

A stylized white Japanese character '魚' (fish) is centered within a white rectangular border. The character is composed of thick, rounded strokes, giving it a modern, graphic appearance. The background behind the character is a solid blue color.

NO. 9 '81.12~
'82.1

目次

- 子供との団らんと食に関するレポート
「もっと団らんと」 泉谷希光……1～9
- 誌上再録
「食事を楽しむための子供提案会議を
終って」……………10～14
- レポート
「母と子のおさかな食べ方大集会」…15～20
- 私とおさかな／田中美子……………21

表紙のこゝろ

海、それは、生命の源、私達の
心のふるさとです。
沈黙のなかに、潮の流れと光が織りなす
色彩のロマン——神秘の世界。
そこには、私達と同じ生命が営まれています。
こうした、海のファンタジーを
表現してみました。



は中国の秦代に作られた篆書(ゑな)で「魚」。
学研漢和大字典・藤堂明保編より転用。

「魚」を食べる

エビ料理……

宮崎綾子 (TBS司会者)

人との出会い同様、新しい未知の味との出会いは、感動的なものです。この夏はじめて出掛けた、ロスアンジェルスハリウッドの側に“ザ・パーム”というエビ料理店があります。壁一面に何百というスターの似顔絵がかかれ、その本人のサインがしてある。なかなか雰囲気のあるお店で、場所がら、多くの有名スターが来るという事でも、有名なお店だそうです。誰かスターが来るかしら……とキョロキョロしていた私も、そこで出されたエビの見事に圧倒されて、スターなど、どうでもよくなってしまいました。全長60センチもある大エビで、ハサミも私の片手位もあるのです。真赤な殻に、盛り上げる様にゆでられたその身は、真白で、やわらかく、甘く……レモンと塩で食べたその味の美味しかった事……。この世でこんな美味しいエビがあったのかと夢心地になってしまいました。

あのエビの為だけでも、もう一度ロスアンジェルスに行きたいと思っています。

提案

〈ダイニングカルチャーの創造〉

ダイニングカルチャーとは、食卓での文化を意味し、主婦は食卓を囲む家族の中心として、生活を豊かにするための主導権をもって食生活を創造し、家族団らんの核として活躍すべきだ、ということです。

子供との団らんと食に関するレポート

「もつと団らんを」(要約)

執筆者

いづみ谷にまほみつ
泉谷希光・共立女子大教授



おさかな普及協議会では、昨年、女性は食生活においてもリーダーシップをとるべきだという観点から「ダイニングカルチャーの創造」を提案した。そして、今年は、その第一ステップとして「子供との団らん」をテーマとしてとりあげ、母と子の団らんと食の状況や意識を探ってきた。

この一連の作業の指導をし、このほど総括的なレポートをまとめたのは、食生態学の研究者である共立女子大学の泉谷希光教授だ。『もつと団らんを』——主婦への提案——と題したこのレポートを要約して掲載する。

全部で6章からなるレポートのうち、第3章の「食空間と団らんの現状」については、本誌前号で紹介したのでここでは割愛する。

第1章 人間の食行動の特異性

①出生時からの食環境

人間は、生まれた時には乳首を吸い、排泄することしかできない。つまり、乳児は親の哺育行動に対して完全に受動的にそれを受け入れざるをえない。親がどんな形で哺乳・哺育するかが母子関係に大きく影響する。

一般に哺乳動物は、生後ほとんど親から離れることがなく育つが、人間は、今日、親子切り離されている場合が多く、親の肌に触れている時間は非常に少なくなってきている。

実験心理学によると、哺乳動物のほとんどは、母親に抱かれた形で精神的に安定した状態になるといわれている。人間の場合も例外ではない。しかし、今日では、母と子の関係において、こうした本能的な育児の形が変りつつある。このことが人間疎外や青少年の犯罪につながるという心理学者もあるが明らかではない。

しかし、出生後の哺育のあり方が将来の人間性に大きな影響を与えていることは事実であろう。現代生活における子供達の食の環境は、周囲の環境が良くなったといわれる中で逆にその本性を疎外されている。

②学習と食行動

乳幼児期における子供の欲求の大きな部分を、食が占めている。そこで、人間の学習行動は出発点において食物の与え方による影響が大きい。

人間の子供は、食べることと対話の中で人

間性を獲得していくものであり、その中で言葉も学習していく。テレビを見ながらものを食べるのと、お母さんや周囲の人達とお話をしながら食べるのでは、学習の形態が異なる。

近代科学の発展は、食べものを栄養物としてのみ考える思想に偏向させている。人間性を育てる為にどんな食べ方、食べさせ方がよいのかについてはほとんど研究されていない。

③人間関係と食行動

人間の食生活が人間性確立の大切な要件だが、その食の部分から人間関係を強める要素を取り去るような食べ方には大きな問題がある。

子供にとって、ある年齢までは親が絶対的存在であり、子供の行動は親の生活行動によってほぼ完全に規制されてしまう。とくに食生活では直接影響を与えるので、食を担当する多くの母親と、そこにいる人々の子供に与える影響は大きい。

現代ふうの社会では、近隣とのつながりが稀薄になり、子供が求めうる人間関係は家族的なものに縮小されてくる。

ひと昔前の茶の間では、隣近所の人達がたくさん出入りし、子供は、食の場を通していろいろなものを学んだ。今日の核家族の中に育った子供達は、家族的人間関係から社会的人間関係への広がりが絶たれ、物と人間との厳しい関係を知ることなく、物は物、人は人と分けられた利己的な人間関係を基盤にして人格が創られるのではないかと思われる。

家族の団らんが人間関係を強め、生活の豊かさと充足感をもたらす最大のものならば、

核家族化が進み、子供の数が少なくなった今日では、団らんの空間も縮小し、生活の質も変化する。

④子供の成長の場としての食空間

人間の成長は、肉体的には形で現われ、精神的には対話と行動に現われる。その成長は食事の時に確認されることが多い。

幼児期から学齢期にかけては、食べ方、量、好みなどで子供の成長がみられるし、そこでの会話を通して自己が表現される。

青年期、壮年期でもそれぞれの労働形態や仕事の内容、社会的存在などによって食べ方と好みの形が異なる。

過去の社会の食形態は、いわゆるバツカリ食といわれる単純連続型の食事だった為、会話は少なく食べることだけだった。

家族や近隣社会とのつながりは、食事とは別に「いろいろばた」「お茶の間」という空間として存在していた。最近では、こうした人間関係の場が食事空間に移り、また、テレビを中心とした空間に移っている。

