

上海 ⇄ 東京

子育てメール便(7)

橋本雅子
津守多実

まさことたみは、東京の養護学校での仕事を通じて知り合った子育て仲間。まさこの子ども愛佳は、三歳女児。たみの子どもクナは、五歳男児。まさこ一家が夫、申屠（スンドウ）の出身地である中国上海に転居し、上海の暮らし始める。スタートしましたが、まさこの第二子妊娠がわかりました。つわりが始まり食欲が落ちる中、妊婦や子どもの食や出産について考える機会が増えました。

出産

一 育児方針の最初の選択

まさこ」上海では、経済力がある女性は、別料金で帝王切開での出産を選択することが主流のようで

す。日本の病院に似た診察や普通分娩を希望するなり、欧米大学・企業と提携した病院で、割増料金を払うべし。患者になる必要があります。駐在員家族はサポート会社と契約し、通訳を介して診察を受けているようです。帝王切開で出産した申屠の友人たちは、私が普通分娩したことを見り、怖くてできないと驚いていました。

愛佳のときは、自分にとって無理のない姿勢で生むことができ、夫がお産にかかる助産院を選びました。第一子も日常生活の延長線上でお産を迎える私の願いと、上海の産科事情のはさまで、次第に日本での出産や、その

間の家族の生活について話し合ひようになっています。

たみ 帝王切開は、医師の判断によつてすることという印象があるので、上海の出産事情に驚きました。日本では、出産できる病院が減つてきている反面、都心部ではこだわりをもつて、出産院を選ぶ人が増えていました。私も三十代後半でクナを出産したときには、体力に不安を感じ、ついに相談のつてもらえる産院を探しました。産後も、母乳育児か粉ミルクか、離乳食をどうするか、予防接種の相談など、子ども医療と食育への考え方にも出産院が関係してきます。どのような出産をする

か考へる」とは、「親」として子育てにかかる最初の選択だと思います。

味覚の調和

— 家族の団らん

まさ」 今の季節、朝から湿度の高い熱気が地面から上がるせいか、今まで気にならなかつたさまで、またおじにむせ、気分が悪くなりります。つわりの母親に愛佳もつられて食欲がなくなり、一人でご飯と梅干、冷奴、という口もあります。家族に心配をかけています。上海に来てしばらくは、緊張や田新しさがあつたのか、愛佳は祖母の料理をよく食べ、みんなで喜んでいました。ですが、日本の児向け献立に慣れた舌には、なじむのに時間がかかる味が多かったです。日本の食は多国籍といわれますが、こちらの家庭では中華料理がほとんじで、食養生を考えて献立をたてます。妊娠用にと、むくみによる冬瓜や、滋養のある鶏肉と漢方のきのこのスープをはじめ、郷土料理の干し魚や貝の漬物、豚角煮、河海老や野菜の炒め煮、河魚の酒蒸しなども食卓の定番です。口に愛佳の表情が暗くなり、食べたがらなくなりました。かといって、食べ慣れた和洋食を作つても、いつもの味と違つと言つてはしが進みません。



たみ 母親の体調不良の寂しさに、食文化の違いが際立ち、家族みんなで考えなければならぬ状況だと察します。

祖父母の家で、クナの好きな物

を作つてあげてと言われたことがあります。同じ物を同じように調理してもクナはまったく食べなかつたことを思い出しました。祖母はハムとパン、祖父は干物、私たちは納豆、子ども用にホウレンソウ炒めや卵料理、あまりにも品数が多くて雑然とした食卓で、クナは沈み込んでいました。

こういう手を加えていない、果物や生のキュウリやトマトばかりを好んで食べます。よい方法はないかと、家族で幼児の口常食について話し合う毎日です。

値観を共有して食卓を囲んだ団らんが生まれ、味覚も育つてくるのではないかと思います。

食品安全意識

たみ 食品の安全性に関する事柄に注目が集まっています。上海では、食の安全について、子どもの口に入る物について、どのような意識がありますか？

まさい できるだけ産地のわかる新鮮な食材や有機食品を探し、加工食品を選ばず、私も祖母も手作りしています。飲用はミネラルウォーターです。祖母の習慣で食器も熱湯消毒し、野菜も湯冷ましや冷水で洗つて仕上げ、生水のま卓には表れます。みんながその価

までは使いません。自家栽培の野菜を「無農薬だから安心だ」と話す、祖父と園芸仲間の会話を聞くと、上海でも食の安全への意識が高まっていることを感じます。

たみ 食器洗いに時間がかかると以前のメールにありました。川魚を常食する地域ならではの、昔からの自衛手段に思えます。さらには農薬などの不安も加わり、見えないところで手をかけなければいけないのですね。

