないので…」と言う。勇敢かつのどかに作物を作っているように見えても、その陰には小さな命を預かっていることへの様々な躊躇や逡巡も垣間見えた。その後も、SARS、コロナウイルス、ノロウイルスなど、耳慣れないウイルスや感染症の脅威にさらされてきた。ここでは、私が同様に継続的に関わってきている主に2つの県の保育現場との比較の中で考

えてみたい。K 町では平成 15 年から、A 市では平成 3 年からその地域の保育実践の検討会に関わってきた。

1) S 県 K 町立 M 保育園—ジャガイモパーティー ****



ジャガイモパーティー

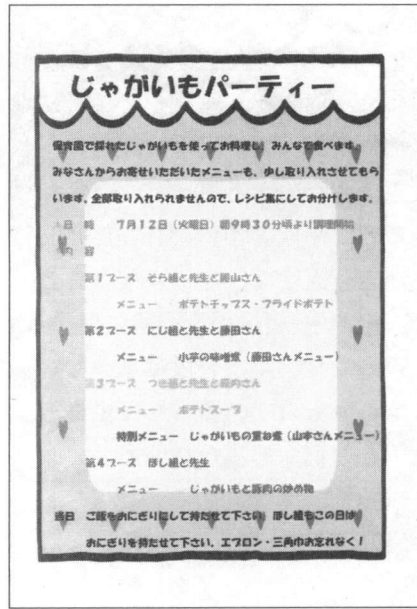
保護者のみなさん、ぞら組さんが、じゃがいもを煮ました。ほんとおいしい小粒のじゃがいもがやわやわ・・・ぞら組が去年植えたじゃがいもです。さて、このじゃがいも・・・どうしようかと職員で話し合いました。ぞら組も先生と話し合いました。「ぞらだ！じゃがいもパーティーはどう？・・・」という声が上がりました。皆の賛同を得る事にしました。その日は、じゃが芋づくしでいこう、職員が1人ひとり腕ふるい、じゃが芋を使った料理を披露して食べてもらおう！ということになりました。そこで、みなさんにお願い！どうぞ、知っているじゃが芋料理を職員に伝授してやって下さい。「こうするといけい！とか」「こんな方法もあるよ」とか・・・もちろん、お客組は子ども達です。遊幸はつらいけど・・・それに、更に園長です。一日コックさんで、このクッキングに参加してほしい方(初心者歓迎)・・・もお待ちしております。可能な人ぜひ、お待ちしております。材料発注の必要がありますので、早めのご提案をお願いします。園長

じゃが芋パーティーの日

7月12日(火曜日)

子どもの持ち物
ご飯はおにぎりで、水筒・箸、
エプロン・三角巾(ぞら組だけ)

1日 コックさんも募集！
料理はかりでなく、楽しいアイディアが
お待ちしております。



ジャガイモパーティー

保育園で採れたじゃがいもを使って料理作り、みんなでお食べます。
みなさんからお寄せいただいたメニューも、少し差し入れさせてもらいます。全部取り入れられませんで、レシビ集にしてお分けします。

日時 7月12日(火曜日) 朝9時30分頃より調理開始

第1フース ぞら組と先生と園山さん
メニュー ホットチップス・フライドポテト

第2フース にじ組と先生と園山さん
メニュー 小学の味噌煮(園山さんメニュー)

第3フース つゆ組と先生と園山さん
メニュー ホットスーパ
特別メニュー ジャがいもの黒お漬(山崎さんメニュー)

第4フース ぽし組と先生
メニュー ジャがいもと豚肉の炒め物

当日 ご飯をおにぎりにして持たせて下さい。ぽし組もこの日だけおにぎりを持たせて下さい。エプロン・三角巾お忘れなく！

平成 8 年の O157 の発生後もこの町の公立園では、より気を引き締めて注意することはあっても、自粛という方向には行かなかった。上記左は、園で 5 歳児が収穫したジャガイモパーティーのお知らせである。たくさんのジャガイモを収穫し、ジャガイモづくしで、職員 1 人 1 人が腕を振ったジャガイモ料理を披露して子どもたちに食べてもらおうと決まった。園長が、保護者に向けてそのお知らせとともに知っているジャガイモ料理を職員に伝授して欲しいとお願いし、このクッキングに参加できる一日コックを募集している。上記右の案内には、各家庭から寄せられたメニューはレシビ集にして分けるとある。

保育園の親参加は全員参加が難しい点もあるが、こうして保護者を巻き込んでいくことで保育(者)への理解のきっかけになり、人間関係がつけられていく。特別な日(パーティー)に自分の家族・親がコックとして来園、家で食べているメニューが園で紹介されることは、子どもにも嬉しいことである。普段、母親が就労している園児ならなおさらかもしれない。外で働く母親や核家族が増え、店頭や通販で簡便な調理済み食品が購入でき、調理時間が短くなっている。家庭で調理してみようということに繋がるかもしれない。子どもに人気のあるメニューのレシピを保護者の目に触れるようにして知らせ、家庭でも食に関して興味を持てるような工夫は、他にも様々な園で取り組まれている⁸⁾。