こうした状況で、家庭の食空間は人間の成長の場として重要になっている。

かつて食空間は、子供のしつけの場だったが、子供の要求が表われる場に変化したことの意味も大きい。今後食空間が家族生活を代表する場になっていく時、そこは子供達の肉体的、精神的、文化的成長の場として認識され、食と人間の関わりが人間形成の場として重要かつ多様な問題を有していることへの理解が大きな課題となるだろう。

第2章 食行動空間の変化

①日本の共同体の崩壊と食行動の変化

日本の経済成長は、都市への人口の集中をもたらした。急激に膨張した都市では、共同体のルールができず家族が孤立した社会を形成している。

過去の日本の共同体を、一般には前近代的、封建的と呼んで、それを壊わすのが近代化だと考えられてきた。そして、その共同体と封建制の解体に人々は努力してきた。しかし、近代的な社会での共同体を、何を核にし、どんな手段で創っていくかについては二の次になり、結果として、昔の共同体が壊われたまままで核を失った家族集団だけが残ってしまった。そして、家族のもっている社会的な力が低下した。

こんな中で、家族は単純な血縁者の育児、休息の場所ではない状態になってしまった。

マイホーム志向型の家族が増加したのはその表われで、子供も主婦も社会的人間と交わる機会を失うと同時に、その欲望も失い、結果として血縁家族功利型ともいべき家族ができてしまった。

②社会関係の変化と家族の孤立化

新しいタイプの家族集団は、近隣家族と交流する手段がなく、また、その必要性もなくなった為社会関係は急速に弱まってしまった。

子供や主婦にとって、近隣家族との接触が最も大きな社会関係だったのにそれが絶たれると自分の家の血縁集団の中に閉じ込めり、

著しく社会性を失っていく。

家族の社会性の欠如は、子供の成長にとっても社会的な人間形成と人格形成に大きなマイナス因子をもたらしている。これは、子供だけの問題でなく、むしろ主婦にも影響を強く与えている。

他人がほとんど入り込まない家族の倫理形成は、過去の近隣社会との強い結びつきの中で生まれたそれとは全く異質のものだと考えなければならない。

社会から孤立した家族の欲求は、現代社会ではマスコミを通じて接近する方法が近道の為、子供も大人も（とくに主婦は）自分の現実から離れたマスコミの情報によって自己を位置づけようとする傾向が強まっている。

③都市勤労者の増加と食の混乱

産業構造の変化の中で、第三次産業の急速な発展は、都市勤労者いわゆるサラリーマンの数を激増させた。

昭和30～40年にかけては、とくに、中学卒業者が都市に集まり、家族的な生活体験がなく結婚生活に入った者が多く「暮らしのたてまえ」もなく生活している家族が都市に増加した。それに加えて都市には新しい食品素材と調理済の加工食品が大量に出回り、食生活の営みにひずみのある都市生活者が増加し大きな混乱をもつに至った。

それに加えて日本的な食生活の栄養的な欠如を指摘された人々は、さらに食べることの本質を見失って、その家に特有の食行動の方向をもちにくくなった。これも食の混乱の大

きな要因である。

日本の食形態は、世界の学者によって、栄養学的にも優れているといわれているが、小学校の給食の献立のように、1カ月のメニューが全て異なることは良い食形態なのか、混乱の結果なのか考えてみなければならない。

④食行動の生理的要求から文化的要求への変化

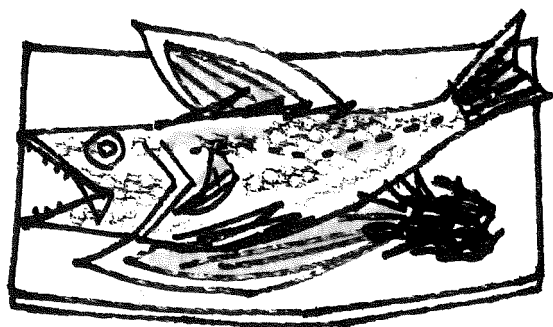
動物は本来、生理的要求に基づいて食行動を営むが、人類は特有の文化をもって食行動にも強い文化的要求をもつようになった。

日本にも伝統的な食文化が存在していた。大多数の日本人にとってそれは農村的食文化で、激しい労働をする農村での生理的要求による食形態文化がほとんどであった。

第二次大戦後、飛躍的に経済の発展を遂げた日本は労働の驚くべき省力化に成功した。その省力化のプロセスと欧米の食形態の導入されたプロセスとが一致した為、日本の伝統的な食文化が一般化する前に欧米化に対するニーズが高まった。カレーライスなどその代表的なメニューともいえる。

それにしても3000キロカロリーを必要とする社会から2000キロカロリーでも多すぎるエネルギー必要量への労働の省力化は、生理的食欲を低下させた。生理的食欲の低下は、食に対する文化的要求を強めることになった。

低エネルギー化は、農村型の伝統食を否定し、日本人の文化的食欲の多様化へと進んでいった。現代の多様なメニューとこま切れ文化はそうした背景から生まれたものであろう。



⑤病態と食へのニーズの変化

労働が減って過食、美食が増えると共に、欧米型の成人病が激増してきた。現代病理学と栄養学の科学的成果は、全てのを好き嫌いなく食べることが健康を守る食行動形態であるとしていた。しかし、いろいろな成人病に対して、ある食品には○が、ある食品には×がつけられるようになった。

このような病態に対する神経質なまでの食品のチェックは、メニューを破壊し、また、なくさせるのに十分な条件となった。

卵を朝食の唯一の食べ物としてきた人々がコレステロール騒ぎで完全に食べなくなったり、日本の代表的なスープである味噌汁を高血圧症の主因だとして飲まなくなった結果、日本人の食生活からスープが消え去ってしまうとか、恐ろしいほどに混乱している食行動形態が生じている。

