

子どもが口にするものをめぐる保育実践の検討 —平成 27 年 4 月～平成 28 年 12 月の事例を中心に—

金澤 妙子 (大東文化大学文学部)

A Study of Child Care Practices on the Type of Food Children Eat: Apr.2015 ~ Dec.2016

Taeko KANAZAWA

1. はじめに

平成 29 年夏、惣菜店で販売されたポテトサラダが原因と見られると報道される腸管出血性大腸菌 O157 感染のニュースが駆け巡った。平成 8 年以降に生まれた人にとっては腸管出血性大腸菌 O157 って何? というようなことだったのではないだろうか。

厚労省によれば遺伝子型が同型の O157 感染が関東を中心に広域で見られるとのことである¹⁾。夏は、食中毒の発生しやすい季節であるが、腸管出血性大腸菌 O157 は通常の食中毒とは異なる。腸管出血性大腸菌は、ごく少数の菌で発症する恐れがある、重い後遺症を患ったり、死に至ることもある。この夏の 3 歳女兒は死亡していたことが報道された (2017.9.13 報道)。今回のように食品を介して広がるだけでなく、人から人へうつるケースもある。今夏の“流行”も、ポテトサラダだけでなくほかの感染ルートがあるとみられている²⁾。

筆者は前稿³⁾で、加藤ら⁴⁾の見解を次のように紹介した。

「加藤らは、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、一過性のものであったわけでもない。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。」

そして、平成 29 年夏はその通りになった。

そしてこうした社会問題は、抵抗力の弱い乳幼児を集団で保育する保育所や幼稚園の保育にかか

わる者（行政・設置者・管理責任者・監督者、保育者、栄養士、調理員など）の意識に影響を及ぼすことは言うまでもない。意識、身構えに生じる変化は、子どもへのかかわり、保育のありよう全般に反映していく。前橋市・熊谷市とか関東圏などとニュースで報道される地域で起こったことでも、その地域に限らず、さざ波が伝わるように、保育現場に伝わってくる。注意喚起は必要なことは言うまでもないが、長い時間かけて少しずつ緩やかになっていたガードに、また拍車がかかるような揺り返しが心配される。

(1) 問題意識の経緯

私が昭和62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。

・さつま芋は焼き芋をする。

さつま芋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2回という人や3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している人もいた]。

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、子どもが口にすること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⁵⁾。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^注のあらゆる食べることにする対応は、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/金澤補足]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どうか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で調理をすることは禁止、ということが実践に参与して分かる。

(2) その後の追跡と本研究の目的

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、記録をとるというかわり方ではないが、「子どもが口にするもの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⁶⁾。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した⁷⁾。

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～」⁸⁾が出され、平成21年4月1日より適用の保育所保育指針では、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、食事を楽しみ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」⁹⁾(下線筆者)と述べられている。一方、現実的には、園内のあらゆる食べること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ご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、ギャップもある。ただ、同時にH8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、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り組みも報告されており^{10) 11)}、比較検討の視点で考えた。

保育の中で(子どもと調理して)食べることを本当に悪いと思っていないわけではないので、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るなど、広がりも見せる。また、口にするものとは違うが、ブランコの周辺に幾重にも張り巡らされた、ここから入ってはいけないことを示すテープなどと合わせて考えると、(未満児が増えてきたことを勘案しても)安全への関心は過剰な程高く、危険を及ぼす可能性のあるものは極力排除したい傾向が見て取れる時期もあった¹²⁾。人にもより、

公立園は職員異動があり園ごとの程度の比較が難しいが、このルールは定着した。本稿では、その後現在に至るまでの姿を平成27年4月～平成28年12月末までの観察を中心にみていきたい。

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。とりわけ平成27、28年度は、この問題を憂えて果敢に隘路を開こうとしていた園長のいる園に通うことができたため、共に問題意識を共有して観察することができた。

2. 研究対象と方法

参与観察の中で、保育中や保育終了後にとったその姿の記録及び保育者への聞き取り、それについて保育者とやりとりした際のその言動を省察する。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。また、家庭での様子は、担任に話を聞くなどして情報を収集した。担任の了解を得て、家庭との連絡帳の関係箇所を見せてもらい、利用箇所に通してもらったうえで、さらに了承を得た。