2) A 県 A 市立 S 保育園—お母さん先生による料理教室

古橋⁹⁾(平成 22 年度当時園長)は、市の壁面緑化推進に合わせてゴーヤを栽培したが、収穫して食べる段になると、地域の野菜でないだけに子どもたちは食べ慣れておらず、

保育者自身もどう料理したものかと思案した時の実践を次のように報告している。

—5歳児（3クラス87世帯）の「年齢だより」で「我が家の子どもも大好き！ゴーヤの自慢レシピ」を募集すると10人ほどの保護者の方から子どもに食べやすく工夫されたレシピが集まった。家庭でのゴーヤ料理の参考にと、全レシピのコピーを5歳児の家庭に配布したが、若い保育者はレシピの中から一品を選択し、子どもたちと調理することに消極的だった。O157以後、長い間、保育の中で子どもと一緒に調理をして食べることはいけないと言われ続けてきて、園内で栽培・収穫したものを調理することに不安やそんなことをしていいのかという気持ちがあるように感じ、保護者の保育参加の機会と考え、レシピを寄せてくれた母親（育児休暇中の高校の家庭科教師）に「子どもたち向けに料理教室を開催してもらえないか」と依頼すると、「（卒園してしまうので）今年しかできないことなので」と快諾してくれ、実施した。

前年度までは、子どもが収穫したものは給食室で調理し、子どもは調理の過程を目にしないまま食べていたが、料理教室では実際に調理が進み、食材が変化していく様子を目で見て、音で感じ、においを嗅いで、その場で食（味見）するという、四感で実感することができた。この母親からは、「保育に実際に参加することで我が子の日ごろの様子が見られてよかった」「どの子も真剣に見てくれてうれしかった」「煮詰めている間も楽しく過ごせるように考えてきた『野菜クイズ』に元気に答える子どもたちを見てやってよかったと実感した」などの感想が聞かれた。とりわけ、年長児が収穫したトマト、ナス、ピーマン、ゴーヤを使った『夏野菜のトマトソースニョッキ』というメニューは、粉の状態から塊（ドウ）になり、ニョッキになっていき、フォークでニョッキに筋をつけるのに参加できる、ニョッキという初めて聞く言葉の響きの珍しさと楽しさからか、夏野菜が嫌いなはずの子どももほとんど食べてくれ、家でもおねだりした子もいたという後日談を嬉しく思ったようだ。「お家で作ってもらおう」と、見様見まねで字が書けるようになった子がレシピを書き写している姿や「これが給食にでたらなあ」という子どもの姿から、その思いとレシピを子どもたちに手紙にしてもらい給食センターに届けた。給食センターでは、1年前に献立が決まっていた関係でトマトソースにはできなかったが、ニョッキのクリームソースで対応してくれた。—

この取り組みを振り返った職員会では、給食室（調理室）と異なり、保育室での調理は子どもたちが実際に料理をする過程を見ることができ、その場で直に食べられることで、子どもたちは興味と期待を持って参加できたという意見で一致した。特に、5歳児担任は、これをきっかけに餃子ピザ作りを実践し、4歳児を「レストランごっこ」に招待するなど保育の中で調理を実践するようになった。日々の保育に追われ、食育は頭の片隅にあるだけだったが、「食育につなげていくためには、野菜を植える段階でどんなことをしたいのか、見通しをもつことが大切だと気づいた」としている。それほど型苦しく考えなくてもいいと思うが、ただ、栽培すること・収穫物をどう保育に生かすかという選択の幅やその具体的なアイデアのため込みが必要だと感じる。子どもに包丁を使

わせることや調理を危険だと、不安に感じていた保育歴3年目の保育者は、子どもたちがこの取り組みで見せた関心の高さに、翌日からレシピを写せるコーナーを作ると、ほとんどの子が数日かけて書き、家に持ち帰った姿に一定時間文字を書く経験になっていたことを発見したり、子どもの声を給食センターに届けた園長の発想とそこに生まれた子どもたちの経験に自分の視野を広げた体験を綴っている。従来通りの考えの園長が来ればその方針に従うことになっても、この園長だったからできた保育であっても、平成8年のO157以前の保育における栽培や調理を知らない若い保育者にとっては、幅を広げる機会になったと言えるだろう。自粛や禁止の中では、保育文化の伝承はやせ細っていかざるを得ない。失ったものの回復には、時間がかかるということなのだろう。

3) まとめ～拡散と収斂

O157発生以降の園の対応は、全国的には各園いろいろであろうが、古橋の言うように、栽培・収穫、調理の自粛や禁止は、当時としては全国的な傾向であったと言ってよいであろう。そうした中でも、衛生・清潔や食の健康・安全について気を引き締める機会にはしても、あえてルール化して縛られることのない園や年月の経過の中でこの状況を打開しようとする意識のある園では、たくさん収穫できたからお母さんたちにレシピを教えてもらおう、来園可能な方には腕を振るってもらおうなど外（保護者）へ向けて動き出す。そしてそれは、また保育へ戻ってくる。園、保育、子どもについて、わが子の送迎時に外から垣間見るのとは異なる理解も生まれる機会だろう。その拡散と収斂は、私が冒頭から紹介してきた地域では生まれにくい。こんな状況でも作物など口にできるものを取り込んで楽しい保育を展開できる力もアイデアも豊かなだけに、やはり残念である。

