

特集 協同組合が結ぶ「つながり」の今

01

保育園が結ぶ食を通じた人と人とのつながり

元橋 利恵 (大阪大学大学院人間科学研究科博士後期課程)



鍵田顕映園長と園舎

はじめに

滋賀県米原市、大きくそびえる伊吹山のふもとに広がる自然豊かな田園風景。そのなかに大おお原はら保育園はある。現在 131 人の園児が通っており、19 人の保育士さんが保育にあたっている。歴史の刻まれた園舎に広い園庭をもち、0 歳から 5 歳までの子どもたちが寒空の下でも元気に遊び過ごしている。

特に年齢が低ければ低いほど、子どもにとって「食べること」は成長期の身体をつくり、最も基本的な共同性を身につけるといえる。生きるために重要な営みであるといえる。それゆえ、保育をする側にとって「食べさせること」は多くのそして毎日の配慮、努力、葛藤を要する。

本稿は大原保育園の園長の鍵田顕映^{かぎ た けんえい}さん、主任の木村映子さん、副主任の三條美和さん、調理士の平井朋子さんの 4 人の方からのインタビューに基づいている。大原保育園の、子どもの身体をつくる食材と食べるという営みへの丁寧な眼差しと取り組み、それを支える生協のコミュニティ、子どもの食を軸としてみえてくる、親、家庭、保育士さんの「つながり」とは何かを考えてみたい。

大原保育園のなりたち

大原保育園は、1954 年からの 60 年以上の歴史をもち、園長である鍵田顕映さんの父親の代、戦前お寺で農繁期に子どもを預かっていた季節託児所がルーツとなっている。保育園として法人化したのは 1982 年 (昭和 57 年) である。翌年の 1983 年には現在の園舎が建った。主任の木村さん、調理師の平井さんも当時から勤められており、30 年以上大原保育園で保育に携わってこられた。

当初は鍵田さん個人ということで加入していたが、保育園として湖北生協 (現生活協同組合コープしが) に加盟したのも 1982 年のことである。

子どもたちに安全な食材を提供したい、という思いが強くあり、子どもに好まれ食べやすい食材を探していた。その時、有害な添加物や農薬を出来るだけ使わない野菜を扱っていた生協を副主任の三條さんのお母さんより紹介されたのである。「生協なら大丈夫」という信頼が保育士さんにも保護者にもあり、また、生協を利用しているということが安全で安心な食を提供しているという園への信頼にも繋がるということで、保護者にも積極的にアピールしていった。

食育の風景

(1) 給食

大原保育園ではどのような食の取り組みが行われているのだろうか。最も大きな取り組みは、もちろん給食である。園児たちは、0～2歳は朝のおやつと給食、午後のおやつ、3～5歳は給食と午後のおやつを毎日食べている。

大原保育園の給食におけるテーマは『安心と安全・本物の味』である。有害な添加物や農薬を出来るだけ使わない国産の食材を選び、おかずは毎日3品作っている。栄養バランスを考えた献立を作っているのは調理師の平井さんである。肉や豆、魚、粉物、調味料など保存のきく食材を中心にほとんど生協のものを利用し、野菜は地元のものを使用している。

大きな特徴として、当園では盛りつけを大、中、小の3つにわけている。よく食べる子、食が細い子それぞれの身体に合わせた盛りつけをし、「小」の子は「中」にいけるように、「大」の子は食べ過ぎないように細やかな配慮を行っている。また、食べられるだけ盛りつけをすることで残食を減らし無駄をなくすことが可能になってい

る。保育士さんは担当の子が今日はどれくらい食べられるかを把握し、毎日大中小それぞれいくつ必要かをカードに書いて調理室に出す。年齢が上がると子どもたちも自分がいまだどれくらい食べられるかわかるようになり「次はもっと食べられるようにがんばろう」という意欲ももつようになる。

(2) 食と身体のコナガリに関心をもつてもらう

給食以外でも、子どもたちに食材や食べ物と体の関係そのものに関心をもてるような取り組みをおこなっている。近くの畑「どろんこばたけ」にて野菜を苗植えから行い、収穫をし、芋汁やおでんを調理する。また、食べ物をその栄養や働きによって赤緑黄白の4つの色に分け、遊びやゲームを通して食べることの大切さを伝えている。子どもたちは、給食をみて「きょうはあか」といったり、家庭でも親に「きょうのごはんみどりがたらへんで」と話題にしたりし関心を広げている。子どもが話題にすることで、親も家の食事に気を遣うようになったという話もある。