第4章 団らんの必要性

①成長の場としての食空間と団らん

現代社会では、とくに、都市での生活では子供の乳幼児期における全部の生活行動が大人、多くの場合母親によって支配されている。もちろん、家族を構成している一人一人が大きな影響を与えているが、核家族化したサラリーマン世帯ではほとんど母親の影響を強く受けて成長している。したがって人数の少ない家族がどんな共通の場をもつかによって母親以外の影響を受けることになる。

家族の団らんの場が時間的にも空間的にも

大きくもたれるほど、また、その空間が子供にとって快よいものであればあるほど子供は人間関係を深めることを強く学習することになる。

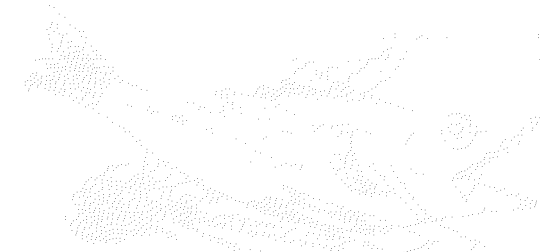
一般にある種の動物がその特性をもつようになる為には、その動物の母親に育てられなければならないといわれている。動物によっては、母親に育てられなかったものは子供を育てようとしぬものもある。

このことを人間社会の側からいえば、人間を人間らしく育てる為には人間らしい環境で育てなければならないことになる。

人間らしく育てるとは何かという問題はさておき、少なくとも家族集団でも社会集団でも、そこに楽しく参加できる人間が育つならば、そのことを人間らしく育つたとみなしてもよからう。

調査の結果、親が不愉快な話ばかりすると、親にだけ分かる話をするとかということが子供にとって参加したくない団らんの場だという答からも分かるように、家族内における団らん空間が今日ほど子供の成長にとって重要な要素となっている時代はない。そこで、子供を育てる場としての団らん空間を家族でどうつくるかを真剣に考え、行動しなければならぬ。

アメリカの社会があまりにも人間関係を社会化した為、大人だけの団らん空間をもって



子供をそこから除外した為に起きた青少年の非行問題や、情緒障害などはその良い例である。この点では、日本の社会ではまだ子供中心の家族が多く、アメリカほどにはなっていないが、その芽が出始め、社会問題化していることは事実である。

② 団らんを疎外しているもの

団らんは、子供にとっても夫婦の為に家族全体の豊かな暮らしの為に重要だが、近年の社会構造の変化によって、この団らんを疎外する要素が少しずつ増えてきた。

つまり、家族の移動による世代間の隔離、職業上の時間的な制約、住宅事情、通勤圏の拡大による時間の制約と疲労、人間の中に割り込んできたテレビなど多くのものが、家族団らんの質を変え、同時に疎外している。

前に述べた思春期から青年期にかけての成長期に、家族的団らんの生活を体験していない人が家庭をもったことなどは、疎外要因というよりも団らんの場づくりができない人間集団の出現という状況にもなっている。

しかし、最も重要な疎外要因は、サラリーマンの帰宅時間の不規則さと、それに伴う食事の場の分離である。

過去の日本では、父親や夫がおしゃべりすることは決して美德とされていなかった。むしろ軽率な男性とみなされた。しかし、今日のように社会状況が変わって、家族が孤立した状態では父親と母親が会話の主役とならなければ豊かな団らんの場は得られない。

もちろん、食事やその他日常生活に必要なもの

提供者としての母親の役割とそれに伴う会話は重要な役割を果たすが、核家族社会で父親の果たす役割は日々大きなものになっている。そこで、男性の家族に対するものの考え方が重要になる。古典的な男性像から現代的な男性像、すなわち、家事や家庭の周辺の事柄にも関心をもつ男性像が要求される。

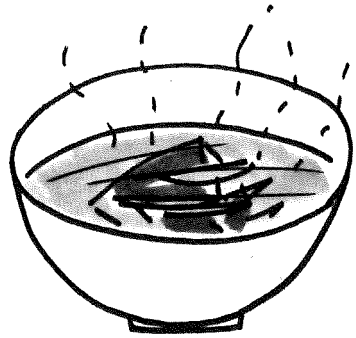
このように、内的な変革によって疎外されている団らんの場を豊かな人間の場に回復することが可能であろう。もちろん、外的要因による団らん疎外要素はたくさんあり、それは今後社会問題として解決していかなければならない。

③ 現代社会環境と団らんの質的变化

団らんを疎外する社会環境要因の中で、団らんを疎外するのではなく、その質を変えるようなものがいくつかみられる。たとえば、公団住宅が設定したような諸外国には見られないリビングルームのない住宅や、ダイニングキッチンシステムがその一例だ。

団らんの場には必要なゆとりのある空間があるはずで、作る所と食べる所と休息する所が同じ空間に同居するようなシステムでは、人間の疲労が蓄積されることはあっても回復されることはない。食後に子供がすぐ自分の部屋に消えてしまうということもそのような空間の中では起こりやすいだろう。

また、人間を社会的に育てようとして社会の場が若者と中年、中年と老人をセパレートするような条件を与えていることも結果として家庭での世代の断絶を強くする要因となっ



ている。

このような要因が家庭に入ってきた時、家庭での団らんは共通の話題に基づくものではなく、自己の考えや可能性などについて一方的に訴える場になってしまう。それは、一見、団らんの場と見えながら自己の存在だけを確かめるような場へと質的な変化を起こさせている。

こういう家庭では、自己の欲求不満のはけ口としての団らんになっていて、そのことに気づかず生活を続けている場合が多くなり、思いやりのない利己的家族生活ができてくる。

④ 団らんが支える家族共同体

団らんの存在とそのありようが人の人格形成と成長過程に、また、家族の人間関係の和と理解に大きな影響を与えている。

近代の社会構造下での家族は、否応なく核家族化と近隣共同体からの疎外をまぬがれない。

こうした状況を前提とすると、核家族の中で最適の団らんの場を得るような生活の構造をつくる必要がある。

現代社会の特徴として非人間化が重大な問題を提起している中で、家族の大きな役割として、人間的な人格形成の場としての家族的行動の場が要求される。

家族の団らんのあり方がこうした人間性の問題に関わるという確実な証拠はないが、今回の調査結果や、NHKの生きがいに関する調査結果、また、理論的にも団らんが果たし

ている役割は非常に大きいといえよう。

人間の欲求充足過程で、最も満足度の高いものは、人間がその物的要求に応じてそれを充足し、その充足されたものを媒介として楽しい会話をもたれた時だ。

家族の生活の中でみると、物を媒介とする行為は、日常的には食事や間食、食後のデザート類である。

また、その食を提供する献立を考える人と調理する人、配膳する人とその結果を享受する者、つまり食べる人によって食空間が成り立っている。したがって、作る人が食べる人のニーズにどれだけ対応しているかが重要な問題となろう。

