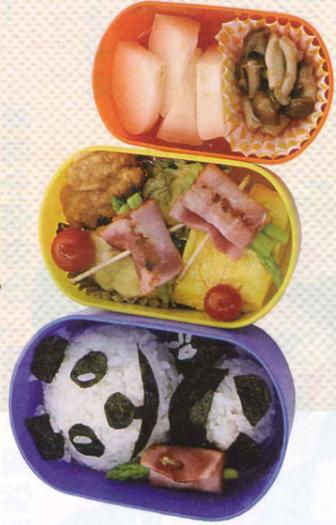


# 「弁当の日」が リズムを起した。

子どもが作る「弁当の日」。  
学校と家庭が連携する、  
そんな取り組みをご存じですか？  
「たかが弁当」とあなどるなかれ。  
子どもが変わり、  
家族が変わる様子が感動を呼び、  
実践校は全国300校を超えました。  
その様子を紹介します。



食事を作ることの大変さがわかり、家族をありがたく思った人は、優しい人です。

「弁当の日」は2001年、香川県綾川町立滝宮小学校で始まりました。同小でのルールは3つ。「子どもだけで作る」「家庭料がある5、6年生だけ」「秋から月1回、年5回行う」。発案者の竹下和男校長が、PTA総会でこつ切り出したのです。

「本校では弁当の日を実施します。親は決して手伝わないでください。献立から買い出し、調理、片づけまで全部子どもだけにさせてください」

当然、心配の声はありました。事前に相談したPTA役員2人は、「早起きできるはずがない」「ガス栓も包丁も触らせたことがない」と口をそろえて反対。教師たちも、「経済的に厳しい家庭がある」と、**「できない理由」**を挙げました。

それに対して、竹下校長はこう言いました。「子どもたちをそのままの状況にしておく方がかわいそうだ。親がご飯を作らなければ、自分でできる技

を身に付けさせる。それが子どもの一生涯の財産になるし、助かるのは親の方でしょう」。

その言葉に心を動かされた、家庭科担当の西浦みどり先生。栄養士の愛染麻水先生と相談して、1学期に調理の基本を教える実習を組み、半年後の本番に備えました。経済的に厳しい家庭には、担任の判断で、買い出しに付き合ったり、食材を差し入れしたりしました。

『本道に自分で作ったか』を調べようとする先生もいますが、その必要はありません」と竹下校長。最初は親に手伝ってもらった子も、友だちに刺激されて、「菜月は自分で作る」と、家の台所で練習し始める。このルールで先輩の弁当を眺める低学年の子も、「5年生になったら弁当を作れないと恥ずかしい」と買い物や調理の手伝いを始める…。

後任の末澤敏子校長も取り組みを継

承。子どもの成長ぶりに保護者の支持率は100%になりました。弁当作りという「通過儀礼」に練習を積んで臨む子どもも多く、弁当のレベルは年々上進しています。

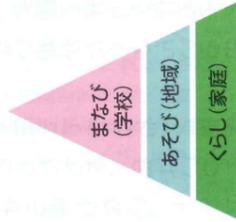
卒業文集には、ある児童のこんな言葉があります。「弁当の日は、僕たちが大人になるための大切な日だった」

「弁当の日」で変えたかったのは、子どもの調理技術ではなく、「子どもを取り巻く環境」だと、竹下校長は言います。

家庭でいる「くらしの時間(衣食住を家族で経験する)」を過ごした子どもが、地域でいる「あそびの時間(管理

されず子どもだけで自由に過ごす)」を持ち、コミュニケーション能力をばくくむ。それが、評価や競争にくじけぬ強さで学校や職場の「まなびの時間」にのぞむことにつながる(左図参照)。しかし、現代日本は共働きや残業、塾通い、中食やコンビニ利用の増加などで、「くらしの時間」は激減。遊びはゲーム。突出したのは、評価や競争がつままと「まなびの時間」だけ。そうした層構造の狂いが子どもたちの

時間の三層構造



問題の根底にある。そう思つたからこそ、「弁当の日」の弁当は決して評価しないと言います。

「弁当の日」は確かに、家庭のくらしの時間を変えました。1人分の卵焼きは作れないので、余りが家族の朝食になる。父親や兄弟の弁当も作る。「これ、どうやって作ったん?」と、食卓の会話が増える。「ご飯よ」と呼ぶ前から、子どもが台所に来るようになった。親の体調が悪いとき、子どもが食事を用意する。

子どもは、失敗からも成長します。

## 【エピソード1】

1人1品ずつ持ち寄れば、調理時間は短くて済むと思いついた6人グループ。

チャーハンを作る係になつた女兒に、男児が言います。「俺、ピーマン嫌いだからな」。本番に備えて、家で何度も練習した女兒の感想文。

「今度の『弁当の日』は、〇〇君のこただけ考えてチャーハンづくりをしました。「おいしい」と言つてはしかつたのです。でも、ふたを開けたとたん「臭い」と言われました。とてもつらかつたです。そのとき私は、お母さんがつくってくれたおかずを『おいしくない』と言つたことがある自分を思い出しました。喜んでほしいと思つていた人から『おいしくない』と言われることは、こんなにもつらいことなのかと分かりました。もう一度、お母さんのつくつたおかずを『おいしくない』

