

研究雑話 (32)

フランスの障害者教育・福祉事情(十六)・諸結果(四)・生活のわざ、食事を楽しく。

藤井力夫

前回は、スポーツのあり方をめぐってお話しました。健康維持だけでなく、余暇活動の一つとして好きなこと、得意なスポーツをもつことができれば、これに勝るものはありません。昨年来、北海道の知的障害者のスポーツ振興の方策を検討する協議会の仕事をしてきましたが、課題はとても具体的です。今年度から育成会にスポーツ指導員が配置されましたが、スポーツ振興自体を目的とした事務局設置の本格化が望まれます。

人病棟でのことでしたが、子どもに対する取り組も同様です。「食欲の赴くままにしか足を引きずってこなかった子どもたち」。この子どもたちが生活のなかで自分の意志をもつこと。これが障害児教育の目的であつたわけです。

伸ばさなければなりません。豊かさを感じたのは、シエフが必ず食べている様子を見にくることです。作ったものの出来具合を自慢するかのようになり、テーブルにやってくる。一つの式たり、そう言えがいいでしょうか。最後には幾種類かのチーズがお盆にのって各テーブルをまわってきます。厳しいなかにも楽しくゆったりとした昼食場面が展開されます。十五分程度の日本の学校給食。大きなシヨックを受けたしだいです。

今回は、その国の文化の質を表現する食事をめぐっていくつかお話ししたいと思います。食べたいものを自分たちでつくる。食事づくりに関しては三和荘の実践が最も進んでいると思われまます。

現在はどうでしょう。表は、フランスのボーベ養護学校でのスナップ・リディングの一部。一九八五年十一月二十一日、十一時四五分から十四時まで。対象児は年少のクラスEのC君(八歳三カ月)。十二時から十三時までの一時間、途中、食卓をはなれ歩きだしてはいますが、たつぷり時間をかけて食事をします。テーブルは八人で囲んでいます。お兄さん役、お姉さん役の子どもたちがいて、順番に盛りつけてくれます。食堂に入る前は本当にきびしいしつけを受けます。手を洗い、廊下に並んでから食堂に行きます。きちつと背筋を

三和荘のような本格的な調理の練習はありません。ただし毎日が調理といつてもよい側面があります。パンとチーズ、トマト、野菜、ソーセイジ、パテといった素材、肉等の主品以外は自分たちで調理(?)。パンに挟んだり、切ったり、ぬったり、ちぎったりするわけです。遠出の時の昼食だけでなく、普段のフランスの日常的な食生活はこんな感じですよ。

(北海道教育大学教授)

まず、連載一回目で、一八三〇年代、障害児教育の創始が「友を招くように夕食を」、食堂建設とともにあつたことをお話ししました。これは成

下