毎年6月を食育月間と位置づけ、園全体で取り組んでいる。懇談会では、給食の写真を見せながら自分の子どもがどんなものをどれくらい食べているのか保護者に説明している。また、家で食事のことや体のことを話題にしてもらう、家の食事を見直してもらうことに繋がればと食についての手紙を発行している。忙しい保護者に関心を持ってもらえるように、瞬間的に目をひくカラー刷りで写真をふんだんに使うなどの配慮がなされている。

毎日の食事の様子は、保育士と親との間での毎日の連絡ノートまたは連絡カードでもやりとりされる。保護者からは、家での食べっぷりと大分違うという驚きの声もある。

る。保育園では食べるが家では食べない、という子が多い。厳選された食材を使い一度にたくさん作る保育園の、例えばカレーと家でのカレーの味だと保育園のほうが美味しいと感じる子も多い。また、朝ごはんを食べずにくる子どももいる。朝は食が進まなかったりギリギリまで寝ていたり、パン1つを手を持って登園してくる子もいる。以前は、朝ごはんは必ず食べてきてもらうように伝えていたが、最近は食べて来られない時はオニギリでもなんでも持たせて登園させるように言っている、と木村さんは語る。

(3) アレルギーへの対応

大原保育園では、10人ほど除去食が必要な子どもがいる。卵、小麦粉、ピーナッツなどを除くため、少しでも混じるのを避けるためにその子の分の給食は独立して作る必要がある。生協の商品はアレルギー表示がきちんとしている点が重宝される。アレルギー表示がない場合は製造元に電話してでも聞く必要がある。市販商品の裏に書いてあるアレルギー表示は不確かなところもあり、安心であるかどうかの判断が難しい。

子どもに今何を食べさせるかは、親や保育士の判断ではなく、医師による診断とアレルギーテストにもとづいた指示書を根拠にして判断される。指示書には食材の項目が細かく書かれており、除去が必要な食材は医師によってチェックされる。6ヶ月から1年に一度、保育園に提出してもらうことになっている。

保育士さんは、子どもが隣の子の皿からうっかり口にいけないかなど目を光らせておかななくてはならない。月に1回のお弁当時にも保護者がうっかり除去の必要なものを入れてしまっている場合もあるという。その場合は、たとえお弁当であっても取り

除く必要がある。食物アレルギーの子どもは増えており、かつ対応も複雑化しており、保育園として最も神経を使うことの1つである。

生協の役割

以上でみてきたような大原保育園の食育の風景のなかで、生協はどのような役割を担い活かされているのだろうか。

生協の商品が最も使われているのはやはり給食の材料である。安全な食材を求めようとすると選べる食材はごく限られてしまう。調理師さんの大きな悩みである。生協からは、加工品はつかわない、国産品を中心という前提で、冷凍、乾物、調味料関係を主に購入にしている。生協の商品には生産者など出処がわかり、成分表やアレルギーチェックがしっかりしているという信頼がある。

また、生協の場合は、次回にいつどのような食材がはいつてくるのかがわかるため、調理師さんが献立の見通しを立てるのに役立っている。いつどのような食材が入り、安くなるのかが分かっているれば「これは使える」というものを予めチェックしておいて、次回配達される商品にあわせて献立を立てることができる。長年生協を利用にしていると、そろそろ入る食材の予想もたつという。

筆者も、取材の日におやつとして出されていた手作りのお好み焼きを試食させていただいた(写真)。小さい子どもが食べやすいように具材が細かく、冷めていても味がとてもしっかりしていて美味しかった。お好み焼きに使われている小麦粉や卵もちろん生協の商品である。

生協への注文は調理師さんが担当してい



手作りのお好み焼き

るが、特に乳児のおやつでは必ず担当の保育士さんにチェックしてもらう。また、乳児に好まれるもの食べやすかったものなどは普段の会話で共有し、職員同士でカタログをみながら、ワイワイと商品を検討することもあるという。給食の材料以外にも、トイレトーパーや石鹸などの消耗品をはじめとした雑貨類も生協を利用している。週に1度やってくる配達の荷受けと仕分けをするのは調理師のみなさん達である。

園の職員のうち主婦をされている11人の方はご自身の家庭でも生協に加入し、利用している。保育士は夜も遅く、子どもを連れて買い物に行くのも難しく、生協は便利である。勤務時間の長さゆえに、一般の家庭の場合は、保育園での給食のように国産のものに拘わることは難しく、ギョーザやハンバーグ、カツなど加工品に野菜を加えて食卓に出すことも多いという。一方で、決して安くはない生協を利用する理由として「信頼」が大きな要素であるという。ご自身の家庭でも生協をたくさん利用している副主任の三條さんは、チラシにあるレシピを参考に食材を注文することもあるという。チラシに載っている生産者からのことばや利用者の声も役に立っている。職場で

