

新しい家庭科

ふく

食べるというとは

逐次刊行物

昭 58.10.19 和

国立婦人教育会館
図書室

国立婦人教育会館図書

和

104183

11

巻頭言

○美しく食べる○

志賀かう子

スーパの一匙を掬いながら、太宰治の「斜陽」の名場面、ヒロインの母が、ヒラリ、ヒラリとスプーンを口に運ぶ光景を連想される方は多いにちがいない。決して作法通りではないのに、これほど優雅にさりげなく可愛い所作はない、といった、母に対する溜息まじりの娘の讃辞が叙述されていたと記憶する。

美しくありたいと誰もが希い、ファッションなる怪物が、救いの神だと言わんばかり波のように寄せては返して知恵の限りを見せてくれる。いのちをいとなむことの必須行為である食生活すらファッション化した今日である。ファッションはファッションさながら、個性を消していくのであろうか。

日本の津々浦々に同じ様式の小綺麗なレストランがあり、それらは手品師の仕業のようにたちまち出来上がる建物なのだが、その中でフライドチキンやハンバーガーをむしゃくしゃ食べ散らしたであろう若者たちが、似たり寄ったりのアラビアンナイトや股引姿で三々五々出てくるのを見て、大人の胸にうす寒い風は吹かないであらうか。

ファッションはうつろう。食生活は伝統を練り上げ根ざしていくべきものである。伝統とは、積み重ねる努力がかもし出す風格である。風格とは、真に美しいものの同義語であらうと思う。美しさはまた、一步さがった姿にあるのだらう。それは他への敬いといったわり。食生活もまた美しくありたい。しみじみいただく思いがそれではないのだろうか。

(随筆家)



野の花をたずねて やなぎらん



鮮紅色のヤナギランの美しさは、ながめる人をすべ
て魅了してしまうほどのものがあり、青空を背景に、
丈高くのびやかに群生している姿を初めて高原に見出
した人は、きつと大きな感動を受けることでしょう。

一五〇〇メートル付近の高原にのみ生育するというこ
の花は、八月の中ごろが盛りでしたが、スケッチした
志賀へ八月の終わりのころ再び訪れてみると、濃い藍
色のリンドウが、濃のあちこちに姿を見せ、アキノキ
リンソウも小花を開いて、高原に小さな秋がやってき
ていました。ヤナギランは既に花の時期を過ぎ、紅葉
が始まっています。朝夕の気温がぐつと下がる九月半
ばには一段と赤みを増し、ミネカエデと妍を競うとか。

この果実は線形で、晩秋になると縦にさけ、中から
綿毛の小さい種子が風にのって飛ぶという話を聞き、
その瞬間を見たさに、十月再度訪れました。新潟県に
近いカヤノ平は、晩秋の陽のぬくもりの中であり、黄
葉したブナの原生林は静かに明るく、アカゲラの小さ
なドラミングが木の間を伝い、ゴゼンタチバナの真赤
な実が林床を飾っています。林の奥に広い湿原があ
り、立ち枯れた夏草に、アキアカネが一つぼつんと止
まっていました。秋の日は暮れやすく、かげり始めた
湿原の端にやつと数本のヤナギランを見つけました
が、すでに大方の種子は飛んでしまい、わずかに残っ
た綿毛が、佞びしげに揺れているばかりでした。

(大室君子)

新しい家庭科



1983年 11月号

食べるということ

〈巻頭言〉美しく食べる……………志賀かう子

食べるということ

日本経済と食べるもの……………花原 二郎

日本人と食生活……………近藤とし子

食べるということ……………小林カツ代

安全と食べるもの―所沢生活村の場合―……………白根 節子

食べるということ―学校教育とのかかわりで―……………石川 尚子

新しい家庭科を創るために

小学校では 初めての裁縫 その2……………福田三津夫

中学校では 筒形の衣服……………大森 嘉子

高等学校では 自律的な食生活ができる学習をめざして……………

……………入江一恵、西本和代、町田道子

✓大学では 家庭科教材研究と学生たち……………坂本 典子

〈実践報告〉 男女共修を目ざした「保育」の授業と考察(4)……………

……………梶原 公子

発言

学習の主人公たち「食物I」を学んで……………坂爪 進一

市民として 「たべもの村」から……………山田 征

親として 学校給食を自由選択に……………青池 愛子

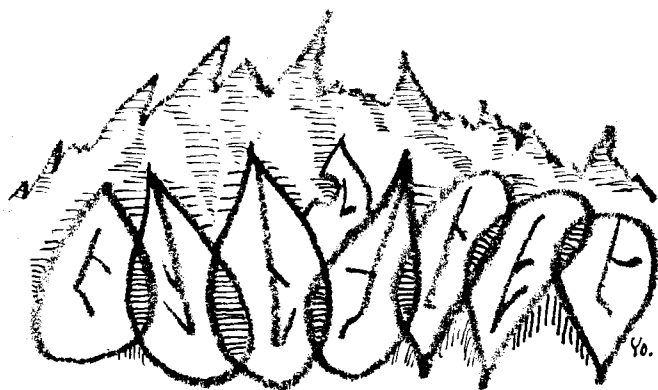
市民として 小さな料理教室……………秋山 節子

食べるものをかえる……………和田 康子

66 64 62 61 60 51 46 39 32 25 21 17 13 8 4

○Weになんでも言おう なんでも聞こう 72 ○Weの読者会だより 82

○わたくしからあなたに 84



＊連 載＊

今、《山》の秋！……………今北 哲也 68

野の花をたずねて

やなぎらん……………大室 君子 1

視点

教育力なるもの……………長谷川 孝 56

露通信

見事な死者たち(2)……………武田 秀夫 58

ねえ、きいて

学校へ行かない毎日の方が楽しい……………宮 淑子 55

つがるいろはがるた

②ぬすみけど大工けあ……………だれでもある

銀輪のうた

ヘルパー戦争(中)……………藤田 健次 74

Weの読書室

もうひとつの生き方……………栗原 実抄 75

団地の風景

日曜日ハ粗大ゴミノ回収日デス。……………横山 雅子 76

ぼくのシネマガイド

『時をかける少女』『探偵物語』……………遠藤 和枝 77

テレビ残像

シティードラマは好き？……………名取 弘文 78

○波 食べるということ 半田たつ子 80

○ひと 45

目次イラスト 馬場洋子 本文イラスト 中野敬子／野中浩一／半田たつ子

表紙デザイン 加藤由美子

食ベるということ

日本経済と食ベもの

花 原 二 郎



一〇年前の石油危機をきっかけとする構造不況の下で国民生活は圧迫され続けている。とりわけ、第二次石油危機の影響を受けて一九八〇年に実質賃金がマイナス（賃金上昇率六・七％、消費者物価上昇率八％）となつてから、家計のやりくりは困難の度を増している。経済企画庁は七月、景気底入れ宣言を発表したが、通産省がこれに反対するなど、政府内でも意見の一致をみるにいたっていない。国民の生活実感では、不況脱却どころか、雇用不安の増大、重税、公共料金引き上げ、低率賃上げにみられる生活困難を通じて、不況深化と言わざるをえない。

総理府の家計調査によると、勤労者世帯の実質消費支出は今年に入つて伸び悩みを示している。前年同期比の伸び率では、昨年四月が二・九％、七月九月が二・八％だったのに対して、今年は一月三月が一・三％、四月六月が一・二％と大きく後退している。昨年末のボーナスは前年に比べて三・二％増に過ぎなかったし、今年の賃上げも四・四％増（昨年は七％）に抑制された。当然消費者の購買力は全体として低迷することになる。

また、今年で六年間も所得税について物価調整減税が行われてい

ないが、この間の物価上昇を考え合わせると、これはきびしい実質増税を意味する。低所得者中心の一兆円以上の大規模減税を求める国民要求は強まるばかりである。これに対して政府は、景気刺激に有効な減税を行うと公約しながら、実施時期を意識的に遅らせている。大蔵省が八月二十日までに明らかにしたところによると、①所得税減税は一兆円規模を念頭において検討する、②その財源はすべて間接税（酒税、物品税など）を中心にした増税でまかなう、③実施時期は「五十九年一月から」も検討するが、野党が求めている年内実施は行わない、となつている（『朝日新聞』八月二十一日）。減税の財源を全部増税でまかなうというのであるから、これでは実質的な減税ということができない。さらにまた、社会保険料の増大デンプも高く、全体として非消費支出の増大が家庭経済の大きな圧迫要因となつてゐる。

最近、「経済のソフト化、サービス化」が、盛んに宣伝されているが、これは決して、一般家庭に消費物資が充満して「モノ離れ」が生じていることを表すものではない。エンゲル係数の低下が単純に「飽食」と文化的支出の増大を示していないのと同じである。サ

ービス支出が増大していることはたしかであるが、その主な構成要素は、外食、住居、光熱水道、家具家事用品、被服および履物、保健医療、交通通信、教育、教養娯楽に関連する支出であり、この中には重要な公共料金あるいは準公共料金といふべきものが数多く含まれている。公共料金の引き上げはサービスイツ支出の増大となるが、それはまた同時に、今日の日本では生活圧迫を意味する。先進諸国に例をみない劣悪な住宅条件は、住居関連支出を押し上げるが、これがどうして生活の豊かさを表すことになるのだろうか。

実質消費支出が横ばい状態の下で、サービスイツ支出の増大が持続することは、必然的にモノに対する消費支出の低下を招かざるをえない。モノ離れは消費不況と同義である。大型小売店の販売不振は深刻な消費不況の反映にはかならない。節欲ないし禁欲は、レジャー関連、文化的支出、家電製品、自動車にとどまらず、衣食住という基本的な生活条件にまで拡大している。中小企業を中心とする衣食住倒産が今日の特徴である。現在の不況から脱出するためには、個人消費支出の増大を図る以外に方法はない。このことはまったく明らかである。にもかかわらず、政府の不況対策の重点は、都市再開発を中心とする公共事業の拡大と貿易摩擦を気にしながらの輸出伸長に置かれている。発想の根本的な転換が必要である。

家計圧迫をハネ返すために、一方ではバート、内職などによる収入増大が図られ、地方では今までの以上の節約が追求されることになる。双方の要因に促されて加工食品産業が発展する。食品工業の生産額は二十四兆円に達し、製造業生産額の一〇・七%を占めているが、これは自動車産業の規模に匹敵するものである。事業所数は十七万六千、従業員は百十四万人であり、関連する流通・外食部門を

含めると六百二十四万人となり、これは農業就業者五百三十四万人を上回る。また家計食料費中の加工食品比率（非農家）をみると、四六・九%であり、これに外食一四・五%を加えると六一・四%に達する（総理府『家計調査報告』一九八二年）。穀類八%、生鮮食品三〇・六%と比べて、加工食品の比率が大きだけでなく、毎年の比率を増大させている。

サービスイツ支出の中で最大の比重を占めているのが外食費である。加工食品の消費拡大、外食利用の増大が、家庭内調理労働の負担を軽減し、それだけ余暇時間を作り出しているという点で、家事労働の社会化が一つの進歩を表していることはいうまでもない。しかし、加工食品・外食による家事労働の社会化は、利潤生産を目的とする食品加工産業、外食産業の主導権の下で展開されている。人間らしい、手作りの献立の食事から、利潤第一主義の献立への変化がもたらす社会的意味を十分に検討しなければならない。

財界はくりかえし、加工食品産業振興策として、国内農業保護政策をやめて、安価な原料輸入の自由化を促進するよう、政府に要求している。経団連は七月十三日、『国際的に開かれた経済社会における食品工業政策のあり方』を発表した。この文書は現時点における財界の食糧政策の基本方向を示している。経団連の認識では、食品工業は数少ない成長産業の一つであり、国民の食生活に占める加工食品の比率は、日本の五四・二%に対して、欧米先進国では六〇%ないし七五%となっているが、今後日本は急速にこの数字に迫いつくだろうというのである。日本の食品工業が国際競争力を持つ最大理由は、安い海外原料の輸入を制限されていることにあると考える財界は、残存輸入制限農産物（二十二品目）の完全自由化

を熟望している。

財界には、日本農業切り捨て論が根づいている。ソニー名誉会長の井深大氏は、一九八二年三月一〇日、東京で開かれた「国際化に対応した農業問題懇談会」の席上、「農業はそっくり東南アジアへ移したらよい」と発言した。「競争力を失ったものを国内に抱えておくことは国民的損失。計算すると、農家には農産物を作ってもらふより、カネを渡して遊んでもらった方が得。大体、農業と工業とは、単位面積当たりの生産性で千五百倍もの開きがある」。ダイエーの中内功社長も同年五月二十四日、物価安定政策会議（首相の私的諮問機関）の年次総会で、食糧管理制度を廃止し、コメの流通を自由化するように主張した。中内氏は「輸入自由化でつぶれる農業ならそれも仕方ない。コメだって何だって外国から買える」と断言している（『朝日新聞』一九八二年七月五日）。

ここには、伝統的な国際分業論に立脚して、自動車・家電製品・半導体などの工業製品を輸出する代わりに、農水産物の大量輸入を図ろうという考え方が端的に示されている。多くの国民が、食糧について安定供給と安定性の観点から、国内農水産業の発展を切望しているのとまったく対照的である。この二十年間に穀物自給率は八二％から三三％に激落し（表1）、逆にこの間穀物輸入は異常な上昇を記録し（表2）、先進国と比べて、日本だけが穀物の不安定供給にさらされている。

表一 急激に減少した日本の自給率 (単位: %)

年	1960年	1970年	1980年
総 合	90	78	72
穀 物	82	45	33

資料：農林水産省「食料需給表」

表二 急激した穀物の輸入 (単位: 千トン)

年	1960	1970	1980	80/60
とうもろこし・こりゃん	1,571	9,756	17,073	11倍
小 麦	2,660	4,621	5,564	2
大 豆	1,081	3,244	4,401	4
合 計	5,312	17,621	27,038	5

資料：農林水産省「食料需給表」

表三 各国に比べて低い日本の自給率 (単位: %)

	イギリス	西ドイツ	フランス	スイス	アメリカ	日 本
穀 物	77	90	170	39	162	33
豆 類	81	17	69	18	142	7
野 菜	79	33	93	46	99	97
果 実	23	41	72	62	95	81
牛 乳	83	106	110	110	93	86
乳 製 品	71	86	92	89	97	81
肉 類	79	101	96	87	94	72
うち牛肉						
卵 類	100	77	97	56	102	98

資料：農林水産省「食料需給表」及びOECD「Food Consumption, Statistics」

(注) 日本は1980年度値であり、その他の国は1978年値である。

る(表3)。長期的にみて穀物の供給は不足傾向を持っていることは明らかであり、世界中の国ぐにが穀物自給率を引き上げつつある現実を直視しなければならない。

そればかりではない。さらに進んでいまや財界は、日本の産業構造の中で、食品産業が最も合理化の遅れている分野であり、そのため数多くの中小零細企業を存続させているという認識に達している。従って、加工食品を中心とする食品産業の合理化によって、新たな利潤機会を創出したいという強い願望が働いているわけである。

最近では、原材料の輸入だけではなく、加工食品自体の輸入が促進されている(アラレ、エビセン、キャンディなど)。また冷凍食

品の消費拡大が目立っているが、これは保存技術、包装資材技術の進歩と輸送手段の発達に支えられているばかりでなく、冷凍食品メーカーによる積極的な消費拡大政策に負うところが大きい。しかも冷凍食品は、輸入依存度が高く、量産メ리트の追求が可能な商品（調理冷凍食品など）へ生産集中するとともに、冷凍食品市場は特定の巨大企業に支配される傾向を強めている。現在、加工食品産業は、巨大企業にとって最も魅力ある分野となっている。

しかし、このコースが食糧の安定供給面からも、また食品の安定性確保の面からも危険の多いものであることはいうまでもない。80年四月八日、衆議院は「食糧自給力強化に関する決議」を行ったが、そこでは「八〇年代における世界の食糧需給の動向は、人口の増加、生活水準の向上、さらには食糧が外交手段に用いられる等、一段と不安要因が増大し、わが国の食糧需給に強く影響することが憂慮される」ので、食糧自給力の強化を図ることが急務であると指摘されている。危機感に溢れた国会決議は僅か三年にして完全に空文化した。「市場原理の導入」の名の下に日本農業に「自立」「自助」を押しつけようというのが財界主導行政改革の基本戦略である。

生産条件を全く異にする工業と農業について、単位面積当たりの生産性を比較することに何の意味があらうか。国会決議にもあるように、現在食糧は外交手段に用いられているのであり、換言すれば、武器、石油に次ぐ第三の戦略物資に位置づけられているのである。国際的にみて極端に低い三三％という穀物自給率を早急に引き上げるとは、安全保障の上から不可欠である。多くの国民はそれを十分認識しており、そのため農産物の自由化に反対の意志を表明しているのである。

食管制度廃止論が財政危機対策としての行政改革に関連して打ち出されているが、これについても消費者の側から強い懸念が示されている。三K（国鉄・米・健保）Ⅱ三悪という攻撃が繰り返され、いずれも現在、行政改革の主要対象となっている。これらは国民生活にとって重要なものばかりである。食管制度は本来、生産者からは生産費を補償する価格で政府が買いつけ、消費者に対しては家計安定を第一に考えて、できるだけ安く売り渡すことになっているので、いわゆる「赤字」が発生することははじめから予定しているはずである。低い消費者米価は、賃金上昇を抑制すると同時に、米だけは低い価格にしておいて生活安定を図るという意味で社会政策的性格を併せ持っていた。

米の生産過剰が食糧会計の財政を圧迫しているといわれ、長期にわたって減反政策がとられている。米の生産過剰の基本的原因は、麦類・畑作物と比べ、不十分ながらも米だけが生産費を償いうる価格保障の対象になっていることにある。したがって、米減らしを強制するという方向ではなく、小麦・大豆などを米なみの管理価格制度に組み込むならば、事態は大きく変化するであろう。食管制度がもし廃止されるなら、米取引に大企業・大商社が進出することを許すことになり、その結果、生産者に対する買いたたき、消費者に対する売り惜しみを招来することになるであろう。農業保護政策が生産者にとって必要なだけでなく、消費者にとっても必要であることとを認識しなければならぬ。

食糧問題の重要性はいくら強調しても強調し過ぎることはない。国民経済と人間生活の基本は食糧にある。このことが現在の日本では全く不当に軽視されているのは残念である。

（法政大学）

食べるといふこと

日本人と食生活

近藤とし子



戦前は一人年間一石（一五〇kg）の米が一応保障され、これで基礎代謝量の一、四〇〇カロリーが摂取できました。それに「おかず」は、海や川でとれる魚、アゼ豆、野菜などを添えて二、〇〇〇カロリーをようやくまかなえる程度でありました。リサイクルによる自然農法は安全性を確保し、不完全ながらも身土不二の原点、つまり風土に適した食生活が保てたわけですが、経済的にも貧しく、栄養学も未発達で、きびしい肉体労働量に見合う栄養の質と量をまかなうことがむずかしく、従って病気に対する抵抗力も弱かったために、国民病といわれたものは消化器系伝染病、結核、胃腸病、脚気でした。生命表、死亡病名は表1・2の通りです。

戦前の食生活のあらまし

戦後、日本人の食生活を大きく変えた一つの要因は政治であり外

表1 生命表

大正10年	男	42才
	女	43才
昭和22年	男	50才
	女	54才

表2 死亡病名

	大正10年	昭和22年
第1位	肺炎管支	全結核
第2位	胃腸炎	肺炎管支
第3位	全結核	脳卒中

交でした。つまり食糧難の日本に、米国の小麦が上陸するきっかけとなったのは、一九五四年米国の議会で余剰農産物処理法が成立、受け入れ国がドルでなくとも農産物を買えることを決め、しかもその代金の一部を、現地での経済開発にあてることのできることもこの法律に盛りこまれてあり、日本はそれを受け入れたことにはじまります。

この時から輸入食糧を受け入れるための資料として国民栄養の推移を年々迫る必要が生じ、厚生省は国民栄養調査を開始し、キッチンカーを全国に走らせ、粉食普及運動をおこし、学校では従来ごはん（主食）とおかず（副食）の日本人の食事パターンをかえて「パン、ミルク、おかず」といった米国式等価の栄養の学校給食メニュー方式を教育として実施することになりました。昔から新しい酒は新しい皮袋にーといわれているように、米食偏重低栄養の日本人の食事パターンを、一挙に栄養的に改めるには、千年も食べてきた米の主食をパンに変え、しかも病人でもなければめったに飲まなかったミルクを、下痢をしてもなんでもムリに飲ませ、洋風のおかずで給食を食べさせるといった敗戦後でなければ出来なかったいわば

一つの荒療治は、日本人の栄養改善の歴史をふり返る時、大きな役割を果たしたことは否めません。その給食族が、現在人口の半数以上を占めています。

日本人は小さな島国の中で生きて行く唯一の知恵として、海外のものをむしろ無差別に取り入れ自国の経済を向上させ、文化を高めて行く積極性こそ生き残る道と古代からよく心得ていた民族です。従って食生活の点でも、日本人はど世界中のたべものを好き嫌いなく食べている国民はないでしょう。「日本人の食卓には国籍不明の料理が並んでいる」と評されているゆえんです。

表3 米の消費量の推移
(1人1日)(単位グラム)

(元資料 食料需給表)

組み合わせのような感を呈して、過剰摂取の人も出てきました。例えばコンニャクやゴボウなどは栄養がないといつて切り捨てられました。しかし昔の人はコンニャクはおなかの掃除をする大切な食べ物であり、ゴボウのせんいは便秘を予防するといつて、マイナス栄養の効果もわきまえていたのです。さきの表のように、米の摂取量がへり、牛乳、清涼飲料、ハンバーグなどノド越しのよい食品がふえるにつれて、最近になつてはじめて食物せんいが便秘や腸ガンの予防になると、その重要性の見なおしが始まりました。

て、さらに米國に追いつけ追い越せ主義でプラスの栄養学を推進しました。栄養改善法による栄養強化食品の名の下に、みそやしょうゆにまでビタミンやミネラルの添加が行われましたが、人の体内でそうした栄養素はどう置きかえられ、健康にどんな影響を与えるか、についての研究は、ほんとは一番大切なことなのにネグレクトされていた感がありました。大体的な栄養学をやっている学者の多くは農芸化学出身の方が多く、当時、病院給食指導を厚生省がやっていた経験からみて、私は医師に栄養学に精通した方がまだ非常に少ないことを痛感しました。ずっと後になってオイルショック以後、栄養生理学者からポツポツその指摘がはじめられ、ごく最近では東京大学医学部細谷憲政教授から「食事学」の提唱がされたのは、私のような実践活動家にはやっとここに來たかといった安堵感を覚えるものです。

その端的な例を一つだけあげておきましょう。厚生省側（もちろん栄養学者も）が常に引き合いに出していた例として、日本人とハワイ在住の二世の日本人の体位の比較があります。これは、洋風化

した食生活がいかに日本人の体位を変えたかといった実例でした。ところがどうでしょう。それからずっと後の一九七六年七月から翌年十月にかけてのこと。米国では「死亡につながる疾患に関連した食事」という題名の公聴会が開催され、その中で「食物とガン」に関する疫学的観察の一部で、「動物性脂肪をほとんど含有せず、また乳製品をまったくいってよいくらいに含有しない伝統的な日本人の食事から、米国に渡って西欧式の食事に転換する日本人にあっては、乳ガン及び結腸ガンの罹病率が劇的にふえている」と言われたのです。

「米国の食事目標」の背景と、「日本型食生活」

凄いスピードで進展した米国の産業革命の結果、ブルーカラー族は三〇％に減りました。専門家は一人一日一、六〇〇キロカロリーから二、〇〇〇キロカロリー位でよいというのに、政府は三、〇〇〇キロカロリーを所要量としてきたため、大食の習慣がつき肥満者がふえ、男子三人のうち一人、女子六人に一人は、六〇歳前に心臓病かまたは脳溢血で死亡することが見込まれています。

いま二、五〇〇万人が高血圧で苦しんでおり、約五〇〇万人が真性糖尿病にかかっていると推定され、一九七二年カリフォルニア大学栄養学教授の George Briggs 博士は、上院特別委員会で「栄養面を改善すると米国民の保健上の支出が三分の一は浮くはず」と主張しました。そういう背景があつて「米国の食事目標」を発表し、さらに一九八〇年には国民大衆に分かり易くこれをPRするため、農務省、厚生省、教育省が合同で「食生活改善指針」を公にしました。それは次の通りです。

(イ)多種多様の食品を毎日摂取しましょう

(ロ)理想体重を維持しましょう

(ハ)脂肪、飽和脂肪(注：牛脂・豚脂・バター・ヤシ脂などは飽和脂肪酸の多い油)、コレステロールのとりすぎはさけましょう

(ニ)炭水化物やせんに質を適度に含むものを食べましょう

(ホ)ナトリウムのとりすぎはさけましょう

(ヘ)砂糖のとりすぎに注意しましょう

(ニ)お酒をのむ時、適量にとどめましょう

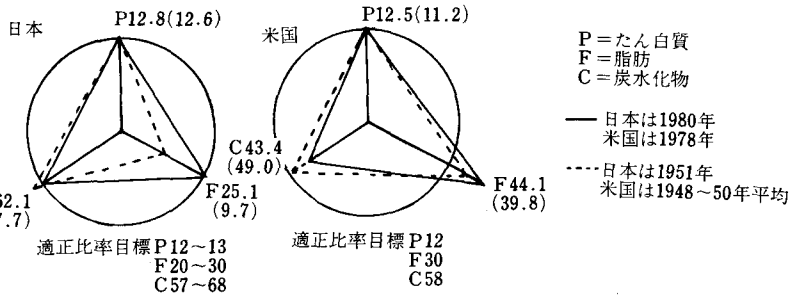
さらに翌年には、「米国の食生活改善献立集」を発表しました。

大体米国でやられることは、三年乃至五年後には日本でもというのが風潮ですが、「米国の食事目標」が図1のようにその当時の日本人の栄養摂取の平均的数値と類似しているところから、にわかに「日本型食生活」の優位性が強調され、農政審議会の答申「八〇年代の農政の展望」の中にも、「日本型食生活を定着し、食料の自給率を高め、食料の安定供給をはかる」の文言が入ってから、この言葉は市民権を得るようになりました。

続いて農水省は、五七年に「日本型食生活定着促進対策」を実施することになり、その一環として、「食生活のあり方に関する研究」事業と農政研究センターに委託しました。そして公にしたのが、「望ましい食生活八ヶ条」ですが、米国にまねて作ったもので別に目新しいことは何もいってはおきません。さらに米国人のように規格食に馴れていない日本人にモデル献立を役所が出すのはさすがに気がひけたとみえて、一般から募集したものを、日本型食生活モデル献立として一部に発表したようです。

その後を追うように、今度は負けてはならじと厚生省が成人病予防の食事目標を出しましたが、もちろんさきに農水省が出した「私

図1 日本と米国との栄養バランス比較



註、日本人の場合でも油断をするとFが突出し、Cが不足する恐れは充分にあります。とくに若い世代においてすでに危険信号が出ています。

あり、さらには摂取カロリーの半分は輸入食料によってまかなわれているというきびしい現実を凝視すべき時なのです。

達の望ましい食生活」の内容とさほど違うはずはありません。行革であけてくれている今は、せめてまねをするなら米国のように、国民の食生活の目標ぐらいいは、厚生省、農水省、文部省が合同で作業をすることをまねてほしいものです。提案づくりに召集される学識経験者たちも、役所のお声がかかりならホイホイと無批判になんでも応ずる態度は卒業していただきたい、と思います。

とくに日本人の食生活は、いかに平均的には良好だといわれても、個人的にみても飽食であり、乱食で

今は全く借りもの、作られた食生活であり、自前の食生活に一歩でも前に踏み出さねばならない時なのに、なぜ役所間の垣根を乗り越えることができないのでしょうか。行政がやらないならば、例え微力でも草の根運動がこれをやらねばと、私共の会では五年前から、風土に合った日本型食生活の定着を進めているのです。

未来を予想するには過去、現在を直視する必要があると、少しその方に頁数を使いすぎた感がありますが、問題点のいくつかはその中に発見していただけることにして、最後のとめを急ぎましょう。

風土にあった日本型食生活一〇の目標（栄養改善普及会案）

(一) 米、麦、魚、大豆、野菜、海藻、はち酢食品（みそ、しょうゆ酢、納豆など）などの国内産品を基本食料にし、それに乳、乳製品、食用油、肉などを適度に組み合わせよう（主食の米に野菜、果物のように鮮度を必要とするもの、大家畜……（大家畜の飼料は減反あと地で作る、海岸線の長いわが国ではもっと沿岸魚をたべる。小麦、大豆、えさ穀類は輸入せざるを得まい）

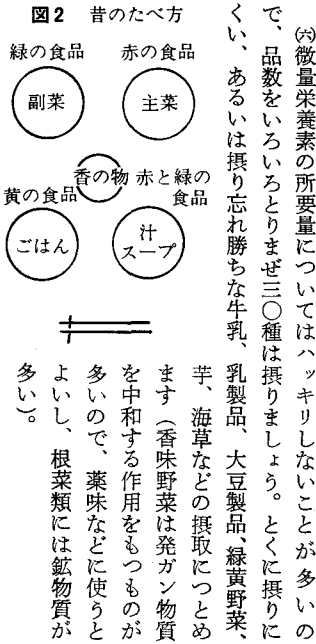
(二) 国内農地の有効利用のため地域農業を盛んにして、地場産ものを活用し、自給率を高めると同時に、流通のパイプを短縮し、たべもの本来の四季の味を楽しみましょう

(三) 加工食品は表示を確かめ、納得のいくものを選んで、バランスのとれた日常食を豊かに工夫する（日本の主婦の二人に一人は働いているという中で、やはり炊事の社会化は或程度必要です。最近では食品産業、流通産業が台所を変え、若い団地族の三〇％は庖丁なしといえます。中尾佐助教授はそれも立派な料理文化で、さして目くじらを立てることはないとおっしゃっていますが、その良し悪しは

別問題として、人間疎外の商品が台所を占拠していることに間違いない。

(4)「栄養三色パターン」を目安に、食料(栄養)の摂りすぎ摂り不足をさけ、P、F、Cバランスを考えて食べ、常に適正な体重と体調の維持につとめましょう(人のもつ体の機能をフルに利用して生き、人間の体のことを医者の独占してはいけない。生きることに専門家もしょうともない)。なお、栄養三色運動は三歳児から老人にまで、食べ方を赤、黄、緑の信号の色で覚えてもらう運動で、家庭での健康教育、学校給食でのたべ方指導に用いられています。が、五年生の家庭科の本に六つの食品群が出てきて、子どもたちも先生もまごついて困るという声をよくききます。たべ方は知識がなくて知恵になるものであってほしいのです。

