

# すこやかだより



東京大学の入学式の上野千鶴子先生の祝辞が話題になっていきます。努力が常に報われると思つたら間違いで、世の中には努力しても報われない構造があることに気づかなければならない、だから東大に入った皆さんは努力をしているのに報われない人たちのために自分の力を使ってほしいという話でした。

そう言われてみると、乳児院の仕事って報われるのかとつい思ってしまう。子育てって100%母親の仕事に決まっています。子育てしている人たちが、理想の家族以外は念頭にない人達から見れば、実の母親のいない子どもたちなどなにかが欠けていて、仕方なしに乳児院で育てられているなどと思われているかもしれない。また愛着理論を金科玉条のように信奉している狭い視点からしか見られない専門家主もそれに無意識に加担しています。

冗談じゃない。ポウルビーの愛着理論は安全基地としての愛着対象が必要であるという点は間違いない事実であろうとは思いますが、だからといって母親が無前提に母性愛を持っているとか、そのために愛着対象は母親でないとだめとか、愛着形成に失敗したら、永遠にその傷が残るとか思われているとしたらそれは大間違い。いつも思うけど、核家族の流れが強くなり、母子が密着して子育てするようになってきたのは、たかだかこの100年のことすぎません。それまでの子どもたちは何千年も、母親以外の大人によって一緒に育てられてきたのだし、普通に考え



大阪乳児院長 大和謙二



親だけが  
子どもを育てるってわけじゃない  
と思ってみる

で、愛着対象が一人に限定されるって、進化論的に考えればリスクの高いありえない戦略です。だって、なんかの拍子にお母さん死んじゃったりして、愛着対象が失われたら（昔はその可能性はとも高かったはず）もうその子の生存が危うくなって競争に負けてしまいますから。

少なくとも乳児期にはある程度固定化した愛着対象が必要だけれど、1歳をすぎればいろいろな人たちと自発的な関係を作っていくことが生存競争に有利なはず。

だから、我々乳児院のスタッフは、みんな寄ってたかって人類の普遍的な子育てを実行しているのだという自信を持って良いのではないのでしょうか。だからこそ私達は子どもの自発性を最大限伸ばせるような環境を用意しなければなりません。今までの乳児院がついついその組織の運営を優先し、自分たちの思う通り行かないときに、しつこく社会的性の教育の名のもとに、ついつい画一的な接し方になり子どもの自発性を十分伸ばせなかったとしたら、そこは根本的に改善していかなければならないでしょう。確かに小規模化されれば今よりその点の自由度は増すはず。だから小規模化の目指すところは単に人数を少なくする「核家族化もどき」ではなくて、子どもの自発性が尊重される自由度の高い養育であるべきです。

子どもたちがやってみたいと思ったことが、すぐに実現できる、つまり、焼き芋食べたいと思ったら、実際に焼き芋が焼ける、そんな暮らしができることでしょうか。え、普通の家でも簡単に焼き芋は焼けないよって？じゃあ簡単にホットケーキでもいいですよ。でもガスコンロは防災担当の職員が心配するって！じゃあHのコンロを院長権限で予算化します。

### \*大阪乳児院運営理念\*

- ・子どもの最善の利益を守ります
- ・社会的養護の立場から、地域社会と協力して、子どもとご家族を支援します
- ・子どもを一人の人格として尊重しその権利をまもります

## 新人職員が入りました。 よろしくお願いします!!

子どもたちの笑顔のひとつでも引き出せるような保育士になれるよう精進してまいります！  
よろしくお願い致します。

(木村)

未熟な私ですが、子ども達が安心して過ごせるように精一杯の笑顔と優しさを持って頑張りますのでよろしくお願い致します。

(田中)



### ひよこ室



はやく乳児院に慣れて、子どもたちと一緒に元気に楽しく過ごせるように、頑張りたいと思います。

(山本)

初めてのことでばかりで、不慣れな事もありますが、笑顔忘れず、丁寧に仕事を覚えて頑張ります。

(西野)