も日常的に良かった商品の情報が飛び交っている。インターネット通販は何でも買うことができたとしても、信用という点で生協には全く敵わない、と三條さんは話す。

以上のことから生協は保育園での食をめぐる取り組みを支える屋台骨として機能していることがわかる。その信頼は、生協が人と人とのつながりをベースとしていることに由来していると言えよう。大原保育園の職場班としてミーティングをもつといった特別な活動があるわけではない。しかし、生協の商品は大原保育園の安心・安全という食の理念と毎日の実践の前提として機能することで、人と人をつないでいる。そのようなつながりがまた、明日の「食べること」「食べさせること」を築いていくのだということがわかる。

子どもの食からみえてくる「つながり」

大原保育園の食をめぐる取り組みの努力からは、子どもに「食べさせること」は多くの人の有機的な関わりとのつながりが欠かせない行為であることがわかる。子どもに「食べさせる」ためには、安全で安心な食材を選び、細かく刻んだり、すり潰したり、やわらかすぎないようにしたりとその子の発育に合わせた調理をしなくてはならない。そして、その子の現在の状態やパーソナリティや身体のことを知り、医師などの専門家と連携をとる必要がある。また、その子がどのような家庭からやってきて、家庭ではどのような様子なのかを知る必要がある。さらに、「食べさせること」とは単なる栄養を摂取させるということだけではなく、よく噛むといった食べ方を教え、どの食材が身体によく、食材がどこか

らやって来るのかを教え、食事は身体を健康にし、自身を豊かにすることを教える、など文化を共有させ社会化することでもある。まさに、子どもに「食べさせること」を軸として、保育士、調理師、保護者、生産者、医師、生協といった人と人がそれぞれの立場で役割を果たしつつ、つながっていく。

しかし、近年では家庭や親の「変化」が指摘される傾向にある。園長の鍵田さんは以下のように話す。保護者は、今までは自分が働くために保育園に預けてきた。しかし、最近は子どもを育ててもらいたいというほうが先にきて保育園に預けるために就労するという方もいる。親が子どもに対してお手上げとなってしまう、自分よりも保育のプロ、専門家に任せようとする傾向にあるという。

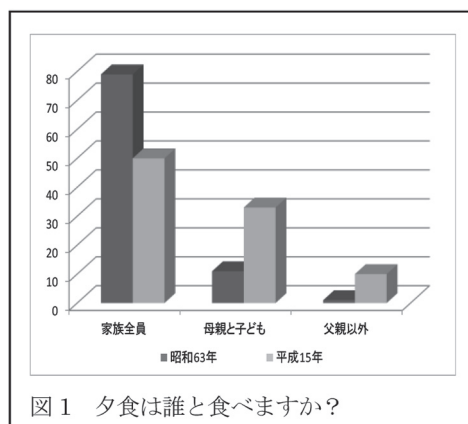
政府は 2005 年、食育基本法を成立させ同年 7 月に施行している。第 5 条では食育における家庭と父母の責任が明確に示されているⁱ⁾。また 2014 年の『食育白書』では、「家庭」を「受け継がれてきた料理や味を次世代に伝える場」として位置づけ、「偏った栄養摂取や不規則な食事などの食生活の乱れ」を指摘し、「家庭での共食」を強調している。このように、国の推進する「食育」の文脈でも、家族や親が本来の役割を果たせなくなってしまったために子どもたちの食が乱れてしまったという見解が示され、家庭と親の責任が強調されているⁱⁱ⁾。しかし、食育とは、家族や親の「本来の姿」のためにおこなわれるものではない。食育が重要であるのは、「食べさせること」が子どもを育む上で具体的に重要な意味をもつゆえである。

子どもの食をめぐる「変化」うい把握するため大原保育園では、1988 年(昭和 63 年)より 1995 年(平成 7 年)、2003 年(平成 15 年)と継続して保護者に対して家庭で

の食に関するアンケート調査をおこない、子どもの食をめぐる現状と課題を研究してきた。2004 年に滋賀県の食育シンポジウムで報告された資料によると、1988 年から 2003 年にかけての大きな変化には、まず食事メニューについて、ご飯・味噌汁・おかずといった手作りの食事が減り、ご飯のみ、パンと飲み物といった簡単な食事メニューで済ますという回答が増えている。次に、「夕食は誰と食べますか?」という質問に対して、「家族全員」という回答が減少し「母親と子ども」の回答が 3 倍に増加している。さらに、保育園の子どもの給食の嗜好調査からは、献立の中で手の込んだおかずには「嫌い」と答える子が多く、実際におかずには手をつけずご飯だけ食べたがるといった子どももみられるという(図 1)。

