

子どもが口にするものをめぐる保育実践の検討 — 保育者インタビューで振り返る総括 —

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: findings from an interview with a day nursery teacher

Taeko KANAZAWA

1. はじめに

保育の中で、野菜を作ったり、収穫したもので簡単な調理をして食べる。園庭や山野の草や木の実などを食べるといったことは、決して特別なことではなく以前から行われていた。園で収穫したものを調理して食べるのは楽しい。登園すると、家庭にいるように市販の菓子類を好き勝手に食べることはできないだけに、ワクワク感と共に素材のおいしさは格別だ。ナスは嫌いで絶対食べないのに園で育て持ち帰ったナスだけは、何度もナスカレーにして食べたなどという不思議なことも起こる。成長して生活習慣が形成されるとできることも増える分、生活に楽しみの幅が広がり、保護者や地域とのかかわりも生まれる。

春、5月、都内某区の公立幼稚園に実習訪問に出かけた際、出くわしたのは、園で収穫したジャガイモを使用してのカレー作りであった。ジャガイモ以外の材料を自分たちで相談して、スーパーマーケットに買いに行き、お金も自分たちで支払い、父母の会の母親たちが手伝いに参加して、子どもたち自身でニンジンなどの材料を切って煮込んでいて、園内にはおいしい匂いが漂っていた。「ニンジンが固いので、切るのに手こずっていたようでお手伝いのお母さん方に教わったり手助けしてもらった」という園長の言葉は、子どもが体で感じている食材の硬さ・柔らかさを想像させた。

5歳児が、下のクラス（年少児クラス、ただし2年保育のため4歳児）を招待する形だそうだ。4月に初めて家庭から集団保育の場に来て一か月ほど、まだ慣れない4歳児の椅子を5歳児が前もって二階のホールに運んでやり、迎えに行き手を引いて階段を上って、ホールで会食する。都内なのでもちろん園庭に十分な畑はない。園長によると、ジャガイモは主に、地域の方のご厚意で借りている畑で育てたものだそうだ。遠くはないが、ちょっと離れている畑に毎日行くのは大変なので、ジャガイモの成育状況が子どもに分かるようにと、麻袋の中に土を入れ、栽培しているとのことで、よく見ると、園庭には何個もの麻袋の畑があった。私自身はその栽培方法を初めて知ったが、普段、自然豊かな地域で保育を見ることが多く、ただ作っているものが採れたのでそれを生かして調理し

て食べるように見えていることの中に、伝えたい思いが詰まっていることを、畑地の乏しい都内の園の麻袋のジャガイモ畑からあらためて学んだ。また、この園ではダイコンも作っていて、ある時には細長い紙を縦横自由に使って紙いっぱいのにびのびと表現された個性的なダイコンが廊下の壁に貼ってあった。野菜の栽培がもたらす保育活動の結果は、何も調理し食べることに限らない。保育者は、こうして食欲に子どもが育つチャンスを広げていく。

また、平成2年頃から付き合いのある保育園では、以下のような事例にであった。

事例 餃子ピザパーティー (下記写真参照)

ホットプレートに餃子の皮をピザ生地代わりに、ナスやピーマンなど園庭の畑で取れた夏野菜を載せて焼く。ピザ用チーズとケチャップでの仕上げは、5歳児が、招待する3、4歳児とペアになり行う。大きさも子どもの手に手ごろで、おかわり続出。

H8の大阪府堺市のO157発生以降、この市でも園内での調理はご法度になっていた。しかし、20年以上も経過する中、畑で作物を栽培しても、お世話するのは自分だけで、若い保育者は興味関心もない様子を見ていて、ある主任はこれでいいのだろうかと考え、自分が園長になると猛暑の夏、陽ざしを遮る省エネ目的で窓外にゴーヤを栽培してゴーヤのカーテンを作り、収穫したゴーヤの食べ方が分からず、各家庭からレシピを提供してもらったり、園で調理してもらうなど、食育の一環として様々な取り組みをし出した。育休中の高校教師である保護者に子どもたちの前でクッキングをしてもらうなど、O157発生以降の閉塞感を打ち破ろうと試みだした¹⁾。

園長になって自分の責任と判断で、覚悟すれば上司の許可を得る必要がなくなったこと、園長にもらったものの定年まで2年しか残されていないこと等も、伝えなければという思いに駆り立てたのではないだろうか。復活の芽が出ても育てあげようと、その思いが在職し続ける人に受け継がれなければ、人の異動で元の木阿弥で、子どもと「作って食べること」はどんどん廃れていく。

