

「食育」慈光幼稚園の今昔

認定こども園 慈光幼稚園
園長 高松和子

はじめに

慈光幼稚園は飯田市のほぼ中心部にあり園児数200人の認定こども園です。

飯田市は、諏訪湖から南流する天竜川全長のほぼ中央部、東西にアルプスが聳える豊かな自然と優れた景観、四季の変化に富んだ南信州の中心都市です。

当園は、大正3年の設立、まもなく創立100年です。一言で100年と申しますが、大正のはじめ、人々が幼児教育などと言うことに全く関心のない時代に、幼稚園教育の大切さを説き理解を得ようとしたこと、昭和10年代後半、軍部の圧力の中、世界大戦を乗り切ってきたこと、昭和22年の大火により、まち中焼土と化した中、園舎を焼失しながらもテントの中で保育を継続してきたこと等々、困苦を乗り越えての今日ということになります。

平成20年からは、時代の要請により、幼保の機能を持つ認定こども園として活動を続けています。取り立てて誇るものはありませんが、創立以来大切にしてきたことの一つに「食」の問題があります。今でこそ、「食育」という語は当たり前の様に使われておりますが、園の歴史をひもといてみると、当園ではかなり昔から食を意識してきた足跡が見えてきます。昔から衣食足りてなんとやらと申しますが、「食」は人間の心と身体をつくる根源と考え、ざっとではあります当園の来た道を振り返ってみようと思います。

食育のはじまり

創立10年を経過し、園児数も50人を超えた昭和3年、近くの追手町小学校が建て替えということで、その男子校舎を払い下げてもらい、それを下地に遊戯室、給食室、園庭の整備など施設の充実が一気に進みました。

3坪程の給食室では、味噌汁給食が行われ、具に油揚げなどを使用したりなど栄養に配慮しました。病児には、おかゆや梅干しを用意したり、当時はまだ栄養剤として珍重されていた牛乳を飲ませたりという記録も残っています。牛乳の飲めない職員には、園長がコーヒーをまぜて飲ませるなど偏食の矯正にも熱心でした。遊戯室の軒下には、4～5メートルほどのパイプが通り、数人の子どもたちが同時に手洗い、うがい、水飲みができるようにしました。



昭和3年 運動会 遊戯「かげぼうし」

昭和育ちの人たちにとっては、珍しいことではないかも知れませんが、幼稚園などというも

のが何をするとところなのかまだ理解されていない時代に、既に食育や、衛生に対する関心・情熱が感じられるところです。

戦時下の食糧難との戦い

昭和16年、戦時色が濃くなり、外国宣教師によるキリスト教布教のための幼稚園が多かったため、全国の幼稚園に対し「幼稚園は、自由主義の思想を進めるものであり、軍国主義と相容れないものである。戦力増強のために保育所への転換を」という主旨の勸奨がありました。生活は次第に困窮し、食糧難の時代を迎え、幼稚園でも、園児が散歩に出かけた後、園児の弁当が盗まれたという悲しい出来事が度々起こったようです。監督庁からは「保育所ならば、給食用に味噌、醤油、缶詰類などを配給してやる」というが幼稚園のままではそれも叶えられない。その後、昭和17年、「幼稚園は戦時下には不要、職員はそのままでは工場に調達する」旨の伝達があり、昭和18年、やむなく保育所に転換。敗戦後、そして飯田市の殆どを焼き尽くしたといわれる昭和22年の大火後、当時の副園長は、リュックを背負い、毎日のように、近くの農家を回り、食料の調達にあたりました。「市販のおやつも全くなり、ふかし芋、ふかしパン、お焼きなどを手作りし、養護としての役割をかるうじて果たしてきた」という当時の職員の話もあります。この時代にはめずらしい話ではありませんが、この食材の入手のための負担はかなりのものであったようです。食事はお腹を満たすことが何よりも優先していたが、仏教園ということもあり、おやつであれ、食事であれ、何かを口に運ぶ際には「いただきます」そして「ごちそうさま」と静かに手を合わせることは大切にしてきました。給食の調理担当者をはじめ、園長も教職員も一丸となって、この材料で如何に美味しく、また目先を変えられるか等々検討を加えたということであり、当時のご苦労を思い頭の下がる思いがします。「食育」の原点を見た思いがします。

そして、時代は徐々に落ち着きを見せはじめた昭和28年、幼稚園への復帰を望む声が大きくなり、もっと落ち着いた環境の中で幼児の教育を行いたいという設置者の思いもあり幼稚園として再出発を果たしました。

飽食・管理下の時代を迎えて

それから半世紀が過ぎた今日、子どもたちの遅食、少食、偏食、食物アレルギーの問題は子どもたちを苦しめ、また教員や栄養士の頭を抱える問題ともなっています。国や県からは放射能をはじめとする食品の安全、調理の際のウイルス対策等の衛生管理に関する様々な伝達が頻繁に行われ、次第に厳しさが増えています。



昭和33年 運動会 男児たちの「おすもう」



平成2年 年長組 保育室でみんなで調理「焼き野菜」

一方で、食育法ができ子どもたちに食材の栽培から調理そして食卓に上るまでのプロセスをしっかりと経験させるようにとの内容も含まれてきています。道路端の小さな園庭で、どうやって子どもたちの口に入る安全な野菜が育てられるのか、どうやったら給食室と同様に安全な調理が出来るのか、また、周囲からまるで隔絶されたかのような厳しい条件の給食室のなかの様子をどうやって理解させるのか、等々と「食育」の現代的課題が山積なのです。

「もちつき」はどうする、「やきいも」はどのように衛生管理ばかりに気を取られ、天の恵みへの感謝や伝統行事への潤いは影を潜めてしまっているのが現実なのです。

それでも当園では、栄養教諭が各クラスをまわり、パネルシアターや紙芝居を用い、また、給食室前の展示で食べ物の働きや栄養素の話をしては食物と自分の身体を結びつけようと様々な工夫をしています。また、もう45年以上も前から、年長組になりますと、毎年4月の下旬頃に電車で二駅ほど離れた所にあります農業高校へ見学にいきます。家庭での観賞用の植物とは異なった食用の植物、生まれたばかりのかわいらしいけど家庭でのペットと異なった食用の家畜をほんの少しだけ感じて欲しいと願っております。



平成24年 栄養教諭による「食育指導」

飽食の時代、生産や調理の過程との隔絶感の否めないこの頃ではありますが、当園では「いただきます」とは食事をはじめる挨拶ではなく、「あなたの命を大切にいただきます」ということであることを伝えています。幼稚園でみんなと一緒に食べる、みんなと食べるからおいしい、みんなと一緒にだから苦手なものにも挑戦できるそんな声が聞こえてきそうです。栄養士と教師達が協同して「楽しく食べる」ではなく、「食べることを楽しむ」でなければならないと検討会を持つなど、

栄養士とクラス担任とが双方向的な関係であることが大切であると考えています。その精神を生きたものにするためにも、栄養士が運動会に向けての戸外活動の様子を垣間見、少

しだけ味を濃くしてみようとか、水分を多く取らせようなどと工夫する姿に接すると頼もしさ、あたたかさを感じとても嬉しく感じているところです。

幼稚園には給食の義務はありませんが、当園には創立100年の歴史の中で、給食の歴史が90年近くもあり、食の歴史を辿ってみると園の教育や子どもたちの生活の様子が時代の流れとともに見えてくることに今更ながら驚いています。