このような家庭や親の変化に対して、現場では懸案する一方で現実的な対処が求められる。鍵田さんは親が置かれている社会的状況を考えると、「これはけしからん、ということはいえない」と加える。現場では、安直に家族や親の「本来の」役割や責任を強調するのではなく、子どもの向こう側にいる親に対しても直接的間接的に働きかけをおこなうことが必要なのである。

育児知識や経験の無いなかで、ある日か



ら突然親になったとき、育児の専門家かつ経験豊富である保育士は最も頼りなる存在ではないだろうか。食や子どもの扱いについて、はじめての子どもの場合は尚更わからないことだらけであり、離乳食はどうしたらいいか、どうすれば子どもが食べるようになるのかという相談が多いという。保育園は育児センターとしての役割も果たしている。育児知識はインターネットで検索すれば山のようにでてくる一方、現実的に子どもの状況を共有し合い顔をあわせる保育士の言葉は信頼と重みが違うだろう。

興味深いのは、保育士は思ったことや事実をストレートに言うのではなく、工夫と調整をして親と接していることである。

そのまま伝えても受け入れてもらえないことが多いので、やっぱり、こういう風にしたらこうなりましたよっていう肯定的なことをはなしながら、信頼関係ができてくるようにお伝えしています。少しずつ向こうから悩みみたいな感じで打ち明けてくださったり、困り感を出してきてくださった時には、『園でもこんな状態だけどうすると食べるようになってくれました』といって『一緒に頑張りましょう』ってやっています。



左側から平井さん、三條さん、木村さん、鍵田さん

単に子どもが「食べられなかった」という現象や事実を伝えられても親はそれでどうしたらいいの？としかならないことも多い。それはかえって親との間に壁を作ってしまう。例えば、朝ごはんを食べずに登園させるお母さんもこれはいけないことだ、ということは理解している。そこで、「あかんよ」と否定するのではなく良かった時に褒めることで親も安心し、次は家で食べられるように頑張ろうという気持ちになる。親が出来ないことや不安な気持ちを「受け入れる」「受け入れられている」と感じてもらうことが、信頼関係をつくる重要な契機となっている。また、子どもに対しても「今日はよく食べられたからお母さんに言うとな。ノートに書いておくからお母さんから褒めてもらってね」と保育士と親が信頼関係で繋がっているということを見せることが重要な意味を持つ。親と話をするときは極力子どもの前でするようにしている。子どもは自分の親と保育士が「親しく話している」ことに安心し、その姿をみることで保育士にも安心と信頼を寄せていくようになる。

子どもの食を家族や親の責任によって抱えていくことが困難である現状がある。その中で、現場では、「手の込んだおかずが何品もならぶ家庭の食卓」「家庭の味を守り伝えていく母親」という理想や「あるべき姿」を先行させるのではなく、少しずつ信頼関係を構築しながら子どもの食を守っている。

おわりに

近年、家族研究では家族のあり方の多様性が注目されている。1組の夫婦とその子どもを軸にし、男は仕事、女は家庭という

性別役割分業を前提とした「近代家族」と呼ばれる家族のあり方はもはや支配的ではない。一方で、女性には家庭責任があるとする規範は依然として根強く、女性は母親業と仕事を両立させるスーパーウーマンになることが求められている。そこで子どもをもつという選択から降りる女性が増え、少子化と呼ばれる現象につながっている。そこで注目されてきたのが、そもそも「近代家族」という枠組みそのものが窮屈であるという考え方である。長時間労働と不安定な雇用形態のもとで、家事、子育て、介護といった諸々の私的なニーズを背負わせるには「近代家族」はかえって脆弱な共同体であるという指摘である。ケアしケアされる関係やつながりの弾力性と多様性が希求されている。

では私たちはどのように家族として人とつながり子どもを育てていけばよいのか。それは、現在は歴史の過渡期として模索されている最中なのではないだろうか。しかし、大原保育園の取り組みには、食のあり方に対して課題を掲げつつ、現状をつながりとして肯定的に捉え食を通じて保育士、子ども、親がつながっていくという光景があった。それは、煩雑で面倒さの伴う過程ではある。しかしこのことは、家族のあり方が問い直されている今、私たちに食を通じて人と人がつながるということは最も素朴で諸元的な営みであるという側面と、専門的な知や経験、愛情、洞察、交渉といった要素が重なり合い多元的に取り組まれる極めて社会的な営みであるということの双方を気づかせてくれるのではないだろうか。

- html#zen
ii) 内閣府 HP『平成 26 年度版食育白書』
<http://www8.cao.go.jp/syokuiku/data/whitepaper/2014/pdf-honbun.html>

i) 内閣府 HP 共生社会政策『食育基本法』<http://www8.cao.go.jp/syokuiku/about/law/law>.