(4)ちようどよい分量を食べるのに、昔の食べ方「一汁二菜」(図2)を原型とする(自分の家の皿に盛ってみて恰好よい分量を一度計量して置きますとあとは自分の目分量でもいけます。郵便物を計る百グラムのハカリで練習すると面白いです)。



(4)飽和脂肪酸が多く含まれている動物性脂肪のとりすぎに注意すること

(4)塩や砂糖は、摂りすぎないように、調味料、香辛料、酢、食用油などを上手に使って、うす味でおいしく食べましょう

(4)朝食がおいしいのは健康のしるしです。朝食をしっかりと、外食は家庭食の延長と考えて、組み合わせよく選びましょう

(4)箸の文化を大切に、よく噛み、味わい、姿勢よく食べ、食前食後の感謝を忘れずに

当会では高校生を対象とした食生活研究活動においても、二十一年目を迎えた本年度から、若い世代の考える日本型食生活の方向性を探ってもらっています。とに角これからは自前の食生活で、男女ともに食生活の自立が必要です。北朝鮮の金日成主席の「たべることに妥協はない」という言葉は金言です。

(社)栄養改善普及会会長
(財)食物学教育研究会専務理事

食えるということ

食えるということ

小林 カツ代



“食えるということ”は、一体なんなのでしょう。か。“生きていくための糧”といえはたつたひとことで、その答は正しいはずなのに、今ほど食えることについてかまびすしい時代はないのではないのでしょうか。ブームとも思えるくらい食べもの情報のはんらん、料理の紹介、作り方はいうに及ばず、食べ歩きひとつとっても、これでもかこれでもかといわんばかりの親切さ、食することにについてのシンポジウムまで開かれる……。

どうしてこうまでブーム（こういういい方は適切ではないと思うけれど）になったのだらうと、考えてみれば、それはただ時代の流れみたいなものかも知れません。

飢えの時代から、とにもかくにもおなかいっぱい食べられるようになった、はいよかったね、ということとで終わってもいいはずなんだけど、そこが人間の持つぜいたくさ、おなかはいっぱいになった、次はもっとおいしいものが食べたい、もっと違うものが食べたいとなっていたのでしょうか。それはそれで当たり前のことだと思いうけれど、ほとんどがこればかりに偏っているように見える食べものの情報。ブームを作っている人たちは誰を対象に、どの世代を対

象にしているかという点は大抵は若い女の子たちがターゲットであるとの点が私には気になるのです。若い女の子向けの雑誌を作っている人たちが決まっていることは、「食べ歩きの記事をのせないと売れないんですよ」と。

いや、若い女の子たちだけでなく、三十代くらいの、わが子からやっと少し解放されつつある女の子たちの食べものの屋めぐり、これもお眉間に少しシワがよるのはなぜか。

人さまが自分のお金を使って、おいしいものを食べることにとかくいう筋合いはないということを十分承知した上で、それでもなお眉間に少しシワがよるのはなぜか。

大事なことがすばーっと抜け落ちていのように思えるから。だからこそ、食べものについてのことがかまびすしくなればなるほど、どこかうそ寒く、そして一過性のような気がする今のブームなのです。

ある日、親しい編集者のＴさんに、ちょっとしゃれたレストランへ昼食を誘われました。お昼にはまだ少し間がある時間でしたが、

入ってみましよう、店のドアを押しました。

店内は、なんともいえないきらびやかさ。そのきらびやかさは、店のインテリアなどのせいではなく、空席もないほどに占められている女性ばかりの、それも三十代前後と思える女性たちの華やいだ服装によるものでした。

やっと二人分の席を作ってくれて坐ったものの、私たちはどうも場違いで、居心地悪いものでした。聞こうとしないまでも耳に入ってくる彼女たちの話し声によると、周りの女性客は全部といっていいほどが、レストランのすぐ近くにある有名私立小学校の母親たちでした。車で送り迎えしているらしく、低学年でまだ帰りの早い子どもたちを迎えるために来ているのでした。下校時間より早めに家を出て、ここで昼食をすませる、というのが、彼女たちの生活パターンのようでした。

私も、Tさんもしばし呆然、や々と我にかえてメニューを見はじめました。Tさんは私よりやや若く、四〇歳になったばかり。

「ランチでいいですよね」との言葉。

ほっとしました。仕事の話で誘われたのですが、Tさんがきょうは私がごちそうしたいといってくれていたので、もしほんとにごちそうが出たらどうしようと、少し気が重かったからです。大手出版社のベテラン編集者のTさんは私と同じく二人の子持ちおっ母さん。

こんなお店で、昼食にほんのごちそうなど注文しない当たり前さがかえってともうれしかった。

周囲の女性客とは見れば、実に次から次へと料理が運ばれていきます。デザートには数あるケーキの中から好みのものを選んでいま

した。

美しく着飾り、すてきな料理を食べつつ声高に話す楽しげな若い母親たち……。私は無性に恥ずかしかった。ランチを食べている恥ずかしさなどではむろんなく、私は、彼女たちが恥ずかしかったのです。誰にともなく、無性に……。

「私ね、同じ女性なのに、こういうのだけはとてもいやなんです」とTさん。Tさんもまったく同じ思いの表情。

今年の夏、私たちは箱根へ行ってきました。料理がいいという小さいペンション、はじめての夕食の時、期待を持って食堂へ。出てきた料理は、フランス料理と銘打たれるほどのものでもなく、ごくふつうの洋風料理ではあったけれど、量は少なめでも一応はフルコース。味はまずまずの良さ。食事というのは楽しく、まして気のおけない家族と共にだし、旅先、ということ満悦の笑みなど浮かべつつ、ナイフとフォークをあやつっていたある瞬間、まったく唐突に

（重度の障害を持つ人は、こういう楽しみは味わうことがないのではないか……）との思いがよぎったのです。

その時の私は、今おしいと思っている自分が急に恥ずかしくなったのです。それも無性に……。あの日、レストランで他者に対して感じた思いのものが、こんどは自分自身の恥ずかしさとして……。これは一体どうしたことか。つらいことに、ペンション滞在中、食事の度に、重く心にのしかかり、ふり払うことは出来ませんでした。

今の、この食べものブーム、ここにはそんなつらさ、恥ずかし

さ、重さがないように思えます。つい眉間にしわ寄せてしまうのは、そのへんのところへの思い及ばずして食べることに狂奔しているように見える人たちに対しての……。

私が子どもにちゃんとした食事をさせたいと思うのは、それが子を育てあげるまでの親の責任とも思えるからです。それと同時に、食べられない人もこの地球上に数知れぬほどいること、自分の手で食べものを口へ運ぶことすら出来ない人々がいるということ、それらが写真や人の話を聞いた時に見せる人間的やさしさばかりでなく、時としては、「おいしい！」と感じる瞬間に、恥ずかしさと後めたさを何かに対して感じる子になってほしい。

食べるということは生きること。生きるということは、妙ない方をするなら、食べ続けていくということに他なりません。そのためには、平和でなくては、生きていくことも、食べていくこともおびやかされていくのだということを、どんな形であれ子どもに伝えていかなくてはと思います。

この思いがすばーっと抜け落ちて見える今の食べものブームと、満ちあふれているかに見える食べものが、砂上の楼閣でなければいいのです。

私の父は貧しい生まれ。幼い日から、食べることしか頭になかったといえます。学校へ弁当を持っていけるのは正月明けの数日のみ。正月用のもちを残せたとき。かちかちの、石のようになったカビだらけのもちを火にあぶり、竹の皮につつんで持っていたといえます。裕福な農家の子も多いクラスで、父の弁当は周囲の好奇と

さげすみの混ざった目にかこまれ、あんなつらい時間はなかった……と。

固く冷たいもちを両手でかくすようにおおい、ペラペラとなめては少しでもやわらかくし、どうにか歯でこそいでかむじめさ。

もちがあんなに固いこと、知ってる人は少なからうね……と老いた父の言葉。

いつか、腹いっぱい食べたるで！ との思いが父の生きる原動力であったそう。自分で店を持ち、数人の人間を雇う立場になった時、何よりも店の者に腹いっぱい食べさせること、というのが台所をあずかる母への第一訓。

あの時代、大方の店ではごはんをどんぶりに軽く一杯、おかずも乏しい店が多かったから、若い人には飛び出す人もあったといえます。父はごはんもみそ汁もおかわり自由、とにかく住みこみの者にひもじい思いはさせるなど。

父の葬儀の日、白髪の混じった昔の店の人たちが思い出話に語るのは食べもののことばかり。父への信頼は食べものでつながったんじゃないかと思えるほど……。

骨身にしみてうれしかったと、貧農の出のOさん、Eさん。

食べもののうらみはこわいというけれど、食べものは人間を生かしても殺しもするもの。いつもおなかを空かしていた父の丁稚奉公時代、ここでの主人への人間的つながりは、父に生まれなかったようです。

野良猫公害、カラス公害と、ゴミ箱あさる生きものを悪のみと決めつけて、ゴミ箱にふたして飢死に追いこむ人たちと、飢えるつら

さを知らずして、弱者への哀れみややさしさも持ち合わせずして追われる生きものたちを公害公害と書き立てる新聞の、ペン持つ人となり、私には悲しい。

飢えのつらさは、人間だけではない。生きものにとっても同じ。捨てられた汚ない猫、姿や鳴き声が不気味だからと嫌われること多いカラスとて、まったく同じではないかと腹が立つ。人間さえ良ければこの地球は万々歳とばかりにどんどん開発していった自然破壊が、やがては人間たちをも追いつめていくということが、食べるということと無関係とは思えません。森永のヒ素ミルク事件、悲惨きわまりない水俣病、これらは命の糧に毒を混入したのです。食べることを本当に考えた人間が出来ることではないでしょう。

NHKテレビで「子どもの食卓」という特別番組がありました。あれを見て、背中がぞくつとした人は私だけではないと思います。あの中で、家に親がいながらたった一人で食事をする子の多さに驚きを示す人が多かった。むろん、これには私も驚きましたが、それよりも、大げさにいうなら戦慄すら覚えたのは、有名中学を目指すために塾通いをする小学生の男の子をとりまく諸々。その子の夕食は、いつもどこかで買った弁当屋の弁当。塾でのわずかな休みに大急ぎでかっこむのです。帰りはいつも十時ごろ。いそいそ出迎える母と息子の会話は常に受験のこと。

家庭でちゃんとした食事をさせることより何より、この子を一流校へと目指す親が恐ろしい。この子が一流名門校とやらへ入学し（現に入学出来た）、おとなとなって、リッパに日本の中で生きていくことが恐ろしい。何とか弁当と、学校と、塾と、電車とだけの社

会で育ったおとなが為政者になるかも知れないのだから。

近ごろ、私は食後、口うるさくなりました。幼い子を育てている間は、食事をばくばく食べてくれることでうれしく、食べた後までとやかくいわなかったように思います。けれども、きれいに食べるということは、単によく食べる、残さない、というだけで満足してはいけないと思うようになりました。すっかり食べてあっても、食い散らしたといわんばかりのものや、おわん、茶わんが元の位置におかれていずにはしも投げ出すようにおかれていたり……というような食べ後を大のおとながしているのを見るにつけ……。やむなく残し物をするのであれば、済まなさが残した食べものにあるべきだし、すっかり食べ終えれば、食べたものへの感謝が食べ終えた後の皿に現れるべきものでしょう。

おそれというものを本当に失くしてしまった現代人。人間の口に入ることによって、動物の命が断たれ、野菜や果物もどれだけ多くの人の手をわずらわせていることか……。自然の恵みといえども、それに対する畏怖の念があつてしかるべきではないかと。

自分の生き方次第で、明日、飢えるかも知れない、他者を飢えさせるかも知れないのです。平和を守っていく、断固守っていく。食べるということは、どういふことか、本当に様々な思いをもって子どもに伝えていきたい、また、伝わっていると信じています。

（料理研究家）

食ベるということ

安全と食ベもの

——所沢生活村の場合——

「あなたは、なぜそんなに食にこだわり続けるのですか」と、あるひとに言われて、私はとつてもまじめな答えて「食は、私たちの生命の根源であり、生活の基本にすべきことだからです」と言った。本当はこのような不親切な答えをするつもりではなかったが、一言で答えるにはあまりにも深い意味を感じているからである。

だから「あなたは、どうやって食べていますか」の問いかけに対しても、一言で答えるのが難しい。この言葉、昔から使われていたが、主に「どんな業^{なりわい}で食べているか」つまり「どこから収入を得ているか」という意味だったようだ。現代社会においては、もっとその意味は広く、重いように思われる。

○どのようにして食べているか
市場には物が溢れ、豊かになったと人びとはいう。しかしそれが私たちの生命に添ったものか健康にとって良いものなのかということが、問題となるべきだろう。「公害食品」といわれる添加物入り食品はもとより、農業や化学肥料で出来た物、あるいは薬漬けの畜産物を、平然と食ベる人の多い現代社会である。「いや自分は、自

白根節子

然と体とがうまく循環するような食ベ方に努力している」と答える人もいよう。私は、そんな人がまだいることにホッとする。

何をどう食ベるかは、生態循環とどのようなかわり方をしていくか、そして社会の中のどんな一員なのかでもある。もっというならば、日本農業を衰退させてきた大きな要因となっている輸入食糧を平然と食っていないかということである。工業製品と引き換えに大枚払って買ってきた穀物。それは第三世界に平等に分配されるべきものだろう。その穀物の大半を飼料にして出来た畜産物もまた、たらふく食ってはいないだろうか。

たしかに、経済成長以後の物の氾らんにつられてたらふく食ってきたことが、文明病ともいわれる成人病を続出させている。

われわれの「食」は、食品工業界にあるいは大手商社に、そのほとんどが牛耳られているといってもよいだろう。種^{しゅ}はもろろん、肥料、農業、飼料、資材設備や機械等を資本の手にゆだねた農業である。そして、それによって出来た農産物は、複雑化した流通機構^{しゅうつうきこう}ののって、われわれの食卓まで運ばれる。しかも、食卓上は食品会社の加工した物が多くをしめ、栄養や味の不足を薬品会社も一役かっ



て、いまや食品産業は花盛りである。

もし私たちが、自分のからだは自分で管理し、自らの「食」を他人にゆだねたくないと思うならば、価値観を変革して食べ方を変え、暮らしのあり方も変えなければならぬ。そんなわけで「どのようなして食べているか」は、全人的な表現であると思ふ。

自らも耕して食べているか、あるいは、なんらかのかたちで農業にかかわっているか。公害産業に加担していないか。自分自身は出来る限り公害を出さないよう努力をしているか。せめて、合成洗剤を流さないようにしているか、等々。自らをつきつめて考えれば自己分裂がおきる。現代社会で生きている限り矛盾が生じるのは当然であるが、しかしその矛盾を一つでも解決するよう努力すべきであろう。

○「所沢生活村」のはじまり

「食べ方は生き方である」ということを、私は「所沢生活村」の活動を通じて感じてきた。しかし、これも最初からそう考えたから「所沢生活村」を組織したということではなく、単に子供たちを守りたいという願いからである。「合成洗剤はどいつも体に良くないらしい。しかも流した物質が自分たちにもどってくる」。現代の利便性に対する私自身の疑問は、そんなところから始まっている。

私自身がそれまで学び、身に付けてきたことは、「一日に何カロリー、何グラムの蛋白質」といったことを追求する近代栄養学であった。そんなことで、子供には絶対に牛乳が必要であると信じ込み、牛乳の好きな子に育てた。ところが、子供がガブガブと飲んでいる牛乳のまずいことといったら、私の小さいころ飲んでいた素朴

な味とも違っていた。そこで、なぜまずいのかの私の追求が始まったのである。本来牛は、反すう動物で草を喰んで生きる動物であるが、現代ではほとんどが濃厚飼料である。そして舍飼いで不健康に飼われ、その分だけ薬で補っている状況であることを知った。そんなとき、北海道のいい牛乳があることを知り、すでに石ケンを使う仲間を増やしていたので、それを母体にして共同購入を始めた。

一言付け加えておくが、北海道の牛乳もまた、資本の論理に押されて、あるいは近代化酪農政策の犠牲となって、まずい牛乳になってきている。牛乳については、ロングライフミルク（L・L・ミルク）の反対運動をするなかで、現在のような超高温殺菌乳ではだめであるとか、そもそも北海道のような遠い所から運んでくることにも大きな間違いがあった等々、あるいは牛乳を必ずしも飲む必要がないのではないかといった多くの問題が出てきたが、ここで詳しく述べることは省く。

○都市生活者も土へもどろう

さて、牛乳の共同購入からはじまった会なので、当初「牛乳友の会」と称したが、隣から隣へとその輪はたちまち広がっていき、取り組む品数も増えて、無農薬野菜や無農薬米へと発展させていった。

ところが、この地場野菜と取り組みはじめたとき、大変な混乱を生じることになってしまったのである。「安全な野菜が手に入るのなら、見かけの悪いものや虫食い野菜なんて、なんでもありません」と言いきっていた人たちも、いざその虫食いがきてみると驚いた。そして、何より、泥が家の中に持ち込まれることに、非常な嫌

悪感をもっていることもわかった。それもそのはず、土を嫌ってごとくコンクリートで覆ってきたのが都市である。その新しい都市に建てた住宅の台所はピカピカ。そこへ、ときによっては虫まで持ち込まれることになってしまったのだ。そのうえ、季節のものをきちんと食べる、つまり収穫のリズムに合わせた食べ方をしなければならぬ。それまでの日々は献立を先に考えて材料を買いそろえていたが、逆にその日に獲れたもので献立を考えなければならなくなった。ときにナスが沢山きて、秋になれば薬物が多くなる。もうウンザリと言ってやめていく人や、泥をなんとかしてもらいたいという人たちで、ひところは会の存続もあやぶまれたぐらいである。いかにも、便利な世の中に暮らす人びとの騒動であった。いつでも、どこでも、欲しい物が欲しいだけ買える時代。それを「豊かさ」とし、われわれはすでに、それに慣らされてしまっていたのである。

それにしても、人間というのはいかに頭だけで考えたことと、目の前の事実にくい違いがあることか。そこで、もうこうなれば、全員が体験を積み重ねていくしかなく、体で覚えていくしかないと思った。

そこで、会員はかならず生産の現場に行くべきことを義務づけて、それを「援農」というかたちで続けることにした。素手で土にふれ、農家をひんばんに訪れる。そうすることによって、都市で失ってきたものを少しでも取りもどせるように思えたからである。

一方、近代化農業政策によって、専作化や規模拡大をはかっていたのだから、「いまさら農業や化学肥料を全く使わないでくれと言われるのは、便利な自動車を取り上げられるようなもの」と反発す

る農民もいたが、話し合いを続け、援農にいき、考え方の違いは近づけられていった。

○価値観の変革を

何ごとともそうであるが、相手に変わってもらいたいと思うならば、まず自らを変えなければならない。単に安全なものだけを手に入れるには、あまりにも利便性を重んじられ、効率のみが追求され、複雑化している。そして、全てのものが断絶されて近代化が成り立っている。農業や化学肥料をやめさせようと思うならば、まず自らの生活を変革させなければならない。

「所沢生活村」で生じた混乱は、まさに一人ひとりの生活の問い直しと価値観の変革なしに、安全な食べもののみを一方的に求めた結果だったと考える。「何をどう食べるか」は、とても大事なことであった。私たち都市生活者も世の中の利便性からちょっとはずれるから、生産者も同じようにそれに努めてもらえないだろうか。そして断絶したすべての循環——人間同志の関係、土と食べもの、都市と農村、自然との関係、生態循環等——の回復に努力して、農業や化学肥料をやめていくのではないかと話し合いを重ねていった。

まさに、混乱をきたして生活の問い直しがあつて、「牛乳友の会」から、名実ともに「所沢生活村」へと変身していったのである。その名には、単なる共同購入グループでなく、暮らしそのものの、つまり生活者の集まりとして、失ってきた村的な人間関係を取りもどそうという意味も込めたのである。

会発足以来一〇年を経て、現在三〇〇世帯足らず。安全な食べものを求める組織は現在あちらこちらに出来ているが、「所沢生活村」

のように、地域内それもほんの隣同志でまとまっているのも珍しいようだ。それだからこそ「どのようにして食べるか」の実践が出来るのだと思う。

○どんな取り組み方か

まず近代化農業からはずれるためには、複合経営で、出来る限り小さな規模にしていかなければならない。そうすることによって自給自足の回復がはかれるというもの。

そうした自給自足する農家の食卓の延長線上に、私たち都市生活者の食卓をおく。それは前述のように、収穫のリズムに合わせて食べることであり、収穫の多いとき、少ないとき、その農家と同じように食べることになる。だから、安全食品だからといってあちらこちらから買いあさることはしない。

肉、卵、牛乳を食べるのは、ひかえめに、農家で大事に育てられた健康なものをいただく。それは、循環農業として、家畜の糞尿を土に返す程度の少量である。畜産物を食べることによってゴクツブシにならないように、日本の資源ともいえるどこにでもある草を活かし、草で足りないエサは農業残滓や、残飯を使って、出来る限り穀物飼料をおさえた飼ひ方にする。そのためには、近代畜産の多頭羽飼育でなく、小規模（農家畜産）となる。

もし、それでも私たちが近代化食生活に添って畜産物を沢山食べたいと望むならば、まるで蛋白質製造工場の様相で大量生産をしている薄気味悪い物を買うより仕方なからう。たらくく食べることに安全な食べものは、相反するものである。

また、私たちは素性の知れないものは、食べないようにしてい

る。誰がどのようにして作ったかわからないものを食べることは、いかにも気味の悪い現代である。そこで、私たちは関係性をとても大事にしていって、生産者とりわけ農民や伝統的な手作業をする者たちと直接つながって、顔の見える有機的関係で食べるようにしている。

同様の理由で加工もまた、第三者（業者）にゆだねないように心がけている。食生活でおよそ手作り出来ないことはない。どうしても専門業者にしか加工の出来ない食品は、出来るだけ食べないようにすればいいのだ。しかしながら、醬油作りや油搾りなど特殊なものは手作り出来ないわけではないが、都市住居の事情で難しく、また、伝統的な手作業の工場を大切にする意味もあって、これは依頼している。また、近代化食生活の花形となってしまうているハム・ソーセージを手作りしたり、あるいはあり合わせの野菜や庭先のハーブを使って作るソース等、忙しくはあるが結構楽しめるものである。

○一つの提起に

色付きジュースや甘い菓子、お金を支払うこと以外になんの氣に留めることなく子供たちに与えている親たちが多い。“食”に関する問題意識を持つか否かは、自分自身の生き方だけでなく回りへの影響、とくに受身でしかない子供たちに対する責任にもかかって、重大である。

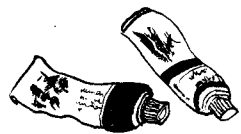
すでに、生命と健康の根源である“食”を、資本の手にゆだねてしまっている人の多い現状である。自分の食べるものは自らの手で能動的に食べ、るように努力している“所沢生活村”の実践が、一つの提起になるのではないだろうか。

食べるということ

食べるということ

——学校教育とのかかわりで——

石川 尚子



一、はじめに
十一月三日は文化の日。本校では黎明祭と銘うって、この日に文化祭を行っている。御多分にもれず「食べること」は、様々な企画

の中でも大きな部分を占め、人あつめに一役かうことになる。農業クラブは、丹精こめてつくった野菜や卵・加工品などを販売し、家庭クラブや生活科クラブは、おもいおもいの食堂を開き、H R参加では、手づくりお菓子の喫茶室が賑う。実際やってみればとても大変なことなのだけれど、大勢の力で、どうにかこなしてしまう。ただもう夢中なのだ。

つくること、食べることに、食べてもらうこと、人間にとって生命の根源ともなり、生きる時間の大部分を費す営みでもあるこれらの行為に、学校教育ではどのようにかわってゆけるのか、どんな役割分野を荷ってゆけるのか、身近にありながらひどく大きいテーマなので、あまりまとまらないが、食物教育に携る者として思うところをのべてみたい。

二、食教育は、どこで、誰が、何を
夏休みのある日、雑誌「食生活」の昭和五十八年八月号をパラパ

ラとめくっていたら、東大の細谷憲政氏が対談の中で、こんなことをのべておられた。

「現在の日本では、食べ物そのものの教育の時代は去った。これからは、食べ方、食べさせ方の教育の時代なのです。その意味から言えば、食事を含めた生活指導ですね、これからは」。

そして次の日、クラブ担当をしているマンガ・アニメ研究部の生徒たちとしばらくおしゃべりする。「家でも学校でも『食べることに』ついて何か教えられたことある？ それどんなこと？」

A 君

「五歳位からはしの持ち方やかましく言われた。ナイフとフォークの使い方も教わった。テレビみながら食べちゃいけないとか、食べたあとの食器は自分で片づけることとか、つくった人に申しわけないのだから米粒ひとつも残してはいけななどと言われた。ぼくはからだが弱かったので糖分や塩分は制限され、看護婦さんが入院中きびしく好き嫌いをなおしてくれましたので、今は感謝している」。

B さん

「学校では、主食、おかず、牛乳を順々に食べる『三角たべ』にす

ること、食器は持って食べること、大ぐいをしないこと、みんなと時間をあわせて食べること、バランスよく食べることなどをよく言われた。でも、先割れスプーンは食べづらかった。ソフトめんは好きだったけれど、スプーンではとても食べられない。中学までスプーンだったので、今でも、お弁当には、フォークとスプーン持つてくるの。調理実習は楽しかったし、家でも習ったものよくつくっていました」。

C君

「家ではよくかんで食べるように言われた。学校では栄養素のことならって、その時、卵は一日一個以上食べちゃいけないと言われたこと印象に残って今でもそれを実行している。調理は好きで、習ったのは家に帰ってやったし、本をみて、まぜごはん、クレープ、パウンドケーキ、パン、残りものの利用法なんか挑戦している。弟なんかによくつくってやるんだよ」。

D君

「左ききだったのをなおすように家でよくしつけられた。学校では給食楽しみだったのに小学校四年生からまづくなつてしまった。それまで、給食室で二人のおばちゃんがつくってくれていたのにセンター方式になったからだと思う。おばちゃんたちがいた時は、今日はお〇〇だよと献立教えてくれたり、食器を片づけにゆくと今日はおいしかった？ と、聞いてくれたり、当番の子に味つけをさせてくれたりした。だから味が全部一緒でなくて楽しかった」。

Eさん

「小さいころは、すいか食べたあとでんぶら食べちゃいけないとか、おしゃべりしながら食べるなどと言われた。父がよく台所にた

って、ボルシチなんかつくってくれる。父は他の誰よりもひもかわを上手にうつ。学校で教わったことはよく覚えていない」。

Fさん

「我が家は働かざるものは食うべからずという主義で、小さい時から食べおわったら食器はこび、小学校三年から食器洗い、中学からはごはんの用意をしている。中学校までは、家庭科ちゃんとやらなかったから、教わったという実感があるのは高校に入ってから」。

Gさん

「うちでは食物を一人占めにするなってよく言われた。中学位から自分で食べたいものは自分でつくるけど、お母さんたらつくったあとで、『そうやってちゃだめなのよ』というの。学校では、はやく用意してはやく食べろと言われたわ」。

ワイワイと話ははずんできりがなかったけれど、みんなの話やわたし自身の経験から考えてみると、「食べものそのもの」に関する教育はほとんどなく、「食べ方・食べさせ方」に関する教育に終始しているようだ。つまり、家庭でも学校でも、「食べることにについて」の教育とは、「食べ方・食べさせ方」の教育だったのだと思う。その内容は、細谷氏の言われるよりずっと表面的なことなだけけれど……。「食べること」を生理的な行為としてではなく、人間的な行為としてみれば、ここ数十年で大きく変わったと言われる割に、家庭のしつけの中に、かなり深い所が残され、受け継がれているような気がする。しかしその反面、食品そのものの、食べる場所や時間や人、食品の組み合わせなどは、明らかにどんどん変化してきている。それならば学校ではやはり、食べる対象——食品食物についての正しい知識とそれらを様々に組み合わせ、組み立ててゆく能

力だけは最低養わなければならないのではないだろうか。

三、本校における「食」教育

新入生に対するはじめての食物の時間、まず、小テストと履習状況調査を実施する。履習状況調査の裏面には、これからの食物学習に望むことを自由に書いてもらっている。毎年だいたい同じなのだが、本年入学の生活科一年四〇名のアンケートをまとめてみると次のようであった。

- 。いろいろな調理をしたい。器具の使い方などを詳しく知りたい。
- 。私は本をみて料理をつくるのは好きなのですが、食物について、あまりよく知りません。この食品にはどんな成分が含まれているかなどこの学校で少しでも覚えたい。
- 。それぞれの食品の料理方法と栄養について、調理の時の注意点などについて。
- 。どんなことでもしっかり身につけて、忘れないようにしたい。
- 。料理実習は小・中学校でもやってきたからカロリーなどの計算を教えてほしい。
- 。とくにお菓子類を家でもつくれるように、がんばりたい。
- 。めん類やパンをやりたい。
- 。ひとつの食品でも、こんなにいろいろな応用できるのだとか、この食品はこうするとおいしいんだとか、日ごろ家でやる時役だつことを勉強したい。
- 。食べものの組み合わせを知りたい。
- 。料理するのは好きなのですが無器用なのでよろしくお願いします。

圧倒的に調理を習いたいという生徒が多く、しかもお菓子づくり

など趣味的なものをつくりたいと願っている。あまりごちゃごちゃと理論をつめ込まれるのは勘弁してというのが本音のようであった。それをどうしたら選び、組み合わせ、つくり、食べ、整理するというトータルなものとして学習してゆけるのか、日々の生活の中に根をおろすまで徹底させ得るのか、挫折ばかりしているのだけれど、以上のようなことを考えて食物教育を次のように行っている。

学 科		一 年	二 年	三 年
生活科	家庭一般	(1)	(4)	(4)
	食 物	(3)	(2)	(2)