〈参与観察した園について〉

中心市街地よりやや郊外に立地、周囲には田畑も林もあり自然に恵まれた公立保育園（園児約60名、0・1歳児、2歳児、3歳児、4歳児、5歳児、各1クラス編成）である。

〈観察期間と頻度など〉

期間・頻度は、平成26年6月～平成28年12月末まで、週1回～月1回の頻度で保育実践に参加して、保育中にとったその場記録・メモを基に保育終了後に起こした観察記録、私自身と子どもとのかかわりの思い出し記録、保育者や調理員など職員とのやりとり、記録作成段階での疑問や質問について聞き取りを行って明らかになったことを省察する。子どもの名前は意味のないアルファベット表記とした。

3. 保育実践から

(1) 挑戦としてのルール破り

一時何も作られなくなった畑も、4、5歳児が管理員や畑の持ち主（農家）の手助けで季節の野菜を作る姿も復活した。だが収穫後、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、畑の作物と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。こうした中、新規採用者の中にも、保育の中で子どもと調理して食べることは当然やってはいけないと思う人も出ていた。かねてよりこのルールを疑問に思っていた保育者が園長になり、自分の責任の下で調理を取り入れるようになった。

事例 28.8

5歳児クラスが食事をしているところへ、やってきた園長。「ねえ、みんな、畑にたくさん野菜がとれたでしょ。お弁当の日にカレー作らない?」。子どもはどうということもなさそうだ。肉なんてなくてもシーチキンの缶詰でいいのではないかなどと担任と相談し、カレーを作るようになった。

ほとんど園長の思い(思いつきに見えるが、これまでも何度も隘路を開くような挑戦をしており、うまく行かないこともあるが、思いはある)だけであって、担任はどうしたいのかも、不明だった。園長によれば、前年、やはりカレー作りの際に、肉について懸念があり、肉なんてなくても思ったが、やはり少し肉っぽいものが欲しいという思いもあり、シーチキンを使用したところ、とてもおいしかった。今、家庭では、シーチキンカレーなどしないのだろうが、家に帰って、シーチキンカレーを作ると言った子どもがいたそうである。縛りはあっても、思いは工夫を生む。

(2) 夏野菜のカレー作り—5歳児(於:公民館)

この保育園では、通常は給食があるが、月に1回は、調理員の会議・休みとの関係でお弁当の日がある。親は大変かもしれないが、子どもにとっては、(母)親が月1回だからこそ頑張れるようなお弁当を作ってもらえる日でもある。普段はそうして過ごしているが、夏野菜が豊富に取れることもあって、最初は園長が突如子どもに提案し、お弁当の日(月1回)を利用して、保育者の手助けで楽しく調理しておいしく食べた。2度目は修了児の行事「年長お楽しみ会」で、父親に感謝の気持ちを込めてごちそうするという趣旨であった。



畑で取れた野菜(タマネギ、カボチャなど)を手分けして持って、公民館へ出発!

子どもが口にするものをめぐる保育実践の検討



エプロン、三角巾、マスクもしっかり。衛生的に・・・。



卒園生の中学3年生：未来の小児科医目指してボランティア

手洗いは、重要な基本



「ぐるぐるして～、ザックザック」と米をとぐ



包丁不要、でもなかなか難しかったタマネギの皮むき



細心の注意をしながら包丁で野菜を切る

ピーラーは面白い！



赤・黄・緑…目にも彩美しい夏野菜がおいしいカレーに



最後の手洗いもしっかり



デザートは畑のスイカ



おいしくてお皿に山盛り

お弁当の日当日(8.12 金曜日)の様子

9:30 手順の説明、調理室では火があるのでちよろちよろしないなど諸注意の後、公民館へ移動。4つの調理台に、縦割り班(赤、青、緑、オレンジチーム/異年齢活動の時使用)で分かれる。手洗い後米をはかり(13.5合)各グループで洗う。