この園長の退職後、5年ほどして彼女が最後に園長として勤務した園で出会った餃子ピザパーティーは、彼女がこの園の園長で初めてやり出してからずっと続いていることだと分かった。撒いた種が実っていた。



(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、近隣からの頂ぎ物、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²⁾。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、その取り決めにした経緯、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。もっともなことでもあり、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で調理をする

ことは禁止、ということが実践に参加して分る。

(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³⁾。

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～」⁴⁾（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」⁵⁾（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關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、口にすることをめぐる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^{6) 7)}、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るなど、広がりも見せる。また、口にすることとは違うが、ブランコに幾重にも張り巡らされた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⁸⁾。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。

私は現場にいる（週1回～月1回）時、口にすること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、保育者は口にすること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T園長のいる園で参観できたため、共に問題意識を共有して観察することができた。平成27年4月～平成28年12月末までの観察をもとに、その様子を検討した⁹⁾。

園長自ら、率先してルールを破って山野の草や実を口にすることが見られ、どんどん畑の栽培物を子どもたちと調理して食べるようになった。定年が迫った中で、いわば、約20年にわたって、自

分達の保育を縛り続けてきた凝り固まったルールへの〈挑戦としてのルール破り〉と言えると思う。園に隣設し公民館があり、そこに調理室があることで、それを利用すれば、ちゃんと衛生管理された施設を使った調理で安全性も高いということで、栄養士に納得してもらいやすい利点があったと思うが、様々な隙を見つけては栄養士を納得させられることは何でも利用して、調理室での調理だけでなく、里芋を生のまま職員室で蒸して食べたり、昔から食べられると言い伝えられてきた山野の草や実を口にも自らモデルを示すなどして意欲的に取り組んでいた。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。ただ、他の保育者の様子は、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く感じるものだった。「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」と言う声もある。だが、他の園児たちのいない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であった。包丁を使わない調理法は伝わっていない。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と言えた。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だろう。先行研究には、古橋¹⁰⁾の同様の取り組みもあるが、冒頭の事例(餃子ピザパーティー)で紹介したように、古橋の撒いた種は受け継がれていた。定年が迫った中での取り組みという点も似ていた。

昭和60年から今日までの30年以上にわたって、私が保育の実際を学ばせていただいていたこの市の公立園も、少子化の中、認定こども園への移行が始まり、設置主体も変わりつつある。公立のルール下の実践としては追いかけにくくなる。本稿では、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徐々に隘路を開く試みを繰り返しつつ、主任(のちに副園長と呼称変更)、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T氏に、園生活の中で園内で思いつきで子どもと作ってのどかにいろいろなものを口にしていた時から、現在まで保育者として生きてくる中で、どう感じてきたのか、拘ったその思い、ご自身の工夫・取り組みなどについて語ってもらうことから、なぜT氏はできたのか、ここまでの総括を行いたい。

2. 現行保育所保育指針と幼保連携型認定こども園教育・保育要領にみる子どもが口にするものへの保育者のかかわり

平成30年保育所保育指針、幼保連携型認定こども園教育・保育要領が新しくなった。論を進めるに際して、私の問題関心について、保育所保育指針、幼保連携型認定こども園教育・保育要領では何と言っているのか、そもそも言及はあるのかを同解説書をもとに見ておきたい。両方とも、文言に多少の違いはあるものの、言わんとすることは同じであるが、構成の仕方に違いがあるため、

両方を重ね合わせることはせず、違いを太文字で処理している。

保育所保育指針で最も関連のあるのは、「第3章 健康及び安全 2 食育の推進」であろう。それによれば、以下のようになっている¹¹⁾。

(1) 保育所の特性を生かした食育

ア **保育所**における食育は、健康な生活の基本としての「食を営む力」の育成に向け、その基礎を培うことを目標とすること。

イ 子どもが生活と遊びの中で、意欲をも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。

ウ 乳幼児期にふさわしい食生活が展開され、適切な援助が行われるよう、**食事の提供を含む食育計画を全体的な計画に基づいて作成し、その評価及び改善に努めること。** **栄養士が配置されている場合は、専門性を生かした対応を図ること。**

(2) 食育の環境の整備等

ア 子どもが自らの感覚や体験を通して、自然の恵みとしての食材や食の循環・環境への意識、調理する人への感謝の気持ちが育つように、**子どもと調理員等との関わりや、調理室など食に関わる保育環境に配慮すること。**

