

「おいしい、うれしい、たのしい」
 でつながる子どもたち

西野博之

(川崎市子ども夢パーク所長)

川崎市高津区に不登校児童生徒の居場所「フリースペースたまりば」を開設して、二十二年になります。「川崎市子どもの権利に関する条例」の策定にかかわり、現在は条例をもとにつくられた「川崎市子ども夢パーク」の指定管理者として、その管理運営にあたっています。

夢パークの特長は、一万平方メートルの広い敷地に、たき火をしたり、水遊びやのこぎり・かなづちなど工具が使えるプレーパーク（冒険遊び場）があり、その同じ敷地内に不登校児童生徒が通う公設民営のフリースペースがあることです。放課後の子どもたちと不登校の子どもたちが交ざり合って遊んだり、ケンカしたりできる空間があり、いろいろな野菜を育てる畑のエリアもあります。

この夢パークはオープンから今年で満十年を迎えましたが、今でも一年間におよそ二百件近い視察や見学者が訪れます。フリースペースの来訪者からよく聞かれるのは、「ここで大事にしていることは何か」という問いです。その時私は迷わず、「毎日子どもたちと一緒にご飯

西野博之（にしのひろゆき）
 NPO法人フリースペースたまりば理事長。1991年より不登校児童生徒やさまざまな障がいのある人たちと共に地域で育ちあう場を続けている。

を作って食べることで」と答えることにしています。これだけは二十二年間、変わらずに続けていることなのです。

フリースペースの室内にはキッチンがあり、冷蔵庫や食器棚が置かれています。木で作った手作りのいろりや木の切り株の椅子もあります。

午前十時半。フリースペースのドアが開くとすぐに、その日の昼食作りのメンバーとスタッフがいろりの近くに集まり、献立を話し合います。まずは前日の残り物のチェック。そして畑に行つて、今日食べられそうな野菜を確認します。夢パークに到着する前に駅前のスーパーで、その日のお買得の食材をチェックしてから来る若者もいます。メニューが決まると、買い出しに行く人、お米をといで炊飯器をセットする人、畑で野菜を収穫する人、すでにある野菜のカットを始める人など、そこに居合わせた人がそれぞれ動きだします。これは自由な意思によるもので、当番制ではありません。

ここで使うお味噌は自家製です。毎年子どもたちと一緒に仕込みます。昆布、かつお節、煮干しなど、だしにこだわるメンバーも多く、既製のルーなどもあまり使いません。ホワイトソースも小麦粉・バター・牛乳から作ります。カレールーも使わずに、カレー粉のほかに、さまざまな香辛料を組み合わせて楽しんでいます。料理つて、遊びの要素をふんだんに含んだ究極のもの作りだなあつくづく思います。



▲みんなで味噌作り

ここでは毎日三十人から四十人分の昼食を作っています。出来るのはたいいて十三時過ぎ。「作ってくれた人ありがとう」の声があちこちから飛び交います。「おいしいー。おかわりあるー?」「今日は何でだしをとったの?」。にぎやかに会話しながら、それぞれがちゃぶ台を囲みます。お弁当を持ってきてその輪の中に入る子もいます。その一方で、遠く離れて、みんなに背中を向けて漫画を読みながらカップラーメンをすする子もいます。それもありません。食べることには、それまで子どもたちが過ごしてきた家庭や学校生活の中での緊張を伴っていることが少なくありません。無理やりみんなと一緒に食卓を囲まなくても、まずは安心して食べられる環境づくりを大切にしています。やがて、いつの間にかみんなと同じ食卓を囲むようになった時、実はその場を受け入れ、その場に集う人間関係を受け入れるようになったことに気付かされます。

この毎日の食事作りを通じて、子どもたちは「おいしいね」と語り合える仲間を実感します。「一緒に同じ釜の飯を食べる仲間がいる。ひとりじゃない」。暮らしを取り戻し、つながりを取り戻した時に、子どもたちの中に大きな自信が芽生えます。「作ってくれた人ありがとう」の声を受け取り、人から感謝される体験は、さらにその自信を確かなものにしていきます。おいしいものを食べている時の顔はみんな笑顔。おいしいものを食べながら怒れる人はいません。「おいしい、うれしい、たのしい」でつながる仲間たち。心とからだを満たされて、

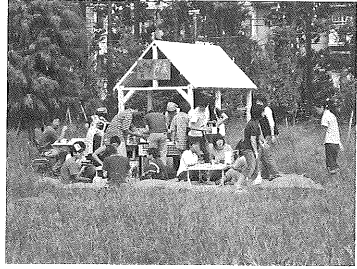


安心が広がると、強制などしなくても、子どもたちは自然と自分の足で、学校など外の社会へと動き始めるのです。

フリースペースで二十年以上、子どもたちの声を聴きながら、感じる必要があります。それは、「暮らしのモデルが見えない」ということです。温かい炊きたてのご飯を食べていない子どもが何と多いことでしょう。コンビニで買い置きしたおにぎりを冷蔵庫に入れ、小出しして食べている子にも出会いました。食事を楽しむというよりも、空腹を満たすために餌を流し込むといった表現のほうに近いような食べ方をしている子どもたちにも出会います。一日に必要なエネルギーとビタミンをゼリーなどの固形物や液体で満たそうとする子どもたちもいます。感謝を込めて命を頂くとという経験のない子たちの中に、日常生活の不満やイライラ、ストレスをためている姿を数多く発見します。

さらに言うと、物を壊したり、人からんだりしている子たちの多くは、いつもおなかをすかせています。なかなか言葉が通じにくいなあと感じる子どもに対しては、私たちスタッフはまず彼らの「胃袋をつかむ」ことを心がけるようになっています。おなかを満たされてくると、心も徐々に落ち着きを取り戻して、話が通りやすくなるものです。このように、食べ物を持っている力は、子どもとコミュニケーションをとる上でとても重要なのです。

夢パークでは、外でたき火ができるので、「今日は外でごはん食べたいねえ」という時は、「おそとでごはん」。こだわりのさんまの炭火焼き。思い切り煙を出して焼けるなんて、



▲「おそとdeごはん」

何ともぜいたくな環境です。みんなで作ったピザ窯で焼いたピザは、子どもたちに大人気。自分たちで好きにトッピングして、窯の中に入れて待つことわずか三分足らずで、おいしいピザの出来上がり。さらに、大きな竹のまわりに生地を塗って、一生懸命回しながら焼くバウムクーヘンも最高です。

夢パークには年間を通じてたくさんのお保育園・幼稚園から遠足にやってくる。のこぎりやかなづちを使い、たき火を囲んでいます。保育園・

幼稚園の時代から、収穫した野菜を自分たちで切って焼いたり、煮たりして食べる体験は、どんどん取り入れたほうがいいと思います。けがをさせないように、失敗させないようにと包丁を取り上げるのではなく、どんどん使えるようにしたほうがいい。そして安心して失敗できる環境を整えていくことが大事なのです。試行錯誤を繰り返しながら、おいしいものを自分で作って食べる。こんな喜びを大人たちは奪ってはいけないように思っています。

生きる力を育むには、「教育」を「暮らし」から切り離すのではなく、「暮らしの中から学ぶ」という視点が何よりも大切なのだということ、不登校の子どもたちとのかかわりから学びました。