「ぐるぐるして〜、ザックザックと…」と保育者に教わりながら、網の中で回してとぎ汁を捨てる。

K太:「見たことないけどね。やったことある」

H男:「ハァ〜」と一息

K子:涙を流しながらタマネギを切る。「前、(お家で)やったことある」

10:30 4、5歳児と大人7人計26人分出来上がり

出来上がった頃、4歳児が公民館にやってくる。材料は同じだが、各チームの出来上がりは少しずつ異なっていた。

「お客さんの4歳児組からごはんをよそってあげたいと思います。他のチームのもおかわりして味をみてください」と園長。

〈帰りの会〉カレーライスづくりの感想

子どもたちからは、おいしかった、作っている時、包丁、まな板、ザルを使って4歳児が取ってきた野菜を(ピーラーで)料理して、難しかったの声があった。

K太：カボチャが固かった。

M男：ジャガイモ（ピーラーを）すーっとするのが難しかった。

H男：（ピーラーで）ジャガイモをむくのが固かった。

S男：（ピーラーで）むくのが疲れた。

M子：ピーマンの種取り、タマネギを包丁で切るのが難しかった。

K子：インゲンが固くて切るのが大変だった。ナスも硬かった。[大きくなり過ぎたインゲンとナスを、もったいない、よく煮込むから食べられるだろうと使用した／金澤補足]。

U子：タマネギを切る時、涙目になって……。K太、M子も、自分も涙が出たと話す。

ピーラーを扱うことは魅力的なようだった。各々の野菜の硬さや形状を実体験している中で、苦戦しているものが印象に残っていると思われる言葉が聞かれた。

〈家庭での様子・親御さんの声〉

・8/10 カレー作り楽しみにしています。

・8/12 カレー作り楽しく参加できました。味も良かったようですよ。

⇨お皿やエプロンなどありがとうございました（担任）

〈T男〉

母親

・今日のカレー作りに!!と切る練習……。でもすぐに嫌になり、ほぼほぼ練習しないまま行きます。猫の指もぎこちなくいまいち……。危なっかしいとは思いますが、よろしくお願い致します!!

⇒担任

楽しく作って?? いました。味も良かったのかおかわりしたのですが、ちょっと欲張ったら「先生・・・ちょっと・・・」とお皿に目線。「残していいよ!」にほっとした顔。一杯目が多かったかと思いますが、おいしかったんですね!!

8/17 母親

分かる気がします。楽しかったことを聞くと、「お皿出したのが楽しかった」「トマトとジャガイモを切ったのも楽しかった」と教えてくれました。なかなか包丁を持たせる機会がないので、親子で使ってみる良い経験になりました。「夜もカレー作ってあげよ-?!」と、楽しかったことが伝わってきました。ありがとうございました。

2回目のカレー作り(2016年10月14日 年長お楽しみ会)

15:50 公民館へ。手洗い後、エプロン・三角巾などで準備して4つのチームに分かれてカレー作り。みんなの持ち寄った二升四合の米をとぐ。

M子:隣のグループのU子にささやき、親指を立て人差指で丸を作る(うまく進んでいるねの意)

T男:シーチキンの缶詰をあけ、マスクを外して、「いい匂い。好き」

人参はまっすぐだからか、2回目ということもあるのか(ピーラーで)みんな上手に皮を剥く。全体的に前回より何においても上手になっていると園長とも話した。17:05分終了、ちょうど1時間。

H男:三角巾を畳みながら、「あー楽しかった」とつぶやいていた。

D子:「心をこめて作った・・・」とつぶやきながら、三角巾・エプロンを外す姿があった。

→担任:今週になって「お父さんたちに、心をこめて作ろう」と話したとのこと。

〈家庭での様子・親御さんの声〉

〈K太〉

10/11 母親

お楽しみ会、すごく楽しかったようです。興奮して帰ってきました。楽しい行事が次々とあり、最後の年を楽しく過ごさせてもらっています。

10/11 担任

お父さん方のご協力本当にありがとうございました。今日の振り返りの会でもみんなが楽しかった!!と口々に言っていたのでした。

〈U子〉

10/3 (月) 母親

金曜日のお楽しみ会はとても盛り上がったようですね!パパたちとお化け屋敷も楽しかったこと、たくさん話してくれました。子どもたちが作ったカレーもおいしかったし、お化け屋敷も楽しかったとパパの感想でした。子どもたちとパパたちでのイベントもめずらしくてよかったなあと思いました。とても楽しい思い出になったと思います。