食べる人の食に対するニーズは、毎日のことの為、日々そのニーズが明らかにされるわけではないので提供者は家族の食を媒介とした団らんの中でみんなのニーズを認識するわけである。

団らんとはこうした家族みんなのニーズを知るチャンスを得る為に必要不可欠なものである。そして、家族それぞれがお互いのニーズを知ることによって、家族共同体が安定につくられていくのである。また、子供達はそのような環境の中で育つことによって、共同生活を正常に維持していく為に必要な他人への思いやりを理解するようになる。

第5章 これからの食行動の方向

食が手段化した時、団らんが人間関係にとって文化的存在となるだろう。

①個人的要求の拡大と家族

情報化社会が進んで、一般に国民の要求や欲望は高まりつつある。要求には個人のものや家族の統一的なものがあるが、今日では情報量が多いから個人の食に対する要求は高まり、家族で統一されたメニューでは必ずしも満足されなくなってきた。

メニューの豊かさを追求してやまない、テレビやマスコミの料理の多様性を取り入れることはある程度必要だが、家族のニーズを集約させた形で、メニューにその家の“たてまえ”を作らない限り、安定した食生活と団らんを得ることはできない。

②食べることの意味と団らん

食べることの本質は生命の維持のための生理的要求である。だから、年齢、性、労働などの基本的な生理的要求に基づいて食行動があることが望ましい。

しかし、脳の異常に発達した人間は、社会的、文化的、情念的に食行動をするようになり、現代はとくに後者が著しい。偏食が増えているのも、食行動が文化的に強まってきたことの表われだともいえる。

欧米では食はあくまでも手段で目的とはなっていないようだが、現代の日本では食に対する文化的要素が目的化しているように見える部分が多い。日本でも若い世代には食を手段化しようとする動きがあり、これによって食の場と団らんの係わりが決定されよう。

③食のコンビニエンス化と食空間

現代の女性は“めんどうくさい”ことはしたくない方向へと進んでいる。これが食のコンビニエンス化で、下ごしらえが簡単→調理がしやすい→調理器具がよごれない→一品でも満足度が高い→食べ易い→後片づけが簡単、という図式ができる。これは一方で文化的、社会的要求と反するから、この矛盾を解消する一つの方向は外食率の増加である。

これは団らんの機能低下をもたらすことになるだろう。

④食品産業の発達と食生活の動向

手の込んだ料理をすべて外食にする程日本国民の経済は豊かではない。そこで、食品産業が家庭に入り込むことになった。加工済み調理品の利用は年々増え、手作り型が増加するのを望むのはむずかしい。

これが、主婦の家庭での機能低下、食べ物を作る役割を放棄した主婦の位置づけ、人間関係の結合要素の弱体化の問題としてでてこよう。

⑤魚食型から、獣肉食型への変化要因

日本人は魚肉食民族だといわれているが、主食、副食の概念からいえば、魚肉を副食とする機会は多いが、魚肉を主食とした歴史はない。とはいえ、先進諸国の中でみれば、最も魚肉の消費量とその種類の多い国だ。しか

し、魚食形態の規制には次のような要因がある。

(イ)都市化され、小住宅化した台所空間で調理しにくい (ロ)生魚は副食として価値が小さく、他の副食を必要とする (ハ)塩干魚類は食塩過剰摂取のイメージがある (ニ)煮魚は手間がかかるわりに副食としての価値が低くみられる (ホ)骨の多い魚は食べにくい。

また、価格や副食の満足度などからみても獣肉類の方に進行しやすい状態になっている。

⑥成人病の増加と食行動

食生活が文化的になり、美食者が増えるに従って、わが国の心臓病、糖尿病、腎臓病などが激増した。また、病気と食物との関係などの情報量も多くなった。さらに食物と健康に関する関心が一段と高まって、極端に言えば国民全部が病者の論理で食事をしているといってもよい状態だ。

ここで一番大きな問題は世代間の食の断絶だ。子供に良く、老人に悪いとされる食事ができてくる。どんな動物でも一生を通じて同じ食事を摂ることが原則だ。大人も子供も悪い食品は悪い。一生を通して健康の論理で食生活が営まれるよう方向づけされるべきだ。食空間を共有するための根本原理は病者の論理を主軸にした食生活からは見つからない。

第6章 主婦への提案

①家族共同体の担い手として

家族共同体が崩壊した時、人間はどう子供を育て、何故に家を持つとするのかについて多くの人々が戸惑うことであろう。社会的に生きることはそうなまやさしいことではない。一般にはごく小市民的に家族共同体の中で喜怒哀楽を感じながら、また些細なことに感激し、幸いを感じながら生きていくものである。

人間が心豊かに生きていく術を学習するのは動物が一生、生きるためのすべてを小さい時に母親から獲得することく、おそらく人間でも家庭内で母親と子供をとりまく大人たちによって体得するものであろう。

子供を育てる担い手として、またその子供を介して必要とされる豊かな家族共同体を形成する担い手として、主婦は大きな役割を果たさなければならないだろう。

婦人は豊かな人間性を家族に享受させる権利を持つのだと認識し、それが次の世代を人間らしく育てる社会的方法なのだ、と社会人としても認識してほしい。

②子供の側からの要求

子供が一步一步成長する過程に対応した話し相手になることが、そして大人の社会ではどんなことが重要なのかを見せることが重要だ。このような子供の内在的なニーズの掘り起こしが団らんの最も大事な場であると認識してほしい。

食事を楽しくするための 子供提案会議を終って

誌上再録

NHKラジオ第2放送
'81.8.3(月)5:30～5:45
～漁村のみなさんへ～

出演

いづみに まれ みつ
泉谷希光(共立女子大教授)

みやもととし お
宮本俊男(おさかな普及協議会調査役)

司会

かどのめしやうご
門目省吾(NHK農林水産産業部チーフ・ディレクター)