() の数字は新教育課程での単位時間数

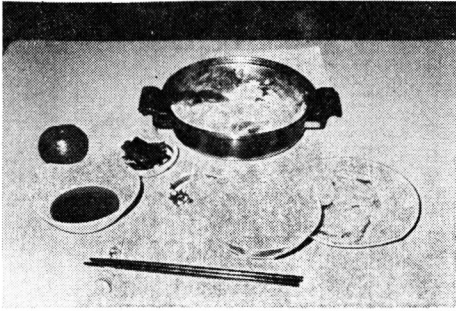
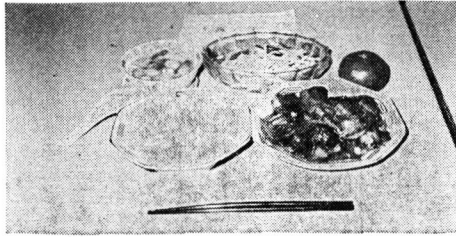
一年 栄養・食品の基礎、食品の組み合わせと献立、調理の基本手法別に組みたてた調理実習

二年 栄養生理と衛生、食糧問題と経済、食品の性質別に組みたてた調理実習

三年 食物史、食品の加工、病人栄養、食物文化的に組みたてた調理実習

私たちのねらいは応々にして生徒たちののぞみとかみあわない所もあり、定着がむずかしかったり、思いがけない論争になったりすることもある。油脂の調理ではマヨネーズソースをつくるのだが、示範の時から「先生かったるい。買ってきた方がいいヨ」というのがでてきたりすると、何のために学校に来て勉強するのかと話が

だいぶそれてしまう。ともあれ、おおむねこのような流れの中で食物教育をしてゆくのだが、卒業間際の家政科三年には例年、一人ずつ一食分の献立をたて、調理をする実技テストを課している。けっこうバランスもとれ、手際もよく、盛りつけ、配膳もまあまあの「食事」づくりを全員するが（写真参照）、そんな時には、三年間やって本当によかったと思う。反面、本当に彼女たちの血肉になっているのかどうか、自分の安全、健康、まわりの人の安全、健康に心配りができる人間になっているのかどうか心配も尽きない。「食べること」の教育は、その内容がいかに定着し、実践化されているか、それこそが問われるのであろうから。



四、おわりに

私自身、食べることを楽しみたい人間だし、食べることの大切さも充分わかっているつもりなのだが、「食べること」の教育となるとやはり何やら固苦しくなってしまう。ごく自然に「食べること」の楽しさ、豊かさ、共に食べることの心地よさ、自分もまたこの食卓をつくるために何がしかの働きをした満足感などは、もの心ついたころから少しずつ家庭や地域で養われてゆくものであろう。この原稿を書いていると、小学校六年の長男が「お母さん、今日何つくるの？ ぼくもやりたい。いろんなこと覚えたいの」と言い寄ってきた。私と同じ位に背の伸びた長男は、週一回は夕食づくりを受けて持ってくれているが、二人で台所にしたつのは珍しい。野菜をゆでる。つけ汁をつくる。うどんをゆでる。てんぷらをあげる。そんな仕事を通して、食品そのものについて、食品のとりあつかいについて、どんな食器にどんな風に盛りつけるかについて、知らず知らずのうちに教え込んでいるのだ。一緒にいることによって伝承してゆくものの何と多いことか。そして又大切なことは「食べること」を卑んだり、低くみたり、そまつに扱ったり、人まかせにしたりしないで、自分たちの心とからだをつくりあげ、人生に豊かさをもたらしてくれるものと考える姿勢を子供たちに持たせることではないか。

忙しい忙しいと言い暮らしている中で、おとながともすれば忘れがちな「人として食べること」の意味をもう一度考え直し、自分たちがまずその大切さを認識すれば、それこそがすでに食教育なのだと思います。（筑波大学附属坂戸高等学校）

新しい家庭科を創るために

＊ 小学校では ＊

福田三津夫

(四六号、八三・五・三〇)

初めての裁縫 その 2

私は、お手玉にこんな様々な材料で、様々な作り方があるとは思って及ばなかった。「パン」にお手玉の作り方を教えて欲しい旨書くと、さっそく反応が現れたのである。

お手玉の作り方、教えてもらいました—— 四五号で『お手玉の作り方教えてください』と書いたらさっそく、六年生の二宮君のお母さんから電話をいただきました。俵型のお手玉ですが、特徴は中に金属片を入れるところのようです。シャリンシャリンと、いい音がします。中に入れるのはあずきがいいのですが、高いので大豆とか米とか入れると良いそうです。五年生は全員、一人三こは作るつもりです。布は学校で用意します。入れる物をなんでもいいですから準備しておいてください。六年生はエプロンができたら作ろうと思います。今度 四枚合せの作り方教えていただけませんか？

お手玉の代表的な形としては、俵型と四枚合わせ型がある。お母さんがまず俵型を教えてくださいましたのは好運であった。こちらの方が容易に作れるからである。そこで五年生の授業ではこの俵型を三こ以上作ることにした。三こあれば様々なバリエーションの遊びが可能になる。

お手玉は、その地域ごとに幾通りもの作り方があるのだろう。子どもたちが実際に遊んでみて、自分の手に合った物を作り出してきたのだと思う。二宮さんの作り方は一つの見本として利用させていただいた。

布の大きさは13 cm × 20 cmでは大き過ぎる子もいる。50 gだと私にはちょうど良いが、子どもには40 g位の方が扱いやすいということも、実際に作って、遊んでみて、初めてわかってきたことである。中に小銭や金属片を入れるのはかなりの地方で昔から行われているようで、私の同僚がたびの金具(こはぜ)を入れた可愛らしいお手玉を貸してくれたらしい。

中に入れる物は、さすがにあずきは高いので少なく、米が多かった。でもかえって米の方が好都合である。

「お米がこぼれないように、わきを細かく並縫いにしないとあとでもれちゃうぞ！」などとおどかすもので、子どもたちは必死になら

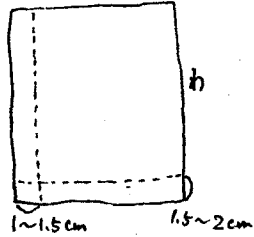
図1 俵型お手玉の作り方

〔用意するもの〕

- (1). 生地 フロード うす地 たて13cm
よこ20cm
※ 厚いと重く糸と、手ごわりが悪い。
- (2). あずき お手玉1こにつき 50gぐらい
※ たくさん入れ過ぎると重く悪い。
- (3). 小銭 又は 金葉片 (円状の物)
※ 1こに 2枚ぐらい

〔作り方〕

- ①. わきを細い針目で
(1本とり)縫う。
- ②. 生地を表にする。
- ③. 下、1.5cmぐらいのところに
2本とりで 3~4mm
の針目で縫う。
※ この時の縫いはじめは、わきとわきの真ん中
へんより 縫いはじめる。
- ④. 縫い終りを中央に入れ、縫いはじめの糸と
かわりの糸をさつく 2~3回 結ぶ。
- ⑤. 上も同様に 縫い 小銭と小銭を入れ
合わせる。



ざるを得ない。ここで多少神経を使った後は、上下をかなり雑な並縫いで処理する。下を縫えたらうれしくなって、すぐにお米を入れたまま上を縫っている。何度もこぼしながら、「先生、一つ作るのに大変だね」と笑っている。

45分でお手玉3つ作る!!——五年生で、お手玉作りをしてみました。プレスレット作り(名前のぬいとり、玉結び、玉止め、ボタン付け)の次の課題です。お手玉を作るのには、なみぬいができないとだめです。初めてのことはかりという子どももた

ち、みんな熱中して取り組んでいました。

五の一で、二宮式お手玉(たわら型)作りをしました。布は学校で用意するけど、もし家にてきとうな布があったら持ってきてほしいと言っておきましたら、持ってきた子が二人だけでした。この熱意にはびっくりです。二宮君のお母さんの作ってくれたお手玉を見せたりしながら、作り方を説明しました。なかなか鋭いS君なんかも、『よくわからない』などと言っていました。が、作り始めたらすぐわかったようです。四十五分間で一つという子が大多数でした。なんと三つ作ったのが畑野さん、今までにも作ったことがあるとのこと、すばらしい技術を持っていますね。

畑野さんのお母さんから四枚合せ型のお手玉三こをいただきました。ありがとうございます。

『お母さんに作り方教えてもらって来て!』なんて彼女に言いました。

『お手玉三こは宿題にはしないけど、やりたい人はやってもいいよ。』

と言うと、エーッという不満の声。ひょっとしたら彼ら、宿題を期待していたのかもしれないね。これが〈運針〉だったら逆になるだろうと思うのです。

さて、今度はお手玉遊びを教えてあげてください。

(四七号、五・三一)

私も授業の前に家で三種類の俵型お手玉を作ってみた。布はさら

し、ブロード、キャラコ、中身はあずき、米、大豆という具合に。最初三十分かかったのが十五分でできるようになるとおもしろく、な
ってきて、四枚合せ型でも作ってみたくなってきた。そこでまたお
母さんたちに助けを求めた。

四枚合せ型お手玉を教えてくれる人が続々——今、とてもうれ
しい悲鳴をあげています。前号で、四枚合せ型お手玉（私が
勝手につけたのです）の作り方を教えてください、という記事
を載せたら続々とお手紙が届いたのです。田島さんはお母さん
が言われたことをメモに書いて、朝昇降口から入ろうとすると
持って来てくれました。畑野さん、木村さん、福田さん、野島
さん、井上君、栗原君のお母さん方も、作り方を便せんを書いて
くれたり、レポート用紙、原稿用紙などに書いてくれましたし
た。それだけでもありがたいのに、見本を多くの方からいただ
きました。段階を追っての見本なのでとても助かりました。な
かには、私の分まで四枚布を切ってくれた方もありました。さ
らにお手玉まで……なんとお礼を言ったらよいのやら、本当に
ありがたいございました。また、先生の中でも見本にお手玉を
貸してくださった方がいらっしやいます。芳川先生、おばあ
ちゃんを作られたとかで、中には、ぜが入っていてとてもいい音
がするのです。

五年生の授業の進んでいるクラスで、すでにこのお手玉に挑
戦している子がいます。もちろん、俵型をすでに三こ作りあげ
ているのです。

作り方は、ダブルとところがあるので、できとりに利用させて

いただきました。あしからず（図2参照）。（四八号、六・七）

数人のお母さんが書いてくれた作り方は、大きく分けて二種類あ
った。図2のような方法と二枚ずつ仕上げていくやり方である。特
別に決まったやり方などないのだから、作ってみて、遊んでみてや
りやすいやり方で作ればよい。いずれにしてもこれらの作り方は、
『日本伝承の手づくりの遊び』（藤本浩之輔・相馬大著、創元社）『母
と子の手づくりの遊び』（宮尾しげを監修、梧桐書院）などよりは
るかにくわしく、ていねいでわかりやすかった。

ところで今年の日曜参観に私は久しぶりに家庭科の授業をした。

ギネスブックにのる？——（前略）七小での授業参観二校時
目に、私は五の一の授業をしました。授業といってもお手玉遊
びです。お父さんもお母さんも大勢来られていたし、校長先生
も見に来てくださったので張り切ってやりました。一時間だけ
だったので十分遊ぶところまでいきませんでした。

中村さんが、珍しいお手玉の作り方が書かれている古い新聞
の切り抜きを持って来てくれました。今度コピーしますから作
ってみてください。

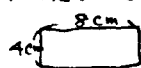
この日のハイライトはなんといっても私の技術のひろうでし
た。大勢の前なので、けっこうあがってしまいました。一この
お手玉、二このお手玉、三ことふやしていくのです。

最後に片手で七こに挑戦するというので、みんなびっくり。

実は五の三の小沢さんと？さんが、お手玉を六こと八こ入れた
お手玉を作ったのです。袋がわりのまわりのお手玉も入れると

図2 4枚合せ型お手玉の作り方

〔用意〕 ①布…「横の長さ=縦の長さ×2」の布4枚



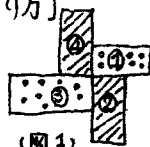
これくらいがちょうどいい。2枚ずつ布を変えるとかわいい!

※ぬいしろの関係で、4cm×9cm、3cm×7cm、5cm×10cm、4cm×10cm、というふうにあった。おらずに自分の手に合ったお手玉を作れば「いいので」すよ。

②入れる物…あずき、たいず、米など。エコの本の裏は本巻にいい書が(みた)。タレの食卓「こはせ」を中に入れると、グリーン(リ)ンヒ、ふんまた 優雅な気分になれますよ。

〔作り方〕

(1). 図1のように布をあいてみる。



(図1)

(2). ①と②の布、③④の布を中あもてにしてぬい合わせる。



※ぬいしろは3~4mmかえぬいまておくといひみです。

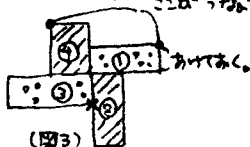
図1と 図2のみに なります。

(3). 中心をきれいに合うようにして①②の布と③④の布を中あもてにしてぬい合わせる。



(図2)

こなかなる。図3のみにできた。それさうように中あもてて順々にぬい合わせる。



(図3)

最初は×印のぬい合わせのほうからぬい始めて一糸に○印のほうまでぬいていけるとよい。

(4). 順々にぬいていき最後の1辺だけぬわなくてあ。

(5). そっから中に入れるものを入れよ。

(6). ぬいしろを中に折りこんで、たてまつりで糸がななく見えぬようにぬい合わせて できあがり。

七十九歳、十六歳を片手でやったことになりました。そして、
どういうわけか、やはり?さんの作った五グラム位のお手玉
も加えて、両手で十七歳に挑戦しました。見事(?)に成功、

強制的拍手に迎えられました。
この後、ビンボン玉、ソフトボール、なんとサッカーボール
を三こずつやったのです。サッカーボールは残念ながらでき
ず、『校長』にはなれませんでした。

(五〇号、六・一四)

この日、二人のお母さんが両手で四こをクルクル回してくれた。私も子どもたちも、ただ尊敬の眼で見つめるだけだった。

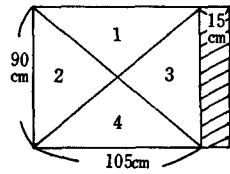
中村さんの持って来てくれた新聞に出ていたのは変わりお手玉で、六角形・お手玉人形・まくら型・野菜などの四種類がある。ある日田島さんは六角形のお手玉を私に差し出したのだった。私のやらないことを子どもたちはどんどん開拓してくる。

④真面目に三角巾作り

家庭科専科になってから、三角巾(五年)とエプロン(六年)は毎年欠かさずに作ってきた。この二つがそろえば、一応調理実習の恰好がつかうというものである。

三角巾は例年だとミシン縫いで製作していた。そのためには、プレスレット作りのあととミシン操作の練習になる。から縫い、雑巾縫いの後、この三角巾作りとなっていた。ところがそれでは流れが悪い。せつかく手縫いでできているのに、突然ミ

図3 三角巾の作り方



- (1)線を引く(チョーク、チャコペンシル、ヘラなど)
- (2)切る (たちばさみ)
- (3)まわりをぬう
※三つ折りぬい
- (4)絵をかく
(アリテックス)

シン縫いになる。五年の一期でもシン縫いは不可能だとは体験上思えないが、もう少し手縫いの経験を積んでからでも

決して遅くはないと思う。

布はさらしめんを学校で用意した。

四人一組で布を切らせたら、どうしたことか、普段から優等生とみられていたグループが、45cm四方を四枚切ったのである。切るだけで三十分もかかるグループも出現する。

まわりは三つ折り縫いで始末する。ある家庭科研究会でこの実践の話をしたら、五年生では難し過ぎると言われた。私は決してそうは思っていない。子どもの力を過少評価してはいけない。ここ数年子どもたちはほぼ満足できるぐらいに三角巾を作りあげてきているのである。本当は低学年でも家庭科が欲しいのだ。三年生ぐらいで十分針は扱うことができると思う。そもそも家庭教育の中で、男女とも幼年時から針を持たせなければならぬ。子どもたちは針が使えるいのでなく、使えなくされているだけなのだ。

三つ折りの難しい子にはアイロンの使い方を教える。うまく三つ折りのできない子が急にやる気を出すこともたびたびである。まち針のうち方は初めての子が大多数なのである。確かにぎこちない。うまくいかない子にはそつと名取式(セロテープでとめる)を

耳うちする。

今年には自分の好きな色のししゅう糸で、まわりをランニングステッチさせた。「縫い目は適当に、多少粗くてもいいからね」と言っても、ほとんどの子は実にていねいに仕上げる。時間さえかければ誰でもそれなりに完成する。難しいのは角のところだ。「どうしたらここはうまくいくだろう。自分で工夫してみよう。うまくいかなければ半端の部分を切ってもいいよ」。友達に聞いたり、親に教わったり、とてもうまく始末してくる。私としては、三つ折り縫いができることで満足しているので、角の処理までは要求しない。

三角巾の絵はどちらかというとおまけである。

「まわりを縫いあげた人は、三角巾に何もないと寂しいので絵でも描いてみましょうか。一応アリテックスが人数分用意してあるので染めてみよう」。

組と名前を必ずどこかに書くという制約だけで、あとは自由である。アリテックスはつまらないと、ししゅうにしたり、アップリケにする子もいる。私の見本をまねて野菜や果物を描いたり、うまそうな料理をデザインする者もいる。男子に漫画の主人公が多いのはどうしてだろう。たまに「日の丸」が登場して私をうるたえさせたりもする。

⑤ 待望のカレーライス実習

教科書では五年の調理実習(おやつは除く)で何を扱っているか調べてみた。

。東京書籍——野菜サラダ、ゆでたまご、ほうれんそうの油いため、野菜いため

。開隆堂——野菜サラダ、かたゆでたまご、青菜の油いため、三色

野菜の油いため

いくら五年生から始まる家庭科といっても内容的にはあまりにも簡単過ぎるのではないか。なぜ全国の子どもたちがすべて野菜サラダ、ゆでたまご、野菜のための実習をしなければならないのか。この教材で何を教えようとしているのか、いよいよ気になって学習指導要領を開いてみた。

2 内容、B 食物、

(2) 野菜の生食、ゆで卵、緑黄色野菜の油いためなどの簡単な調理ができるようにする。

ア 調理に必要な材料の選び方及び計量の仕方が分かること。

イ 食品の洗ひ方、切り方、加熱の仕方、味の付け方及び盛り付け方が分かり、調理が手順よくできること。

ウ 調理に必要な用具及び食器の安全で衛生的な取扱い並びに燃料及びこんろの安全な取扱いができること。(傍点筆者)

これであるほど、合点がいった。両教科書とも学習指導要領に実に忠実に作られているのである。いや、作られなければならないかったのである。

子どもたちと実際に現場で接していて、これらの教材は必ずしも適切ではないと思う。「簡単な料理」の方が子どもたちの意欲を喚起させるとは思わない。むしろ、難しい教材の方が彼らを主体的・能動的にさせるのではないか。三角巾の項で述べたように、学習指導要領は子どもたちをみくびっているのではないかと思わざるを得ない。ここに揚げられた三つの調理は、かなり多くの子がこの年齢になるまでにやってきていることだし、親は当然家庭でやらせなければならぬことである。アからウの事項は家庭で料理の体験を重

ねることによって確実にしていかななくてはならないことである。しかも他の教材でも指導できることである。

そこで私は五年の調理実習としてはいつもカレーライスと手打ちうどん作りをする。カレー作りは我家の台所の歴史とともに毎年少しずつ変化してきている。最初は市販のルーから出発した。ところが化学調味料などの添加物が含まれていることなどを考えて、一応無添加と言われていた昔懐かしいオリエンタルカレーを実習用として買ったのである。

しかしこれも長続きしなかった。オリエンタルカレーが手に入らなくなったのである。やむを得ず手作りルーに切り換えたのが昨年のことである。そういえば、私の子ども時代、母親は古い焦げた鍋で小麦粉を炊め、カレー粉のいい匂いをさせてたものである。出来ばえはその日によって違っていたが、市販のルーに切り換えてから味の変化はなくなった。そしてそれがあたりまえだと思わされてきたのである。おいしくするには二種以上のルーを混ぜるとよい、などと得意がって吹聴していた。

市販のルーの登場でカレーにおいては、我家の味がなくなったのではないか。おふくろの味、おやじの味を取りもどしたい——こんな願いが私をルー作りに駆りたてたのである。

「カレーライスの調理実習にそなえて、カレーの作り方の研究をしたい人はやってみてください。どうしても作り方がわかるかな」と子どもに聞いたらいろいろの答が返ってきた。カレー会社・専門店・父母に聞く、本屋・図書館で調べる、市販のルーのラベルを見ればいい……。

最後に一冊の本を紹介した。『カレーライスの本』（藤田千枝文、

カレーライス作り

中村かおり

桑原伸之絵、岩波書店）「算数と理科の本」の中の一冊である。カレーって、こんなにいっぱい材料入れるの、と感心してしまった。

学校で用意するもの――バター、サラダ油、小麦粉、カレー粉、塩、肉、タマネギ、ニンジン、ジャガイモ。この本には、その他として、トマト、リンゴ、マーマレード、ショウガ、ニンニクなどが書かれている。さらにヨーグルト、月桂樹の葉など入れる人もいる。学校で準備しないもので、班で使いたいものは持ち込み自由にした。

実習当日は様々なハプニングが起こって楽しかった。

「松田先生（注、担任）は、塩がたりないだけだって言ってたから、上に塩をかけてたべたらなんとかたべられるようになった」。

「あまかったので、塩を二はい入れるはずなのに、山尾君がまちがえて、さとうを二はい入れてしまいました。そしたら、それいじょうにあまくなってしまいました。でも、穴戸君たちが、全部たべてくれたのでたすかったです。あの時のカレーライスのあじはいまだにわすれられないです」。

「おいしくておなががいなくなるまで食べました」。

「カレーあじというよりコンソメあじというふうになりました」。

一つの班では班長の家に集まって事前に実習したのである。自分の家でお母さんに教わった子も多かった。電気炊飯器がうまく作動しないで釜であわてて炊いた班もあった。全部が成功というわけではなかったが、いろいろな刺激を子どもたちに与えたと思う。卒直に書かれた作文を読んで、やってよかったと思うのである。

作る前から（きつとまずいだろうなあ）と思った。前にも、母のお手伝いで一回作ったことがあるが、その時はルーでやったからきつとおいしくできたと思う。

先生の話聞いて、いよいよやることになった。ジャガイモ、ニンジン、タマネギ、肉、どんどん入れた。津久井君や熊沢君など、男の子の方が切り方もとつてもうまく、私が教えられたような感じがした。

カレールーを作る時、火を止めないでカレー粉を入れたから、変になってしまった。できあがった時は、ユルユルのカレーだった。いかにもまずそうな色だった。食べてみたら、甘いのか辛いのかわからないまずい味だった。

家に帰って母に言ったら、

「塩をもう少し入れればよかったのにネ」。

と言った。一生けん命作ったのに、味はイマイチだった。

また今度作って、先生のおっしゃったように、『カレー作りの名人』になりたいと思う。

（清瀬市立清瀬第七小学校）

新しい家庭科を創るために

＊ 中学校では ＊

大森 嘉子

筒形の衣服

一、既製の型紙は使いたくない
中学の家庭科にかわってから、いつも疑問に思いながら、いまだに、すっかりしていない教材の一つに「被服製作」がある。

主體的な衣生活ができる基本的な力をつけるために、「被服製作」で、何をどのように学ばせるのか！一つは、立体的で動きのある体をおおう衣がどんな構造をしているのか、製作を通して把握させることである。二つに、縫製の技術を身につけさせることであると思っているが、なによりも、自分の手で、自分の着るものを作る喜びを味わわせたい。ひとはみんな、だれでも、自分の着るものなら、それを作りあげる力を備えていることを知ってほしいと思うのである。

現行の教科書では、既製の型紙を使って、スモックやパジャマを作るようになっていいる。なぜ、スモックなのか、パジャマなのか、疑問に思うところだが、不十分な施設・設備と、生徒たちの低い縫

製技術では、指導書にある時間内では到底できない。衣領域の他の教材が満足にできず、被服教材に裁縫といったイメージが作られてしまう。

型紙選びに始まり、補正、仮縫い、本縫い（ミシン縫い）、仕上げまで、着るものができる過程と、縫い代のしまつ、衿ぐりのしまつ、袖つけ（袖ぐり）、すそのしまつ等、縫う技術は一応学習することができる。

しかし、小学生時代、ミシン縫いや手縫い（まつり縫いなど）を十分やってきてない生徒たちにとっては、かなりきつい作業になっている。

技術面から見ても、一年生の最初にスモック（特に袖つき）を作らせるのは無理のように思われるが、もう一つ大きな疑問は、既製の型紙を使うところにある。立体の体、それも動く体をおおうのに適した衣服とは、どんなものなのか、平面の布から、どのように作っていくのか、そのもとになるのが型紙だと思う。だが、その作り方を省いてしまい、大中小で選ぶ。これが本当の学習といえるのかという疑問。もう一つは、既製の型紙を使うとなると、どうしても業者を通すことになり、私費負担軽減に反し、業者を儲けさせるのに学校が手を貸すことになってしまっているのかという疑問である。

そこで既製の型紙を使わないで、型紙を作ることから被服製作を

始めることにした。一年でスカート、二年で上衣（ブラウス）

——スカートの場合——

まず人間の体の下半身がどうなっているか調べることから始めた。胴、腰の様子、歩く走るといった動きで、ゆとりの必要性を把握し、筒型の布でどう体に合せていくか、実際に体に当てて考えさせる。実物のスカートがどうなっているか調べ、その上で、スカートの型紙はこうなっているということを示し、製図させる方法をとった。

——ブラウスの場合——

上半身、胸のふくらみ、胴のくびれ、腕のつき方、首のつき方など、体の観察をした上で、図1のように紙を体に当てて、原型を作った。その原型から展開して、ブラウスの型紙を製図していった。

人間の体の観察から出発して、原型↓型紙↓衣服と作らせていったわけだが、いろいろと問題点が出てきた。

原型と型紙作りに相当な時間を費やした。型紙作りにおいて、下衣（スカート）はわりと理解できたようだが、上衣は、難解だったようだ。上衣の原型作りは、体との関係がかなりわかったようだが、ブラウスへの展開が難しかった。形を理解しながら製図したというより、決められたとおり、線を入れて描いていた者が多かった。袖や衿までつけたので、より複雑になってしまったようだ。どうしても描けない生徒には、教師が手助けをしてしまい、これでは、既製の型紙を使ったのと同じで変わらないように思えた。製図について、できるだけ簡単にといい、ドレメや文化式など参考に工夫してみたのだが、生徒たちにとっては、理解しがたいものだったようだ。その上、生徒たちの縫製技術が不十分なので、時間数が

かかりすぎ、放課後の残り学習が続き、こちらでも少しバテぎみになった。しかし生徒たちにとって、二期全部を費やしたブラウスの完成の喜びは確かに大きかった。この実践は一・二年も三時間あった時のもので、なんとかできたが、二時間になった現在では到底できない。

この実践から一、二年の段階では、袖や衿のある上衣は、縫製技術から、型紙作りからみても、困難であることを痛感した。

二、衣服は一枚の布から

既製の型紙を使いたくない、型紙を作らせるのも困難がある。ではどうするか……。

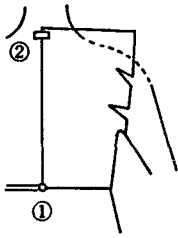
洋裁学校でも、大学の被服科でも、複雑な原型の描き方に始まり、教えられたとおり、線を入れて、点検して描き直してもらおう。中学の型紙授業とあまり変わりが無いような気がする。自分でデザインしたり、形を見ただけですぐ展開して製図ができるようになるまでには、相当な学習が必要である。中学では専門家になるための学習ではないので、そこまで要求する必要はない。

今まで、衣服は、人間の体を出発点として原型↓型紙↓服と作られていくものであり、型紙がなくては、服はできないという固定観念で、長い間、型紙に振り回されてきたように思われる。

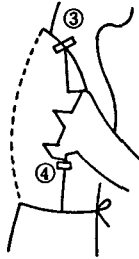
ここでもう一度、衣服の原点にもどって考えてみることにした。布を織ることができるようになった人間は、一枚の布をいろいろな工夫して、体をおおった。今も残るいろいろな国の民族衣裳には、みごとに一枚の布を着こなしているものが、数多くある。たとえば、インドのサリーは、六メートルあまりの長い一枚の布で、上半身、下半身をおおう衣服であり、その着方も何種類もあるという。

図1 原型作り

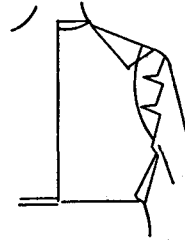
基線を中心に最も長い丈Aの位置、最も広い幅Bの位置に合わせ、他の余分なところをとり除くように、体に合わせていく。



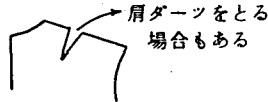
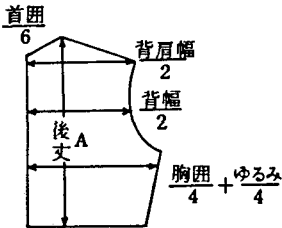
基線①から後中心をまずとめる。
わきに切りこみを入れて
胴にまわれるよう準備する。



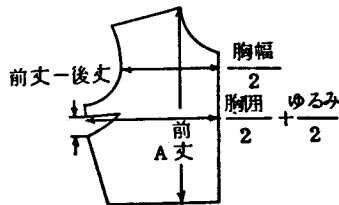
後丈を測った位置③を
とめる。
基線に合わせて胸囲線
の位置に④をとめる。



肩の余りを折ると肩下り
がつく。
首のくり、腕のつけねに
合わせる。



前も後みごろと同じ方法で合わせる。女子の場合は特に胸のふくらみに合わせてダーツをとる。



(産教連テキストから)

南米のボンチヨは
布幅のまま、まん
中に穴をあけただ
けの貫頭衣であ
る。インドネシア
をはじめとする東
南アジアの腰巻衣
は、長方形の布そ
のままである。そ
れぞれ、織りや染
めの工夫ですばら
しい衣裳になって
いる。またオラン
ダやチェコスロバ
キヤのブラウスや
ベストは、直線裁
ちの円筒形を組み
あわせて、スモッ
キングや刺しゅう
で装飾して美しい
ものになっている
。そして日本の
着物、南方系の貫
頭衣を日本の気候
風土に適したよう

に作ったもので、直線裁ちの布で構成されている。

このように見てくると、布そのままであったり、直線裁ちで工夫した衣服が、いろいろあることがわかる。洋服は曲線裁ちだが、直線裁ちから経過をたどったものである。直線裁ちが基本であるなら、直線裁ちの衣服から出発した方がいいのではないか。