10/11 (火) 担任

いろいろご協力ありがとうございました。「楽しかった!」という感想が聞けて嬉しく思っています。(後略)

〈M男〉

10/7 母親

パパと二人で過ごす時間、とっても楽しくカレーもたくさん食べたニコニコでした。先生方もありがとうございました。

10/11 担任

みーんな楽しかったそうです。友達と一緒にだったこともとても楽しかったと、今日の振り返りの会で発表してくれました。

〈D子〉

10/11 母親 お楽しみ会、お疲れ様でした。

(パパの感想)

子どもたちの作ったカレー、おいしくいただきました。子どもは、パパだけの交流の機会が今までなかったので、すごくよかったと思います。

子どもたちの楽しんでいる姿を見て、うれしくなりました。お化け屋敷も盛り上がり、年長最後の良い思い出になったと思います。先生方も遅い時間まで一生懸命盛り上げていただきありがとうございました。

10/11 担任

お父さん方には大変お世話になりました。子どもたちも大喜び??のお化け屋敷となりました。ありがとうございました。

〈T男〉

9/29 母親

「公民館をお願いしに行って来た～!!」と・・・。カレーは無事できるかなあ?!お風呂の中でふと「よし、優勝するぞー」の気合。オレンジチームで勝ちたいようです!!どちらの行事も楽しみにしています(親も子も)、よろしくお祈りします。

[運動会の後、年長お楽しみ会(含むカレー作り)があり、その準備が平行して進んでいた／金澤補足]

10/3 母親

とっても素敵な運動会でした!!思いは次のお楽しみ会に向いているようでした。

10/3 担任

そうなんですよ。運動会の振り返りをしてすぐお楽しみ会の買い物に出発。お店の中で品物探しにあっちに行ったりこっちに行ったりでした。シーチキン係りで帰りは3缶×4をT男・K太ペアで持ち帰ってくれました。ほぼTちゃん?だったかもです。

10/4 母親

帰宅するとすぐ買い物に行ったことは教えてくれましたが、何を持って帰ってきたかを聞くと、「それどういうこと!!よくわかんない!!」と…。そこには思いがあまりなかったようでした。でも、買い物は楽しかったようです!!。お楽しみ会の道具〔エプロン・三角巾、皿・スプーン/金澤補足〕を持っていきます。よろしくお願いします。

10/5 担任

えーあんなに重かったのに……。

逆になんで分からないのか私も知りたいです(←母:ですね……。分かります!!)。

今日の芋ほり、ちょうどよいのが掘れました。焼き芋が楽しみです。

担任が、父親に感謝の気持ちを込めてごちそうしようと、このカレー作りの趣旨や思いを伝えていたこともあってか、調理後、「心を込めて作った……」とエプロンを外しながら肩の荷を下ろしたようにつぶやく子どももいて、自分たちで収穫した物に手をかけて供することで感謝の気持ちを伝えるという保育者側の思いが伝わっていると判断できる姿もあった(点線参照)。

また、子どもたちのピーラーの使い方やタマネギの皮の剥き方が心なしか上達したように感じたが、奇しくも園長も同じ感じを抱いていた(波線参照) ことについてだが、この年齢の子どもたちが、日頃の家庭生活でピーラーであっても皮を剥くという作業を手伝う機会があるとは考えにくい。保育園ということを考えても、母親のほとんどは就労している。日々は忙しい。核家族も多い。たとえ一回でも、実体験することを、子どもはそれなりにくみ取っていくのかもしれないと思われた。

仕事が終わって、予定の18:00に父親たちがやってくる。園で父親を待ち、座卓についた父親に、あらかじめ家庭から持参してきていたお皿にごはんとカレーをよそって届ける。そのほかには、ゆで卵のみである。園長は、何かサラダでもあった方がよかったかもしれないが…、と品数の少なさを気にする言葉を父親たちにかけていたが、子どもたちの手作りカレーは好評だったようだ。