これは「団らんの意識調査」に続いて『おさかな普及協議会』が7月末に行った「食事を楽しくするための子供提案会議」を終えたばかりの8月3日、NHKラジオ第2放送「漁村のみなさん」で全国放送されたものです。

さきの調査をまとめ、同会議に助言者として出席した共立女子大の泉谷希光教授と、「おさかな普及協議会」の宮本俊男調査役の出演による同放送をNHKの協力により、誌上再録の形で掲載します。

司会 宮本さん『おさかな普及協議会』の催し物としては、非常にソフトなムードで魚をPRしよう、ということなんでしょうけれども、どういうことを期待しておられるわけですか？

宮本 私共は昭和48年頃から“魚食普及”……いわゆる魚の需要拡大の為に、いろいろな活動をしておりますけれども、基本的な部分で、消費者の食生活の意識行動が変わってきていますので、そういう部分で消費者と水産業界が

共に考え、共に歩いていこうということで、昨年来“食生活”をテーマに、いろいろと活動を展開してまいりました。昨年来食生活全般にわたって『ダイニングカルチャーの創造』といったような統一的な長期テーマを選びまして展開した中で、今年はそれを、より具体的に展開するという事で“楽しく食事をする”という問題、それが団らんということであろうと、それと、特に子供さんの問題が今年度のいろいろな社会風潮になっております



し、家庭の団らんの中で、子供との関連ということで運動を展開しているわけですね。ですから、基本的な部分でもう一回需要拡大というものを見直そうと……で、食生活の中で“魚食”というものの位置づけを探ろう、ということがねらいでございます。

司会 泉谷先生は、前回の調査と今度の催し物と、2度関係していらっしゃるわけですが、どういう風なことをお感じになりますか？

泉谷 そうですね、これは食生活全体として見る、ということで始めたわけで、特に“楽しい食事”というものを考えることによって、食生活のある部分が向上したり、あるいはおさえられたりするんじゃないかと……その、食卓の雰囲気、あるいは構成する人とか、そういうものが食べ物を変えたりなんかするん

じゃないか、根底にそういう考え方がありますね、この調査においても、今の会議でもそうなんですけど、できるだけ根底にある“人と物との関係”をつかまえようということで始めたわけです。

社会がサラリーマン化してきて、父親だけが抜けていく社会ですね、それが一つ。それから近隣社会といいますか、“お隣りの人もお父さんお母さん”というような昔の日本的な社会ですね、お茶の間生活が隣近所にもあった、という生活から、お茶の間は自分の家にしかない、という生活へ移ってきている。こんな変化が一つあります。サラリーマン化した社会と、今のような近隣社会の崩壊といいますか、子供も子供社会の崩壊といいますか、その結果として出てきたのが、孤独型の子供

が非常に多い、ということですね、じゃあ、孤独型の子供が出てくると、子供はいったい何を要求してくるか？ というと、一人でも楽しい物を要求してくるわけですね。一人で楽しい物とは何か？……その代表がテレビ、と出てくるわけですね。テレビ、マンガ、そしてプラモデルを作ったり……遊びですね、その遊び空間、しかも一人でできる遊び空間、そういうものへ移ってくるわけです。70パーセントがテレビを見ながら食事をすると……それ以上に今日の報告でも、まだテレビを見せてくれ、という要求が出てくるわけです。ですから、今度は、食事でもテレビを見ながらでも食べられるものを出さなきゃ、おいしい料理にならなくなっちゃうんじゃないかと……。まあ、それは予測ですけどね、あくまでも。ただ、そういう社会的な変化といいますか、家庭内での物と人の関わり合いの変化というのが起これば、必然的に“食”というものも変化せざるを得ないんじゃないか、というように考えられます。

司会 あの、宮本さん、これは東京都内の小学生とお母さんを対象とした調査だったんですが、そこでは意外に魚が食べられている、というような数字があがってきましたですね、これはどういう風にご覧になっていますか？

宮本 はい、私は地域別のは、まだ細かくとっておりませんが、ま、意外に都会の子供さんが魚を食べてる、ということにむしろ意外性を感じた、ということでございます。ただ、学校給食関係が相当改善されてきている、ということの中に、やはりいろんな面で、給食

関係者の努力というもので、魚もある程度は導入されておるでしょうし、ただ家庭生活で、母親の現在の食生活の実態から見ますと、ちょっと、これはどういうことかな、という意外性を感じるわけですね。

司会 つまり、学校給食の方では多少魚を使った料理が作られるようになったということですか？

宮本 はい、これはもちろん、生の状態あるいはある程度加工された、加工品の状態で入ってきているんじゃないかと思えますね。

司会 先生、今度は前回の実態調査と今度の子供さん方の提案とを合わせてご覧になって、食生活の面の内容は、どういう風にご覧になりますか？

泉谷 そうですね、非常に単純なパターンに変化してくる。そして何と言いますか、家庭料理と言いますか、複雑な料理を別段好むタイプは出てこない。おいしい味でソフトなタイプで食べるのにめんどくさくなければ、よく食べられるんじゃないかと……。例えばおさかなにしてもですね、過剰に魚関係の人達が意識したのは、今の人達がイワシを食べられない。サンマを食べられない。いわゆる小骨のついた魚を食べられない。これは確かに子供に嫌われる理由があるわけです。テレビを見ながら食べられないという……。食べ物そのものに集中しなけりゃ食べられない料理というのは嫌われる可能性があるんだと……。それから、今日の会議でも、「自分たちが大人になってもテレビを見ながら食べたい」というのが6割いるわけです。実際に、お父さん



達でも「野球を見ながら食べたい」というのはいるはずなので、野球を見ながら飲みものにしても何でも、やっぱりお酒よりはコップで持つ、おちょこよりはコップというように、見ながら食べるのに簡便なものってあるわけですね、そういう方向へ動いていくんじゃないかと……。それが非常にきれいに出ているな、と……。だからおさかなにしても種類は食べやすければ、嫌いなんじゃないんですね。お刺身にしても、切身のおさかな、シャケとかブリとか、そういったおさかなを決して嫌っていないと……。ただ、一部のおさかなについて嫌う可能性が相当出てきたと……。いわゆる好みが出てきた、ということですね、おさかなに対する嗜好が……。ですから日本の近海魚は一般に小骨が多いという特徴がある