上記の実践に関して食育指針¹⁰⁾（3歳以上児）を参照すると、「食を通じて、他の人々と親しみ支え合うために、自立心を育て、人とかかわる力を養う」（「食と人間関係」）ことに触れている。また、「いろいろな料理に出会い、発見を楽しんだり、考えたりし、様々な文化に気づく」（「食と文化」ねらい①）、「栽培、飼育、食事などを通して、身近な存在に親しみを持ち、すべてのいのちを大切にすることを心を持つ」（「いのちの育ちと食」ねらい②）「身近な自然にかかわり、世話をしたりする中で、料理との関係を考え、食材に対する感覚を豊かにする」（「いのちの育ちと食」ねらい③）ことが目指されている。また、「料理と食」では「食を通じて、素材に目を向け、素材にかかわり、素材を調理することに関心を持つ力を養う」とある。さらに、第7章食育推進のための連携には家庭との連携について「具体的取組としては、保育所から家庭への通信、日々の連絡帳、給食を含めた保育参観、給食やおやつを試食会、保護者の参加による調理実践、行事などが考えられる」（下線筆者）とある。どれも、食育指針よりずっと以前から保育者が普通にやっていたことである。

5. おわりに

加藤ら¹¹⁾は、平成8年のO157はこれまでなじみのない菌であったことから1人の患者発生でも報道されマスコミなどでセンセーショナルに取り上げられたが、マスコミがトーンダウンしているからといって、汚染状況が減少しているわけではない。集団調理施設や食品メーカーなどに油断があれば、それに乗じてO157はいつでも集団発生を起こすことができる。大人が感染しても発病するのは、3人から4人のうち1人くらいだが、幼い子どもにはとても危険な菌だ—と警鐘を鳴らす。下火になったわけでも、一過性のものだったわけでもない。口にするものへのかかわりのガードが緩み、畑の作物づくりが盛り返せば、実は感染リスクも盛り返している。そのことに、幸いにして何もなければ気がつかず過ごしているだけのことだ。

何か騒ぎになると自粛や禁止をし、ほとぼりが冷めるとまたやりだす—よくあることだが、やはり捨てきれずにやりだす栽培や調理、口にする実や草。そこには、働きかけるとその分こうして返ってくるものがあるからなのだろう。

謝辞

長年にわたり、保育者の皆様のご厚意で、日々の保育に上手に加えていただきながら、普段のありのままの保育を見せていただいたこと、本音を言えば触れて欲しくないことにも真摯に答え、向き合っていたいただいたことを、こうして保育記録を読み返し整理しながら感じています。心より感謝申し上げます。

【注】

注1 当時は保育所と言った。その後、市町村合併を機に保育園という呼称に変更、現在に至る。本稿では、特別の場合を除き、現在の呼称を使用した。

【引用・参考文献】

- (1) 金澤妙子 (2006) 子どもが口にするものをめぐる保育実践の検討. 保育の実践と研究. 10 (4). スペース新社保育研究室. 46-79
- (2) 金澤妙子 (2016) 子どもが口にするものをめぐる保育実践の検討—2006.4~2007.12の事例を中心に—. 大東文化大学紀要. 54<社会科学>. 31-46
- (3) 保育所における食育研究会編 (2004) 乳幼児の食育実践へのアプローチ. 児童育成協会 児童給食事業部. 177-193
- (4) 厚生労働省 (2008) 保育所保育指針解説書. フレーベル館. 169
- (5) 師岡章・倉田新・徳永恭子・野村明洋 (2006) 食を育む 食育実践ガイドブック. フレーベル館. 6,83,110
- (6) 古橋さつ子 (2012) 栽培・収穫・調理を通して人との関わりを考える. 保育の実践と研究. 17 (3). スペース新社保育研究室. 49-57
- (7) 前掲 (3). 185
- (8) 前掲 (5). 110

- (9) 前掲 (6)
- (10) 前掲 (3) . 183-186
- (11) 加藤不二夫・山口英昌 (2003) 食環境問題Q&A. ミネルヴァ書房. 46

【参考文献】

- * 日本児童福祉協会 (2004) 楽しく食べる子どもに～食からはじまる健やかガイド～. 82-84
- ** 全国保母養成協議会 (1999) 幼稚園教育要領 現行・改訂 保育所保育指針 現行・改訂 (案) 対照.
- *** 厚生省 (1977) 社会福祉施設における食中毒予防の徹底について.
- **** 金澤妙子 (2009) 育ちにかかわる「私たち」の人間関係. 田代和美 松村正幸編著. 演習保育内容 人間関係. 建帛社. 109

(2016年3月25日受理)