(3) 焼き芋について

1 (1) 問題意識の経緯に見るように、焼き芋は唯一、食することが市全体として認められている。隠れてこそこそする必要のないものだ。この園は、杉林が隣接している。小さな地方都市でも、焼き付けに使う杉の葉や木の枝を拾い集めることができる園は、ここだけである。どの葉がよく火が

つかよく見て、集めて来てねと保育者に言われ、グループで集め、保育者が子どもたちの集めて来たものの中から、まだ青い所の多い杉の葉と茶色に枯れた杉の葉を示して、どちらがよく燃えるかなと問いかけたり確認したりするなど、普段ここで遊んで何気なく見たり触れたりしている自然環境を焼き芋という点から確認することも、現代では貴重な機会になっている。



焼き芋ために、落ち葉や枯れ枝を集める

〈S男〉

10/25 母親

今日の焼き芋楽しみにしています。毎年朝早くに居るので何らかのお手伝いをしています。今年も頑張ってお手伝いかな・笑

10/25 母親

帰りにお芋の焼き芋試食をさせていただきました。ホクホクで甘くてとてもおいしかったです!! ありがとうございます。

この園では、子どもたちが、園に隣接して園庭のように使用している林で拾った杉の葉を焚きつけに、実家が米を作っている園長がもみ殻を持参し、山状にした中央に煙突を立てて黒くなったもみ殻の山の中に芋を入れて焼く。保育者によればS男は、その準備（もみ殻運び）を手伝っていたとのことである。

〈O子〉

10/25 母親

今日の焼き芋楽しみにしています。実家に行った時に焼き芋をして、昨日もおみやげにもらった焼き芋を食べました（笑）

10/25 担任

朝からお芋食べる？お芋焼けた？と、ずーっと楽しみにしてます！体操教室の時もお芋食べる!!とお姉さん（指導員）に教えてあげていました!!

[インフルエンザの予防注射のため、家に持って帰って食べた／金澤補足]

10/26 母親

焼き芋おいしかったです。ありがとうございます。家でした時は、まわり黒焦げ、中だけほじって食べる感じだったので、感動しました。

保育者は、「私たちの焼き芋は、もみ殻で本格的にやるからそりゃあおいしいよー。近くの園では、若い保育者が、外側がこげているのに中が固くて困っていてどうやったらいいかという声を聞く、もみ殻が黒く燃えた後、じわじわと中まで火を通すからおいしい。私たち本格的だからね!」と胸を張る。一口に焼き芋と言っても、焼き方に違いがある。園の立地などの条件にもよるのだろうが、今、親たちは焼き芋もしないし、家庭ではこんな焼き方はまずしないので、素材の知らなかったおいしさを伝えていくことにもなっている(下線参照)。おいしくなければもうやらないが、おいしいという実感は、また食べたい・やってほしいという思いを生んでいくかもしれない。

そもそも木の葉や枝を燃やすこと自体が禁止されるようになって久しく、焼き芋は、秋の風物詩の光景ではなくなっている。保育者自慢の、もみ殻で焼く焼き方は、米どころのこの土地らしい焼き芋の仕方であろう。地方の食文化の伝承とも言える。幼児期の記憶の多くは忘れられてしまうが、この地で育つ子どもたちの原風景の中に遠い記憶として残るかもしれない。何でも簡便化され、小綺麗に整えられていく現代の環境の中で、大人が準備する傍らで遊んだり、S男のお便り帳に母親が記している(二重線参照)ように、焼き芋準備の用事を頼まれたり・手伝ったりしながら過ごす時間も、就労が家の外へ勤務する形の親がほとんどの中では、なかなか得難い時間である。

(4) 里芋を皮付きのまま蒸して食べる—4歳児

里芋を作ることは4歳児の希望だったせいか、5歳児より4歳児の方が草取りなど畑に積極的にかかわった。いつものように給食に使ってもらおうとすると、調理員が献立に使用できる日を考えてくれたが、もう少し子どもの目に見える形でかわらせたいという園長の意向(私も横から口を出して主張した)で、給食がない日のおやつに、蒸かして胡麻みそや味塩で食べた。