イ 保護者や地域の多様な関係者との連携及び協働の下で、食に関する取組が進められること。また、市町村の支援の下に、地域の関係機関等との日常的な連携を図り、必要な協力が得られるよう努めること。

ウ 体調不良、食物アレルギー、障害のある子どもなど、**一人一人の子どもの心身の状態**等に応じ、**嘱託医、かかりつけ医等の指示や協力の下に適切に対応すること。** **栄養士が配置されている場合は、専門性を生かした対応を図ること。**

[強調線各種:筆者]

また、幼保連携型認定こども園教育・保育要領解説においては、「第3章 健康及び安全 第3節 食育の推進」として以下のように述べられている¹²⁾。

1 食育の目標

1 幼保連携型認定こども園における食育は、健康な生活の基本としての「食を営む力」の育成に向け、その基礎を培うことを目標とすること。

2 食育の基本

2 園児が生活と遊びの中で、意欲をもって食に関わる体験を積み重ね、食べることを楽しみ、食事を楽しみ合う園児に成長していくことを期待するものであること。

3 食育の計画

3 乳幼児期にふさわしい食生活が展開され、適切な援助が行われるよう、教育及び保育の内容並びに子育ての支援等に関する全体的な計画に基づき、食事の提供を含む食育の計画を作成し、指導計画に位置付けるとともに、その評価及び改善に努めること。

4 食育のための環境

4 園児が自らの感覚や体験を通して、自然の恵みとしての食材や食の循環・環境への意識、調理する人への感謝の気持ちが育つように、園児と調理員等との関わりや、調理室など食に関する環境に配慮すること。

5 保護者や関係者等との連携した食育の取組

5 保護者や地域の多様な関係者との連携及び協働の下で、食に関する取組が進められること。また、市町村の支援の下に、地域の関係機関等との日常的な連携を図り、必要な協力が得られるよう努めること。

6 一人一人の対応

6 体調不良、食物アレルギー、障害のある園児など、園児一人一人の心身の状態等に応じ、学校医、かかりつけ医等の指示や協力の下に適切に対応すること。

[強調線各種:筆者]

他に、領域の記載の中で関連していると思われるのは以下のようなことである。

心身の健康に関する領域「健康」^{13) 14)}

ねらい

健康、安全な生活に必要な習慣や態度を身に付け、見通しをもって行動する。

内容

保育士〔保育教諭〕等や友達と食べることを楽しみ、食べ物への興味や関心をもつ。

自分の健康に関心をもち、病気の予防などに必要な活動を進んで行う。

内容の取扱い

健康な心と体を育てるためには食育を通じた望ましい食習慣の形成が大切であることを踏まえ、子ども〔園児〕の食生活の実情に配慮し、和やかな雰囲気の中で保育士〔保育教諭〕等や他の子ども〔園児〕と食べる喜びや楽しさを味わったり、様々な食べ物への興味や関心をもったりするなどし、食の大切さに気づき、進んで食べようとする気持ちが育つようにすること。

[] 内は幼保連携型認定こども園

身近な環境との関わりに関する領域「環境」^{15) 16)}

ねらい

身近な環境に親しみ、自然と触れ合う中で様々な事象に興味や関心をもつ。

身近な環境に自分から関わり、発見を楽しんだり、考えたりし、それを生活に取り入れようとする。

内容

自然に触れて生活し、その大きさ、美しさ、不思議さなどに気付く。

季節により自然や人間の生活に変化のあることに気付く。

自然などの身近な事象に関心をもち、取り入れて遊ぶ。

内容の取扱い

幼児期において自然のもつ意味は大きく、自然の大きさ、美しさ、不思議さなどに直接触れる体験を通して、子ども〔園児〕の心が安らぎ、豊かな感情、好奇心、思考力、表現力の基礎が培われることを踏まえ、子ども〔園児〕が自然との関わりを深めることができるよう工夫すること。

身近な事象や動植物に対する感動を伝え合い、共感し合うことなどを通して自分から関わろうとする意欲を育てるとともに、様々な関わり方を通してそれらに対する親しみや畏敬の