んで、クローズアップされてしまう傾向があるんじゃないかと思います。

ですから、私はこれからもっと大きい問題として考えなくちゃいけない、と思うんですが、日本の食糧問題として、これを考えた時に、肉食をどれ程進められるのかということ考えた時に、この魚に対する関心が非常に強いということで、これは日本の食糧問題として安心していい要素が出てきたと……。今の状態で魚指向があるならば、日本の食糧問題は比較的安定するだろう、という、ちょっとマクロに見るとそんなことが考えられる。

近海魚が日本人がこれから食べていける魚の種類に入ってくるかどうか、それは非常に問題だと思うんです。どちらかという、遠海ものの方が今の子供たちに適した魚の種類

なんじゃないかと、ですからその子供達がまた大きくなっていく。そうするとますます大型の魚に嗜好が傾く。これが少し問題だなと……。すると、それを今度、食べようとするれば近代的な魚の食べ方としてクローズアップされなきゃいけないのは加工魚ですね。……ねり製品とか、そういったものへの変化ですね。変換というもの……。いわゆる小骨を食べなさい、ということが言っていることかどうか？ これははっきりしないことなんで、それより、やはり近代化というのは、ある程度の加工技術が必要なんで、小骨の多い魚は、小骨を機械的に取って、加工して、おいしくして、加工品としてすなおに食べられるものに変化させる、ということ、やはり考えていかなければいけないんじゃないか。……そういった方向でいかないと、新しい道といえますか、見つからないんじゃないかと思えますね。

司会 従来のような魚の食べ方といえますか、煮魚、焼魚中心の食べ方だけではないか、ということでしょうか？

泉谷 ええ、それだけでは伸びが止ってしまうということと、今の子供たちの嗜好に合わない、あるいは生活空間のあり方ですね、いわゆるリビングルームとダイニングルームといえますか、これは茶の間と食卓が一緒になった生活をしているわけです、今は……。その両方を満足させるような食事の場というものを要求している社会に移っているわけですから、食事と楽しみが一緒にできなくちゃならないわけです。それを切り離して食べなさい、

といわないかぎり、イワシをですね、小骨を一生懸命とりながら食べる、という生活にはもどらないと思うんですよ。で、いま、そういう生活に移っていくことは、僕は必然性があると思いますから、これからの方向としては、やはり小骨向きではなくて、大型魚というんですかイコール高級魚になってしまうんでしょうけれども、そういう方向への道というものが避けられないんじゃないかと考えております。

司会 そうしますと、魚という風に一言で言うことじたい間違いなんですね。

泉谷 日本は数百種の魚を持っているわけですから、それを十ば一からげに“魚、魚”と言っははいけないんで、いくつかに分類していかないといけないと思いますね。

宮本 魚というとならえ方じゃなくてね、これをいかに消費者の需要、希望に合ったようなものに商品化するか、ということですね、だから生で供給できる部分と、あるいは加工しなけりゃならない部分と当然あるわけで、さらに餌料、飼料関係に回す部分がございますんで、従ってほかの消費材が全部そうでございますから、そういった消費者の需要に応じたような商品につくっていくと、まあ、私は魚についても配分論だと思えますね。形を変えて消費者の需要に合う形に対応するのが、これからの業界の大きな課題であろう、と考えております。

司会 どうもありがとうございました。

レポート

「母と子のおさかな 食べ方大集会」





おさかな普及協議会では、10月1日、東京・青山会館に都内の小学生とその母親94組：188人を招いて「母と子のおさかな食べ方大集会」を開いた。この集会は「おさかなを箸を使って上手に食べよう」というテーマで行ったもので、講師として、食生態学者の西丸震哉氏、フードディレクターのバーバラ寺岡氏、京浜女子大助教授の谷田貝公昭氏、世田谷区立太子堂小学校教諭の田中基美氏、さらにおさかなの食べ方の実技面で庄司鉄雄氏らが出席した。

これに先立って、9月23日午後のNHKラジオ「午後のロータリー」（日本列島こんにちは）に『おさかな普及協議会』宮本俊男調査役が出演し、「大集会」にちなんで魚食のPRを全国に向けて行った。

この中で、同調査役は「最近の魚離れの原因の一つに、子供も、お母さん方も、魚に骨があって上手に食べられないというものがあります。また、特に5歳から9歳までの子供が箸を使うことは、知能の発達にも大変に関連があるそうだ。そこで、小学生の皆さんにお箸を使って魚を上手に食べて頂き、さらに合わせて、海の貴重な蛋白質を大切に頂

こう……」という主旨の説明を行った。

※

『母と子のおさかな食べ方大集会』には、90組の募集をしたところ、約670組の応募があった。このなかには、海外生活が長かったため、子供がお箸の使い方を知らない、という応募理由のほか、母親自身も上手でないので学びたい、というのも多かった。

当日は、新聞、雑誌、テレビなどの報道関係者も数多く姿を見せ、この問題に対する関心の高さを感じさせた。

『大集会』はテレビなどで活躍している井上加寿子氏の司会により進められ、はじめに講師陣による短かい講演があり、休憩をはさんで食事となった。サンマの塩焼きと幕の内弁当、吸物、デザート付きで、もちろん、箸を使って食べる。この、箸の使い方、魚の食べ方がコンテスト形式で5人の講師によって審査された。その後、庄司鉄雄氏によって、おさかなの模型を使った「おさかなのきれいな食べ方」の説明があった。

この日の講演と講評をまとめると次のようになる。

にしまるしんや
西丸震哉氏



お箸を日本人が使うということ、昔から日本人は手先が器用だと言われていることは、おそらく関係あると思う。私のいままでの原始社会での調査・研究、その他いろいろ調べたところによると、昔から、オオカミ少年というのがある。赤ん坊の時にさらわれてオオカミに育てられる。6歳から9歳ぐらいまでにオオカミ社会で一人前になって、人間は知らない。

このオオカミ少年が森でつかまり、人間社会に戻される。このとき、オオカミ少年は、人間の手が完全に前足に戻っている。四つ足で駆けずり回るのは非常に速く、すばやい行動ができる。オオカミ語もできる。だから、決して、馬鹿とか白痴ではない。