公民館が休館で使用できないため、4歳児が洗った後、職員室で蒸かした。子どもがもっと直接見ていられるところで蒸かすことができないのは残念だが、担任の促しで様子を見に来る子どももいた。どの家庭にも電子レンジがあり、ままごとごっこで料理を出すにも「チン!」と言って戸棚から出すようなしぐさが見られる現代、大きな蒸かし釜から立ち昇る湯気や、そばについて時折蓋を開けては、竹串をさして蒸かし具合を確認する大人(保育者)の姿に、「何してるの?」と問う子どももいた。その目に映ったものは、極めて日常的な行為でありながら、今はもう物珍しいものであったことも想像に難くない。

保育の中での調理が禁止されているので、たまたま園から子どもの足でも2、3分のところに調理施設を備えた公民館があり、保育中に調理するなら設備の整ったところである必要があるという栄養士側の考えのもとに、保育者は公民館を利用してきた。利用するために、公民館にみんなでお願ひに行ったり、園長が願ひに行った報告を園長や担任から受けたり、必要な物(ex.米、野菜、

缶詰などの材料や食器)を(手分けして)運んだりする行為にも、園外の人(公民館職員)とのかかわり、手分けして協力する、注意して運ぶなど、子どもの育ちにとってさまざまな意味がある。場所を移して何かを行うこと自体に、普段とは違う何かが始まる感じ、あるいはもっと、わくわくした感じがあるかもしれない。

しかし本当のところ、子ども、しかも4歳児のクッキングに大人用の調理施設は必要ない、万が一、不幸にも何かが起こってしまった場合に、どんなところでやっていたか、衛生面での問題が指摘された時、あるいはそうした指摘がなされないなどの対応にすぎない。そして、実際何か起きれば、調理施設でやっても、施設内の衛生管理が問われるだけでなく、その責任は逃れることはできない。いつまでも放置して置けば芋は腐る。園の他の予定との絡みで、公民館が休みの日にしか実施できなかったことは、子どもには幸いしたと言うべきだろう。

里芋を蒸かして食べるという食べ方は、普通はまずない。ごつごつしたややグロテスクな見た目もあるのか、5歳児は3人しか食べなかった。担任によると、彼らは野山の実を食べてみようとする子どもたちだと言う。保育者が自前で小さなすり鉢とすりこぎ、味噌、胡麻、味塩、醤油を持参し子どもの食べている机で胡麻みそを作り、味塩や胡麻みそを付けて食べたりもした。給食メニューは栄養士や調理員が塩分摂取には非常に気をつけているので、すり鉢にかぶりつく子が出るほどの人気だった。家庭には知らせなかったので、4歳児が自分から家庭で話すことや家庭からの声はなかった。

4. 考察

(1) 保護者の姿・声から見えるもの

カレー作りでは家から持ち物を準備する段階で親子の話題に上っている様子で、担任とのやりとりに華やぎが生まれている。また、唯一認められてきた焼き芋は、園庭で送迎時の保護者の目に触れるためか、好感の声も多く、直接体験は保護者にも発見をもたらす。

また、私はよく、家庭との連絡帳を見せてもらうことがある。「▲に関して、お便り帳に何かおもしろい記述があるか」と聞くと、「今年のクラスのお母さんたちは、〇時に薬お願いしますとか、連絡事項的なことしかあまり書いてこない。～ちゃんのお母さんが、時折お家での子どもの様子を書いてきてくれておもしろいんですけど、今回は・・・」という返事が返ってくるクラスもある。行事やイベントを繋ぐことが保育ではないが、平坦な日常に生まれるちょっとしたクッキングは、準備も含めて、子どもを仲立ちに忙しい親の意識を保育に惹きつける。4歳児クラスで里芋を蒸かして食べることを家庭に知らせていなかったことで親の反応もないということはそれを示しているように思う。居合わせた担任が迎える母親に伝えるよう声をかけて補うと、母親は子どもに「何したのかな」などと聞く姿勢で声をかけていたが、4歳児が自主的に園でのことを家庭で話すのは難しい。