念、生命を大切にする気持ち、公共心、探求心などが養われるようにすること。

[] 内は幼保連携型認定こども園

具体的な保育行為については各解説書に譲るが、子どもが口にするものへのかわりについては、どうしても「食(事)」という面からの言及になっている。その意味で、私の問題関心をカバーするものとはかなり考えにくい。『健康な生活の基本としての「食を営む力」』(保育所保育指針および幼保連携型認定こども園教育・保育要領, 下線部)の中に、園内外で出会う、草や木の実が想定されている感じはもてない。子どもは生活と遊びの中で、意欲をもって園内外で出会う草や木の実に興味や関心をもつことがあるし、保育者が興味や関心をもたせたいと思うこともあるが、そこまで「生活と遊びの中で、意欲をも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」(同上, 点線部)の中に想定されているとは考えにくい。そもそも、草や木の実は「ふさわしい食生活」(同上, 二重線部)なのか? じっくりこない。考え方によっては適切な援助とは禁止を示すことにもなりそうだ。山野の実や草は、クリやクルミ、山菜という「自然の恵み」は「食材」と呼べると思うが、スカンボはどうか。食材とは言わないかもしれない。「自然の恵み」という言い方も、誰にとってかによって適切な場合が異なるように思う。そもそも食材という言い方は、人間が想定されている。山野の小動物・生物にとって「自然の恵み」は、多々あろうが、食材とは言わない。

また、何でも簡単に手に入る時代、母親の就労が前提になっている施設であり、子どもの家庭の食生活における栄養バランスの偏りや食にある季節感の希薄化、食器具の扱い方や食事のマナーなど伝統的・文化的な生活習慣の乱れなど、家庭の食生活をできれば直していく方向に親と協力していこうという傾向にある。

園で栽培した野菜を調理して食べることはともかく、山野や居住地区内を散歩して出会う、(食べられる)草や木の実まで範疇に入っているとは言えない。そういう意味で、私が問題にしてきた、子どもが口にするものの対応・かわりには、食育の推進は十分な範疇をカバーするものではない。

さらには、「食育の推進」が、保育所保育指針および幼保連携型認定こども園教育・保育要領ともに「第3章 健康及び安全」の章において扱われているということである。食べるということは、人間を健康に導くものであり、安全でなければならない。もちろん生活の中には、安全でない食べ物、口にするだけで健康に直接繋がらない、あるいは健康を害するものもある。だが、園内で成長著しく抵抗力も大人に比べて弱い、発達途上の子どもに提供されるものとして、それは許されない。管理された調理室で管理された食材を使用し調理されて提供できるものは、安全に健康なからだを作るが、そうでないものは、子どもの健康や安全を脅かすものになるかもしれない。子どもの安全が守られることは、保育の大前提だが、それを強く推し進めていくと、実際保育の中で行われている、様々な機会に保育の中で子どもと作って食べることは、その範疇からはみ出ることにならざるを得ない。

続いて、保育所保育指針第3章3、幼保連携型認定こども園教育・保育要領第3章第4節において、「環境及び衛生管理並びに安全管理」という項目が入っている。この項目で「環境及び衛生管理」について以下のように記されている^{17) 18)}。

[認定こども園法第27条において準用する学校保健安全法第6条の学校環境衛生基準に基づき幼保連携型認定こども園の] 施設内外の適切な環境の維持に努めるとともに、子ども[園児]及び全職員が清潔を保つようにすること。また、職員は衛生知識の向上に努めること。

[]内は幼保連携型認定こども園

具体的には、本稿に関連していると思われるところを抜き出すと、下記のようなことである（以下、[]内は幼保連携型認定こども園に関する事柄である^{19) 20)}。

温度等の調節及び衛生管理

保育室をはじめとした保育所[園]内の各室、調理室、トイレ、園庭、プールなど各設備の衛生管理はもちろんのこと、歯ブラシやコップ、寝具、床、棚、おむつ交換台、ドアノブ、手洗い用の蛇口など各備品、特に低年齢児では直接口に触れることも多い玩具[や遊具]は、日々状態を確認し、衛生管理を行う。

調理室や調乳室では、室内及び調理や調乳のための器具、食器を清潔に保つとともに、[飲料水の品質、]食品の品質等の管理、入室時の外衣や帽子の着用といった衛生管理が必要である。

職員の衛生知識の向上と対応手順の周知徹底

職員は、感染症及び衛生管理に関する知識と適切な対応方法を日頃から身に付けておくことが必要である。・・・(中略)・・・

調乳や冷凍母乳を取り扱う場合や、子ども[園児]の食事の介助を行う場合[食事の介助の際]には、手洗いや備品の消毒を行う等、衛生管理を十分徹底することが重要である。(後略)