三、型紙のない服作り

衣服の原点ともいうべき、貫頭衣、ボンチヲをヒントに、型紙なしで簡単な作業衣を作ろうと考えていたところ、森南海子さんの『手縫いの服づくり』という本が目にとまった。

「型紙なしで服づくりをしてみませんか」と呼びかけており、「自分の服を作るということは、からだのありようを知ることということで、衣服は物差しなしで作れるのだということを、もう一度思い出したいと思うのです。四角い布をからだに当ててみて、余分な部分を縫いこむ、折りたたむ、足りない部分を足してみる——こんなことで一応の服は作れることを知っていただきたいと思うのです。」この前書きを読んだ時、これだと思った。この本を読んで、中学一年の初めての衣服製作を、型紙なしで一番単純な貫頭衣からマスターすることに力を得たのである。

一枚の布が織り上がり、それを体にどうつけるか、昔の人は、布を体に当てながら、ああでもない、こうでもない、腰に巻いたり、肩にかけたりやっているうちに、布のまん中に穴をあけて、首を入れることが、一番体におさまりよく、動きやすいことに気がついたのであろう。中学で初めての被服製作の題材として「貫頭衣」を選ぶことは、生徒たちの技術的な面からも、また服装史への発展教材としても、最も適しているように思われた。それで、この『手

縫いの服づくり』を参考に、授業を組み立てて実践してみた。

計画

- (1) 一枚の布を着てみよう
- (2) 体は円筒形
- (3) 貫頭衣の製作

- ① 採寸 ② デザイン ③ 布の見積り ④ 裁断 ⑤ しるしつけ
- ⑥ 縫う ⑦ 仕あげ

展開

- (1) 一枚の布を着てみよう (図2)

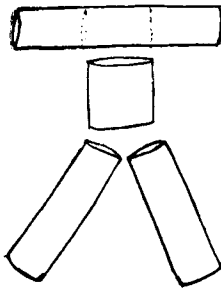
捨ててもいいシートを各班二枚(一班6名)用意させる。シートが用意できない場合は模造紙、学校のいらなくなったカーテンを利用した。三人一組で考えながら、一人がモデルになり、二人がモデルに布を着せていく。初め紙ひもとクリップ(洗濯ばさみ)だけで、ハサミは与えなかった。

シートが大きすぎて、切っていいかという声が多くでてきたので、ハサミを渡した。体をおおうのに必要な布の量をよく考えて切るように注意した。

ある班は、体に布を当て着たけを決めて切ったが、前にあわせたので、後ろの部分を忘れて、あとでもう一枚布を切った。布が二枚になったので、両肩をクリップでとめて、胴をひもでしばった。ステキなロングドレスになった。肩合わせのヒントにもなりそうだ。ワイワイ、ガヤガヤ。うるさい、でも楽しい学習になった。

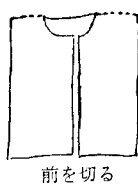
その中で、古代の人々が考えたであろう衣服と同じようなものが、次々と出てきた。後の衣服史の学習へ発展させていく導入にもなるようだ。

図3

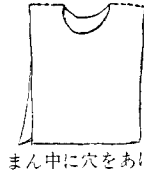


(2)人間の体は筒型(図3)
人間の体、胴、足、腕、どの部分も筒形になっていることを基本に考えていく。筒形の体の部分にあわせて、筒形の布を組みあわせていけば、服ができるという発想から出発して、変化・発展させていく。後のパジャマ作り

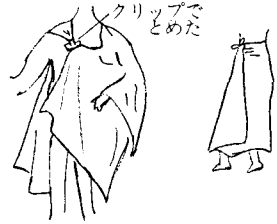
図2



前を切る



まん中に穴をあける



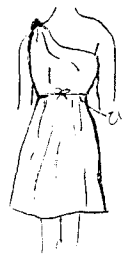
腕の部分に穴をあける



たてに切る

2枚の布を前後にあわせた

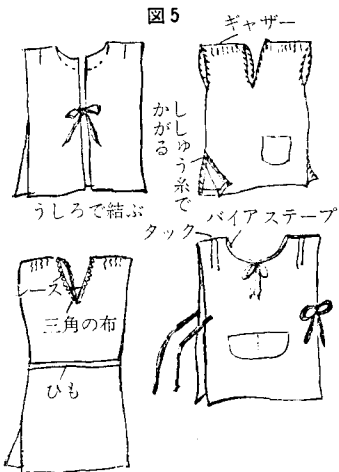
筒型にして肩でとめた



(ア)ハサミを使わないで1枚の布を着てみた例

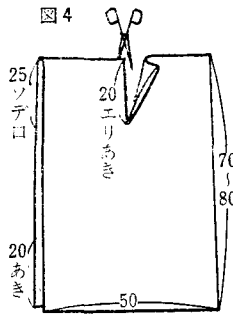
(イ)切りこみ、穴をあけて工夫した例

図5



③布の見積り
動作や、着たり脱いだりするのに、ある程度のゆとりが必要なこと、縫い代を考えて、図6のように見積

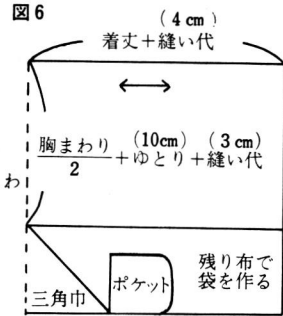
図4



①採寸——胸まわりと着丈をはかる。
②デザイン——基本の形から、衿ぐりの形や、すそ、ポケットなど工夫してみた。図5のような形が考えられた。アップリケや刺しゅう、テープなどでも

楽しいものもある。

で、上衣・下衣もこの方法で考えていった。
(3)貫頭衣の製作
一枚の布を自分たちで着てみた中で、布のまん中に穴をあけて、かぶる衣服、貫頭衣が作られていた。そこで調理実習や、家庭で使用する作業衣として製作させることにした。
図4のように頭が入るだけの切りこみを入れ、肩はわにして、わきを縫うだけの簡単なものを基本にした(脱ぎ着するのがらくなように、すそを少しスリットさせた)。



り、残り布で三角巾と袋を作らせることにした。布地は作業衣に適した木綿か、木綿と化学繊維混紡を選んだ。

④裁断としるしつけ——図6のように、布の方向を間違えないように裁断して、縫い代のしるしをつける。

⑤縫う——ポケットつけ、衿ぐりしまつ、わき縫い代し

まつ、わき縫い、すそ縫い。

衿ぐりしまつはそれぞれ工夫した。たとえば三つ折にして、先に三角の布やボタンリボンをつける。パイアステープで、全部くるんで先を結んでリボンにする。色糸でかがり縫いでしまつをして飾りにするなど……。この形は、肩がわになっているため、少しピンとはってしまふので、それを体になじませるために、肩の部分にギャザーやタックをよせる。

⑥仕上げ——糸のしまつをして、アイロンをかける。

こうして、型紙なしの貫頭衣は完成した(写真参照)。ミシンの直線縫いとまつり縫いでほとんどできたので、生徒の縫製技術からみて適当であったように思う。全体的に、衿ぐりのしまつに手間がかかった。

単純な型も、ポケットや、衿ぐりの形、しまつのしかた、肩のギャザーやタック、その他ベルトなど、いろいろと変化にとんだ作品ができた。三角巾もそろって、調理実習に役立っている。



—生徒の感想から—

- 衿ぐりのパイアステープがむずかしかったが、まあまあのできである。すそのスリットが気に入っている
- 長方形の布で、あ

まり縫わなくても、作業衣ができたのに驚いた。衿ぐりのしまつがうまくいかなく、何回もほどいたので、きたなくなってしまう。それで、そこに綿レースをつけてみたら、とてもかわいくなった。失敗が成功を生んでうれしかった

●両わきのスリットが少なくて、脱ぐときにきつくて大変だった。そこで少しほどいたら、少しベロベロしたが、かえってステキになったように思う

●衿ぐりの先にかざりボタンをつけて工夫した。ちょっとはずかしいけど、調理実習で、着てみたいです

四、今後の発展

「既製の型紙は使いたくない」このことが出発点になり、試行錯誤した結果、中学での初めての衣服製作は、貫頭衣が適していると考ええるに至った。そこからどう発展させ、二、三年でどんな衣服製作をさせるか、まだ検討中だが、次のように一応組み立ててみた。

(1)貫頭衣の作業衣の製作——一年

(2)パジャマの製作

既製の型紙を使わず、衣服は筒型の組み合わせで作れるという

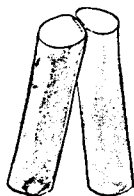
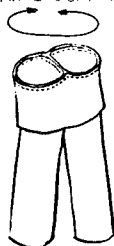
発想から考えて製作する。

二年でズボン、三年で上衣を作る。二年の三学期から、三年の一学期につづけて製作する(図7)

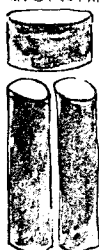
図7

下衣

中表に合わせてまわりを縫う わたりの部分を縫う

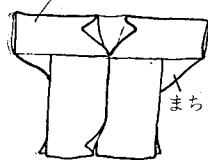


胴と両脚部分



上衣

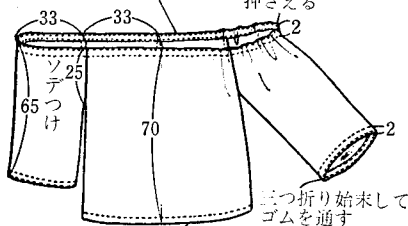
油とヨークが続いている



まちを入れる

ゴムを通して縮める

折り山をステッチで押さえる



三つ折り始末して
ゴムを通す

スソを三つ折り始末

(8) 上衣の型紙作り

直線裁ちから曲線型の原型に発展させ自分の原型を作る(図1)

(4) 原型を展開してベストの製作——三年

この計画で、一〜三年まで通しての実践はまだやってない。

家庭科担当者は二人なので(現在は時間講師)、どこかの学年を半分づつ持つことになり、話し合いが十分できなかったり、考え方の違いで、自主教材を持ちこむことはなかなか困難である。どうしても自分の持ち時間の中で、自分なりの組み合わせの実践に終わってしまう。

この実践も、現在の一年で、三年まで続けてできればと思っている。その中で、また問題点が多く出てきて検討することになるだろう。

毎日、生徒指導や雑務に追われ、個人でも教材研究の時間がとれない現状の中で、特に共同研究のむずかしさを痛感している。多くの仲間と話しができる状態を、少しずつでも作っていかねばならない。

参考資料

- ・森 南海子『手縫いの服づくり』情報センター出版局
- ・『座教連テキスト(布加工)』産業教育研究連盟編
- ・『江馬 務著作集(風俗、服飾)』中央公論社
- ・『家庭科(生活と科学)』一橋出版

その他

(東京都町田市立町田第三中学校)

新しい家庭科を創るために

＊ 高等学校では ＊

入江一恵
西本和代・町田道子

自律的な食生活ができる 学習をめざして

はじめに
この夏は、毎日うだるような暑さが続いた。教室の温度計は33°Cを示していた。そんな日、二年生のある生徒が一年生でやった人工着色料の検出の実験にもう一度挑戦したいと申し出てきた。「なぜ？」の問いに「先生、また添加物ふえるんでしょ」が返ってきた。彼女たちのリーダーもかなり敏感である。食品添加物の規制緩和に危機感を感じている者がここにもいると少し気をよくし、それなら一年生でやった毛糸染色法でなく添加物そのものの存在を検出できる薄層クロマトグラフィを使ってみようということになった。理科教材社に早速電話をする。ところが、かつては消費者団体からの申し込みが多く、タール系色素何種類かを含めて簡単に実験できるように売り出していたが、今はもうメーカーで作っていないという。やっと倉庫の片隅から探し出してくれた。今昔の思いひとしお

……。それでも喜んで試料のキャンディや漬物、砂糖菓子など買集める生徒に動かされ、試薬の調整、試料の準備に汗だくになった。実験もなかなか一度でうまくいかない。何度か繰り返しながら「縫うことは下手だけど疑問をはっきりさせるこんな家庭科は好きだ」という。汗の流れる生徒の横顔を見ながら、この子たちの生れた年は？ とその生育歴に思いをはせる。「調理実習、いつになったらするんですか」「次は何作るんですか」という質問まで多様ではあるが、食物領域に対する生徒の関心は深い。興味をもつ所であるだけに、私たち教師はややもすれば生徒の受け皿に安易のつて授業をすすめてしまいうきらいがある。そんな反省も含めながら今月には葦合高と西宮今津高から実践を報告する。

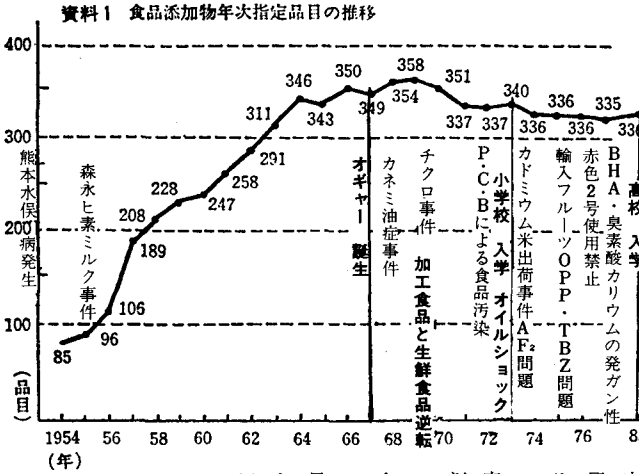
〈葦合高校では〉

本校では食物領域は一年20時間、二年16時間をあてている。一年生のはじめての時間に食物学習の基本的な視点とこれから学習することの内容をおさえておく。

- なぜ食べるのか
- 生命と健康、食品の安全性
- 何をどれだけ食べるのか
- 栄養、食品群別摂取量、食糧事情、食品の選択

●どのように食べるのか
調理、食事と人間関係（だんらんとマナー）

「食品の安全性と食生活」から入っていく、一年生の学習
衣生活で「なぜ着るのか」の問いに寒いから恥ずかしいからと答
えた生徒が、ここではお腹がすくから、病気になるから、生きるた
め、と命にかかわりのある内容が返ってくる。ここで生命と健康、



安全性の問題に展開していく。
そしてダイエツトから青春拒食症——死への悲劇をたどった例にふれ、各自の食事調査をもとに食品群別摂取量、栄養の学習となる。
(1)食中毒を原因別にあげ、食品による健康障害の全容をつかませると同時に一般的な食中毒と食

品公害の実像をはっきりさせる。

(2)グラフ「食品添加物指定品目の推移」のプリント（資料1参照）に私の生育歴と社会的背景を記入させ、食品公害の歴史と各自の食生活結びつけて考えさせる。

(3)16ミリ映画「安全な食品を求めて——いま食品添加物は——」カラー21分、日本消費者協会、を見せる。

(4)実験「食品添加物の検出」——毛糸染色法によるタール系色素の検出をさせる。

(5)事前の各自の食事調査をもとに、栄養のバランスシートを作り、何をどれだけ食べたらいいかの学習のいと口となる。

(6)調理実習を3回組みこんでいるがその一は、炊飯の基本をおさえるために平底鍋を利用、和風だしのとり方、中国風だしのとり方を入れ、インスタントだしの比較によって味覚の問題について考えさせる。

(7)調理実習は各回とも栄養のバランスシートを書かせ、その栄養診断と補食についての案をO・H・Pを使ってグループ発表させ、一年の終わりに献立学習も含めてしめくくる。

以上のように、ごくふつうの授業内容である。ただ一年の最初に食品の安全性をもってきたことについては、「食」が命とかわっていることを先ず生徒に印象づけたいと願ったことである。視聴覚教材や実験でゆさぶりをかけられた多くの生徒が、これから食品を選ぶときにどうしたらよいかと不安を投げかけ、実験の結果を毎日の生活の中で生かしたいと述べている。しかし「のどもと過ぎればあつさを忘れる」式になりかねない。学習後の驚きがどの程度、実際の生活の中で生かされるか、持続できるか、自分で律すること

のできる食生活が営めるかが問題である。日々新しく開発される商品のコーマーシャルにすぐ食指が動く、そんな弱さも持っている。学習前の食生活調査、学習後の食生活調査を実施し、自らをチェックする機会をもたせている。また、教える側の反省にも役立てている。それにつけてもいい視聴覚教材を見つけることはむずかしい。Weのどこかにそんな情報交換の欄があったらと思う。

食糧資源問題を取り入れた

「食品の選択」を中心にすすめる二年生
自分の食生活をチェックしながら自律的な食生活ができる人間に育てたい。そんな願いを実際、授業に展開するには、どう組み立てていったらよいか、食生活に関するすばらしい実践報告が数ある中でお、私は迷う。……そして、食品の安全性について、一年で総論的な立場で学習するとしたら、二年は各論で、食品の選択という中に食糧の自給率低下、輸入依存度の高まり、流通機構から食品の調理科学性、栄養の問題まで含めて、各食品ごとにできるだけモトの姿を見せながらすすめている。

(1)「日本人の食料を考える」というテーマで日本人の食生活の急激な洋風化、味の画一化に伴う問題を探る。食糧の輸入依存の高まりなど食べているのでなく、食べさせられている現状について考える。

(2)炭水化物性食品

あまりにも政治的なきめ方をする米価の問題、食管制度、逆さやなど政経の授業のようだといわれながら、昔、米と塩の通る道に宿場が栄えた話など織りまぜ米をめぐる問題点を考えていく。もち米、うるち米と各々の粉とその調理が先人のちえから生まれた

ことを実物を見ながら話し合う。二年生の二学期に扱うため、そろそろ稲穂が垂れはじめるころ、バイクで郊外から通うM先生に刈りとったばかりの稲穂を運んでもらう。かつて商品鑑定を実施した時も、もち米、うるち米を鑑定させると、もち米のことを「洗ったお米」と答えたという笑いの話のような話もある。もみから、玄米、七分搗米、胚芽米……と実物を見せながらすすめていく。米でんぶんの α 化の所では、その調理科学性と α でんぶんとしての「ほしい」と昔の人の生活、乳児用 α 米についても扱う。小麦粉からグルテン抽出。学校のすぐ近くに古びた麩屋さんがあるので、生麩を求め麩について調べる。調理実習にドウからぎょうざの皮づくりを取り入れ、市販の皮と手づくりを比較する。品質改良剤としての臭素酸カリウムの問題にもふれる。

(以下紙面の都合で各食品ごとのポイントだけ記す)

(3)脂質性食品

食用油の購入と使用後の処理、保管について。廃油処理。食用油の官能テスト、過酸化価を求め劣化実験。

(4)たん白質性食品

魚介類では二〇〇カイリ問題。近海魚のしゅんの栄養と味の比較。サバを使った中国料理。

獣鳥肉類ではハムの発色剤の亜硝酸塩の発ガン性の問題。輸入牛肉と和牛肉の値段と畜産事業団の価格調整の問題、地卵と市販卵。生きている卵は？ 大豆とその加工品。古くから植物たん白源として加工され、食卓に供され、日本人の健康を守ってきた所産としてのとらえ方。

(5) ビタミン・無機質性食品

牛乳及び乳製品では、最近の消費者問題を取りあげ、まぎらわしい情報を見抜く選択眼を養う。加工乳と成分無調整乳ロングライフミルルクとローファットミルルク。しゅんの野菜、果物、露地栽培とハウス栽培でのオリジナルカラー・ビタミンの比較。

(6) 調味料その他

食品の糖度、塩分についての関心は、最近ぐっと高まりよくホームプロジェクトにもとりあげられる。ここでは後述する地区研究の成果をフルに活用している。

食器・ふきんの洗浄と洗剤の残留テストをとり入れて

被服整理の学習として二年生で洗剤問題をとりあげている。その際、台所洗剤の使用と食器・ふきんへの残留についても合わせて学習している。洗剤問題の重要さを考えるときバラバラで学習するより、トータルで多角的に考える方が効果的と判断したからである。

(1) 家庭での洗剤使用の実態調査、意識調査

(2) 洗剤の市場調査

(3) 洗浄のメカニズム

VTR「洗浄の科学」20分

ぬかと食器洗浄力——皿に牛脂・大豆油を1:2の割合でまぜ、0.5%の螢光染料をまぜたものをつけ洗浄、すすぎ後、紫外線照射によって螢光を発するかどうかで判断する。

(4) 洗剤と環境汚染

16ミリフィルム「中性洗剤を追究する」21分

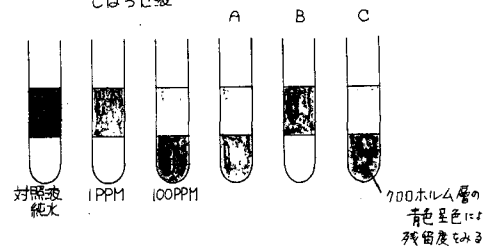
(5) メチレンブルー法による残留テスト

1P・P・M、100P・P・Mの界面活性剤の溶液と純水を各々

資料2

洗剤の残留テスト

- 実験 A, スポンジに原液をつけて拭い、ため水ですすいだ
皿に注いだ液。
B, 500倍にうすめた液で拭い、20秒待ち水ですすい
だ皿に注いだ液。
C, ふきんを習慣的に拭い、すすいだ後水をたらして
しぼった液。



用意し、試験液の調整にかかる(資料2参照)。各々5mlずつ入れ、クロロホルム5ml加え、メチレンブルー液を1ml入れ振とうする。クロロホルム層の青色の度合いによって残留度を知る実験である。

の青色呈色がはっきり出て日ごろ習慣的に洗っているふきんや原液をスポンジにつけて食器を洗うこわさを目の前にし驚いている。その驚きは、家庭での話題提供となり、後日母親から話が出たりする。また本校には六甲山に野外活動のための合宿施設があるが、ここの食事の後片付けはいい経験になる。お互いに洗剤の使い方をチェックしている。たまたま、石けん液がぎれて間に合わせに古い合成洗剤を出していた所、施設担当教師は、生徒に「こんなもの置いていいのですか」と詰問され、「ヤバイヤバイ」と私にもらしていた。それだけ彼女たちの受けとめ方は純粹である。スーパースーパーにいけば台所石けんはいつでもあるが、近所の日用品店には合成洗剤しか置いていないことも納得いかないようである。ま

た、スーパーでの売場面積の合成洗剤と石けんの比はマスコミで話題になった時とそうでない時でバッチリ差があるともらしている。

ここで利用する視聴覚教材も環境汚染問題をわかりやすくとりあげたものを探していた所、日本釣振興会製作の「水と魚と人と」16ミリフィルムを西本さんが見つ付けてくれた。

味覚と加工食品の問題を調べて神戸東部地区での研究
 食費に占める加工食品と生鮮食品の割合が逆転したのが一九七〇年、先の食品添加物指定品目数のピークと合致している。この時代に幼児期を過ごした現在の高校生の味覚の画一化の問題が地区研究会で話題になり、加工食品をめぐる調査活動、生徒のパネラーによる旨味の嗜好調査を始めたのが一九七八年である。以来、六年間、このテーマを捨てきれず、グルタミン酸ナトリウムの加工食品への添加、特にだしの素に使われ、これらを習慣的に使うことによって塩分の摂取量の増加が見られることの問題点など続出した。

インスタントラーメン・だしの素など幼児期におぼえた味覚は容易にきりくずすことはできなかったが、ほんものの味をひき出す調理を知らせること以外にないのだしのとり方に取り組んだ。また、その他の調理でも、加工食品やインスタント食品を使ったものと原材料から作るものの比較研究を調理実習の中に織りこんでいった。現在は、ほんものを知らせる中で食文化の伝承をといった大きなテーマにとり組み喘いでいる。

グルタミン酸ナトリウムは、石油から化学合成していた時代から、さとうきびなどを発酵させて作っている発酵食品に変わっている。「化学」という字が頭についたためイメージを受けたが、純然たる発酵食品であるとメーカーは力説される。たしかにグルタミン

酸をはじめとして他の旨味成分は自然界の食品にも存在している。しかし、私は単体でとることのこわさ、W H O の許容摂取量あたりの12.9に及ばないとしても、加工食品の多量摂取によって、トータルにもたらされる影響には決して手放しで安心できないと思う。この研究は授業の中にとり入れられ、私たち教師のバックボーンになった。この一連の研究の中で家庭科の調理室から化学調味料は消えていったし、研究に参加した教師自身の家庭の台所からは、めんつゆや風味調味料が姿を消したと話し合っている。

〈西宮今津高校〉

授業の枠を超えて、保健部・養護教諭との協力

清涼飲料水自動販売機の設置問題とからんで、保健委員会が飲み

物の研究を始めていた。ちょうど

家庭科の授業で砂糖の問題につい

てやっていたこともあって、糖度

計を使って糖度測定を行った。男

子保健委員もこれには積極的な態

度を示し、自ら測定に加わった

(資料3参照)。飲み物の量を容器

で、糖度を角さとうの実物で示

し、写真を写して廊下と家庭科の

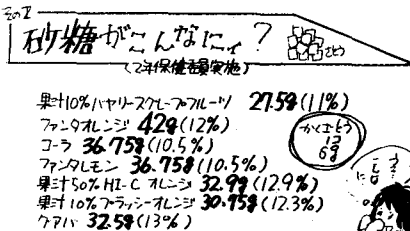
見本棚に展示した。

「へえ、一缶にこんなに入ってい

たのか」と話し合いながら廊下を

通る生徒が多い。特に男子の反響

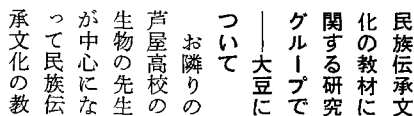
資料3



西宮今津高校



——大豆から——



（これは、今後、衣生活——繊維・織物・染色、住生活——木造家屋についてもなされる予定）。テーマ上、家庭科、社会科教師も入ってほしいとのことで、私も仲間に入れてもらうことになった。校内でも他教科の教師と連携をもち授業をすすめていくことの必要性を痛感していたので、喜んで参加させてもらっている。理科でむずかしい理論を学んでも身近な生活のことについて何も知らない。学んだことが自分のものになるためにも身近な所に題材を求めて教えることが大切だ。そんな思いがきっかけとなり発足した。

このグループでの研究成果、資料は、すぐ三年の選択食物の授業で取り入れることのできる内容ばかりであった。

このグループでの研究成果、資料は、すぐ三年の選択食物の授業で取り入れることのできる内容ばかりであった。

。食品成分表利用の有効性

。豆乳を中心にした展開について

。豆腐の保存技術について

。油の分離とその利用について

○微生物による食品加工について

ど三年の選択食物の授業の中で、さっそく大豆について取りあげ

大豆から豆乳、おから、豆腐づくり、豆乳を使った飲みもの――

茶入り豆乳シャーベット、おからは空いりし、おから入りクッキ

おから入りケーキづくりとすすめていった。豆腐は、丸大豆に

ガリを使って作ったものとハイプロトン（粉末）を使って作った

のを比較してみた。スーパーで購入するやわらかい豆腐になれて

る生徒にも、この手作りの豆腐はますますの味とその出来ばえは

評であつた。

微生物を利用した納豆とみそ作りは、二学期の課題である。伝統

的な食文化として継承された一汁三菜の献立、ここに使われた発酵食品をはじめとして日本の風土にあった米、大豆、魚、野菜といった食卓にのぼるたべ物の「モト」についてそのルーツを今後とも探ってゆきたい。

おわりに

「飽食の時代」といわれながら、人の手が抜けてきており、「食」をとおしての人間関係が稀薄になってきている。小学生がスーパーストにおにぎりを買い、出口の電子レンジに入れて押しボタンであた

* ひ と *

「銀輪のうた」の

栗原実抄さん

ケーキ屋さんでお会いすることになった。もうすでにボランティアの二人の男子学生と、いつも彼女のカナタイプの原稿の清書をしている堤さんと四人が……こんなにたくさんの中でインタビュートとは……。

月に何回くらい外出なさいますか。「数えたことないですね。三、四日続けて家にいると変な気持です」。外出には電車を利用される。「だってタクシーは高いでしょう。階段などは通行の人にお願ひしています」。

「今度山形の『車椅子市民全国集会』に行く

のが楽しみです。分科会は女性障害者問題です。新幹線は時間が長く、あの座席は疲れるし、トイレの横の箱の中に隔離されるのはイヤだから飛行機で行きます。」

大学の通信教育生、この夏もスクーリングを受けた。しかし、取得すべき単位はまだまだ残っていて在学期限は迫る。レポート提出も、原稿用紙四枚程度をカナタイプでは二、三日かかってしまう。やる気のある人には期限なしにすべきではないだろうか。障害を持つ人には是非、「専攻は国文学です。もうすぐ発表ですが、『生きて愛して現在』という小説を、メ切日の消印で応募したんです。六十枚二ヵ月かかりました。いつものように堤さんに清書をお願いして、もう一度見直し、さらにアルバイトの方に最終清書をしてもら

め外に出てむしゃぶりとく光景。孤独である。「食」の授業を組みたててむつかしき、むなしさを痛感する。食べかたに見る食文化の変容から食文化の伝承に焦点をあてた授業を今後組んでいきたい。最後に四月号で予告した標題を変えたことをお詫びする。

入江 一恵 神戸市立葺合高等学校
西本 和代 兵庫県立西宮今津高等学校
町田 道子 兵庫県立長田高等学校

いました。一等は二十万円です」。そこでみんな笑った。本当に当たるといいなあ……。おいしいものを食べることが好きと、ボランティアの方にピザを食べさせてもらうのを見ながら、私は緊張のあまり味がわからないうち、ケーキは胃袋へおさまってしまっただ。ボランティアの方が二人だったのは、お風呂で使う椅子を見に行った後、ここで交替だったため。残った方は「たくさんの方と接したいから、たいてい一人で行動します」と。栗原さんの大きな目が輝いているのは、彼らの地味な努力に負うところが。帰りのバスは堤さんと二人。「彼女、加山雄三のファンでコンサートなんかに行くんですよ。彼も昔は「若大将」今はナイスミドル。みんながんばって生きてきましたね。(中野敬子)

新しい家庭科を創るために

* 大学では *

坂本 典子

家庭科教材研究と

学生たち

一、「家庭科教材研究」の授業に小集団学習を取り入れる
現在、教育学系大学において、小学校教諭の免許状取得のための重要な柱の一つとして教材研究16単位が必修となっている。家庭科教材研究もその一つであるから、多くの男女学生が受講することになり、およそ百名単位で授業をすることを余儀なくされている。

この教科の性格は、「実践的・体験的な学習を行う」ことになっているから、小・中学校の現場において、実践的・体験的学習を組織できる能力を身につけさせたいと願うのだが、広い演習室がないというのが大きな悩みである。教科書の解説では、教官も学生も満足の得られるものにはならない。

やむをえず、私のとっている方法は、全体を一〇班に分けて、一〇人前後で男女が適当に混合した小集団を作ることである。百人の学生が一つの講義室に集まっても、年次や教科がそれぞれ異なる