(2) 保育者の様子から見えるもの

園長は、保育の中で(時には自分たちで調理して)何かを食べることの大切さを十分認識して腹を括ればいいのかもしれない。園長以外の保育者はどうだろうか。事例(P268)では、保育者がどう思っているか聞いてみてもよく分からなかった。小躍りして喜ぶということもないが、嫌がることもなかった。園長がリードすればやるし、楽しい。しかし、自分たちがどうしたいかという思いが欠如しているか弱いと感じる。

隣のクラスの保育者を捕まえてどう思っているか聞いてみた。「保育者が引っ張らなくても、もう少し子どもの中から出てくるのを待ってもいいのではないか」と言う声もあり、3.(2)で5歳児の夏野菜のカレー作りに招かれた4歳児の担任は、5歳児が作ったカレーということは、保育者が伝えているので、公民館でやっていて直接見ることができなくても、4歳児の子どもたちも年長になると調理できると感じていると思うと話す。

保育界では、平成元年の幼稚園教育要領、続く平成2年の保育所保育指針の改訂で、子どもの主体性の育ちを大切にすることが強調されてきた。その時から、教師の主導ではなく、子どもから出てくるものを大切にすることが繰り返言われてきた¹³⁾。

だが、公民館で作ることも含め、子どもから出てくるだけの経験のため込があるかは疑問だ。包丁を使わない調理法は伝わっていない。

平成2年からこの市にはよりよい保育の実現を目指して、自分の保育実践を事例などの形にして持ち寄り、ずっと事例検討を軸に話し合いをしている会があった。小さな町の小さな会だが、その発足に際しては、代表を誰にするかをはじめずいぶんごたごたした記憶が私にはある。その最中「この町はどうして、もっと所長たちがリーダーシップをとってくれないのだろうか」という声を何度も聞いた。しかし、そう言っていた人の多くが園長(平成17年度合併後の呼称)になるとなぜか出てこなくなった。もちろん私は理由は知らない。それだけに、園長になると指導することはあっても、自らの実践を振り返る必要はないという理解なのだろうかと思ったものだ。

園長や副園長など、責任のある立場で、検討すべき事柄がないとは思えない。むしろ、平の保育者にすれば、そうした立場の人だから率先して検討を提案してほしいことは、多々あるのではないだろうか。その意味では、クラスを担当していないので事例が出せないということには、私は全く納得していなかった。保育の検討は、直接担任としてのかかわりの検討だけではないだろう(合併後に作ったばかりの保育課程は本当に機能しているだろうか。時間パートの臨時職員が増えていく中で、ともに保育についての話し合いができる状況をどう作っていかうとするのか、・・・など、平の保育者にはなかなかそこまでは、手がまわらないこともある)。

じわじわといつの間にか園内に×印が増えていくことは前回のまとめで述べた。「子どもの安全」を守ろうとして、育つ「子どもの権利」(1994年、日本は国連・子どもの権利条約に批准した)を奪っていることはないか。子どもの安全を守ることと育つ「子どもの権利」をスポイルすることは紙一重である。その×印で守るものと失うものは本当に検討され、失うものの保障は考えられている

のだろうか。子どもの安全を守るということは保育者が自らに課している至上命令である。しかし、そのことで、育つ「子どもの権利」を奪っていることがもしあるとしたら、それはどういう育ちの機会であり、どのように補償していこうとしているのだろうか。保育の対象となる子どもが、自らその主張と補償の要求ができないだけに、保育者の責任は大きい。

「何にでも終わりはある。いつでも辞めることのできる会だから、そういう時は来るかもしれない。その時は、各園どこに勤務しても、この環境、この関わりで子どもにとってどうかを突っ込んで話し合い、忌憚のない意見交換ができるようになってきている時かもしれない。」¹⁴⁾ —私は、この地域の保育者が自分の実践事例を持ち寄って、会費を納め、子どもにとってのよりよいかかわりを考えあっている会に、その発足当初からかかわっており、その検討（会）のあり方・存続についてこのように述べたことがある。その会は、平成27年度に解散した。誰かに引っ張られている状態だとしたら、道はまだ遠い。