食中毒の予防

食中毒の予防に向けて、日常的に、子ども[園児]が清潔を保つための生活習慣を身に付けられるよう取り組むことが大切である。特に、手洗いについては、正しい手の洗い方を指導することが重要である。また、動物の飼育をしている場合は、その世話の後、必ず手洗い等を徹底させる。

調理体験の際は、服装、爪切り、手洗いなど、衛生面の指導を徹底することが必要である。

食中毒発生時の対応

食中毒が発生した場合に備えて、食中毒発生に関する対応マニュアルの作成と全職員への周知も重要である。食中毒が疑われる場合には、対象となる症状が認められる子ども〔園児〕を別室に隔離するとともに、嘱託医〔学校医〕や保健所などの関係機関と連携し、迅速に対応する。施設長〔園長〕は、子ども〔園児〕や保護者、全職員の健康状態を確認し、症状が疑われる場合には、医療機関への受診を勧めることが望ましい。

食中毒発生時は、保健所の指示に従い、食事の提供を中止し、施設内の消毒、職員や子ども〔園児〕の手洗いを徹底する。また、必要に応じて行事を控えるなど、感染拡大の防止に向けた対応が効果的である。

以上、保育者には、かなり衛生的であることが求められている。ある時には、この当該地域の保健所の指導や県の監査の際に、子どもの手拭き用タオルが隣の子どものものとふれることのないように、間隔をおいてぶら下げるように指導があり、信じられないなどという声もある。タオル掛けのフックひとつの間隔をあけてぶら下げても、子どもがさっと手を拭いて駆けていく際に、その子のタオルが他の子のタオルに触れない保証はないし、それ以前に、間違っただけで他児のタオルを使うこともある。アニメなどの絵が付いたハンドタオルは友達にも使わせることで見せたい、逆に、忘れたからとか、他児がうらやましくて使わせてほしいということもある。それは、保育として悪いことだろうか。あまりに衛生的であることに拘ることで子ども気持ちの育ちや人間関係を失ってしまうことにもなる。

3. 研究対象と方法

T氏にこれまでのまとめを渡し、目を通していただいたのインタビューを依頼、快諾していただいた。その際、質問を事前に伝え、9日後、聞き取りを行った。

日時：H30年12月28日(金)17:30～19:00(正味1時間)

場所：現勤務先の認定こども園(T氏は公立園を定年退職後、公立園から公設民営化した同園に園長として勤務)の一室

聞き取った内容を私がお場でメモし、概略を口頭で確認した。後に、回答として文章化したものをメール添付でT氏に送り、返送された私の理解の不備・勘違いの指摘を反映させたインタビュー記録から考える。

4. T氏を選んだ理由

- (1) 課せられたルールに疑問を持ち、そのおかしさを口にしていた人は何人もいたが、多くの人は結局はルールに合わせていた中、T氏(平保育士時代)は、自分がやりたいことが、結果と

してルールをはみ出すことであっても、やろうとしていた。そのため、ぶつかることや憤慨することがあった。それを脇で見聞きしていて、私自身がいつかそのことを考えてみたいと思ってきた。

特に、印象深かったことは次のことである。

〈私が出会って考えたいと思った出来事〉

・親子で園に泊ませたい

「公立園も以前はお泊り保育をやっていたんだよね。保育園最後の年に、夜の園に泊まるのも昼間の園とは違って感じられる、思い出になると思う」と話す。園長に話に行ったが、憤慨して戻ってきた。その後、何度か話したが平行線で、園長は市役所の係長に言うというのでそうしてくださいと話したとのことであった。普段、市役所の係長が保育に口を出すことはない。保育に全く関係ない行政職に具体的な保育の中身についてお伺いを立てることも全くない。こんな方向に行くと、どうするのだろう、断念するのかなという気もちらっとしたが堂々と渡り合って、思いを実施に移していった。どうなったのと聞くと、「目的・計画表を出すように言われたが、気をつけてやれよと言ってもらった」そうだ。