ところが、人間社会で何年訓練されても、もう人間には戻れない。言葉がしゃべれないし、手が自由に使えない。また、立って歩くのが非常にやりにくいと、普通の人間の能力が全くなくなってしまう。

人間が人間になれたのは、2本足で立ち上がって手が自由に使えるようになり、指が非常によく動くようになったから、脳も動くようになり、それで人間の知能が発達した。

そこで私がいま非常に心配しているのは、子供が幼稚園に入る前の段階、生後6カ月～3年ぐらいの間に指の訓練をしないと、創造力、開発力、応用力などがどんどんなくなり、人間とは言えないような状態に戻ってしまうということだ。自分の子供達が、当然、自分と同じような人間だと思いたいが、実際には文化が進んだ人間だとは言えなくなる。……指

の訓練をしておかないと、オオカミ少年ほどではなくてもそうになってしまう。

では指の訓練はどうやるかという、箸の持ち方とか、指先の訓練ができるオモチャがある。指の訓練が全然できないと、せっかく持っている能力が落ちて、日本の将来が心配になる。

子供の教育には、幼稚園よりももっと大事な時期がある。むしろ、生後6カ月あたりから大事なことを教えなければならない。そして、たまたまぼんやりして大きくしたが、オオカミ少年ほどひどいやり方ではなかったから、これから訓練すれば、もう少し能力をつけ加える、ということが可能になる。

それを知らないと、白痴と同じような者になり、社会生活ができなくなったり、つまはじき、ということになるので気をつけてほしい。

<講評>

箸の使い方は、まず、箸を一本ずつ考える。下側のお箸は親指と薬指で押えて固定する。上の一本は、親指と人さし指と中指の三本で、先っぽでつかんで自由に振り回す訓練をやる。これを二本合わせれば自由に使える。



バーバラ^{てらおか}寺岡氏

私はヨーロッパで生まれて、8つの時に初めて日本へきたが、当時一番珍しかったのと、日本人というのはすごいな、と尊敬したことに、お箸でご飯粒を一つも落さず、たった2本の棒みたいなのでつかんで、美しく食べられることだった。

自分の子供は、箸しか使わない幼稚園に行っていたときは、非常にうまく食べられたのに、学校給食になってからは、具合が悪くなった。先割れスプーンというのは、食べ物をガソリン補給程度としか考えないものだと思う。

そして私が考えているのは、体育というのは体を育てること……。肉付きをよくすることが育てるということであって、肉を与えることを育てる、とは思わない。

いまの日本は、すべて合理化で、すべて学校でも何でも、ただ早く食べさせている。私は、人間というのは、食べものを、ただ飲み込んじゃえばいい、というものじゃないと思う。人間は、もっと美意識というものを、食べるということでも発揮していただきたい。機械ではないので、食べ物を通していろんな勉強をするものである。

日本の食文化についていえば、食なくして文化はありえないと思う。日本食は、なんでもほどよく切っており、全部お箸で食べやすいようにできている。ところが、学校給食の先割れスプーンは、スープを飲めば、だらだらたれるし、突き刺そうと思っても浅い。これは人間が使うべき食事の道具ではないと思う。

私は常々最も大事なものは、システム“口学”だと言っている。口の学問、すなわち、噛むということは、英語でいうと考えるという意味もある。ものを噛み分けるとか、噛みしめるというのは、日本語で昔からあるけれど、噛んでいる間にこめかみが刺激されて、これが脳に大きな刺激を与えるらしい。ところが、最近は固いものを噛まない。ハンバーグでも骨なし、種なしである。人間もだんだんそうなってきた、要するに歯がなくても、手がなくても、足がなくても十分食べられるというものばかりになってしまった。

人間の一番すごい機能というのは、口の中じゃないかと思う。私達が小さい時は、種や骨をちゃんと口の中で選別して噛み分けていた。しかし今はお弁当などを見てもハンバーグ、ソーセージ、ちくわ、サンドイッチなど離乳食的な食べ物になっている。こうなると違いの分からない子供ばかりになってしまうと思う。私が骨つきの魚もぜひ食べさせてほしいと思う理由は、一つの遊びとしても、口の機能を回復するうえでも、教育的な大きな効果があるからだ。

〈講評〉

私が気がついたのは、こういう場所だからかもしれないが、皆さんが楽しんで食べていないということだ。食べるということは、合理化とか栄養とかばかりでなく、幸せとか、楽しいとかいう要素が必要だ。そして、魚の骨も頭もしっぽも跡形もなく食べるのでなく、美しく残すというのも大事なことだと思う。

や た かい まさ あき
谷田 眞 公 昭 氏



私は、ここ4～5年の間、北海道から沖縄まで実際に実験をして、子供がどの程度手さばきができるかを調べている最中だ。現在4千数百名の子供に、109の動作の実験を終えたところだ。

その結果、現代の子供は極めて手さばきが悪くなっている。過去のデータと比較できるもので全く遅れてないものは二つの動作だけだ。それは、手を拭く、顔を拭くということで、あとの107の動作は全面的に遅れている。

ところで、頭と手は、極めて密接な関係にあって、極端に言えば、手先の動かない子供は知能も低い。今の子供達と昔の子供達の知能を比較して、良くなっているという証は何もない。ややおかしいという研究はある。その一つは、8歳から12歳ぐらいの子供が削った鉛筆でどれ1本として使用に耐えられるものがなかった。

また、顔を洗えない子供がいる。両手で水を結ぶというのが分からない。そういう子供は、家で顔を洗うことを教わっていない。いつもお絞りなどで顔を拭いているのであろう。しかし、両手で水を結ぶことができるのは人間だけなので、これができないというのは、新種の人間が現われたともいえる。

さらにまた、箸の使い方に至ってはまるで駄目になっている。これは、お母さん方、とくに30代の母親達がすでにめちゃくちゃである。だから、子供は当然そうなる。箸が持てないことを学校給食のせいにする人がいるが、これは間違いである。今までの研究では箸が持てるようになるのは、5歳ぐらいの時が最