5. おわりに

幼児が収穫物をどのようにして食べたいと思うかの発想・選択は体験から生まれる。その意味では失ったものは大きい。各保育者に失ったという意識がないことはもっと大きな損失である。先行研究には、前稿で述べた古橋¹⁵⁾の同様の取り組みもある。定年が迫った中での取り組みという点も似ている。長年思いを込めて勤務してきた保育実践の場から去る時が迫ってくる中、伝えなければという思いに駆られるからなのだろう。

しかし、こうして復活の芽が出ても育てあげようと、思いが受け継がれなければ、人の移動で元の木阿弥になり、子どもと「作って食べること」はどんどん廃れていく。4歳児が来年同じようにできるかは、次年度の新園長・メンバーがどういう思いでかかわるかにかかっている。今後、拘ったその思いについても考えてみたい。

また、本稿に登場する園長は、平成8年堺市の腸管出血性大腸菌 O157 発生後の、この市の対応を私とともに見、受け止め、疑問視して、平の保育者であった時から様々に隘路を開く試みを繰り返しつつ、主任、園長と立場を変える中で、一実践者としてこの問題に果敢に挑戦して退職した。今後は、平成8年堺市の腸管出血性大腸菌 O157 の発生から、丸20年以上を経過した今、のどかに園内で思いつきで子どもと作って食べることのできた時代から勤務して、平成8年の O157 発生を受けたこの市の、子どもが口にするものをめぐる対応を経過しながら勤務した40年間の保育士（保育所保母）生活を、子どもが口にするものという点から振り返っていただき、この件に関しての保育者としての思い、ご自身の工夫・取り組みなどについてインタビューをお願いすることになっている。

この園長の最後の在職園となった園は私の地元であり、昭和60年、私が保育の実際を学ばせていただくことになった最初の園であり、以来、今日までの30年以上にわたる、この市の公立園とのかかわりの発端となった。当時は、市内7保育所の中では、90名以上の園児が在籍し、園児数は

市内で1、2番の多さであった。しかし、少子化による園児の減少と建物の老朽化により平成31年度をもって閉園が決まっており、再開は認定子ども園としてスタートすることになっている。

この園長が、在職の最後に「自分の思いを優先して(平成32年度)」まいた種が育つのか枯れるのか、平成28年度の4歳児が、翌年5歳児になった際の保育がどうなったのか、子どもの様子などについてフォローしながら、平成8年腸管出血性大腸菌O157の発生以降、見つめ続けてきたこの地でのこの一連の研究に、ひとつのピリオドを打つことにしたい。

謝辞

長年にわたり、共に問題意識を共有した園長の現職最後の2年間に保育者の皆様のご厚意とご理解を繋いでいただきながら、日々の保育に上手に加えていただき、研究できたことに心より感謝申し上げます。また原稿と事例には、お忙しい中、園長と担任に目を通していただき、承諾していただきました。ありがとうございました。

【注】

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) 2) 腸管出血性大腸菌 Q & A - 厚生労働省 http://www1.mhlw.go.jp/o-157/o157q_a/ (情報取得 2017/09/14)
- 3) 金澤妙子 (2017) 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—, 教育学研究紀要, 7, 19-40
- 4) 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
- 5) 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
- 6) 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
- 7) 前掲 (3)
- 8) 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
- 9) 厚生労働省編 (2008) 保育所保育指針解説書, フレーベル館, 169
- 10) 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
- 11) 金澤妙子 (2006) 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
- 12) 前掲 (3)
- 13) 近藤允夫・岸井勇雄・大場牧夫編 (1989) 新・教育要領のすべて, 世界文化社, 42-68
- 14) 金澤妙子 (2009) 妻有保育会私論, 保育の実践と研究, 14 (2), スペース新社保育研究室, 78
- 15) 前掲 (10)

【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・改定(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,
- **** 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

(2017年9月29日受理)