るので、学生間のつながりはほとんどないのが大学の授業の実態であるが、一〇名編成の班を作ること、最低、班員の名前くらいは知ってもらいたいという期待もあった。

さて、学生にとっては無理矢理おしつけられた小集団ではあるが、あらかじめ班ごとに課題をきめて、しかるべき時に、実演・示範を担当することになっている。食物領域の講義の時には、携帯用卓上コンロを何個か講義室に持ちこんで、もちろん、道具・材料一式もそろえて、担当班が実演を行うのである。

人間と物とのかかわりを明確にするには、言葉の上での操作では、どうにも納得させられないものが多い。実際に物を見、手ふれ、それを体ごとで操作してみてはじめて、なるほどと納得するものである。一例をあげれば、「弓ぎりを使って火をおこすことができる」ということは誰もが知っていることである。しかし実際にやってみると、そう簡単に発火するものではない。額から汗がにじみでるくらい、思いきり火きりぎねを回さなければ、火はつかない。しかし夢中になって、そのことに集中したあとの壮快な気分は、額に汗してやっただけが感じる快感である。ここに実践的・体験的な意義があると思う。

実際にやってみる回数が多いほどよいのであるが、そのような条件が整わないなかでの班ごとの実演は、いわば苦肉の策というしかないが、それなりの効果はある。実際に担当したものの感

動はいうまでもないが、見ている方の学生にもそれは伝わり、予想どおりの成果があれば、惜しみない拍手も湧いてきて、目でしかたしかめられない事実ではあっても、その感動をわかちあうことができるようである。

二、食物領域で実演を試みる

さて、家庭科教材研究という講義の内容についてであるが、学生には、文部省の示す指導書と、五・六年の教科書を全員に持たせる。しかし指導書や教科書にそって解説するためにはない。教材研究を、単に既成の教科体系にもとづいて、それを解説するだけにとどまっていたのでは、将来への発展は望むことができない。大学における教材研究は、教科に新しい内容を与え、授業の内容を創造的に改善する能力を培うためのものでなくてはならないと考えている。

現在ある学習指導要領も、それに依拠して編集された教科書も、決して絶対的なものではない。子どもの心身の発達を十分考慮に入れて、子どもが生き生きと感動をこめて学習できる新しい教材を工夫する能力、子どもに創造的な芽を育てる教科観を確立する能力などを身につけてもらいたいと、学生への期待も大きいわけである。

家庭科教材研究においては、衣・食・住という子どもにとっては最も身近な題材で教材を編成することができるところに注目させたい。それも言葉と文字だけで理解させるのではなく、実在の物をおして、実践的・体験的に学習することの大切さをわからせていかなければならないのである。

班単位で学生が担当した内容を一部紹介してみると次のようなも

のである。

①米を使って

ア、もみから玄米を作る

イ、玄米を圧力鍋で炊いて試食する

ウ、もみを炒る

エ、炊飯のメカニズムと自動炊飯器のしくみを知る

オ、日本人と米の歴史を調べる

カ、稲から白米まで、使用する道具と機械を調べる

(玄米は初めて食べるという学生がほとんどである)

②小麦粉を使って

ア、うどんを作ってゆでて食べる。干麺を作る(地粉使用)

イ、小麦粉とドライイーストをこねて発酵させる。なべやきパンを焼いて試食する

ウ、日本における小麦栽培の状況を調べる(県では近年減反政策から麦畑がふえているが、ほとんどの学生は麦畑を知らない。小麦粉をこねるのに力がいいるのに驚き、伸びのよさに驚嘆する)

③いもを使って

ア、すりおろす

イ、ゆでて粉ふきいもを作る

ウ、やきいも(野外実習のために方法を考える)

エ、日本人といもとの関係を調べる

④米、麦以外のでんぷん性食品を使って

ア、白玉だんごを作る

イ、草だんごを作る

⑤大豆を使って

ア、いり豆からきな粉を作る

イ、とうふを作る。おからと豆乳を確認する

ウ、みその作り方を調べる（県内では自家用みそを作っている家

が、かなりあることがわかった）

エ、なっとうを作る

⑥卵を使って

ア、ゆで卵を作る、加熱時間をかえて結果を調べる

イ、温泉卵を作る

ウ、マッシュマロを作る

エ、マヨネーズを作る

以上は実演・示範した部分を取りあげたものであるが、それぞれ個別の食品を扱うなかに、成分の確認と体内での役割を知ることと大切な学習の要素である。又加工の過程で道具の扱いになれることと、さらに、食品のもつ歴史的・社会的背景などにもふれながら、食糧と人間との関係を明らかにすることを目標にしている。

現在、日本のおかれている状況は、工業社会として、技術革新がどんどん進行しているが、そのなかで、食べ物までが工業製品化してきている事実を見逃すことはできない。かつては、自分たちの食べるものは、自分たちの好みに合わせて、安心して食べられるものを自分たちの家庭で作ったものである。現在は調理済みの食品というのがどんどん工場で生産されて、商品として売られている。一見非常に便利なこと、歓迎したいことであるはずだが、果たしてそれが人間の食物として完全な形で生産されたものなのであろうか。

食物が利潤追求の具として大量生産されている傾向はないだろうか。ゆがんだ生産の方向を、生産者の立場からくい止めていくために、国民の一人一人が正しい食物知識をもたなければならないのである。

食物の学習のあり方として、単に家庭の中だけの食事作りで終わらせてはならないという方向で、学生には考えさせていきたいと考えている。

三、家庭科は女教師の教える教科か

現在、家庭科教材研究の授業を受けている学生のうち四割近くは男子である。その男子のうち、実際に家庭科の授業を実践するのはどのくらいなのだろうとも思う。教育実習にでる時も、高学年を担当した時は、男性もぜひ家庭科の授業をやってみるようにと念をおす。しかし、実習を終えてからの彼らにきいてみると、「ぼくがやりますと申しでたのだが授業はさせてもらえなかった」という者が必ず何人かあって、家庭科は女教師がやるものという考え方が、根強く残っているのが現場の実態なのだというのを改めて感じさせられている。

小学校では最近家庭科専科は減少してきており、高学年で男子の担任するクラスは、他学年の女教師や、同学年の女教師が授業をするのだということをきいている。女教師だけが担当するという他教科にはみられないこの教科の特殊性は、このまま温存されてよいものだろうか。教える側の性が固定されている限り、一般普通教育としての存在理由にも歪みを生ずるのではないだろうか。女教師には指導できるが男教師には指導が困難という教科にしてしまうこと

は、学習する子どもたちの心理面へも影響して、「家庭科は女の先生が教える教科」であるという認識が、やがて「家庭科」は女子のやる教科という観念に発展していくのではないだろうか。

女の先生がのこぎりやきりの使い方を教えてもおかしくないように、男の先生が、包丁や、燃料の使い方、針やはさみやミシンの使い方を教えることが不自然でないようにしていくことから始めていかなければならない。男性だから包丁や針が使えないのではなくて、習慣が、男性に使えなくさせているのである。男の先生が、率先してそれらの使い方を指導することが、学習する子どもたちにとっても、ごくふつうのこととして定着していく道すじなのである。

ここに一例としてあげた包丁や針の使い方を学習することは、単なる家事処理技能を身につけることを目標とするのではなく、人類が長い歴史の中で工夫し、発展させてきた道具や機械の歴史に目を向けさせることであって、現在の高度に発達した技術革新の時代ではあっても、道具は生きているし、人間であることのあかしのために、道具を使うことのできる誇りを身につけておくことが現代の重要課題なのではないかと考えている。

現在はまだ、家庭にいろいろな道具が残されている。道具の種類も、農村・漁村・山村・都市ではそれぞれ異なるであろうが、それらの家庭にある道具を、小学校は低学年から、子どもの発達にに応じて使わせていけばよいのである。道具を使うことから昔の人の生活の苦勞もわかるであろうし、又現在の家庭における家事労働に参加してみる気持ちも培われていくものと思う。五年になったから家庭科を勉強しようということではなく、低学年から、家庭の中にある道具に関心をもたせて、いろいろなものを作りだす経験をさせていく

ことが、人間における自然な発達の過程であると考えられるものである。

四、家庭科へ新しいいぶきを

この夏休み、私が担当する家庭科教材研究を受講する学生に、必読図書として、『学校と社会』（デューイ）、『子どもと遊び』（加古里子）、『原始人の技術にいとむ』（岩城正夫）、『働くものの栄養学』（高木和男）をあげた。それらの感想文が提出されたが、その中の一つの感想をそえてこの稿を終わりたいと思う。家庭科に新しいいぶきを与えるために、何らかの示唆になればという期待があつて選んだ文庫本である。いろいろな参考になる図書をご紹介願えれば幸である。

「考えること・行動すること」

（『原始人の技術にいとむ』を読んで）

小教技術科3年 浅井弘行

春期の教育実習で、担当教官から『常に問題意識を持つて行動するように』と言われた。この場合の問題意識とはつまり、授業や授業を通して子どもを観察する態度に具体化されるのだが、何でもただ漫然と見ていたり実践したりしては全く効果が上がらないということなのだ。

二年次の実習における観察も、せっかくのいい機会だから吸収出来るものは全部吸収してやれ、といった態度で臨んでしまい、結局焦点が絞りきれずに半ば消化不良を起こしてしまった。

今回の実習も最初のうちは昨年と同じような取り組み方だったの

だが、教官に言われてから、的を絞って取り組んでみたら、幾つか失敗もしたけれど実に多くの事が分かって始めて来た。何となく自分の望むもの、意図するものも分かってきたような気がして、とても内容のある実習だったように記憶している。

さて、今回家庭教材研究の課題として『原始人の技術にいどむ』を読んだが、実に私のこれからの生き方の姿勢に重なり合う重要な事柄を発見し、思わず『ウーン』とうならずにはいらなかった。その理由を次に二つほど挙げてみたい。

まず一つ目は、前に述べた教育実習でも感じたことなのであるが、「問題意識の持ち方」ということである。

小さい子どもは何でもかんでもすぐに「なぜ」「どうして」という言葉に問題を置きかえるが、実はこの抽象的な「なぜ」「どうして」という言葉が今の私には大いに必要だと思う。既成諸事実を頭から信用してしまうのは非常に危険なことであるという考えは私も筆者と同じである。「理解する」ということは決して「鵜呑み」にするということではなく、また「信用する」ということでもない。

自分で事実に対し疑問を抱き、様々な方向から検討を加えていく過程で本質を徐々に分かっていくことが「理解する」ことだと思う。

仮に教師になったとしても、自分の中で「理解」されていないものを子どもに教えていくのはいわば「事実の押しつけ」であり、これほど危険な状態もないと思うし、素朴に「なぜ」「どうして」と感じることは非常に大切なことだと思った。

二つ目は「行動(実践)することの大切さ」である。古代技術に疑問を抱き、その解答を自らの実験によって求めようとする筆者の考え方、そして何よりも筆者の行動力に私は感服してしまった。

たった一つ「火をつける」という事のために、それこそ何千回という実験を繰り返していった筆者。ただただ恐れいるだけである。が、その中にやはり、自分の疑問を自分の手で解決し、「理解」しようとする筆者の変わらぬ姿勢がうかがえる。

既製事実を自己の追体験なしに、うわべだけ知っているようなふりをして子どもに教えてしまうのはどうかと思う。それはトランスミッターと同じ働きでしかなく、私はトランスミッターになりたくて教師の道を選んだのではないからである。山は遠くからながめていても、ある程度の高さは分かるが、やはり実際に登ってみないとその高さは分からないと思う。

事象に対して疑問を抱いたり、それをすぐ実践してみるといったようなことは、小さいころはしょっちゅうやっていたような気がする。それが大人になるにつれ、自分でも気付かないうちに、少しずつ物に対して無感動になり、自分から動くのを嫌ったりするようになってしまった。

「苦労はできるだけ避けて通りたい。へたなこと言うと、バカにされる」。きっと心の中でそう思うことが多くなったからだと思う。だからどうしても安全な道を選んでしまうのである。

筆者は言う。「マイペースであれ。負けに慣れる。ダメでもととなのだ」と。

決して無理をしない自分からは何も生まれて来ないと思う。やはり自分なりに精一杯努力しなければいけないと思う。そういったこれからの道を少しでも修正するためのヒントを、この本は私にもたらしてくれたような気がする。

(新潟大学)

男女共修を目ざした

「保育」の授業と考察 (4)

梶原 公子

四、父性と育児考

「母性は女性の本能ではない」との考えから、母性は生まれてからの教育や環境、子供との接触によって育つ後天的なものであることを押さえる。それゆえ育児も生理的な本能行為ではなく、社会的に学習される文化的行為としてとらえる。そして母性と父性を対として育児にかかわっていく時、父性のあり方をどうとらえたら良いかを授業の中で取り上げる。

パダンテール女史は「20〜30代の若い世代に優しく愛情をもって子供との肉体接触をもつ新しい父性愛」と言っている。これに反し「男が子育てにかかわれば、父親が母親化し、子供に強さ、たのめしさが与えられないのでは」（朝日新聞、天声人語）などの声があり、父親の権威が墮ちたことを嘆く声もあがる。と同時に近年生産にかりたてられてきた男が、「家庭に帰った」とも言われる。そして父親の権威をとりもどすべく厳しい父待望感情がある。中には戦前の「父権」を思わせるような、家の重心を「男の本能」という名

のもとにとりもどせという声も聞かれる。

「男の本能」という名のもとに女がどんなに抑圧されてきたかは、「性」の問題ですでに考えてきたことであるし、父権回復も、家族制度を否定し、ファッショ化へ逆流することを防ぐためにも回避せねばならないことである。

女も「家計補助」などのために仕事をする人が多くなった。だから男もこれに対応するべく、家事育児を協力するべきである。というのが父性のあり方の根本であってはならない。父性のあり方について考えていく時、その基点に現在の社会状況及び社会制度の問題を並行させなくては、その本質論とはなり得ない。

父権回復論にしろ、家事・育児協力論にしろ、その根底には「男の本能」が社会発展の基盤である、としている点を見のがすわけにはいかない。男は本来冒險し、社会で戦士の如く、歴史を創るべく働くものである。ゆえに肉体的にも男より劣り、妊娠・出産のハンディを持つ女は、この男の本能を發揮させるべく、つとめ、援助

し、なぐさめ、ねぎらい、疲労回復させるべきである……と。しかし、このためにいかに女がその本来の人間性を潰されてきたか！歴史の創造者は決して男のみではない。いかに女があらゆる生産に携わり、支えてきたかを明らかにしていくべきである。

もろさわようこは『おんなの戦後史』の中で次のように述べている。「人間生活は、今も昔も、衣食住が欠くことのできない基礎的なものであり、その生産をおこなったのは一般庶民といわれる働く人たちである。なかでも衣の生産に具体的に働いたのは、古代以来女たちであり、近代にはいつてからもこのことは無視できない。また食の生産にも、住の管理にも女たちの働きは大きく、さらに子どもを産み育てることもまた女の働きである。……かつて男女の身分制度がなかった時代には、女たちのこのような働きは、それなりに重要視されていたが、男女の身分差別がきびしくなるにしたがい、女たちの働きの評価は低くなり、かえりみられることすくなく、今日の史学や経済学において考察されることわめてまれである」。以上の視点をふまえて、授業で父性について考えていく。「家庭教育」の80年増刊号「性役割意識を問う」の中から、ますのきよしの「なぜ父性は問われないのか」の文をプリントして教材にした。この文には、生物学的に、育児は雌のみの行為ではない例が書かれ、雌雄が継続的愛情関係にある場合には、ほとんどが育児を両性で行っていること。又、映画「クレイマー、クレイマー」を例にその問題点をあげている。ここから現在の育児の問題点を生徒に考えさせ、整理していった。

1、男は育児に携わらなくてよいのか

現在の日本は資本主義体制であり、男はその機構の中で超過密労働

働をし、能力によって上から管理されて働き、決して人間的ではない。反面、家庭では、自分の身の回りの処理もできない、やらない人が多く、妻に依存している。家事・育児という生産行為をすることにより、もっと人間らしさをとりもどすべきではないか。

2、女は無理して働かず、家事・育児に専念するのがよいのか
日本の働く女性にとって、妊娠・出産・育児と働くこととの両立は至難の業である。しかし、憲法27条、労働基準法などで、女性であれ、働く権利は保障されている。

又、近年、母子心中、育児ノイローゼの続出は、核家族の中で狭い家で母親が閉鎖的に育児においやられていることが、理由の一端であることが指摘されている。

更に「子供に手がかからなくなったら、家計補助と余暇利用」などという理由から女性が職を求めるとすれば、そこには、極めて不利な条件の仕事しか見あたらない。女性も自分の生きがいとして、自分の能力を発揮できるような仕事を、家事・育児以外に見出していくことが、経済的・精神的自立につながり、人間らしさをとりもどすためにも必要なのではないか。

ここで生徒たちの班研究「育児ノイローゼ」「父親論」「母原病」の発表をとりあげる。

3、育児はどうあればよいか
両親が担う↓そこに問題はないか
生徒たちは「はじめは女だけがやるものと思っていたけれど、両親でやるべきものであることがはっきりわかった」「女の生き方について深く考えさせられた」と言う。しかし、両親で働きながら共に育児をしてもそこにはなお問題が残る。なぜなら、ますの氏が書くように労働は資本主義体制の下では利潤追求が至上目的であり、

そのために不利益な条件は極力排除しようとするのが企業の論理である。一方育児は、企業からみれば、非能率的で非生産的なものである。だが日々の生活を守らなくては、育児は成り立たない。つまり、労働か、生活か、どちらかに重心をおかなくては矛盾をきたす。

人間らしい生活を大切にするなら、生命生産を尊び、日々の生活を守る方に重心をおくことになる。生活を守ってこそ、労働もでき得るのであるから、即物的、金欲的、非人間的になった資本主義体制下の社会をもっと問い直していくべきであろう。

「子産み・子育て」という社会的な仕事を、家庭という私的な立場で、父母の犠牲において行わせ、その果実である成年となった労働力をたくみにとりあげ、能率よく利潤をあげるのが現在の資本主義体制である」と、前述『おんなの戦後史』にはある。更に続けて「人間が人間として尊ばれず、すべて利潤追求の道具としてだけながめられ、扱われているとき、種族保存の母性機能を大きく行なう女たちは、そのことのない男たちに比べると労働力の劣るものとして、労働市場では買いたたかれるのは当然のことなのです。しかし女の母性機能がハンディキャップとされる時、男の人も又中年すぎで体力がおちたときは、まだ働ける能力が十分にあるのに停年退職の強制となり、いままでのキャリアが生かされない低賃金部門へ追いやられます」。

ペーベルが「被抑圧者であることは、女と働く者の共通の運命である」と指摘した点は、まさに女性問題の裏返しで男性問題であることを示している。女性の問題を考え、人間として男と女が同等であらねば現在の非人間性の解放はあり得ない。

授業は「育児のあり方を問う」ところで一応のまとめとした。総時間数はおよそ20時間、はじめての内容だったので全生徒に授業を受けての感想、何を感じとったかを書いてもらった。

五、生徒の感想と今後の問題

94名の生徒の書いたものをまとめると次の通り

①性に関して

・初めは雑誌などの影響で、性をいやらしいものと考えていたが、授業によって変わった

・初め、愛と性のことをやっではずかしかったが、最後は女性のこと、地位について考えるようになった

・性について遊びみたいに考えていたが、自分の考えを改めた

・保育は幼児の育て方をやるのかと思っていたら保育以前をやったので驚いた

・性教育は、日本ではまだ重要にしていけないが、授業でやったことは最低限のごく一部だと思いが大切なことだ

・男性と女性のことを大人たちはいつも隠しておきたがる。授業では新しい考えを感じた

②妊娠・出産・育児に関して

・授業を受けて妊娠は軽々しくできないと思った。又、子供を産むのは経済的自立ができなくてはいけない。子産み子育ては大変なことだ

・人間のからだってよくできていると思った。妊娠・出産のことを知って母親を尊敬し直した。女は偉大な人間だ

・今までは育児は女性がやるものと思っていたが、やっぱり違うということが授業を通してもっとよくわかった。保育に対する

考え方がかわった

。社会的にもまだ母性保護は十分ではないが、負けてはいけない。子供を産むことは受身ではないことを知った

③女性の生き方に関して

。結婚が夢みたいに簡単にいかないことを知らされた

。女性は弱いものだと考えていたが、これは良くないと思えた

。男のために耐えているのが女なんて、女はいつも男のために一

歩後を行く生活をしていて、男のために女があるという気がした。女が男のために生きているのでなく、お互いに助け合った

りしながら平等でなくてはいけな

。育児は断固として男女両方でしっかり面倒みていくものだ

。授業に対してすごく興味がわいた。がまだ少ししか学んでいない

ようだ。そしてその時、自分はどうするかということがつき

つけられた。社会や父親のあり方をもっと勉強したい

。女性のこれからの生き方をすごく考えさせられ、女性はもっと

地位を認めてもらうよう働くべきだ

。女に生まれていやだと考えていたが今はすばらしいと思う

。はじめ性のことがばかりやっていたが、班研究をやったところから

おもしろくなり、その後のこともいろいろ納得させられた

94名中ひとりだけ「今の日本の法律上、母性保護は十分すぎるく

らいだ。生理休暇が欲しいなどというのは甘えである。私たちも体

育の時、休めないのに」と書いた生徒がいた。私のすすめ方が強引

で一方的だという者もいた。反省すべき点である。

しかし、私としては、生徒が班研究を熱心にやり、良いレポート

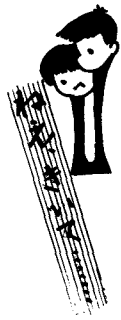
を作ったこと、色々な考え方を示した時、はじめはうまく書けな

ったのが、次第に自分の考えを文にまとめることができるようになったこと、彼女らのひとりひとりが性や母性・育児を自分の実存的問題として真剣にとらえる姿勢で授業に臨んだこと、の三点がよかったと思う。だが生徒たちが「私たちだけが学ぶ問題ではない」と言うように、この問題は限られた教師が孤立した形で散発的にやってもあまり効果がないものである。私もやりながら、そのようなちまつの虚しさを味わった。問題の中心を見ずえ、それを理解する教員の増えることが一番の力ではないだろうか。

更にもう一点、授業は女子のみを対象としたものだったが、男女共修ということを考えた時、内容はこれで良いかということである。内容で男子に是非押さえない点をいくつか指摘しておいたが、やはり女子のみを念頭に授業をすすめたと思う。共修の場合、やはり同じことをやるにしても方法的に違う方が良いかということである。女子は被害者意識に近い感情を抱くことにより、育児共同論に賛成したと思われる点もある。男子の場合、反発の恐れもある。これはしかし、今後の課題のひとつである。

尚、本年度私は幸運にも男子のみの家庭科を週二時間受け持った。内容は食物と保育分野にしぼり、現在食物分野をすすめている。彼らは面白半分で家庭科を選択した者もいると聞いたが、実際のところまじめである。そして、保育では大体こんな内容を予定している……と話すと、大変積極的で、まじめな意味で興味を示した。彼らが保育に関し、どこまで食いつき理解し、考えてくれるかが大変楽しみである。

(静岡県立御殿場高等学校)



学校へ行かない毎日の方が楽しい

宮 淑 子

「ねえ、きいて。私、いま学校へ行っていないんだけど、なんでそんなに明るいのって周りのオトナたちから不思議がられるのよ」

——そうね。心の屈折がセンゼンないみたいだもんね。学校へ行っていないってことは登校拒否をイミするわけ？

「そう。登校拒否してもう半年になるかなあ。つい最近、学年主任がウチに訪ねてきて、「出席日数が足りない」と卒業できなくなるから学校へ来るように」っていったけど、学年主任もあんまり私が明るいので驚いてたよ。たいてい登校拒否の子は、ぐれてるか、落ち込んでるかどちらかだもんね」

M子は、神奈川県下の公立中学の二年生。夏の高校野球のヒーローの水野君にいま夢中なの、と一六〇センチのジャンボなからだをくねらせるフツの女の子である。

——ネアカのあなたがどうして登校拒否になったの？

「うん。原因はイジメなの。中一の夏休みにウチを新築したんで転校することになったん

だけど、新しい学校の子たちより、前の学校の子たちとどうしても仲良くなった。チャウのね。とくに前の学校にはステキな先輩がいて、みんな懂れていたから、私とその先輩と話をするだけでも生意気だってイジメられるの。小学校のときはイジメる方だったから、急にイジメられる側に回されたのがショックだね。急に学校へ行く気がしなくなったんだ。だって私、イジメられる子のタイプじゃなかったもん」

——ヘエー、イジメられる子のタイプなんであるの？

「うん二通りあるよ。経験的に語るとね、暗くて陰気で見えるからに弱々しい子と、いつも目立つ子ね。例えば彼氏ができたような子とかね」

——で、登校拒否になったときに親はどんな対応だったの？

「ウチのお母さんとは昔からキョーダイみたいによく話すからね。こんなときも「アナタが行きたくないのなら行かなくてもいい」っ

てアッサリしてくれたの。それで救われたなあ。親が強制的に学校へ行かせようとしたら、私きっと、家庭内暴力みたいに爆発させるか、自殺したかもね」

——学校へ行かない昼間は何してるの？
「ブラブラしてる。けれど、あまり出歩くと近所の人の目がうるさいからね。テキトーにしているけど。勉強の方は、高二の兄ちゃんに見てもらってるの。兄ちゃんは奨学金をもらってる秀才だからね、こっちの面ではバッチリだよ」

M子はいま、母親と兄の三人暮らし。中一のとき、父親の会社が倒産し、借金を残したまま父親が蒸発してしまったので、母親がスナックで働いている。午後四時に出かけ、帰りは午前三時ごろになる母親は、昼間はほとんど眠っている。だから、洗濯や掃除はM子が請負う。「一家を背負って母親が働いているんだから、こんなことアツタリマエだよ」というM子である。そして「その毎日がさ、楽しいんだよ」と。
人生は山あり谷あり。子どもを遊泳させているかに見える母親は、この人生の景色をつぶさに見せようとしているのかも知れない。そしてそれこそが教育だと思っているのかも

視 点

〈教育力なるもの〉

長谷川 孝



東北新幹線の線路を歩き列車にはねられて死んだ、四年生の女の子の事件があった。私は、無惨だなあ、と思わず目をつぶった。死亡事故そのものが無惨というよりも、ある状況にぶつかって、線路を歩くという選択しかできなかった少女の人生が無惨だ、という思いである。

少女は、下車駅で親とはぐれてひとり降りてしまい、線路を約十キロも歩いて親のあとを追ったのだ。十一歳の誕生日を目前にしていた息子に、私は「おまえなら、どうする？」ときいてみた。彼は、駅で待っていてもいいし、駅員にいいに行くこともできるし、電話をしてもいい、と自分がとりうるいくつかの手だてを挙げた。どれをとるかはそのときの状況しだいだ、といったげな様子だった。駅で待っていれば、親が折り返し迎えに来よう。駅員に言えば、先の駅と連絡をとったうえ、次の列車で追いかけることもできる。自分の家や行き先の家に電話して連絡を待つこともできる。降りた駅が目的地ならば、行き先の家などに行ってもいい。私は、息子が複数の手だてを挙げたことになにがしかの安心を覚えた。十歳にもなる子が、なぜ線路をトボトボ歩くことしか選択でなかったのか？ 私は「学校教育によって、バカにされちゃったのだ」と直感的に思った。成長の過程でさまざまなこと（知識）を「教え

られ」ながら、だいたいなにかを奪われたのに違いない。つまり、選択しうる自分の行為を思いうかべ、選びとり、自分の身を自分で守るといった、生きるちからを奪われたのだ。知識が行為（表現といってもいい）に結びつきえないなら、知識は呪縛（じゆばく）でしかない。

この事件のあと、特急列車で旅行中、ホームに降りて買物をした四年生の男の子が、列車に乗り遅れて、連結部のハシゴにしがみついたまま、六キロ先の駅まで行ったという事件もあった。私は新幹線での事故と同じことを思ったものだ。「やっぱり、子どもたちはダメにされている」――。

新幹線の事故では、二つの意見を聞いた。ひとつは、しつげがないからだ、というものの、ひとつは、親なら自分が降りてから子どもを降ろすべきだ、と親の態度を批判するものである。私は、このどちらの考えにも首をかしげてしまう。へまなぶという行為が、教えられて覚える「勉強」という行動のなかに囲いこまれ封じこめられて、さまざまな生活行為と切れているという背景を考えるべきなのだ。こうした教育の態度が、親にも子にも内在化されてしまっていることに、問題はあまる。

We 夏季フォーラムのシンポジウム「学校はよみがえり得るか」で会場の参加者から「教育無化」という発言があった。〈教育〉とは

教える行為と学ぶ行為の相互主体的な関係だとすれば、学ぶ行為の自立が高まるほど、〈教育〉という関係が稀薄になり〈教育〉はより実現する、と私は「教育無化」を理解している。つまり〈教育〉はうまくいけばいくほど自己解体して、〈まなび〉の相互主体的関係に転化していくのだ。

生活行為と結びついた〈まなび〉とは、教育化される以前の「教育無化」の状況でもあると思う。つまり教育というかたちに社会的に編成されてしまう以前から、人間の行為そのものももっていた教育Ⅱ学習力（現在のように、教育ということばでは、とり出されていなかった）である。〈おしえる〉ことと〈まなぶ〉ことは、交流電気の⊕と⊖の極のように、相互に入れかわりつつ一体のもの、ということだ。

教育力なるもの（教育的なる機能^{たたら}）は、すべての人間の行為にほんらい内在している。それとどのような関係結びうるかは、〈まなび〉のちからと態度と気分によって決まる。盗っ人の親方についてスグレタ盗っ人になることもできるし、カタギの職人になることも、ともにありうる。『なぜ、ぼくだけをいじめめるの？』（偕成社）のなかで、スウェーデンの写真家、ベリイマンはいっている。

「半年間、観察してみても、子どもたちがダーヴィド（注・ベリイマンの写真の主人公のいじめられっ子）をいじめるのは、おとなの態度に原因があることが、はっきりわかってきました。あの学校では、教師たちがダーヴィドをきらっていたのです。それが、子どもたちの心に反映しているんですね」「ダーヴィド自身に問題があるわけではないのに、おとなたちから問題児扱いにされ、ほかの子どもたちからいじめられる結果になったのです」