日本では、普通のスーパーでも自然食品店のような食材が手に入り、生鮮食品には産地が明記されるようになりました。子育て中の母親たちは生協を利用し、浄水器

を使い、加工食品、冷凍食品は避けるのが当たり前になってきていました。にもかかわらず、コンビニの菓子などは、素性がはつきりしなくとも子どもに与える傾向にあり、矛盾を感じます。

外食・買い物食い

たみ 都心の幼稚園に子どもを通わせるようになり、外で作られた物が子どもの口に入る機会が増えたと実感しています。クナの幼稚園では、栄養士の先生と一緒に手

料理を作る機会があり、栄養、安全、食文化についてみんなが意識しています。

それでも、よほど気をつけてい

ないと子どもの味覚は濃い味の外の物に慣れ、家庭から離れていくってしまいます。午前帰りの日に、お弁当を作つて持つていっても食べる場はなく、ほかの子と一緒に食べたいという思いからハンバーガーの味を覚え、おやつ時の公園では、クナは買った菓子を交換するのを楽しみにしています。

昔ながらの屋台食文化が残つているという上海の状況を伺います。が、粥や果物は、間食として栄養を補うことにも、また潤いにもなることだと思いますが、いかがでしょうか。

まさに「外食や買い物食いは人々の生活に密着しています。市場でも

早朝から点心店に人が集まり、登校中の小中学生は、親と腕を組んでパンを食べ、自転車の後部座席でマントウ（中国の伝統的な蒸しパンの一種）をかじっています。

ある幼稚園の外には、夕方にソーセージや腐豆腐を揚げる自転車屋台が止まり、園帰りの親子がソーセージと一緒に道端に腰を下ろし食べています。別の幼稚園では、甘い菓子を避けるように教え、間食は中華粥や果物です。大人が園庭で食べさせる物も、乳製品や果物や水など、園の指導を意識したものに思えます。昔からの食習慣のどかさと、栄養学的な食事指導の緊張感が混交しているようです。

かかわりが育てる食文化

にきます。愛佳のように警戒して抱むことが珍しいのか、給仕には苦笑されます。手取り足取り世話をすることがよりよくサービスと口サイズの果物を、口の中に入れると姿をよく見ます。知人宅へ行けば菓子や果物がふんだんに用意され、子どもたちは思う存分に食べます。断ると愛佳は口を開けさせ、口の中に入れられます。親以外の大人も育児にかかわることが当然と思う社会の感覚、また、親と子で別の人間関係があることを意識させられました。

たみ 幼児が食べるためには、大人の手やかかわりが必要であり、そこにはかかわる大人の考えも反映され、子どもは口から、栄養だけではない大人の思いや習慣も取り入れることになるのですね。

飲食を介した大人と子どものやりとりは、昔と今とずいぶん変化しています。私が幼かったころに

は「あーん」といつて口に入れてもらつた記憶がありますが、現代では、保護者以外が幼児の口に食べ物を入れる光景は見かけません。道でアメをくれようとするおばあさんが、「あげてもいいから」とこちらの顔色を気にすることもあります。

親の了解がなければ食べない日本子どもの食事情も、子どもの育ちに影響を与えているかもしれません。

子どもの食は、家庭の考え方で育まれるものですが、食を共にすることで開かれる味覚、味覚から広がつてくる人とのかかわりを閉ざしたくはないと思います。

まさい　親には各々の国、地域、家庭の文化、社会的背景があり、さうして子どもの好みや体質を尊重して、新しい家族の味がつくられていくのですね。

未知の食べ物は魅力的であると共に、時には、初めて口に入れる怖さも伴います。おいしそうに食べる人とのかかわりがあって、口に運ぶ勇気もわきます。自分の体に取り入れ、消化して血となり肉となる一番原初的な営みを通して、内側からも新しい世界が知覚され、自分のものになっていくのをじょうぶ。

今回、母子で食欲が減退したことをきつかけにして、日々の食

が、言葉以上に異文化に直面する突端でもあり、異文化を取り入れたりして、思っています。

住む場所が変わり、周囲の様子や働きかけに影響を受けながら、また、成長する子どもの変化と、

親として選択すべき数々の事柄に口感いながらも、わが家の味ができていくプロセスは、家族で大事にしたじ原点を確かめる道筋のようです。

津守（愛育養護学校、造形アート

遊びの提案・研究をしている）

橋本（元愛育養護学校、現在は母親としてクリエイティブ保育を志す）

*この連載は、今回で終了いたしました。