も学習効果が上がるといわれている。だから、小学校に入る時は当然箸は使えていなければならないわけだ。

ところが、今の母親達は、本来自分がすべきことを放棄して、なんでも学校や幼稚園のせいにするが、これは間違っていると思われる。

大脳生理学的には、最も手の器用さが発達するのは、5歳から9歳ぐらいで、この時期には最も学習効果が上がるといわれている。しかし私は、手の仕組みから考えて、もっと早いうちから手を使う方がよいと思う。たとえば、箸は3歳ぐらいで十分可能だと思う。というのは、手が手として機能するのは、親指がほかの指と向かい合う形ができるからで、この親指が十分に動くようになるのは、だいたい3歳だから、そこでその時期から始めれば5歳ぐらいまでに十分持てるようになる。だから、箸の持ち方は、早い時期に絶対に家庭でやってほしい。

<講評>

子供の手の動作や、生活習慣は、年齢が進むにつれて100パーセントに近づくのが普通だ。ところが、箸の持ち方だけは全く近づくかない。小学生では壊滅状態だ。本日もそのように思った。昭和10年ぐらいは、5歳で完全に持てたといわれているので、どの年代に狂ったかを探している。そして、母親が持てないと子供も持てないという仮説を本日実証したような気がする。



田中基美^{たなかもとよし}氏

私の学校では、6年前に手先指先の能力を高める運動を始めようということになった。それは、授業中などに非常に手の不器用な子供が目立って、その為能率が悪かったり、学習効果が上がらないということ、ずいぶん多くの先生が言うことがたびたびあったからだ。

そこで、実際に学校でやれることから始めた。最初は、箸から始まったわけではなく、ナイフで鉛筆を削ることから始まった。それまでは各教室に鉛筆削りがあって、手間をかけずに削っていたが、それ以後、各自でナイフを持ち、家庭や学校で削って、それを使うことにした。最初の時は、やはり、使える状態ではなかった。そこで、これは学校だけでは間に合わない問題なので、お母さん方にも呼びかけて地域ぐるみでナイフの扱いや、ひもを結ぶことを行った。

また、折り紙でもまっすぐに紙を折れなかったり、のりでものをづけられなかったりして、セロテープやホチキスを使うといった傾向がいろいろなところであった。その中に、箸もあった。実は、学校の給食で箸を使うことに踏み切るには、現場としていろいろな問題があり、実現はむずかしかった。しかし、最初割り箸を使い、その回数を多くしていった。やっと一昨年から全面的に箸を使うことができた。

箸は実際に使ってみると、いろいろなケースがでてきた。逆手に持ったり、握り箸、X（エックス）箸など、とうていものをはさむのは無理だという持ち方がたくさんでてきた。

これもお母さん方と協力して、正しい持ち方にしなければ駄目だということになり、給食の時だけでなく、家庭でもできるだけ多く箸の使用を何度となく呼びかけた。

その時、よくできない子供の母親にアンケートをとった結果、次のようなものがあった。①自分の持ちよい方が食べやすそうだからついそのままにしてしまった。②スプーンやフォークを使用する機会が多かったので、うまくいかなかった。③大きくなってから指導したが、くせが直らないのでついそのままにしてしまった。④小さい時から教えなかった。⑤教えても覚える意志がない。⑥気を留めずにいたら、だんだんおかしい持ち方になってしまった。

この結果から、教えていなかったり、自然にまかせていたり、時たま指導するというケースが多かったが、持続性を持っていない為習慣にならなかった。

その後わかったことは、学校の1回のほか家庭で2回母親が箸の持ち方を一週間から10日、徹底的に指導すれば直ること。さらに、低学年ほど早く直ることが分かった。そこで、やはり小さい時期に徹底して教えることが、箸の持ち方、使い方では大事なことだと思う。〈講評〉

本日は、私の予想よりも皆さんが上手に箸を使っていたと思う。X（エックス）箸が一番多かったが、これは指を3本しか使わないからで、4本使えばうまくいく。少しの間は子供もがまんして、お母さん方も根気よくやさしく指導していただきたい。

「私とおさかな」 田中美子さん

プロテニスというよりは女優という容貌の持ち主であるが彼女はいま、日本に13人しかいない女子プロの一人としてテニス界で活躍している。初めてラケットを持ったのは小学校6年の時、親戚の人に連れて行ってもらって手ほどきを受けたそうだ。「それが、おもしろくて病み付きになってしまいました」という。以来19年の間は、全日本学生選手権2位、関東オープン優勝、毎日オープン優勝、全日本オープンに2年連続2位など、文字通り輝かしい戦歴を含むテニス一筋の生活が続いた。その間にヨーロッパのトーナメントに3カ月、1年半のアメリカへのテニス留学などもあった。

「私は凝り性で、おもしろい、となると夢中になるんですが、気が短い面もあるんです。だから性格的にはシングルスよりはダブルスなどの勝負の早い方が向いているんです」と笑う。最近では、試合をするだけでなく、テニスウェアのファッションコーディネーターとしての仕事や、テニス雑誌の翻訳など、幅の広い活動をするようになった。



「たしかに、朝から晩までテニスの事だけを考えていた時期はありました。スポーツは

何でもそうだと思うけど、テニスはとくに奥行きが深いと思うんです。すごくやさしく見えるけど、非常にむずかしい……。そしてテニスがかうまいだけで、言葉が通じなくても友達になれるというすばらしい面も持っています。でも、私はテニスだけ、というのはいやなんです。とくにアメリカへ行ってそういう風になるようになりました」という彼女は、食べることが大好き。とくに嫌いなものはなく、どんな料理でもおいしければいい。なかでも刺身、寿司、白身の魚の煮物は大好物で、ワインでも、日本酒でも、料理に合わせてたしなむ。現在は外食が多く、自分で料理を作るのは週に1～2回だが栄養には気を使うという。

「夏」 第9号 昭和56年11月30日発行(隔月刊)

編集室から

第9号は「'81キャンペーン特集」でお届けします。昨年来「ダイニングカルチャーの創造」を提案してきました。今年はその第一ステップとして「子供との団らん」をテーマに、母と子の団らんと食の状況や意識を探ってきました。泉谷教授のレポートにその構造が浮き彫りになっています。

皆様のご意見を「おさかな普及協議会『魚』編集室」宛にお寄せ下さい。



ダイニングカルチャーの創造

社団法人 大日本水産会

おさかな普及協議会

東京都港区赤坂1-9-13 三会堂ビル TEL 03(585)6684