教師のもつ差別意識を、たとえば意識的に示したりしなくても、子どもたちは教師のなにげない態度などから学んでしまうのだ。しかし、それを反転させて学ぶことも、子どもたちにはできる。疑うこと、批判することが、反転させて学ぶからを生むのだが、そのためには、さまざまな考え方や結果がありうることを認められ、まちがいが許されることが必要なのだ。だが、子どもたちはいま、そうした環境のなかに置かれてはいない。

この夏、息子には「まめ記者講習会」という新聞づくりの合宿に独りで参加した。他の参加者は子どもたちと教師の学校ごとのグループで来ている。私は仕事で途中から参加したのだが、息子は帰りの列車に乗るまで、連絡以外には私のところに来なかった。

聞いたところでは初日に、独りで学校紹介をするはめになり、みんなの前に立ったら「かわいそうだね」という同情の声が耳に入って、泣きながらの報告だったという。それでも最後までやりとおしたらしい。終わりの会ときも、独りで感想を述べなければならなかったが、自分だけで考えたメモをもって、じつに堂々と発言していた、親ながら驚かされた。まったく私を頼りにしなかったことに、私はうれしさとさびしさを感じたものだ。グループをともした子どもたちの支えがあったのだが、独りで参加した以上は自分でどうにかしなければならぬ、と覚悟したのである。

息子も、ほかの参加者たちも、いろんな学校があり、いろんな子どもたちや先生たちがいることを知ったことに、ある種の感動をおぼえていたようだった。ふだんの学校は、子どもたちの視野や体験を、ずいぶん狭くさせている。それが、加工された一本道では、〈まなび〉は貧困になるばかりだ。

（教育評論家）

武 田 秀 夫



見事な死者たち (2)

今日は九月一日。静かな雨が降っています。猛烈な残暑のあとの今朝の雨の匂いを胸に吸いながら、これを書いていきます。妻も娘も夏休みが過ぎて家にはいません。

ひと月前の七月の末に、朝倉清隆さんの遺稿追悼文集を読んで、「徹の生えかかった自分の精神が鋭く立ち直っていくのを覚えた」と書いたことに嘘はないものの、それではその「鋭く立ち直った精神」がこのひと月、いったい何に立ち向かったかとふり返ると、当然たいしたこともなく、ただただ夏の暑さにくずれぬよう我が身を持した程度。四日間の家族旅行のほかは外出もせず、連日塾の授業をつづけただけ。「世にも暑にも寡黙をもって抗しけり 敦」と言えばカッコよいが、そんな気負いはむしろなく、淡々と毎昼ソーメンなどを食べて八月を過ごしました。しかしその間も朝倉さん、山本祐興さんの壮烈な生と死の姿が念頭を去らず、あえていえば、淡々とソーメンをすすするという構えをもってそれと対座する、というような気持で、夏の暑さの中、身を保ってきました。

その中であえて一つの収穫を挙げれば、古井由吉の「あまがね 槿」を読み得たこと。かねてから関心のあった作家ながら最近の作品はどれも読むたびにもうひとつ胸に落ちずにいたのが、「槿」にいたってようやくその充実を堪能することができてしばらくは興奮がさめませんでした。そして、もしいまも祐興さんがいたら、あの亀有の呑み屋で大江健三郎や埴谷雄高について語って時を忘れたあの当時のようにこの興奮を語り（祐興さんはきっと古井由吉の生々しい文学世界を承認するにちがいない！）、その上で祐興さん独得の批評を聞くこともできただろうにと、口惜しい思いにとらえられたのです。それなのに若かった私は、そんな祐興さんにむかって遂にある時、切りつけるように一つの批判をなし、「武田さん、それは、ちがうよ」という祐興さんの呟きに私もたしかにいまおれは祐興さんに対して公正でないかもしれないと心の隅に感じつつそうせずには自分にとっての次が展げてこないのだというようにある決意をもつてなおも言い募り——、その時を境に祐興さんと私は別の道を歩むことになりました。

その後私は青梅に移り、教師をやめた祐興さんが新日本文学賞入選作「魔性の力学——埴谷雄高の文学と読者の危機」を皮切りに評論家として活躍しはじめたのを遠く眺めながら、いずれそのうちに語り合うこともあるだろうとかうかうか過ごしているうちに、十一年前の九月の突然の訃報。が、正直に言えば、その当時もなお祐興さんの死が現実感をもって自分に迫ってこなかったのですが、ここにいたってようやく、思えばおれは、祐興さんとのつきあいが途絶えたあと、たとえば古井由吉について語り合う仲間を一人として身の回りに持つことなく教師をつづけてきたのであったなあと知り知

るようになったのでした。迂闊な話です。

朝倉さんの夫人、かつ子さんには、遺稿集を送っていただいたお礼の手紙を差し上げたところ、折り返しお手紙をいただきました。その手紙には、夫人が祐興さんの最初の教え子であること、戦後の苦しい生活の中、向島女子商業の定時制の灯のついた教室で祐興さんから「文学とは何か」という講義を受け感動したこと、清隆氏との結婚式の折には、祐興さんが名スピーチで満場をわかせたことなどが書かれてありました。

星もない夜空の下に獣のようにうずくまっていた木造の教員住宅。引揚者を収容するための建物によく似て中央に通路がありその両側に部屋が並んでいましたが、廊下にむかって開け放たれた戸の奥には、万年床を一杯に敷きつめ、その上で車座になって酒を呑んでいる若い教師たちの姿も見えました。私はそんな中を祐興さんにつれられてはじめて朝倉さんの部屋を訪ねました。

すぐに酒になり、朝倉夫人も話に加わりましたが、そのとき祐興さんは、「この人、ぼくの昔の大事な生徒です」というような言い方で夫人を紹介してくれました。私は、深夜に酔ってころがりこみいつも迷惑をおかけした祐興さんの夫人もまた同じ高校の教え子であることを聞き知っていましたから、そうした勤労学生に全力で「文学とは何か」を説いた若い教師と全身でそれを受けとめた学生との出会いが実際にありえたのだということをその夜も目のあたりにし、強い励ましを覚えたのでした。若く貧しかった祐興さんは、愛する少女と魚河岸まで買い出しにでかけ、そこで買った魚を自材料で結婚式を挙げたのだという美しい話も聞きました。

その夜、瘦身の朝倉さんは、眼鏡の奥の眼をきらきらさせながら独得の巻き舌で祐興さんにむかって、「革命になったらね、おれは世の中がぐうっとこうあらゆるところからめくれあがるようにしてひっくり返っていくんだろうと思うんだよ」などと話しました。あたかも世の中を自分の手に握っているかのように、筋の浮いた手をぐうっと裏返してみせた朝倉さんを、そして朝倉さんより数年年長の祐興さんを、教師になりたての私は、ああ、ほんとうにこういう人がいるんだと、目をはるような思いでみつめたことでした。

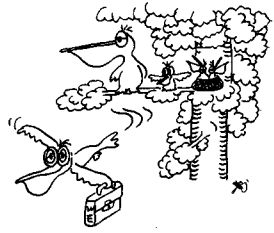
九月の雨の中、私は、朝倉かつ子さんの「看護りの記」の結びを書きうつしつ、今はくやしいほど見事な死者となって静かに私を挑発しつづける祐興さん、朝倉さんの面影に耐えようと思います。

「地下の霊安室、解剖の結果を待つ。平賀先生が敏明さんに報告している。

『原発は肉眼では発見できませんでした。左の肺は潰されてほとんど形がありません。右もこれっぽちでした。本当によく頑張りましたね』

柩の中へ菅原さん、田村さん、馬庭さんが入れて下さった。大きな瞳を深く閉じて、やつれを見せなかった顔は高貴であった。五十二歳の騎士道を語って、凛然としかも典雅をそえた姿がそこに在った。白いカーネーションを持たせる。清隆さん、家に帰ろう。貴方が好きな庭のある家へ。三人の子供に守られて柩は、梅雨の曇り空に濡れる樹々をくぐって居間に安置された。

泣くための青葉か朴の木手をひろぐ」



○学習の主人公たち○

“食物Ⅰ”を学んで

坂 爪 進 一

最近「自然食」とか「健康食品」とかいうものがブームになっています。店先では、ビタミンA・B・Cやカルシウム、そして近ごろ注目されてきた食物繊維などが売られています。僕もそれらについて興味を持っています。そしてそれらのことについて教えてもらおうと思って「食物Ⅰ」をとったのです。しかし、実際は調理実習がメインで、あまり栄養とかのことはやらないというので少しガッカリしていました。

しかし、「調理実習ばかりの『食物Ⅰ』はおもしろくないか」といわれると、そうともいえません。調理自体はきらいではないし、調理の中でも学べるものはあったからです。その学べるものとは二つあるのですが、一つはもちろん調理自体のこと。たいていの男子は、ふだん台所に行ってごはんを作ること

をしません。したがって調理のコツどころか基本さえわかっていないので、たまに料理などするとくだらないミスをしてしまいがちです。

簡単な作業（コッ）でも、調理をスムーズにやる上で必要なのです。パンをやく前に、容器にバターをぬって小麦粉をひく。こんなことでも忘れてしまうと容器からパンを取り出しにくくなってよけいなてまがかかってしまいます。

このような調理の基本になることやコッなどが「食物Ⅰ」で学べることの一つなのです。

そしてもう一つは、調理する物の性質なども学べるということです。今まで小麦粉についてをやっていたので、そのことを話すことにします。

ご存じのとおり小麦粉は強力粉・中力粉・薄力粉の三つに分類することができます。僕もそれくらいのは教えられるなくても知っていました。が、それらの性質・用途の違いなどはあまりよくは知りませんでした。

それを、強・中・薄力粉の三つそれぞれのグルテンの量を比較したり、実際の調理の中でいろいろと先生に説明してもらっていろいろにだんだんわかってくるようになりました。

今までは調理はたんに調理というものであって料理のうでがすこし上がるだけのものだと考えていたのです。しかし「食物Ⅰ」をやっていくうちに、調理から、物の性質を見るという勉強ができることがわかってきたのです。

余談ですが、男子だけの班で調理するものもおもしろいもので、手うちうどん作りの時、うどんを投げてこねるという男子ならではのいたんなやり方をしたこともありました。ようするに「食物Ⅰ」は、調理の楽しさを学ぶ所で、自分自身もけっこう楽しんでやっているわけです。

（埼玉県立福岡高等学校生徒）

“たべもの村”から

山田 征

ながい間、食べもののことや、環境の問題などいろんなことにかかわってきましたが、まさか私たち自身で、人さまに食べていただくための店を持つなど、思いもよらぬことでした。ところが縁あって、中央線三鷹駅近くに、「たべもの村」という店を構えるに至りました。

いま発起人である私たち五人の主婦は、カウンターの内側の者となり、さまざまなお客さまを「いらっしやいませ」とお迎えし、「ありがとうございます」と送り出す(?)毎日となりました。

さてこうして、店先に並べた物を買っていたくのではなく、まがりなりにも調理したものを食べていただく、ということになりますと、一番気にかかることは、どんな素材を使うか、ということだと思います。

「お宅は、自然食のお店ですか? もしそうだったら取材させてほしいのですけどね」。

開店以来、テレビやラジオ、新聞その他、いろいろなミニコミ誌などの取材申し込みが、驚くほど、次から次へとまいこんできます。いったいこれは、どうした現象なのでしょう?

世間一般に「無農薬野菜」「有機農産物」「自然食品」「健康食品」といった名称で呼ばれているもの……、それは私た

ちにとって何なのでしょう、考えてしまいます。食べ物に安全であるという、あまりにも当たりまえすぎることで、そうでないということ。

人が物を買うとき、食べるとき、これは本当に安全なのかどうか?と疑ってかからなければならぬ時代であればこそ、市民権を得て、大手を振ってまかり通る呼称なのでしょう。

「自然食ですか? 無農薬野菜ですか?」と問われたとき、「ええそうです」と、素直に答えたくない思いを、私たちはたくさんもっています。

農家の人たちと一緒にあって、落葉を掃き、堆肥をつくり土に入れ、草をひき、虫の心配、病気の心配、お天気の心配と心を使ながら収穫にこぎつける……、そうした年月を十年近くも続けていると、それは決して自然なものではなく、どんなにか、人の思いと手間をかけた食べ物であるかを、思いしらされます。

そうした呼ばわりかたは、むしろ滑稽な気がするのです。「無農薬野菜」に至ってはなおさらのこと、そんなよそよそしい呼び方はしたくないと、思うわけです。

たぶん人々が、自分たちの日々の糧の生産現場である農地とか、それを耕す農家の人たちから、あまりにも遠くへだたった所で、安全な食べもののことを思うからに違いないのです。

いま、あえて「たべもの村」から、私たちが訴えたいのは、「本

来、食べ物とは、香りがたく、美味しくて、四季折々大地からおくられる、素晴らしい恵みである」ということなのです。

学校給食を自由選択に

青池 愛子

私が学校給食の今の制度に疑問を持ち始めたのは、最初の子どもが入学した六年前からだ。その二年前には、学校給食のパンに添加されていた成長促進剤の「リジン」が発ガン性が認められ問題になっていた。各地に学校給食を考える会などが生まれ、給食を拒否し、弁当持参のための子どもも出始めていた。わが子はまだ入学していなかったが、私にも苦い経験があった。その子が生後六ヶ月の時、豆腐や練り製品に使われていた殺菌剤 A F 2 に強い遺伝毒性が認められたのだ。後に A F 2 が使用禁止になったことは、私には強烈なショックを与えた。私の無知から、そんな恐ろしいものを幼い子どもに食べさせてしまったという後悔と自責の念が強く残った。こんなことから自分の命は、自分で守るしかないという思いを強くしたのだ。

子どもが小学校に入学すると、一番不安なのが給食であった。献立表をみながら明らかに発ガン性が疑われているものでも、給食だからといって子どもが食べさせられるのはどうしてなのだろうか、とか、学校とは私たちに何なのだろうとか、考えてしまった。先生たちも、三角食べをしなさ

「あたりまえ」の食べものを、あたりまえに扱っていかねれば、問題は何も解決しないと、私たちは思っています。

とか、残したらいけないというような指導はしても、その食品の内容についてはほとんどご存じないし、なぜか、学校で給食のことを質問したりするのはタブーであった。親としていろいろ不安があっても、関与できない苛立ちから、他の仲間たちと教育委員会に出かけた。添加物だらけの、ハムやソーセージや練り製品、農薬や防腐剤入りのバナナやグレープフルーツを使用しないようにとか、牛乳やパンは毎日食べるものだから、もっと安心できるものを取り入れてほしいなど、申し入れたりした。

しかし教育委員会は、厚生省が許可しているの一点張りであった。後にパンの発酵調整剤の臭素酸カリウムの遺伝毒性が問題になった時も、行政は、ぞうりのようなパンができるからやめるつもりはないと主張した。ビニールパックされたまま 90℃で 40 分蒸気殺菌されるソフトめんについても、そのビニールから酸化防止剤 B H T が溶出しているという実験の結果を差し出しても、安全性より便利さを優先する。子どもの健康を考えれば「疑わしきは使用せず」の態度が当然なのに、行政というのは安易さとか、子どもが残さないような工夫とか、献立の多様さとか、急性中毒など自分たちの責任上のことばかりしか考えないことがよくわかった。

親として

このような状態の給食を、公立小学校に入ったからといって、親の意志も聞かずに食べさせられるのは、全く納得のいかないことであった。給食は教育の一環なのだから、みなが同じものを食べることはあたりまえで、それも残さずに食べなくてはいけないという。

本来、食べることは人間が生きていく基本であり、極めて個人的で自由なものであるのに、“教育権”をふりかざして、嫌なものでも強制的に食べさせた国が他にどのくらいあったろうか。欧米では、ほとんどの国が、給食組、帰宅組、弁当組という具合に、その家庭の事情により自由に選択できる。それがあたりまえである。日本の学校給食は、その自由を許さず“教育の一環”としてみなが同じものを食べることを強要してきた。それは、アメリカの余剰農産物をひきうけるための政治的かけひきからも生じている。“教育の一環”という錦の御旗は、親たちにいっさい口出しすることを封じ給食を食べられない子にはさまざまな悲劇をもたらしした。

「食」という領域は、本来、その個人と家庭に属するものである。学校で、それに便宜をはかってくれるというのなら、それぞれの家庭の食生活や習慣を尊重したうえで給食でなくてはならないと思う。給食するとしても、学校が与えてやるというのではなく、給食を希望する親たちによる話し合いがあり、そこで献立が決められていくのが自然だろう。材料も、子どもの健康を第一にして、その地域でとれた新鮮なものを中心に考えていけばよい。今の学校給食は、政治的かけひきの市場として利用されたりするので、米作地帯でもパン

を食べなくてはいけないし、やたらに輸入果物が出たりする。教育から全く離れて、単に昼食の一形態としての給食ならば、政治が介入したり、一兆円産業といわれる巨大な給食産業も生まれてくることもなく、子どもたちも自由に食べることを楽しみ、親自身も自分たちの手に子どもの命を育てるという権利をとりもどすことができるのだと思う。

ますます促進されるであろう機械文明は、分業を更に細分化し、それと同時に人間は自分の力で生きる能力をだんだんと失っていく、自分の命さえも他人に預けることを余儀なくされていくだろう。そして食事を作るという煩わしいことは、家庭から消えてしまい、もっと文化的なことをするのが進歩的だと思われ、食の荒廃は、ますます進んでいくだろう。

私たちが、学校給食の自由選択をいう時、単に、弁当か給食かの問題として誤解されがちであるが、そういうことではない。私たちは、私たちの手の届かない複雑な政治の中にガッチリと組みこまれている今の学校給食に対して、食べることの自由と、子どもの命を育てる権利を、自分たちの手にとりもどさなければならぬと主張しているに過ぎない。

ますます強化されていく管理社会の中では、人間が人間らしく生きられなくなっていく。こんなときせめて、私たちは自分たちの生の基本である食については、自分たちで決めていきたいと思うのである。（なおこれだけでは言い尽くしません。同名の本が現代書館から出ていますので、それをあわせてご一読の上いろいろと御批判下さい）

（藤沢の学校給食を考える連絡会）

小さな料理教室

秋山 節子

七月から自宅の台所で料理教室を開いている。「外国料理と一緒に作ってみませんか」という呼びかけで始めた。家庭で手軽にでき、あまり知られていない西洋料理を生徒さんと一緒に作っている。

この教室を始めるまでの経過を書いてみたい。

三年前、結婚後まもなく夫の留学に同行してアメリカ東海岸のボストンに渡った。初めての海外生活。このチャンスに逃す手はないと思ったわたしは、早速アメリカ人のサミュエル夫人を見つけ英会話と料理を習った。

鳥の腹の中に、パンくず、栗、玉ねぎなどを詰め込んだ丸焼きやチョコレートチップスがたくさん入った薄いクッキー、日本のよりあつさりしたアップルパイなどを教えてもらった。どれもこれも珍しいものばかりでとても楽しかった。教える側と教わる側、そこに言葉の壁があっても料理を通して二人の気持ちに通ずるものがあつた。なんとすばらしいことかと思つた。

日本に帰つたらアメリカ料理を教えられないだろうか。いろんな国の料理が日本に入ってきているというのにそれでもまだ知られていないものがある。わたしの料理に対する意欲はますます高まるばかりだつた。

あつという間に一年八ヵ月が過ぎた。帰国する日も迫り、

このままアメリカ料理とサヨナラするのがつらくなつたわたしは、アメリカの月刊料理雑誌を一年間購読することにした。そこにはアメリカ料理だけでなくフランス、イタリア料理なども紹介されている。毎月、日本に届くはずである。それらを見てレパートリーを増やそうとやる気じゅうぶんで帰国した。

ところが、いざ帰国してみると、アメリカで抱いていた大きな希望とは別に教える自信がないこともあつて、消極的な気持ちにだんだん傾いていった。なんとなく実行に移せず、もやもやした毎日を通りすうになつていった。

その頃、江東区教育委員会主催の婦人学級があることを江東区報で知つた。「いま主婦たちは何を考へているのか」という題に、参考になる話が聞けるのではないかと飛び付いた。

先生がたの講演の中で、「まず、いま行動できることから始めてみる」というのが特にわたしの心に残つた。さらに、婦人学級を通じて友達もできた。家庭で子供たちに英会話を教えている人や、公認会計士を目指して簿記の学校に通っている人がいることも知り、刺激を受けた。失敗や力不足を恐れ行動に移せない自分が恥ずかしくなつた。まずは、いま自分ができるところから始めてみよう。その第一歩として、わたしは江東区文化センターの「江東タウン情報」に広告を出すことにした。これは、江東区民に月一回新聞と共に配られているもので、多くの人が目にするはずのものである。

広告を申し込み、配られるまでは不安でいっぱいだった。果たして、生徒はきてくれるだろうか。ところが広告が出たその日に五件もの電話がかかってきた。うれしかった。やればできると思い、自信がついた。

中には、男性からの電話もあった。話によるとその人は、突然奥さんに蒸発され、四歳になる女の子を抱え、食事の支度に困っているとのこと。これまで一度も料理をした経験がないという。四時間もかかってカレーライスを作ってみたものの結局失敗したことや、さんまは内臓を取らずにそのまま焼いてもよいことを料理をして初めて知った、などとわたしに話した。

働いている女性からも電話を受けた。仕事の都合で、土、日曜日、あるいは夜にお願いしたいという。自宅を教室とする予定のわたしにとって、夫がいるこれらの時間帯はどうしても都合がつきそうになかった。申し訳ないと思ったがお断りすることにした。

「子供がいるのですけど、いっしょに連れて行ってもよろしいでしょうか？」と遠慮がちな声でお母さんからも電話がかかってきた。料理を習う気があっても子供がいるために外出しにくいのだろう。

さまざまな人が料理を習いたがっている。わたしにとって驚きであった。結局、生徒数は五名になった。一緒に料理を作っていて、わたし自身教えられることもたびたびある。先日、スベアリブを作った時のこと。なべに残った煮汁を流しに捨てようとしたわたしに、「あつ、先生、もったいないわ。

とっておきましようよ」ととっさに生徒さんが言った。「戦後、ものない時代を経験したもので……」とのこと。わたしはその煮汁を大事にとっておいて、晩の肉じゃがに使った。

別の生徒さん二人は、八戸と札幌から、それぞれ結婚後まもなく東京にやってきている。二人共、こちらにまだ友達はできていなかった。朝、夫を送りだすと昼間は全くの独りぼっちになる。二人が初めてやってきた日、一人はわたしにこう漏らした。

「わたし、スーパーマーケットには買い物に行かないんです。だって話す人がいないんですもの。商店街ならお店の人と、これ、いくらですか？」とひと言でも話せますから」。

この日、料理を作り終え、食事が終わった後はおしゃべり会に早変わりした。二人共、二時間ほど今までの分を一気に吐き出すかのように話をした後、こう言った。

「ああ、今日はほんとうに楽しかったわ。こんなに長く人と話をしたのはひさしぶり」。

この料理教室が新しい出会いの場にもなることを知り、さらにわたしはうれしくなった。これからもたくさんの人に料理を教え、喜んでもらいたい。小学生の男の子、女の子とも一緒に料理を作りたい。さらに、こんな経験ができるきっかけとなったのはアメリカで現地の人に料理を習ったことなのだから、今度はわたしが日本にいる外国人に日本料理を教えてあげたらどんなにすてきだろう。夢はふくらむばかり。

始めたばかりのこの小さな料理教室が永く続いて、ここに集う人との間のささやかな幸せが広がってゆくことを願っている。

食べものをかえる

和田 康子

私はこの一年、食べものをかえてきました。以前は、肉・卵のおかずを好んで食べていました。でも、今は、麦ごはんや、豆腐・野菜料理が気に入って、常食にしています。なぜかえたかという点、私の彼はアトピー性皮膚炎で、その治療のために菜食にしたのです。数年前、友達数人で彼の下宿を訪れたとき、彼が玄米おにぎりをつくって出してくれたのが印象的でした。私は彼とつきあうようになってから、自然な食べもののおいしいことに気づきはじめました。しかも、ずっと悩まされてきた胃弱と便秘にもよいと聞き、私も食べものをかえることにしたのです。そして、食べものの以外にも、首肩などのこりをとるために、リンパ法や操体法をすることになりました。

今、私のしていること

第一に、化学調味料はやめ、しょうゆ・酢は無添加・天然醸造にしました。だしは煮干・こんぶ・かつお節でとっています。インスタント食品・冷凍加工食品は買いません。練り製品・漬物は無添加のものを選びます。ごはんは胚芽米と押麦を一对一の混合にし、時々、玄米も食べます。天塩を使い、白砂糖はやめて、甘みのほしいときはハチミツを使います。おかずは、野菜・豆腐・油揚げ・納豆を主に、海藻・魚貝類をとりまぜて食べています。豆腐は自家製豆腐屋で、野菜は

露地ものをおいている八百屋で、なるべくしゅんのを買います。最近、杉並にある「大地を守る会」を知り、週に一回、無農薬野菜を買いに行くことにしました。それから、合成洗剤をやめ、食器洗いははじめ、せんたく・シャンプ―・歯磨き用にもせっけんを使っています。

その結果、どうなったか……

今、書いたような暮らししてから、私は以前ほど、胃に不快感を覚えなくなりました。腸の具合も徐々によくなってきています。彼の皮膚炎も、かゆみが薄れ、皮膚の状態がよくなってきたようです。それに、二人とも、昔に比べると随分からだも柔かくなってきた気がします。

からだだけでなく、暮らしへのかわり方も変わったように思います。まず、八百屋に行くのが、毎日の楽しみにになりました。夕方、仕事を終えて「今日の私は何が食べたいかな」と自分のからだに聞きながら、八百屋の店先に立ちます。「今日のきゅうりは新しそうだ」とか「はお、立派な大根ですね」とか「おっ、新じゃがの季節になりましたか」とか思いながら店の中をひと回りします。そして、一番ピンときたものを買っていくのです。また、無農薬野菜を時々、食べるようになって、とりわけ人参と玉ネギの味がいいことを発見しました。生でスライスして食べると甘みが全然違います。

今年の三月、はじめて味噌を仕込みました。大豆を柔らかく煮てつぶし、こうじと塩をまぜてカメにつめます。半年後のついこの間、開けてみました。ところどころ大豆つぶが見えますが、味は十分味噌になっていきます。煮干しでだしをとって、みそ汁にしたら、とてもおいしかったです。以前は、みそ汁をおいしいとは思わなかったのですが。

菜食も続いていると、マンネリに陥りがちです。そこで、豆腐・納豆・油揚げ・豆乳を使った料理の開発に凝っています。現時点でベスト・5をあげると、①納豆のマーボー豆腐（ひき肉の代わりに納豆を使います）、②油揚げに納豆を詰めて焼く、③キャベツと豆腐をみそ味でいためる、④豆乳のクリームシチュー、⑤レーズン・納豆入りうずまきパン、といったところです。また、玄米の五目いなりをつくってハイキングに持って行ったら、なかなか好評でした。

こんな風に、食べものを楽しむ、暮らしを楽しむようになりました。それに、おもしろいことに、食べものに限らず、暮らしに関する好みが変わってきました。着るものなら、化繊よりは綿・毛でできた動きやすいものが着たいし、食器ならば、木製でシンブルな形のものがいいです。人との関係についても、なるだけ表面を装わず、自然な自分で、楽に人とかわり、やりとりしたいと思っています。

あなたもはじめてみませんか——暮らしのつくりかえ
私もまだスタートしたばかりです。外食はするし、お菓子は食べるし、あまり我慢できる現状ではありません。添加物追放をめざすと「あれもダメ、これも食べられない」となり、

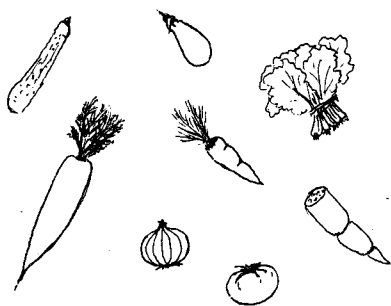
かえってその窮屈さに嫌気のさすことがあります。ですから、私の場合、無理せず、できることから少しずつ変えていくことにしています。一方で、自然食の楽しみ、ゆたかさをふくらませながら、十年、二十年と続けていくことだと思っています。

それからもう一つ。無添加・無農薬のものの方がいいとわかっていても、幾分高めなので、ついマーケットで品質不明の安いものを見ると買いたくなります。でも、し好品にお金をかけるよりは、からだにいいもの、安心しておいしく食べられるものに自分はお金を使おう、と心がけることにしています。食べものにはじまって、何に自分の時間・労力・お金をふり向けるかという選択は、その人の生き方の問題なのだ、と最近つくづく思います。

注

リンパ法については『からだぐるみのかしこさを』（野草社刊）を、操体法については『ひとりで操体法』（農文協刊）を参考にして下さい。また、自然食の情報なら『自然食通信』（自然食通信社刊）が、つくり方などものについておもしろいです。

（カットも筆者）



今、《山》の秋！

今北 哲也

立冬がすぎ

山裾まで紅く染めた何べんかの霜のあと
と

日本海を渡り

あの冷たい白いやつを降らせに

雪おこしの風がやってくる。

ときとして一丈を超える 雪のかさばり

北の空を 気にしながら

女は小豆のサヤをむき

蒸したイモを切り干し

シワになった 大根を 漬け込む

子のために 柿をつるす

もう一つのおやつのために

一斗の豆を撰る

“針畑しぐれ”のこの季節

とりわけ女は 息つく間もない

フキノトウにはじまる一年三六五日の

暦が

すべて この冬のために

しくまれている、と感じる。

ぼくは“針畑人”さいこの残党と

ひそかに呼ぶ チョウベいさんと

一昨年の秋

一〇俵も出ない 小さな窯を打った

一俵15キロ 俗に四貫俵

女は二俵 男は三俵 は ふつうに背負った

という。

この年から 雪が来ぬうちに

きれいに揃えて カヤを刈ることと

コンバシを前に座し、俵を編むことが

女のしごとの一つに加わった

それは 三石の紅カブを漬け終ったあとの

冬のはじまりを告げるしごとだ

薪炭が化石燃料に席を明け渡して

二〇余年がたった

炭焼きは 何処でも まちがいなく

山のむらの 屋台骨だった

峽煙が途絶えかけた頃から

むらの次を継ぐはずの 若者が

川を下った

生杉に限れば、現在

一歳九ヶ月の ぼくらの娘に

トモダチ は いない

せめて言えば

小さな手のひらの小米をつつく

コッコと呼ぶ 一羽の赤鷄

ケツの張りが目立って大きくなった

フジという山羊一頭

伐り拓かれたままに放置されてきた炭山に

ふたたび生い立った雑木の群れは

官によって “低質林”と格下げされた。

ムラの民にとって これは
耳慣れぬコトバ ではあったけれど
二足三文の「カラ(空)山」であることに
ちがいはなかった

時代が転回してきた。

今「山」の秋

山を 雑木しか生えていない
とりわけこの「低質林」を、

知恵をしぼって活かすことは

列島に棲む者がもう少し真剣に考えて

みてほしいことだと

ぼくは ずっと想いつづけてきた

炭焼きは それを身体で考えてみる

いろはにほへと だった

ありふれた木、それにこめられている

みえない水、収縮をくりかえす窯の土

口炊かれ、炭木の頭に吸い込まれる炎

ケドから吐き出されるにぎやかな煙

山を圧縮する炭

ぼくの未熟をあばく炭

人間というヒトの力量の
真の質量をうったえる炭

水を養う山

土砂流を防ぐ山

都会人の休養の山

一町歩あたり何百人が必要とする酸素を

吐き出す山

という道筋ではなくて

もう一つの山の世界

地にすむ者は

山ひだに分け入り、下草や樹々たちとなじみ

刈り、伐り、剥ぎ、割り、または折り

ネジリ、揉みくだき、裂き、結え、編み込み

あるときは穴をうがち、くり抜き削り、ハツ

り、磨き、たたき、くべ、煎じたりも して

きた

自然の大きな再生の力を推し計り

永続的で価値ある活かし方の世界を

くらしそのものとしてきた

かつての山の民

畑百姓をマチの人たちとの縁で

大事な柱とするようになってきてから
ある時、日本海に面した山のむらの

あちこちに つくり継がれてきた

紅カブに出逢った

屋敷に近い常畑ではなく

山そのものを現場として

食べものをこしらえてきた 焼畑のくらしに

とりわけ北方の焼畑民にとってのそれに

カブは大根とならんで

大事な糧であった という。

この半月

紅カブラを掘りとり 洗い 乾かし

漬け込むことに 明けられてきた

紅カブラのふるさとが 山であることを知っ

てから

ぼくは「永続的で価値ある活かし方の世界」

の一つの具体を得たようにおもって

うれしかった

東北の海べりに近い 山のむら

日本海より遡るむら、たとえばそれは

市民として

山形県温海町一霞

その種を一握り

いつかゆずりうけよう

真夏の土用

山の隅を焼き

クスブリの残る谷からセコへ セコから尾へ

山

山の民の伝統を播きたい

真白に埋める冬をあたためるために播

きたい

その真夏の夜にみなと天の川をあおぎ

ながら

マタギを組んだ 堀立小屋のニワで

宴を張ろう!

