

ひろば

お便利

POST

◇私の「カルチャー・いんぷお」◇

◆食欲の秋ということで、まずは「食」から。

映画『いただきます』（VIN OOTA 監督・撮影・編集 2016年）で紹介されている福岡の高取保育園は和食給食、それも専門店のような和食ではなく、「ご飯とみそ汁」を中心とした日本の素朴な献立です。日本の発酵食品をたくさん使い、毎日出される具たくさんのみそ汁のみそは手作りです。年度末に行われる「みそ伝達式」では、5歳児が4歳児に模造紙に書いた図を説明し、翌年のみそ作りを後輩たちに託します。内科医の奥田昌子氏が著書等で提唱している「日本人の遺伝子に合った食べ物を摂ろう」ということが、固い原則ではなく子どもたちを巻き込んで楽しく伝えられています。0歳児の離乳食には玄米クリームなるものが取り入れられていました。

6月に訪問した九州の佐賀市中心部にある佐賀大学教育学部附属幼稚園は9時～14時の保育、おまけにお弁当の昼食があるのは週3回だけという今どき珍しいタイプの幼稚園です。午前中、園庭でムクロジやザクロの実を使って遊び、泥だらけになった後、プール遊びですっきりした子どもたちは、お家からのお弁当と水筒を持ってクラスに集まり、先生方や実習の学生さんたちとおしゃべりを楽しみながら食べます。途中、父母会の方が作ってくださったキュウリとわかめの酢の物が登場。さっぱりとおいしく頂きました。

高取の保育園でも佐賀の幼稚園でも、ご飯を食べる子どもたちは満面の笑顔でした。

◆10月7日～11月23日、東京の町田市立国際版画美術館にて「浮世絵にみる子どもたちの文明開化」展開催。明治維新以降の日本の社会の子どもたちを見ることができそうです。（AK）

お便利

POST

◇読者から◇

日本保育学会第70回大会（in 岡山）
に行ってきました。

今年の保育学会ではポスター発表をさせていただきます。観察者として保育実践や子どもを見て記述する中でのジレンマから出発した発表を行ったのですが、意外だったのは、実践をされている保育者の先生方が興味を持って、来てくださったことでした。

大人が子どもを見ること、語ること、記述すること。それらの危うさや難しさにいかに敏感であり続け、いかに引き受けていくのか。今も考えているところです。（SS）

宮里眺美、一見真理子、渡邊英則、秋田喜代美、大方美香各氏による課題研究委員会シンポジウム「幼保一体化の課題と展望」に参加しました。現在、「幼保一体化」は世界各国での共通の潮流となっています。宮里、渡邊両氏の先導的な取り組みからさまざまな可能性が語られましたが、今後は「いかに」一体化を生かすかが検討課題になってくることでしょう。保育の守るべきことは守りながらも、今までの“常識”に縛られずに可能性を探ることが重要であると感じました。（MN）

岡山のホテルで朝食をとっていると、いかにも大学の先生風の方に「お茶、入れましょうか」と声をかけていただきました。宮城教育大学の先生でした。その先生のお隣には、高崎健康福祉大学の先生がいらして、3人で、どうやって岡山まで来たか、これからの発表の不安などをワーワーおしゃべりしました。高崎の先生は、私が以前ゼミでお会いしたことのあるさんと職場が一緒だとお聞きしてびっくり。学会ではこういう出会いも楽しいなど実感しました。（SM）