・餃子作りを思いついて（3歳児担任の時）

「クラスに中国から嫁いできた母親の子どもが入ってきたんだけど、言葉がよくわからないんだよね。母親の日本語も覚束なく、意思疎通にも問題がある。中国人の母親に本場の餃子作りをやらせてもらおうと思って、餃子は中国が本場でしょ。この子たちはみんなA小学校に行くんだよね。少し、他所から保護者の転勤などで加わる子どももいるかもしれないけど、ずっと中学校までこのメンバー。親同士もこのまま付き合っていくかなくちゃいけない。調理施設が必要だから、地域の公民館ならいい、誰にも文句言われなくていい。〇さんも興味のあるようなことを言っていたから来るかもしれない、でも本心はどうかかな」

(2) 園長になると、自分の責任の下で、意欲的に調理を取り入れたり、園生活の中で出会う（食べられる）木の実・草などを口にするを子どもに体験させることに職員を巻き込んでいた。

(3) 私は、自分の問題関心からこだわり続けたが、実践者として（同様の）意識・こだわりを持って、ともに問題意識を共有できる（唯一の）人だと感じてきた。

5. 聞き取りのまとめ / 括弧内金澤補足

Q1. どうしてこの町はこうなったのだろうか

（H8年のO157の発生は）ショッキングだった。原因も不明だったと思う。（何かあったら）誰

が責任とるんだ、誰もとれないということでバタバタと・・(こうなった)。

Q2. どうしてあれこれ挑戦し続けたのか

・もともと野外活動が好きだったが、野外で活動することが幼児には欠かせない、原体験として生きる力につながるものだと思っていた。

・ 親子で園に泊まる(お楽しみ会ナイトウォーク) / 平保育士時代

園長は許可しなかったが、私を納得させることができず、役所に言い、係長が出てきた。目的・計画表を出すと、気をつけてやるようにと許可を得た。保護者がまとまっていて協力的なクラスだった。いつまでも担任ができるわけではないし、年長担任になることもそんなにない。その年の保護者とはその後も交流(今はない)した。やってよかった。

・ 餃子パーティー(3歳児担任の時、日曜日) / 平保育士時代

中国人の母親がいてそういう文化を知るのもいいことだし、他の園児の親と打ち解けられるようにと思い、中国人の母親に本場の餃子作りを皮作りから習った。このまま学校へも持ち上がるので親同士の関係作りは大事だと思った。調理施設が必要で、地域の公民館に多くの両親と子どもが参加し、母親が調理している間、父親が子どもの面倒を見てくれた。楽しかったし、やってよかった。職員にも見てもらえればもっとよかったと思う。

・ 市町村合併で、T市から6年間旧K町の園に勤務した。初年度は合併前の体制でやれた、当時の園長の考えもあり以前T市でやっていたような行事ができた。餅つきや(市議の家からの声がかかりで)柿もぎに行ったり、いろいろなことができた。自分のやりたいことがいろいろ受け入れられ解放された感じだった。しかし、少しずつT市全体として旧T市のように統一された。

Q3. やりにくかったこと、工夫したこと

価値観の違う人とやること。普段は自分と同じように言ってくれていても、別の状況では全く違うことを平気で言っているような人は信用できないなと思った。

人の口というものが、それほど好き勝手にやっていたわけではない。目的や計画を出すようにしていった。一度、栄養士が、戸外ではなく、公民館だと勘違いして調理することを許可したことがあった。実施後に勘違いだったことが分かって「えっ、公民館じゃないの?」と言う栄養士の言葉を聞いて、逆に建物の中ならいいのだなと思ったので、公民館の調理室を利用するようにした。調理体験も①煮込むもの(ex.カレー作り)②お弁当の日③生肉を使わずシーチキンを利用するなどした。現状の中で体験できるところ、体験させたいことは何か?と考え、実践した。栄養士(H8年当時から在職していた人ではない)も、もともと幼児の調理体験には反対ではなく、現状の中でどうやったら認めてやれるかと譲歩してくれたのだと思う。