沢の流木をかつきあげ 岩魚をサカナ

にし

手製のサケ(どぶ)を あおろう!

このぼくの かたよった山へのろまん

だけでなく 山のいきものたちの多彩

さのままにもっと

あらゆる発想が この焚火にくべられ

るのがいい

やはりふるさとに放たれた山羊とたわむれ

子らとともに「かぐわしい樹々たちのもの

たり」を語ろう!

子らの足裏に ほんとうの自然を

くらしのなかの重大な「経験」の一つとして

きざんでやろう!

孫たちの代 までもつらぬくような

星空をみあげるときのような

時間感覚で

自然との好もしいたたかいははじめよう!

みんな 乗り遅れないで!

裏比良の峠 谷間の塩サバ街道をのた走り

針畑川を遡る

夢の鈍行列車に!

燃料は

焼き損いの木炭だ!

1982・11・20 生杉にて

*セコ 斜面

*ガシラズミ 炭焼きの折、窯の中で火が下

まで燃え下がらずに赤茶けて残った部分

新しい家庭科We 増刊号

「学校はよみがえり得るか!」

12月刊行 A5判 一一二頁

〈定価〉七〇〇円

……ご注文はお済みですか?……

いま、問題が噴出している学校と家庭

「新しい家庭科」は、

そのかけ橋となり得るか?

「新しい家庭科」の創造を志す

「We」が開催した

二泊三日の夏季フォーラム

全記録!

〈ご注文方法〉

1 ウイ書房へ直接お申し込みの場合

書名を明記の上振替で。又は切手

で。送料はいりません。

2 最寄りの書店にお申し込みの場合

地方小出版流通センター扱いとお

っしゃって下さい。

182 東京都調布市西つつじヶ丘

振替口座 東京6-59867

ウイ書房



あんでな

★六・三制見直しへ「教育制度特別研究」★

文部省は9月10日、6・3・3・4年ごとに区切られている現行学校制度を見直すため、来年度から3ヵ年計画で「教育制度特別研究」事業の実施を決めた。六・三制の見直しについては同省の佐野事務次官をキャップとするプロジェクトチームの2つの検討部会（10月号参照）が10月から作業を開始、中央教育審議会も11月から本格審議を始める。

同事業は①教育制度特別研究委託②学識経験者から約20人で構成する教育制度研究協力者会議の新設一からなる。研究は全国8ブロックに分け、1ブロックにつき6校の幼稚園、小、中、高校に委託する。

（毎日、9・11付）

★原爆記録映画、オーストリアで教材に★

ウィーン大学に留学中の日本人学生桑野由喜子さんの運動が実り、中立国オーストリア政府が原爆記録映画を小、中、高校生の平和教材として採用、全州に映画フィルムを備え、9月から希望校に提供を始めた。広島、長崎の原爆記録映画が政府の手で教材化されるのは世界で初めて。

同国の教科書では原爆について中学生用社会で「原爆は戦争の早期終結のため投下され多くの被害が出た」という内容の3、4行の記述があるだけ。

桑野さんはオーストリアの教育関係者、文化人、学生、主婦ら15人と共に「ヒロシマ・グループ」を作り、'81年から小、中、高校で原爆記録映画「広島・長崎1945年8月」の上映運動を展開してきた。（同、9・16付）

★体外受精 初の統一「倫理基準」★

日本産婦人科学会は昨年8月、体外受精についての「見解」をまとめた。しかし、この3月、東北大が日本初の体外受精による妊娠に成功したほか、体外受精の臨床応用を行う大学が増えつつあることなどから同学会はより詳細で統一的な基準が必要と判断し、4月に「体外受精等に関する委員会」を設置、8月27日に7項目の「体外受精・胚（分割した受精卵）移植に関する見解」をまとめた。

①婚姻している夫婦に実施する②受精卵に遺伝子操作を行わない③体外受精を受けた夫婦や出生児のプライバシーを尊重する一など。同学会は9月に会告として公表、体外受精を行う大学病院、一般病院、開業医に統一的に適用される。（同、8・28付）

★「中流意識」定着★

総理府は9月4日「国民生活に関する世論調査」を発表。同調査は1958年から毎年実施。今年は5月末～6月に全国から無作為抽出した成人1万人を対象に実施。有効回収率81.1%。調査によると、国民の89%が中流意識を持ち、65%が暮らしに満足、77%が将来の生活がいまよりよくなっても悪くならないとみている。

生活の充実感では「まあ充実」64%「十分充実」5%で「充実している」は69%（前回72%）。「充実していない」は「あまり一」26%、「全く一」2%を合わせ28%（同26%）。充実を感じる時としては、「家族団らん」37%（女45%、男28%）、「仕事」33%（女25%、男43%）、「休養」23%、「知人と雑談」22%、「趣味・スポーツ」21%。昨年と比べ全体に変化はないが「家族団らん」だけが7ポイントも落ち込んだ。

生活のどの面に力を入れたいか、では、「レジャー」26%、「住生活」25%「食」15%、「衣」2%。「ない」が17%。過去10年間増え続けている「レジャー」は一気に5ポイント増。（同、9・5付）

★第2回女性による老人問題シンポ★

9月10日、「第2回女性による老人問題シンポジウム」が神戸勤労会館で開催された。主催は高齢化社会をよくする女性の会（樋口恵子代表）参加者700人。

早川一光（堀川病院院長）樋口恵子両氏の激談「老後問題はなぜ女性問題なのか」に続き分科会「“含み資産”としての家族はいま」「老いを地域で支えるために」「自立する老後を考える」、さらに討論「おんなの老後、おとこの老後」。

趣意書では「…“老い”に関わりの深い女性たちが、あらゆる角度から“老い”に迫り、“老い”を披瀝し、“老い”を探っていききたい」「その上に立って、高齢社会の構造を正しく把握し、自助、互助、公助を交錯させた人間らしい社会づくりを目指す努力を続けたい」としている。



◆いつも、一度書きたいと思いつながら、なんとなく書きそびれていました。これからのWeのことにについて、六月号の川名さんの提言を読んで、少しひっかかることがありましたので、思い切って書いてみます。

編集面ではの「③身内の情報は、Weの会便りに移し」は、よくないのじゃないか、むしろ、WeとWeの会便りのなものが混沌とまじり合っているほうがいいのじゃないかと思えます。

私は創刊号からの愛読者でしたけれども、編集部は「雲の上」的存在であり、「自分がWeを支える」実感はあまりありませんでした。それが昨年の十二月、横山さんに引っぱられるかたちで、Weを支え

る方たちの集まりに初めて顔を出しました。全く初対面の方たちばかりで、本来なら場違いの感情を抱いて当然だったのに、その場の開かれた暖かい雰囲気、自分でも不思議なくらい心なごむ思いでした。その昔、学生運動をしていた時ですら、解放されるはずだった場所、やはり知識と経験の集積でおのずから序列がきまっていた、いじけた思い(?)を味わった私には、その場の雰囲気がとてもすばらしいものに感じられ、以来Weがとても身近なものとして感じられるようになりました。

でも、このことは、ひるがえって考えてみれば、Weの本誌そのものが、そういった様々な立場、考えの人が対象にかかわれるWe本来のおおらかな暖かみのようなものを、十分には伝えきれないくらいよそよそしいものであったのでは?と今にして思うのです。今まで随分友達にすすめ、感想を求めたのですが、「固すぎてとっつきに

くい」「意識のたかい人しか読まないのでは……」などの反応が多く、私自身、昔、ことさらにむずかしく書かれたものを、我慢して読む修業(?)をしたことがある分だけ自分の感性に自信が持てない弱味もあって、これに対し反論もできない。甘口の記事がいいか、辛口の記事がいいかというよりは、むしろ「キレイごとでなく、もっと本音を!」十二月の会合の時、ま

具体的に、Weがどんな雑誌になればうれいいのか。もっとWeの会の報告をザックバランに載せて、読者投稿の欄を広げて、あの記事はよかったとか、ドーモねとかいう、これまたザックバランの声を載せて(私は、いつか問題になった鈴木妙香さんの文を載せたこと、で一個人的には鈴木さんの論旨に對しては首をかしげましたが)と

論理的に、きちんと完成度高く書こうとすると、どうしてもキレイごとと終わってしまいうし(ただでさえ、文を書くということは、自己陶酔的浄化作用を伴うのではないでしようか)、なんとなく観念的に、書いた人のくらしが見えないものになってしまう。こういうこと言うはやすく、そうでない文章書くのはとても難しいんだな

アとは思いますが……。

二年目のWeの体裁、記事など、昨年のちよつと学術雑誌的(?)おかたい雰囲気から少し脱して、いろいろな違った雰囲気の連載記事があって、カットも増えて魅力的になったな、と思います。勝手なこといろいろ書きつらねましたが「We」に接してから、随分自分が変わってきたなと思いますし、

つまるところ、とても「We」に「期待」しているのです。これからもよろしく願います。

(東京・稲邑恭子)

◆フォーラムの時は本当に色々ありがとうございました。八月二十一日に帰宅した後、二十二日、十三日と分会の研修会に出席し、今ようやくペンをとる時間を得ました。

じっくり考えなくても本当にフォーラムでは多くのものを得ることができ、今その洪水の中でどのように整理しようかと途方に暮れています。「多くのもの」は全く一言では言い表したいことですが、あの会を運営なさった沢山の方たちに、まず私としてお礼を申し上げます。私も「講師」という立場でものを言わせていただくチャンスを与えられなければこれほどの感動は持たなかっただろうと思うのです。長谷川さんや佐々木さんのように立派な仕事をなさっている方たちに私を混じえてくだ

さり、発言できるというチャンスが、私にとっていかに重大なものであったかが今更ながらひしひしと感じられるのです。本来ならば遠い存在で終わってしまおう方々とお話し合え、通じ合えたのもそのおかげだと思っています。

二十二・二十三日の分会の研修会でも、フォーラムの報告を二時間以上もかけてしまいました。どんな方々が出席し、どんな内容をやり、どんな討議が成されたか……。私の感動をそのまま伝えました。分会の人は男ばかりなのではじめは家庭科の集まりと考えていたようですが、そうでない大きな広がりがあること、教育・学校が持つ重たい問題を、家庭科の窓から考えようとするフォーラムの意義を受けとめてくれたようでした。そして彼らなりにフォーラムに関してその場で討議し「今年の教研のテーマを共修問題にすること」「来年は分会として何人かフォーラムに参加しよう」という確

認をしました。

ついですが「We」のハンカチを何枚も買っていたので、分会の人へのささやかなおみやげにしました。私ひとりが共修のことを分会員に訴えていた時よりも、大きな感動を彼らに与えることができた。Weの輪の広がりを持てたと思います。分会員には勉強家が多いので「原発切貼」を見た者もいました。又斎藤次郎さんや長谷川さん、佐々木さんの本も読み皆よく知っていました。ただことわざ教育に関しては多少批判的でした。これからは歴史や問題点の掘り起こしや理論づけでは仕方なく、もっと確実に実行し得ることを運動としておし進めなくてはいけないという意見もありました。

私も報告しながら彼らと一緒に考えました。何が最も重要なことか、それをいかにやってゆくべきか……。とても重く、むずかしい問題です。(三島・梶原公子)

◆フォーラムは、スタッフの皆様

本当にご苦勞様、あした貴重な時間を共有できるのも、縁の下で力があってこそ、と感謝しています。帰りの電車で、皆さんの感想を読む機会が与えられ、例えばアルミ缶のリサイクルについて言いたかったという文を読み、私もハタと手をたたきたい思いでした。

家庭科を云々するからには「生活」を見直すことが必須であり、それには個々の生き方、生活のしかたについて、当然話し合われる機会がやはりあるべきだった。私も変な遠慮(あれでもしたのです)せず、言えはよかったと思いましたが、又「来年があるさ」と気を持ち直してるところです。初めて夫と子を残しての外泊でしたが、帰るとカレーのルーが見つかからないので味噌を代わりに入れた和風メチャクチャスープができ上がっており、リンゴの皮むくのも面倒くさがった夫の教育も、まあまあ成果を挙げていると内心満足でした。(東京・蔵合里子)



④ ぬすみけど大工けあ だれでもある

藤田健次

「盗み気ど大工気あ、誰でもある」。どんなひとでも、若干の大工仕事くらいはできるのと同じように、他人の物を盗もうとする気持ちもまた、万人の心のすみに必ずあるという意味。

「ええが。車さは、いつも鍵

かげでおげ。中さ、大事なものとば置いでおぐなよ。盗みけど大工けあ、誰にでもあるんだはんで」などという。

カギのかかっている車の中に、高価な宝石が無造作に置いてある。そこを、時々ひとが通る。はたして、何人のひとが心を乱さずに通りすぎる事ができるだろうか。

飢え死にしそうな時、道ばたにりんごがたわなに実っていた。それに手をかけないひとがひとりとしているだろうか。

「そんな時はやむを得ないさ」と答えながらも、それでは、苦しければ、他人の物を奪ってほしいという理論があらうはずもない。さて、こは難しい。私にも、当然ながら、若干の大工けと盗みけがある。

その虫メガネは、ピカピカの柄がついていて、町の時計屋のショーウィンドーに飾られていた。私は、欲しくて欲しくて、何十回そのウィンドーをのぞきこんだかしのれない。ある日、兄のズボンのポケットから金を盗み出し、それで、その虫メガネを買ったところで家族に見つかつた。そして、厳しく問い詰められたのだった。

叱られて、窓の下でオイオイ泣いたのは、何歳のころだったろう。

ヘルパー戦争(中)

栗原 実抄

七月の初めにヘルパーはいつものように二人でやってきた。脱衣所と洗いの段差をなくすためのすのこも、ちゃんと出来上がっていた。しかし、ヘルパーは、一人の介護

で私にシャワーを浴びせるのは、何か事故があった場合責任が持てないというのだ。こちらでどう頼んでも、月二回以上は入浴介護はしないという方針は変わらないのだ。これは相当な強硬手段に訴えない限り、どうにもならないと思うようになった。

昨年の夏ごろから今年の初めにかけて私がかかわっている障害者のサークルで、ヘルパーの有料化について何回も話し合った。在宅でヘルパーを派遣してもらっているのはそのサークルの中では私とMさんだけだ。Mさんは東京の市部に住み、親子三人で暮らしている。妻のK子さんは重

度の障害者で、言語障害がひどく指文字や文
字板を使って話をする。夫のMさんは健常者
で彼がK子さんの身の回りの世話や、三歳のお子さんの世話をしているが、一人で二人の世話を全部することは無理なので、週三回ヘルパーがきている。

Mさんの場合も、ヘルパー派遣については様々な問題が起きたらしいが、その都度福祉事務所に出かけて交渉をして解決してきたという。私の今度のことをMさんは「あなた一人ではなかなか埒があかないと思う。このことは在宅障害者にとってはおけない問題なので、仲間を集めて福祉事務所に行って交渉をするしかない」と言われた。

私は初め、この策に乗り気ではなかった。福祉事務所との交渉に最初から付き合っている友達も、あまり賛成でなかった。しかし、何度話し合っても言を左右にして、私の入浴介護を切り捨てていこうとする役所側にはどんな強硬手段をもってしても闘っていかねければならないと思うようになった。

七月の半ば過ぎのある日、福祉事務所の狭い入口に十台以上の車椅子がひしめいていた。所長と係長は私とMさんたちを分離しよ

うとしたが、中に入って交渉してくれる区会議員が、車椅子の仲間全員入れる部屋を貸してくれた。話し合いはこちらの一方的な攻勢で、向こうは弁解に負われていた。係長がズレた発言をするたびに間髪を入れずに糾弾され、最後には何もしゃべらなかつた。行政闘争を何度も経験している人たちなので、おどしたりすかしたり、説得したりで、相手に考える余裕を与えない作戦に役所側は右往左往するばかりだった。すっかりこちら側のペー
スに巻き込まれた感じの所長と係長は、区議のとりなしもあって、八月は週一回の入浴介護を行うということを認めた。口約束ではこれまのようにダメになる可能性が大きいので、確認書を取ることにした。

所長と係長が確認書に署名するのを最初は拒否したので、また車椅子の仲間が怒り出して、大騒ぎになった。

「今日はここへ泊り込む覚悟できた」と言う仲間の言葉に恐れをなしたのか、所長がやっと署名した。

午後一時から始まった話し合いは五時過ぎに終わった。私には初めての体験なので、ハラドキドキのしどおしで、終わったとたん頭がカラッポになった。

地域でのささやかな集まりがはねた後など同世代の女たちいく人かがそろえば必ず話題にのぼることがある。それは、仕事のことだ。いま、仕事に就いているにしろ、いないにしろ、働くことをめぐっての話題は尽きない。

つい先だってこんなことがあった。

月一回日曜日に、小学生とその親とで読書会をひらいているが、メンバーが少なくなっているのはなぜ？ から始まり、母親が仕事をもつこととその必然とに話は移った。

「父親はっかりの稼ぎで余裕のある家って、そうないよ——」

「家建てる、子どもの進学、年をとってからの生活——て考ゆれば、ちょっとでも、と思うもんね」

「だけど、仕事をするってことはそればかりじゃなかな気分がするよ。私は、家の店を手伝ってるけど、それだと家の延長というか、限られてるでしょう、何やかやと。外に出て働きたい、と思うよ、やっぱり」

女・35歳・離職経験者たちの話は続く。そうして行きつくのは、「甘かった」ということ。仕事をやめるとき、もう少しがんばれなかったかどうか。そもそも、就職するときの動機に、どこか妥協があったのではないか。

少なくとも、一生を射程に入れて仕事を選ぶなんてことなかったね——甘かった、やっぱり。

だが、「甘かった」でコトをおさえてしまえるほど、この問題は単純ではなさそうだ。

なぜなら、話がそこに行き着くころはたいいて、女たちの手持ち時間のタイムリミットは

Weの読書室



もうひとつの生き方

横山 雅子

きており、家族その他の「都合」がチラついていなのだ。そして、先ほどまで勢いよく「自分」を語っていた矛先をおさめて、帰路につかねばならない。

女にはまだ、自分のことを充分に語り合う時間や場さえできてはいない、それに語り合う仲間も。

女たちがいま示す、働くことについての強

い関心の底にあるのは、経済的な要請のほかに、自分を確かなものにしていくことへのぬききたい欲求があるからではなからうか。働けば、外に出て仕事をすれば、自分を育てる場が持てる。そこに待ちうけているのはまた厳しい現実であるけれど、少なくとも敵だけではなく、味方に会えることもある！ このことを、再び働きはじめた、働くことを望んでいる女たちの多くが鋭く嗅ぎとっているように思えてならない。ただ、今のところ、女自身の中で、女たち全体の中で、それらがアチコチに散らばり、きちんと組織化されるに至ってはいない。

これまで、女の生き方の中に正当に位置づけられることのなかった職業をめぐって、女たちがそれぞれの立場からもっともっと語り、情報を交わし合うことがあれば——。

その蓄積の中から生み出せるものを、自分のこれまでのつまずきと、いまの仕事に重ね合わせて、考えている。

『女が生きる職業・全三巻』①就職—働きはじめるあなたへ②職場—働きつつけるあなたへ③再就職—もうひとつの生き方、編集・樋口恵子・中島通子・向井承子、筑摩書房、各巻一、二〇〇円

団地のゴミ捨て場には燃えるゴミと燃えないゴミのボックスが二種類置いてある。燃えないゴミの収集日には、粗大ゴミが出ていて、まだ使えそうな冷蔵庫や洗濯機、テレビ、ソファ、じゅうたん、とんでも捨ててあるから、団地を一回りすれば家財道具がそろそろってしまうほどだ。

少し前のことだが、市の広報紙に、「粗大ゴミの出し方」というのがのっていた。

決められた収集日に、なるべく小さくまとめて出すように。バラバラにできるものは、バラしてひもで縛って出すように。というようなものだった。

樋口恵子さんが講演で、働きバチの男たちが、定年退職後は奥さんから粗大ゴミ扱いされる、などと話していたところだから、その広報の記事に自分の夫たちの姿をあてはめて大いに笑ったものだった。

「二つ折りにしてひもで縛って出すのよ」

「でも使えそうなのは拾って帰る人もいるからね」

「自分のは捨ててかわりを持って帰るわ」

「あんまり汚れたり、毛が抜けてるのはだめね」(これはじゅうたんの話です)

つい先日団地の一室で女たちのパーティー

を開いたときのこと、食べもの一品持ちよ

と、オークションをするから不用品を一品という連絡をしたところ、何と三人もの人が、

「私主人を出すわ」という。

「まだ使えそうよ」

「でも売れ残ったら引きとるのよ」

「一年間保障つき、ていうのはどう？」

団地の風景



遠藤和枝
(カット・由紀)

つぎつぎと電話を回しながら、せり台に上げられる可哀想な男たちを想像しておかしかった。

真面目に一生懸命働いて女子供を養い、定年退職したからって、夫を粗大ゴミ扱いするなんてけしからん。と本気で怒って新聞に投書していた人がいるそうだけど、冗談半分でこんなことがいえる男と女の関係ですばらし

い。

間違っても一緒に住んでいる姑などに対しては、そんなこといえない。

「こわれてます」

「使用済み」(これは本当のゴミの話)

私たちの世代の老年は、子供たちの世代から夫婦そろって粗大ゴミ扱いになりかねない。

「男と女はわけて出しましょう」

こんな風に言われると冗談も通り越して、背すじが寒くなる。

夫を粗大ゴミ扱いして笑っていられるうちは良いけど、夫婦そろって子供から粗大ゴミにされてしまうと、団地のゴミ箱のコンクリートの囲みと、ダストボックスのオレンジとブルーの分類、それにゴミ収集車のクレーンなどが、すべて不気味な舞台装置に思えて来る。

「私はお父さんと一緒に縛って出してちょうだいね」

「だめだよ、今まですべて、わけて仕事をして来たじゃないか。役割分業しないですって来た夫婦だけは、同じボックスに入れて良いということになってるんだ」

『時をかける少女』『探偵物語』 名取 弘文

学校で七夕集会をした時、短冊に何が書いてあるかなと読んでいて、一枚、なるほどと思ったのがあった。六年生の男の子の名前で「東京で『時をかける少女』を見たい」とある。そうだ、せっかく『時をかける少女』を見るなら藤沢じやいやだ、東京でなくっちゃとほくも思う。しかし、さすがに忙しく「東京で『時をかける少女』を見」たのは、八月二三日である。本当はこの日はソビエト映画『インタビューアー』の試写会に行っただのだ。ところが、時間を一時間も間違えてしまい、仕方なく『探偵物語』との二本立に入ることになったのだから、あまり我慢するわけにはいかない。

切符売り場で五十代後半のカップルが「見ようよ、見ましようか」とうれしそうにやっている。孫との共通話題を得ようとしているのだらう。館内はほぼ満員。仲間と連れ合って、B・F、G・Fと、親子でと、一人で来ているのはほくぐらい。

『時をかける少女』は原田知世主演。大林宣彦監督作品。舞台は尾道市の旧い街。理科室のそうじに行った知世ちゃんが気絶したところから何かが起きる。明日のことを見てしまうのである。地震が起きること、ボヤがあること、辻堂のかわらが崩れること。悩んでしまう知世ちゃんにB・Fが相談にのってくれるのですが、実はそのB・Fは未来人。知世ちゃんの時間を狂わせた人なのです。知世ちゃんの初恋は、そんなわけで、実在しなかったことになるのですが、B・Fが未来に帰る時の「き

ほくのシネマガイドほくのシネマガイドほくのシネマガイドほくのシネマガイドほくのシネマガイド
テレビ残像テレビ残像テレビ残像テレビ残像テレビ残像テレビ残像テレビ残像テレビ残像テレビ残像テレビ残像

シティドラマは好き？

野村 康子

夜の八時台のドラマと十時台との違いは何だと思えます？
ラブシーンの有無!? そうなんです、子供たちが夢路をたどり、大人がチャネル権を征覇する時間帯は、大人の男と女のお話を中心ですから、やっぱりどうしても、ね。中で最近目立つのは、都会的なセンスにあふれた軽いしやれたタッチのドラマ。仮にシティドラマと名づけましょう。

カメラマンの田村正和、イラストレーターの名取裕子、ブティックの雇われマダム粹みちよ、一流商社マンに津川雅彦、離婚後も元夫につきまとわれている万田久子、原田芳雄は珍しくホストクラブの副支配人、正体不明でトラブルメーカーの女の子、美保純——この男女が六本木のマンションを舞台に、こちらとくつつき、あちらと別れ……それにスリラー風のスパイスも少々。根無草のような彼らに批判的な庶民代表の視点も抜け目なく。キャスティングと職業をみて下さい。恥ずかしくなるほどのシティ感覚です。

「どうして彼女をくだいたと思うんだ？」

「あなたは女とみればくどくタイプだからよ」

「そんな風に見られて光栄だな。何となく危険を感じる。」

「軽蔑しているのがわかんないかしら」

「軽蔑は恋の裏返しなんだぜ」

「こんどは私をくどくつもり？」

「ずーっとくどいているじゃないか」

っと、またいつか会えるよ」の一言を知世ちゃんは信じて待っているというのがストーリー。ラブ・ロマンスとS・Fが一緒になった作品です。なんだか『狙われた学園』と『転校生』を合わせたみたいなのですが、お客さんはみな満足。ラストに知世ちゃんがテーマ・ソングを唄うと劇場中に安堵感がみなぎるのです。ということは、結構緊張して見ていたってことなんです。『探偵物語』は、そうです、薬師丸ひろ子ちゃんです。相手役は松田優作。松田さんも伊丹さんチの家庭教師をしたり、ひろ子ちゃんの尾行兼ボディガードをしったり忙しいのです。

薬師丸ひろ子ちゃんも大学生になったものですから、役柄も大学生。アメリカ留学前の十日間を楽しく過ごそうと、サークル仲間と湘南海岸に出かけて、夜も一緒にと思っているところに、松田優作が出てきて、ひろ子ちゃんをビタン。ひろ子ちゃんの清潔な役柄が大好きな人にはチョット。ラブ・ホテルが出てきたり、回転ベッド、天井のミラー、売春などなど、どうして？のシーンが多いのです。知世・ひろ子の不思議さや学園ドラマに見に来ていた親子連れ、うわさの知世・ひろ子を見に来ていた中学生のカップルには何のこっちゃ。『セーラー服と機関銃』のラストシーンは死んだ渡瀬恒彦にファースト・キスだったけど、今度はヨレヨレ探偵の松田さんとディープ・キスです。あのひろ子ちゃんはどこへ行ってしまおうの、健さーん。そんなひろ子を見捨てて、健さんと渡瀬さんは『南極物語』を北極で撮ったそうで、こちらも超満員。

千五百円で子どもたちとの共通の話題が出来るのだから、安いといえは安い。ウイの読者の皆さまも、ご覧になって下さい。

ほかのシネマガイドほかのシネマガイドほかのシネマガイドほかのシネマガイドほかのシネマガイド

テレビ残像テレビ残像テレビ残像テレビ残像テレビ残像テレビ残像テレビ残像テレビ残像テレビ残像テレビ残像

大きな画板を肩にさっそうと歩く名取裕子さんとニヒルっぽくてシャイな田村正和さんの早いテンポの会話を想像してみても胸キュンとなるあなたはシティドラマ派。ヒロインたちのナウィファッションも楽しめますよ。「なんのこっちゃ、馬鹿馬鹿しい」というあなたの場合は、すぐにチャネルを回しましょう。万事、スマートでだけだるくてそのくせ華やいだ躁のトーンが流れているのが、この種のドラマの特徴です。

四角くて明るい建物、機能的できれいそうなオフィス、夜空のネオン、光の矢となって疾走する車、たえない「街」の音。その中で生きていく現代人の虚像と実像のあわいを描きま。濃密な人間関係や世俗的な約束事にとらわれないようにつつばっているシングルズが深夜乱痴気パーティーをするシーンがありました。寂しさや辛さをやかましい音楽やアルコールでだましながらか、そこはかとないうるいを求め、人恋しさを募らせていく息づかいが感じられて、なかなかの出来ばえでした。