まだまだ未熟で覚えることもたくさんありますが笑顔忘れず日々、子ども達と成長していきたいと思ひます。

(吉田)



### りす室

毎日の関わりの中で子ども達の気持ちを大切に、共に成長していきたいです。

(森本)

慣れない事ばかりですが、子ども達と一緒に成長していきたいです。一生懸命頑張りますのでよろしくお願い致します。

(堀口)



### そう室



おうちで作ってみませんか？  
～お手軽レシピ～ No.26

### ●新ごぼうの美味しい食べ方● 大学ゴボウ

【材料】 3～4人分

新ゴボウ	2本	みつ
酢	少々	
砂糖	80g	
みりん	大さじ2	
塩	ひとつまみ	
水	大さじ1	
白ゴマ 揚げ油	大さじ2 適量	

【作り方】

- ①新ごぼうは、皮にポリフェノールが多く含まれるので、こそげおとさないようにやさしく水洗いする。太い場合は縦2～4等分に切ってラップをかぶせ、上からフライパンでたたいて軽くつぶす。
- ②長さ5cm、5mm角の拍子木に切って酢を入れたたっぶりの水に放ち、すぐに水気をしっかり拭き取る。
- ③深めのフライパンに、“みつ”の材料を入れて煮詰める。別のフライパンに新ゴボウを入れ、常温の揚げ油を新ゴボウがかぶる位まで注ぎ、中火にかける。
- ④新ゴボウが薄く色付いたら油をきり、煮詰めた“みつ”に入れてからめる。オープンシートの上にゴボウを広げ、全体に白ゴマをふる。

新ごぼうがおいしい季節がやってきました！新ごぼうは別名「夏ごぼう」とも呼ばれていて、完全に成長しきる前に若採りするので、柔らかく、アクが少ない上、風味も一般的なごぼうと比べ上品で優しい香りがします。ゴボウといえば食物繊維！と思ひ浮かべる方は少なくないでしょう。含有量もさることながら、ごぼうの食物繊維は、水分を大量に吸収して、便を軟らかくし便通を良くする栄養成分です。そしてもうひとつ、特筆すべきはポリフェノールが、多く含まれていることでしょう。ポリフェノールは、体に有害な活性酸素を分解して、老化や生活習慣病を予防する栄養成分です。体の調子を整えてくれる優秀食材で、新しい味を試してみてくださいね。



# 遠足



春の遠足へ  
レッツゴー♪

「シマウマだあ〜」  
「おーい!!」

本物の動物を  
見るのは初めて!!  
「ソウさんおーきいねー」



ミニ遊園地へ行ったよ。  
ドラえもんに乗ったり、大きな  
ボールプールで遊んだよ。  
最後は皆で記念写真。お花見も  
出来て、いい思い出になったね!!



王子動物園へ行ってきました。お天気に恵まれ、園内の桜も満開!!!  
「えんそく行く〜」「ぞうさんおるかな〜?」とこの日を楽しみにしていた子どもたちは  
大はしゃぎでした。ソウ・キリン・パンダ・ライオン・コアラ・シマウマなどたくさんの  
動物と会えて大喜び。  
あまりの大きさに怖くて泣いちゃった子も…お昼からはミニ遊園地でたくさん遊んで、  
楽しい1日となりました。



# こどもの日



さわやかな五月晴れの5月5日。  
こどもの日のイベントが行われました。  
スタンプカードを手に、迷路やボールプール、魚釣りにボール当て  
おやつ釣りとお好きな遊びを楽しみました。おやつはクッキングで  
ホットケーキ♪型抜したココア生地とチョコペンでデコレーションし、  
美味しくいただきました。新しい玩具や本もプレゼントされみんな  
大喜びの1日でした。乳児院を卒業したお友達も遊びにきてくれて、  
楽しいこどもの日を過ごす事ができました。  
空を泳ぐこいのぼりのように、みんな元気に大きくなあれ!



お食い初め

100日祝いでお食い初めをしました。はかまを着てハイポーズ!!  
一生食べ物に困りませんように…丈夫な歯が生えますようにとお願いをしました。