Q4. 今後のこの市の保育を担う人に、この件で期待することはあるか

- ・ 調理や口にするものだけでなく、何にでも自分の意図をはっきりとしてほしい。指導計画を立て、それに対してどんな生活をしてもらいたいのか。雑誌を見てするのは違うと思う。自分の思いにあっているからと、アイデアをもらうのはいいと思うが……。春、年間計画を立てるが、何のために畑をするのか、保育士の中になければならない。ただ作りただけ？ピーマン・ナスが嫌いな子がいたら、作ってみよう、自分で手をかけて作ったものは食べてみよう。調理せず家に持ち帰っても、やっぱりおいしかったと、食べ物に対して関心・意欲を持つ。
- ・ 畑だって取り組むべき。野菜ができた、どんな味か食べてみたい。ここでどんな危ないものを使っているというのか。
- ・ 収穫物（オクラ・ナス・ピーマン）があつて好きなものを食べていいよと言ったら、オクラを選んだ子がいた。私はゆでて食べるものだと思っていたが、その子は生で食べた。カタバミは食べられると知っていたが、花カタバミ（園芸用）も食べている子どもがいた。
- ・ ピーマンは、生の方が甘みがある。生で食べるとおいしいよ、と伝えていく。園で子どもがご飯を食べている目の前で蒔の薑味噌を作った。ある子がその体験や作り方を家で母親に伝え、蒔の薑味噌を作ってもらった。母親は蒔の薑味噌が嫌いこれまで家では作ったことがなかったが、わが子がおいしそうに食べ、フライパンまでなめた姿にびっくりして教えてくれた。
- ・ H8年の0157発生以前、春、子どもと取ったぜんまいをもんで干し、秋に五目御飯を作った。野外の魅力を伝えたい。

6. 聞き取りから見えたもの

(1) やろうとする保育を思い描けること

保育は、何も考えなくても、そこそこ子どもと楽しく過ごせる。それで満足という人もいるだろう。だがT氏は、やる以上は、自分の思いを込め、返ってくるものにその手ごたえを感じられる保育をしようとしている。

(2) 思い描いたものを追求すること（cf. 点線部）

私たちには、求めているとどうすればいいかが見えてくる時がある。本当は、園内で様々な年齢の子ども達がいるところで調理すれば、その日の園の雰囲気はいつもと違うだろう。そういう雰囲気や年上の子どもがやっていること・やり方も年下の子ども達の目に触れることになり伝わっていく。園文化の醸成にもなるかもしれない。しかし、園内がNGということなら、他にできる場所、できる方法はないかと考えていく。公民館や屋内ならいいという兆しが見えると、それでいいからやらせてほしい。公民館や屋内の譲歩は栄養士にも伝わる。目的・計画という形にすると、説得力があり自分の思いが叫べられやすいことを体験すると、手法として使っていく。そのためには、日頃、なぜこのことをやるのかを考えていなければならないし、一年をどう過ごすのかもただ何となく視野に入って

いるというのでは不十分で、意識的になる必要がある。それは、この地域の保育に足りなかった部分でもあった。計画の必要性を痛感することは、Q4のように問われれば、他の人にも求めていきたい。

(3) 子どもと自分・大人の相互性 (cf. 波線部)

大人である保育者が食べ方を子どもに伝えるだけでなく、子どもから教わった食べ方、子どもが食べられることを教えてくれるものもあり、互いに発見と広がりがあることに新鮮な驚き・魅力を感じている。

(4) 園としてどうまとまるかの難しさ

T氏は、自分が保育者として求める保育があり、それを追求してきた。だが皆が皆、口にするものについて同じ強さで追求しているわけではない。思いに温度差があり、状況によっても異なる。時には、裏切られたような気持ちになる掌の返し方にも直面すれば、保育や食以前の問題として、人への信頼感も崩れる。T氏以外の人が他力本願では全体としては何も変わらない。

(5) 本気で考えているとも思えない、役所・栄養士

ルールになっているから無視はできないが、自分が作ったわけでもなく、内容的にも本当にルールを重視してもいない(何かが起こるとも思っていない)。T氏は役所・栄養士が譲歩してくれたという言い方だが、元同僚への配慮の言葉であって、栄養士にとっては、戸外の草や木の実はともかく、幼少期から食に関わることはむしろ嬉しいことだと思う。だが、許可を求められれば、責任は負えないので二の足を踏む。

(6) 失わずに済んだもの

餃子作りでは、保護者の関係作り、異文化を理解しようとする姿勢、食経験の広がり、環境への認識等は子どもに伝わる。また、夜の園に泊まるという特別なことを実現してくれたこと、そして保育者は、子どもの思い出に残るだけでなく、子どもや親との関係、子ども同士、親同士の関係作りにもなっていたと思う。

7. 何度かのやりとりで語られたことが示すもの

インタビュー終了後、そのまとめをメール添付で送り、電話でやり取りする中で、思い出したように、また追加として、以下のことを語られた。

- ・栄養士に伺いを立てるのがおかしかった、(栄養士が)責任を負えないと思うのは当然。(各保育者・各園が)自分の責任でやればいい。
- ・一旦戸外での調理が禁止されると、平(保育士)の自分がそれを飛び越えて野外ではさすがにできなかった。公立となると自園だけでなく他の園長(7名)もいる。