女の自立、離婚、シングル志向の男女の生き方、性、労働の場でのせめぎ合い、都会の孤独といった今風のテーマが、深刻でなく暗くなくサラリと消化の良い形で展開されます。表面的な風俗描写だといえはそれまでですが、なにせ仕事から解放される金曜日の夜ですもの、「ライト感覚」にはとんと夢見心地。次の瞬間、「大韓機撃墜」の字幕が目にとびこんで、気分はたちまち真っ暗。

この非常時にメロドラマやラブコメディに見惚れている人間は、軟弱な「非国民」だなどと譏られる世の中は、絶対いやですね。脚本：田向正健『夏に恋する女たち』TBS TV



食 べ る と い う こ と

半 田 た つ 子

古い話になるけれど……。

私が三十代の初め、福井県の家庭科指導主事になったところ、県立高校の家庭科教師は、顔を合わせると嘆息していた。その何年か前すべての高校に置かれていた家庭課程（いまの家政科）が廃止され、普通課程の家庭コースに切り替えられていた。地元で要求で、県端の二高校に家庭課程が復活したものの、普通高校では家庭科の時間数が年々減少していったのである。

教育委員会の中で最古参の数学の指導主事が、得意気に語った。「家庭課程をいっせいに廃止したのは、普通課程卒に比べて、嫁入りのタンス一本よけいに持たせなければならぬ、という親たちの声が高かったからだ」「インスタント食品と既製服が出回ったら、家庭科は不用になる」と。

若かった私は、①家庭科教育の独自性と、

②家庭科教師の士気を上げる方策を、寝ても覚めても考えていた。①は難しかった。まず②を……。それには、「家庭科」に注目を集めたい。家庭クラブ結成十周年大会を、落成したばかりの福井市体育館で開いた。記念講演は羽仁説子氏「美しさについて」。理科の指導主事が、「われわれの中でだれがあれほどの会を催し得ただろう」と言ってくれたほど盛大だった。高校生による調理コンクール・保育展示会、県下有識者による女子教育懇談会。それらはテレビでも紹介され、家庭科への関心はいくらか広がった。

あの一生懸命な努力を、いま空しく思うのは、「インスタント食品と既製服云々」には、敢然と反論したもの、①をあいまいにしたまま、②を突っ走ったからだ。

私が、はやりの思想にどうしても乗りきれないのは、さらに遠い少女の日の開戦・敗戦

体験からきているが、その上に家庭科教師であった日への苦い悔恨があるからだ。サッカリンやチクロを、糖尿病患者には有用な調味料と教えた。強化食品は栄養学・食品学の成果と教えた。日本の伝統食を問題視し、もっと乳・卵・肉をと教えた。家庭クラブ活動への疑問をくすぶらせながらも、アピール効果を優先させ、後には、家庭科における技術の評価方法を求めて、技術検定の専門委員にもなった。こうして「時」のキャンペーンに乗ったことの一切が痛恨事なのだ。

少し前の話だけれど……。

読売新聞のコラム「ときの目」を、半年間四人交替で執筆した。書くことは苦しいが、楽しくもあって、軽く書いた原稿を、担当記者から「緊張が足りない」と突っ返されたことがあった。きつかった。でも、確かに私はいい気になっていたとわかった。

それからである。私は書く前に気にかかるあれこれを整理し、居ずまいを正してからペンをとるようになった。いまだに失敗するけれど、そんな時、必ず、私は浅はかにも調子に乗っているのだ。私の文章にはユーモアが足りないといわれるが、それは私の気質もあるけれど、十年前の記者氏の言葉が鋭く刺さ

っているからだ。

いまの話になるけれど……。

『食べもの文化』という雑誌に何回か書いた縁からか、「子どもに伝える食文化」というような題で講演を頼まれることがある。私の思いを何回か話すうちにつらくなってきた。

いまの食生活を、これでいいと思っているおとなはまずいない。安全に、おいしく、楽しく、地球の仲間や資源にも目を向けて……願いはどこまでも広がる。しかし、いま食べることを問うのは、生きることを問うことと同じだ。食生活だけを改革することはできない。どうする、どうする。こうして、途方もなく大変な問題にぶちあたるのだ。

生活クラブ運動を礎にして「21世紀を目前にし」た「迷い歩きの総合雑誌」と編集者が称する『生活倶楽部』が世に出た。創刊一号の特集は（危機・この「食べ方」）だ。そのすべての記事に強い共感を抱きつつ、編集後記の次の言葉に一層強く共鳴する。

「みんな悩んでいる。若者も、中年も、年寄りも。（略）いたるところから断絶の嘆きが聞えてくる。気持が通じない、言葉が通じないと。現在をわけし顔に語ることはやさしいが、明日をつくることはむずかしい。一人ひ

とりが木製の、相親の橋をつくって、次の世代に橋をかけるしか明日はつくれない。

生き方、死に方を変えるために『生活倶楽部』を一つの橋にしたい。

『生活倶楽部』を「We」におきかえたいと思うほどに……。

同誌で山本亘氏がインタビューに答えている言葉にも惹かれる。「世の中、こんなものだと思った時、俳優はダメになりますね。」「舞台や映画を」見なければならぬとか、見るためのシステムをあこれ考えるより前に、まずあの映画を見たいという欲求があるのか、ないのか、そこから出発するんではないですか。

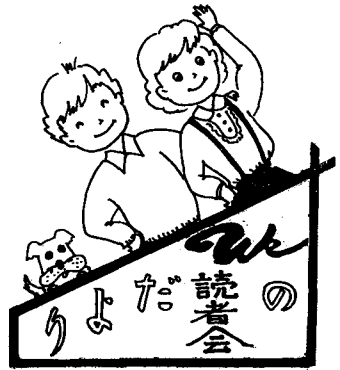
九月一〇日、神戸で「第二回女性による老人問題シンポジウム」が開かれた。その第三部「おんなの老後、おとこの老後」で、藤本義一氏は「三〇代、四〇代でも食べ歩きにうつつをぬかしている専業主婦は、すでに老後に入っている」と言われた。七百人の参加者と共に笑いながら、ヒヤツとした。

汗して働き、ようやくにして糧を得た日々は、貧しいが美しかった。メニューを頭に、さいふを手に、スーパーにひとつ走りすれば「わたし、なんにもセンサーよ」で「チン」と

食事ができるいま。それすら面倒なら、雑誌に載っていた有名レストランを頭に、さいふを手に街に出れば、しゃれたムードに浸り、おしゃべりを楽しみつづき食事ができる。手はさいふと食器を持つだけの役割しかない。

インスタント食品と既製服が出回ったことによって、家庭科は不用になったのだろうか。くらしのインスタント化が極まってきた、だからこそ、ほんものの家庭科が問われているのだけれど、それを、どうしても創りたいという欲求があるのか、ないのか。

「世の中、こんなものだ」とシラけたら、軒を連ねる喫茶店、各国料理が競って供されるレストランに眩惑される愚かしさは論外としても、食文化を守り伝え、日本型食生活を見直そうとし、食糧安保論に戦^{おの}っただけでは落とし穴にはまってしまふ。「食べること」それだけを改善するのが不可能になっているいま、きまじめに「どう生きるか」を問い直すことからやらなければならないように思う。きまじめをきらい、ルンルンを愛する人がふえているいまだからこそ、あえて虚像をひっぺがして、実像を直視する必要を痛感する。それが小さな架橋の「事始め」であろう。



〈We 江東の会より〉

七月二日(土)二時から、江東区役所の会議室で、五回めの集まりを持ちました。We 書房の馬場さんを迎えて総勢九人、小学校の先生の鈴木さんのクラスの子供たちが作った楽しい学級新聞を見せてもらいながら、教科書はどのように選ばれるのかとか、子供たちの姿など、ふだん「父母会」ではきかれない話に、大いに話が弾みました(あとから、シマッタ、三児抱えて大奮斗の「女先生」のくらしぶりもきかせてはしかったなァと思いましたが、それは又、次回のお楽しみに)。区の婦人学級に出席した人たちの感想から、婦人学級に託児所がほしいね、次回から私たちで、ベビーシッター引受けようかという話が出て、目下、これは、We 江東の会の懸

案事項になりました。

今年一月に発足、月一回の集まりを続けていますが、このごろつくづく思うこと、それは、自分のおもいを表現し伝えることもむずかしいけれど、他人の話から何かを感じとりフツと立ち止まることでできて、自分も又、時々そういう風に、タイミングよく「信号」を発信できるということのほうが、もっとむずかしい。ふだん、本音を言える場所が、あまりないので、ここぞとばかりしゃべりまくりたくなってくるのをぐっとおさえ、ボソボソを大切に、ゆっくりあせらず(!!)…。飛入り大歓迎、様々な方々との出会い、お待ちしております。

(稲邑恭子)

〈We 埼玉の会より〉

七月三十一日、所沢の中嶋里美さん宅で We の会が開かれました。今回は中嶋さんの友人であるマーシャルさんというアメリカの男性も加わり、国際色豊かに、会も大いに盛り上がりしました。特にマーシャルさん御持参の手作りのフルーツサラダはすばらしく、その気配りには感心させられました。今回のテーマの一つは「コミュニケーション」でしたが、こういった、人と接する時のちょっとした心遣いがコミュニケーションにとって大切な役

割を果たすのだということを実感させられました。

さて会は、もう一つのテーマである「老いについて考える」を中心に話が発展しました。年離れた親をかかえての体験から、老人問題は福祉的な立場から考えていかなければならないという意見が出されました。特に老人介護については、愛情や嫁の義務だけではその問題の重大性を解決するにはとても困難で、社会福祉との結合と調和が必要であるということや、老人問題についてもっと真剣に考えるため、家庭科の授業の中で取り扱えないだろうかという意見も出されました。また、老人病院のかかえている問題点等、さまざまな問題が出され、注視しなければ通り過ぎてしまう現実に触れた思いの中で、時の過ぎるのも忘れる程充実した時間でした。次回は10月下旬の予定です。

(金子理恵子)

〈We 兵庫の会より〉

八月二日、We 兵庫の会をやっと開くことができました。暑い中を、何人集まってくれたか、全く自信がなかったのですが、十六人しかも大阪、相生、姫路等からも来られ感激でした。皆さん、思っていることがほとぼしり出るようで、職場のこと家庭科のことなど、自

己紹介に一時間もかかってしまい、会場を追い出されてから、三宮の喫茶店でさらに二時間話し合いました。六四歳から二二歳まで、多彩な人の集まりでした。読売新聞で「少女たち」の連載を書いている清野記者も喜んで参加してくれました。次回は神戸新聞の記者も参加されると思います。この新聞は催し物の欄にも取り上げてくれました。あまり無理をしないで学期に一回ということになりましたが、そのうち二か月に一回でも持てたら、と願っています。

〈We 石川の会より〉

八月八日、第二回 We 石川の会を金沢の婦人会館の一室で、所沢の中嶋里美さん御夫妻を迎えて開きました。夏休みという、予定山積の悪条件の中、十四名の方々が集いました。準備をする段階から、中嶋さんのおつれ合いに会をする間どこで待っていてもらおう、といういらぬ心配をしていたのです。が、「僕も出席しますよ」という言葉に、「よかった」という気持と、びっくりした気持が本当のところでした。本音で羨ましいと思ひ、まだ駄目だなーと思いました。

ひとり三百円の会費で、番茶とお菓子のさやかな会合の中、先ずは自己紹介に入り、

中嶋さん御夫妻それぞれのお話を聞きました。中嶋さんは、夫婦のあり方は対等である。また家庭の中で男女の平等が確立していないと社会に対する、はたらきかけはできない。男性にも生命を大切にする生活をするには、実際に家庭生活にかかわらなければわからないし、今の社会をどう生きたらよいのかを、もっと現実のものとして考えて生活する大切さを言われました。

We については、「今まで余り読まなかったけれど、今回本を持ってくるということで読んでみて、どの号をみても、実のある本だと思った」「続けて読んでいるが教育実践が（すぐに）とり上げられるようなもの」少ない婦人の問題については、「自分の結婚について、良妻賢母は本音のところでは感心しない」とわかりながら将来結婚したら、良妻賢母を選びそうだ（未婚有職女性）

など、三時間という限られた時間の中では語り足りないようでした。（浜本真智子）

〈We 岐阜の会より〉

岐阜では、八月二十六日「半田たつ子さんを囲む会」として、朝から晩まで行いました。

午前中は、中・高校の実践報告。富田女子高校は、現在の子どもの問題点を考えた結

果、子どもに人間的存在をかけた要求を課することを教育理念として新設された教科「人間関係」「女性学」「くらしと憲法」を発表。岐大附属中は、技術・家庭科の保育領域において「福祉Ⅱ人と共に生きる自分を考えられる生徒」になることを目指した実践でした。

午後は、半田さんの講演と質疑応答（実践発表に対しても含む）、討論。半田さんのお話では特に次のことを自分への警鐘として受けとめました。「人間が人間らしくくらしをしていくことを学べる家庭科に」「真に子どもが学びたいことが学べる授業を」「見て見ぬふりや聞いて聞かぬふりをしない教師に」「いつもこれでよいかと立ち止まり、敵対する者の考えにも心開いて見極める生き方を」。

夜の部は、教育と女性等に関する座談会。

この会は、なすな学園の尾藤操園長、婦人問題研究会の森川幸江弁護士、岐阜放送高橋和江アナウンサーの三氏により計画・運営され、参加者は八四名。主婦、新聞の読者会会員、ボランティア、教師と多彩な顔ぶれでした。日々の営みは異なっても、みんなが互いの人間らしくくらしを望み、そのための知恵と力を出しおしめない熱気にあふれていました。（橋本登志子）

◆教授の紹介で、アパートから、アメリカの中流社会の典型的な住宅に引越しました。森の中の静かな環境で、広い芝生のある家で、アメリカでは「郊外派」というのだそうですが、弁護士さんの家を借りることができました。

白人はほとんど、それも生活に余裕のある人々は郊外へ出て行き、黒人は中心街やその一角に住んでいます。娘の行ったキャンプも黒人は一人もいなく、やはり生活の面でいろいろと格差があります。学生も州法で黒人を優先して入学させるよう規制していますが、南部のジョージア大学でさえ二割です。生活の貧しさが大きな影響を与えています。州都のアトランタは人口一八〇万の大都会ですが八〇%が黒人です。私の住

むアセンズも、半分は黒人。ゴミの収集等かなり職業も選択の幅が小さく、学生も黒人と白人が一緒に話したり、行動することはまれです。家政学部教授連も黒人は一人もいません。

その上、ホワイト・ブラックという言葉が何の抵抗もなく日常生活や講義でひん繁に出てくるのも驚きでした。そして今アメリカでは、スペイン系の人間が増え、所得、職業、就学等の面で新たな問題が起きています。生活水準が低く、メキシコ、キューバ、コロンビア等のスペイン系の増大は、大きな悩みになっています。国が大きいだけに次々に問題が生まれています。(アメリカ、ジョージア州 佐々木保行)

◆「We」のタイトルのことが話題に出ていましたが、私としては、「新しい家庭科」は残してほしいと願っています。民主的な家庭科教育を取り上げた雑誌は、現在We以外には出版されていないので、

少しでも多くの家庭科教師に読者になってほしいと願っています。家庭科教師層への広がり停滞している様子、責任を感じています。

過日、県家庭科研究会で、文部省の方が講師になって講演され、その中で男子が家庭科を学習している学校の例を話され、もし男女共修になったら、家庭科の先生方は大変なことになる、というような内容の話を聴かされました。こういう力に対して「新しい家庭科」を目指す教師の輪を広げなければと切実に思いました。

(静岡 K・T)

◆重度の障害を持つ私は、母が高齢で介護ができなくなったため、はるばる岐阜から熊本の人知人のところへ移り、世話になっていました。この四月そこを出て、暮らすところが定まらず、仕方なく老人病院に二か月、それも重症病室に入っていました。そこで見たのは現代版「橋山節考」に思えました。真の意味での医療を必要とした。

◆昨日、腹の立つことがあったのです。息子が少年野球の合宿に行

い老人を、介護を拒否して入院させる家族。話し相手がほしいあまり退院しない患者。重症患者は人間としての扱いを受けないような看護など。その病院は、地域の人たちが職員として働いており、患者の大半は地域の人たちでありながら、多くの疑問を感じました。そして人生の終幕を迎えるお年よりにとって、幸福とは一体なんであるか。社会の発展の中で疎外されていく老人。そこに、私のような重度障害者と同じものを感じました。

幸か不幸か、その病院の親病院が保険水増しで倒産、そしてその病院も倒産。私は最後の退院患者として、家族の動きや病院の動きを見ましたが、やすらかな人生の終末などほとんど遠いのを感じました。長寿とは、社会の発展とは、を改めて問うています。

(広島 森章二)



北海道・釧路レコードが北大に帰ってきた

ポーランドの民族学者ピウスツキはアレクサンドル三世暗殺未遂事件に連座して樺太へ流された。この時アイヌ語による民話や伝承を採集した蠟管が、四日再生と分析にあたる北大に運び込まれた。北大では最新技術で取り組み、来年には肉声が聞けそう。その後、樺太出身のアイヌ古老たちと解説。分析、歴史的意義づけなど全容が明らかになるのは六十一年春の予定。

(朝日、7・5)

・両親の不仲から非行に

幌南病院の菊川寛・産婦人科医長(51)は五十三年以降、中学一年―高校三年の女子約千人に面接し、調査結果を発表した。子どもの非行と家庭環境のかかわりを夫婦の性生活という側面から分析したもの。それによると、万引き、夜遊び、長欠といった異常な生活行動を示す「ワル子」の83%の両親は「性的スキャンシップの異常群」。まともに通学している「フツ子」の両親が「異常群」に入るケースは11%。「夫婦の冷えた関係が子どもに影響を与える」と分かっている、これほど高い

相関があるとは思わなかった」と話した。

(朝日、7・28、山口里子)

新潟・「にいがたの青少年」まとめる

県青少年総合対策本部はこのほど、本県青少年の現状と関係施策を紹介した「にいがたの青少年」(五十七年度版)をまとめた。それによると①青少年非行は件数、人数とも戦後最高を更新し、低年齢化の傾向が明確になってきた②家庭構造や社会環境の変化がさまざまな形で青少年の非行に影響を与えているという。(新潟日報、8・25、山口久子)

石川・中学生売春

金沢の夜の繁華街で売春をしていた女子中学生二人が補導される事件は、同じ年ごろの女の子を持つ親たちにショックを与えた。これに関連し「揺らぐ目ざめ」と題し三回のシリーズが語る。「子供らしさが残る少女たちをおもしろ半分に相手にした大人たちこそ、罪深い。この事件の「主犯」は、マスコミを含めた大人全体だ」「肉体と精神のアンバランスをどう埋めるか、性教育の重点をここに置くべきでしょう」と。

(北陸中日、9・16、三石久江)

千葉・反対署名手渡し

海上自衛隊下総航空基地の米空母ミッドウ

エー艦載機夜間離着訓練地化に反対する周辺五市二町の住人十八人(坂本守代表)は十日、防衛庁に塩田防衛施設庁長官を訪ね、住民感情を無視した訓練基地化を強行しないよう要望。反対住民六万四千四百四十人の署名簿を手渡した。下総基地の「厚木肩代わり」については住民の反対が強く、鎌ヶ谷市、我孫子市、柏市、松戸市、沼南町、白井町も一致して反対。沼田知事も「県として容認できない」と発言。七日の反対集会には自治体代表のほか自民党から共産党までの国会議員も出席した。

(毎日、8・11)

・先生が、会社員・体験学習

小、中学校の先生たちに企業の現場を知ってもらいたいとして、財団法人「経済広報センター」(花村仁八、郎理事長)が、全国で初めての試みをした。それは船橋市教委教育研究所と協力して企画した教員の民間企業研修で、二十四日から、同市栄町二の久保田鉄工船橋工場を会場に始まった。研修には小、中学校の男性社会科担当教諭計五人が参加。五日間、講義を受けたり、工場見学、現場の実習を体験したりした。

(読売、8・25、木田直子)

東京・暴行 泣き寝入りやめよう

婦女暴行、強制わいせつなど性犯罪の被害を届け出ることも出来ず、苦しみを打ち明けることもできないでいる女性たちの支えに、と全国でも初めての相談窓口「東京・強姦救援センター」が一日、新宿に発足する。運営にあたるのは「私たちの性に向けられた暴力と闘う」女性グループ。カウンセラー、医師、法律家も紹介する。連絡先〒138江東区城東郵便局私書箱7号。または☎03-2071-3692 毎週月、水、金曜日の夜七時から十時の間。

(朝日、9・1、三橋典子)

・市民生活に定着

国立市高齢者事業団は設立四年目ですっかり市民生活に根づいた。今年の契約高は初めて一億円を突破しそう。一般家庭、民間会社、役所などの経理事務、大工仕事、植木の手入れ、清掃、宿・日直などの仕事を引き受けている。会員は三百五十人。会員の勧誘も呼びかけている。(朝日、8・23、仲田香代子)

愛知・自慢の教材、持ち腐れ

男女平等を主題にこの春、名古屋市が発行した中学生向けの学習教材「あなたが選ぶあなたの未来 男女平等を考える」がほとんど教育の現場で活用されておらず、市婦人問題

懇話会で、市教委幹部に「発行の趣旨を生かして活用を」とやりわり注文が出された。市教委側は「今後は使っていきたい」としながらも「現場の先生や子供が使いやすいものを」と逆注文。市民局と教委の共同編集集のになぜか「他人行儀」な構えの市教委。

(朝日、8・25、山田和枝)

広島・教員志願者ガタ減り

県教委が二十九日まとめた五十九年度公立学校教員採用試験の志願者は五千九百八十一人で、五十八年度に比べて二千六百六十四人も減少。特に男子は六割近くにまで落ち込んだ。県教委は「一次試験日を山口、岡山両県をはじめ二十四都府県と統一し、かけ持ち受験が減った」としながらも、困惑さみ。「民間へ目が向いている」「荒れる学校を敬遠している」との見方もある。(中国、6・30)

・「アジア文学者ヒロシマ会議」

この会議は七月二十七日から四日間開かれた。アジア、アフリカをはじめ欧米も含む十三カ国の代表二十人に日本の出席者を加えた約百人の参加者は、「アジアの平和と文学」「核」、貧困、抑圧からの解放を求めて「をテーマにした討議や、被爆者との懇談会で、熱い出会いを感じ、新たな視野の広がりを

見た。海外代表にとっては、被爆者との懇談会と資料館がショックだったようだ。また日本が途上国で行っている開発は「経済的収奪だ」との指摘や、「被爆の原点にだけこだわって現実の政治に発言しない」との批判もあった。(中国、8・3、国重美恵子)

熊本・学童・保育の充実を

県内には児童育成クラブと呼ばれる学童保育施設が十五カ所(熊本市に十二、八代市に三カ所)あるが、設置数や施設同士の横の連絡などいま一つの状況の中で、親たちの情報交換と学童保育運動の広がりを目的に、熊本学童保育連絡協議会が発足する。

(熊本、8・27)

・平和な熊本を私たちが

「豊かな自然と戦争のない熊本を私たちの手で」をテーマに「人間の名において今、もう一度戦争を問う」の集いが開かれた。映画「軍旗はためく下に」とドキュメンタリー「レバノン戦争-WHY?」が上映され、伊藤ルイさん(大杉栄・伊藤野枝の遺児で福岡で聖戦の碑反対運動を進めている)が講演。又グループの活動報告やシンポジウム、フォーミュンが催された。

(熊本、8・29、中山そみ)



◆夏季フォーラムの中に ♣お気付きですか？ 本文 ♡先月号で初めてアンケ「Weの会」の時間を持とうイラストに野中浩一さんがトをお願いしました。発送と計画した時から「Weの会 先月号から加わりました。の後の三日目から続々ととは何ぞや」という大きな We 城北の会の野中しのぶさんのおつれあい、「城北の会通信」にカットを書かれたのがきっかけです。お二人の We へのかわり、とてもうれしく思います。

◆「Weの会」は本誌「We」と共に歩みます。これまで ♣ウイ書房、悩みの種の一つに来年の定価の問題があります。読者の方の「活字フォーラムを企画、実行し Weの会だより」を発行し、来年は「今のボリュームで大きな活字」をめざします。

◆どなたでも会員になれます。会費は通信費として一、二〇〇円いただきます。世間はどうしても増員すれば話人が活動を支えていきま値上げが必要。アンケートの肉声をお聞かせ下さい。

◆会編集の「新しい家庭科という声を聞くと、考えこ Weって何？」のパンフ（二円でしまします。今のボリ会いしているような気がします。

〇〇円）ができました。送 ユームで活字を大きくし、料は二冊まで一七〇円、三値上げをしないためには？

―五冊は二四〇円（中野） 悩みます。（馬場）

♡次号は「着るということ」がテーマです。（半田）

告知板

▼We 城北の会では、11月12日午後2時から、昨年8・9月号、今年7月号に執筆された村田尚子さんを囲んで、通信簿のことなど日々学校教育について抱えている悩みや疑問を話し合います。城北の会会員だけでなく、学校教育に関心を持つ方はぜひお出かけ下さい。場所は北区十条出張所 お問い合わせは（914）6053（夜間）川名さんへ

▼今月号の原稿を書いた後で、川崎市向ヶ丘の「ぐみの家」を訪ねました。生活学校で10年学習する中から、経済的自立と、地域活動を模索して生まれた拠点です。安全な手づくり食品でおべんとう作り、リフォーム、ガレージセールなどを始めたすてきな女たち。2、3日早くお訪ねしていたら本号に紹介できたのに残念。いずれ書いていただきます。 Tel.044 (976) 4256

新しい家庭科— We

Vol. 2 No. 7 1983年10月20日発行
¥500（年間購読料 ¥5,000）
編集兼発行人／半田たつ子

発行所／（有）ウイ書房

〒182 東京都調布市西つつじヶ丘2-25-14
☎03(326)1380 振替 東京6-59867
印刷所／（有）若佐印刷所 〒112文京区春日1-6-7

引き続きWeの仲間になって下さい

Weの仲間をふやして下さい

—Weの取り扱い店一覧— お近くの書店に、ぜひお声をかけて下さい (9月20日現在)

旭川	富貴堂	〈杉並〉	柏木堂書店	谷口正文館書店	神戸	文進堂書店
砂川	京栄堂書店		木風舎	稲沢文光堂	尼崎	宣文堂書房
島根	いわた書店		新愛書店	白樺書房西店	姫路	姫路丸善
盛岡	松矢野書店		ブラサード書店	青雲堂	芦屋	大利昭文堂
	東山堂		たつみ書房	文教書店	岡山	弘栄堂
	みみずく書房		みどり書房	耕文堂	米子	今井MC本店
仙台	こどもの本の店	〈新宿〉	模索舎	鈴彦書店		今井書店
	ブーの家		ブックスミヤ	宝島	出雲	武田書店
	八重洲書房	〈渋谷〉	すべす・えいがさい	栗山書店	広島	やまびこ書店
	ポラン	〈葛飾〉	宏精堂	島谷書店		いづみ書店
	萩書房	〈世田谷〉	やまべ書店	新潟書房	竹原	草間書店
	高山書店		江崎書店	清明堂書店	福山	岡田書店
泉	ホビット館	〈練馬〉	かじか書店	清文堂	山口	白藤書店
秋田	加賀屋書店	〈北〉	愛京堂	笠原書店	松山	去来社
山形	八文字屋	〈墨田〉	業平堂	新光堂書店	観音寺	タカハシ書店
福島	岩瀬書店	〈三鷹〉	第九書房	吉野屋書店	徳島	雄徳堂徳野書店
	西沢書店	〈府中〉	国府書店会	うつのみや	土佐山田	依光書店
	深川第二書店	〈国分寺〉	青野書店	セールスセンター	北九州	北九州書店
郡山	十字屋書店	〈国立〉	東海書店	ひまわり書店		白石書店
	大月店	〈立川〉	石井書店	じつぷじつぷ	二日市	丸山スコレ店
	松文堂		オリオン書房	吉川隆文堂	唐津	日新堂
藤岡	川島朝日堂	〈小平〉	和中書店	春江書店	長崎	文光堂
	初心堂	〈八王子〉	くまざわ南口	品川書店	佐世保	紅屋書店
	アルプス社	〈清瀬〉	マルオカ書店	海老山書店	熊本	高校生協
前橋	近江書店		飯田書店	尚古堂		三章文庫
水戸	ツルヤB.C	〈町田〉	日南書店	旭屋書店本店	大分	開書堂
浦川	岩瀬書店	横濱	久美堂	ユーゴー書店	日向	片桐書店
	新井書店	川崎	文教堂	増田書店	志布志	スズキ書店
	文泉堂		有隣堂	樋口書籍	那覇	球陽堂
上尾	黒田書店		北野書店	米原十六堂	紀伊國屋書店	札幌、新潟、
東松山	比企文化社		早川書店	西村書店		新宿、渋谷、玉川、住友、
和光	山屋	相模原	ブックス上溝	ヒバリヤ		吉祥寺、川越、船橋、梅
船橋	前原かつぱ	鎌倉	たらば書房	かつらぎ		田、岡山、広島、松山、
浦安	原勝書店	相模大野	相模書店	昌文堂		福岡、熊本
津田沼	元山書店	藤沢	豊元書店	香里書店	大学生協	
鎌谷	大和屋書店		東松堂	コーベックス	畜産大学、東北大学、福島	
佐原	岡田書店	小田原	伊勢治書店	西武	大学、新潟大学、群馬大	
東	多田屋	甲府	太洋堂	松香堂書店	学、宇都宮大学、埼玉大	
京	露書店	静岡	百町森書店	好文堂	学、日本女子大学、東京	
〈千代田〉	ビッピ		吉見書店	オデッサ書房	学、東京家政大学、東京	
	日成堂	磐田	森上書店	大久保京都書院	学、京芸大学、法政大学、	
	書肆アクセス	浜北	あつみ書店	恵文社神足店	成蹊大学、愛知教育大学、	
	三省堂本店	一宮	谷島屋書店	宇治書店	金沢大学、大阪市立大学、	
〈文京〉	書泉グランデ	名古屋	文正堂書店	流泉書房	立命館大学、宮崎大学、高知	
	飯田橋書店		ウニタ書店	ヒカリ書店	大学、熊本大学、琉球大学	
	鈴木書店		ボランの広場	日進堂		
	寿文堂		日比野泰文堂	明文館		

読者の皆様へ 上記の取り扱い店以外の全国各地の書店でも、本誌は書店購入ができます。お近くの書店でお求めの際は、「地方小出版流通センター」経由とご指定のうえ、ご注文下さい。