保育所保育指針に倣って作られたルールではまったくないと思うし、ルールを作った時の保育所保育指針は現行のものではないが、2.で整理したことからみると、責任ということがつきまとうこと、それを意識しだした時、自分に覚悟がないと負えない、自分で負うしかないものであることが分かる。

8. 終わりに

野外活動が好きで子どもにとってのその意義を重視して、外部の環境とかかわり、それを取り込んでいくT氏の行動力と精神力は、T氏が人間として、また保育者の資質として持ち合わせ、磨いてきたものだと思う。保育の仕事は、何も考えなくてもそこそこ子どもと楽しく過ごせるが、それではだめだ(6(1))というのは、20年以上にわたってこの地域の実践を考える研修会で講師M氏と確認し続けてきたもので、根底にその保育観を見る思いがした。

一方、平成8年の0157発生から20年以上経過し、人も入れ代わり、こうした明確に文言化されていないルールを定かには知らず、何となく伝え聞いていて、調理すること、調理室を通さずに何かを口にするのは駄目だ、よくないことだ程度に捉えている人もいるのが、20年以上という時間経過の中での現状であろう。今となってはルール作りへの関与の薄い行政・栄養士にはそれを阻むほどの思いもない、そもそもやろうとしていることが子どもにとって悪いはずもないものであるため認めることになる。人に許可を求めるのではなく、自分で判断し責任を負えばいろいろできるが、それなくしては、本心では納得がいかなくてもルールは染みついていくことを、T氏が語った次のエピソードは示している。

エピソード 2018年 夏 退職後、勤務しだした認定こども園にて

園で育てたトマトを食べてもいいかと職員(保育士)に聞かれ、T氏が「いいんじゃない、ここでどんな悪いもの使っているというの?」と答えた際に、保育者が「良かった、民営化して」と言ったので、T氏は「それ違うよ。民営化したからじゃないよ。私だからだっと思ってね。他の人が園長で来たらダメっていうかもしれないよ」と答えた。(2018.12. T氏語る)

保育者は、当該市の公立保育園にも臨時や短時間パートで勤務し、公立園の、子どもが口にするものの事情がわかる人であった、20年以上にわたって、保育者にしみついているところがあるねと話した。

今後の課題としては、食育指針に掲載されている、意欲的な園内のクッキング・調理(食べること)に関する実践事例の園では、H8年の0157発生をどんな風に捉えていたのか、T市ではできなかったが、なぜこれらの園では調理することができたのかをインタビュー・聞き取りを依頼することで明らかにしていきたい。そして、T市と比較してみることで、さらに少し広い視野から、なぜT市では、このようになってしまったのかを考えてみたい。また、合わせて、この市でT氏が様々に取り組んだ〈挑戦としてのルール破り〉という種まきが芽を出すのか、(もし芽が出ていたとして)

どんなふうに実るのかを見続けたい。

謝 辞

長年にわたり、共に問題意識を共有して過ごしてきた時間は、あまりにも長く、振り返りも容易ではなかったところ、お忙しい中、インタビューに快く応じていただきました。また、本稿にもお目通しの上、掲載の許可をいただきました。T園長先生には、ご協力を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。

【引用文献】

- 1) 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
- 2) 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
- 3) 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
- 4) 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
- 5) 厚生労働省編 (2008) 保育所保育指針解説書。フレーベル館 169
- 6) 前掲 (1)
- 7) 金澤妙子 (2008) 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
- 8) 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
- 9) 金澤妙子 (2018) 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—。大東文化大学紀要, 56〈社会科学〉, 263-280
- 10) 前掲 (1)
- 11) 厚生労働省編 (2018) 保育所保育指針解説。フレーベル館, 310-313
- 12) 内閣府・文部科学省・厚生労働省 (2018) 幼保連携型認定こども園教育・保育要領解説。フレーベル館, 327-331
- 13) 前掲 (11), 184-199
- 14) 前掲 (12), 223-235
- 15) 前掲 (11), 228-245
- 16) 前掲 (12), 260-272
- 17) 前掲 (11), 316
- 18) 前掲 (12), 334
- 19) 前掲 (11), 316-317
- 20) 前掲 (12), 335-337

【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,
- **** 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

(2019年9月26日受理)