とは言わないことにしました」

## 【エピソード2】 6年女兒の母親。

「子ども一人で作れるのだからかと、少し不安でした。朝ら時すぎに起きて眠い目をこすりながら、何をどうしたらいいのかわからず、じつと立っていた1回目。サケを焼いたけど身が茶色茶色になってしまい、「どうするのかな?」と見ていると、しばらくじつと考えていた子どもが、自信満々に言ったのです。「お母さん、ご飯に混ぜてサケご飯にするわ。ええ考えやろ」。このひと言は今まで心配していた私の気持ちを「大丈夫」という安心感に変えてくれました。口を出さない、手を出さないという約束のもと、辛抱すること、見守ることの大切さを気づかされたように思います。回を重ねるごとに、少しずつ要領よく料理していく子どもの姿は、一回り大きく感じられました」

給食調理員も栄養士も「弁当の日」を支持しています。子どもが作る人の気持ちを知つたことで、給食の残食率も自然に0.2%まで減つたのです。

竹下校長は、異動先の高松市立国分寺中学校でも「弁当の日」を実施しました。実は、何十枚ものガラスが割られたこともあつた学校でしたが、初年度は希望者2人制で実施。反応はよく、翌年度は全校に拡大。生徒が親や祖父母らに手紙を添えた弁当を渡す

### 「もう一度、お母さんのつくつたおかずを『おいしくない』とは言わない」



「弁当の日」が広がるのは…。



織川町立義上中学校  
校長  
竹下 和男 先生

大人たちが「信じられない」とつぶやく、子どもに関わる事件が後を絶たない。現代の日本は子どもにとって居心地のいい社会ではないのだ。「弁当の日」が全国に広がりつつある。足下に打開策があるらしいと感じる大人が増えているからだろう。

旬の野菜や魚の、色彩・香り・触感・味わいを楽しめた人は、心豊かな人です。

食を「教えるか。食で」教えるか。弁当作りは目的ではなく、あくまで手段。「弁当の日」を経験した子どもたちが卒業する際に贈った言葉(次頁参照)には、竹下校長が「弁当の日」を通して本当に伝えたいことが、ぎっしり詰まっています。

そんな教育に共感した福岡市の小学校教諭・稲益義宏さんは、「校長じゃなくてもできる方法」を考え、給食がない遠足や社会科見学を利用することを提案。家庭科がない3年生の担任だったので、「売歩きコース(子どもだけで作る)」「おすすめコース(親と作る)」「ベテランコース(おにぎり作りと詰める手伝い)」「エンターテインメントコース(思い切り感謝を伝える)」を提案しました。遠足当日、クラス

の95%が売歩きコースかおすすめコース。大人の予想以上に、子どもは一人前になりたがっているのです。

共感の輪は異業種にも広がっています。福岡県行橋市の助産師・内田美智子さんは、「子どもを救うのはこれだ」と飛びついたといいます。産院には、中学生、高校生も毎日来ます。中絶、出産、性感染症…。話を聞くと、彼女たちは、家でまともに食べさせられていなかった。家庭に居場所がなく、自分は不要な人間だとも思っていた。

「心の空虚感を抱え、行き場を失った子どもたちがやと見つけた居場所が、セックスフレンドだったりする。食卓を囲む時間がないから『助けて』のサインを出せる場もない。トラブルを抱えた子どもたちを、私はいつも『よつこまで生きてきたね』と抱き締めます」

食事を作れない親がたくさんいる中で、とびきりの笑顔で弁当を作る子どもたち。「その子たちが親になつたらどんなに素敵でしょう。親は手のかけごとと手のかけ方を間違えてはいけない」。

管内の全小中学校で実践する宇都宮市のような地域も出てきました。

「弁当の日」で子どもが育つ環境が変われば、家庭、地域、日本が変わる。そんな竹下校長の思いが実現する日は、そう遠くはないかもしれません。

贈る言葉

食事をやることの大変さがわかり、家族をありがたく思えた人は、優しい人です。

手順良くできた人は、給料をもらう仕事に就いたときにも、仕事の段取りのいい人です。

食材がそろわなかったり、調理を失敗したりしたときに、献立の愛護ができた人は、工夫できる人です。

友達や家族の調理のようすを見て、ひとつでも技を盗めた人は、自ら学ぶ人です。

かすかな味の違いに調味料や隠し味を見抜けた人は、自分の感性を磨ける人です。

旬の野菜や魚の、色彩・香り・触感・味わいを楽しめた人は、心豊かな人です。

一粒の米、一個の白菜、一本の大根の中にも、「命」を感じた人は、思いやりのある人です。

スーパーの棚に並んだ食材の値段や賞味期限や原材料や産地を確認できた人は、賢い人です。

食材が弁当箱に納まるまでの道のりに、たくさんの働く人を思い描けた人は、想像力のある人です。

自分の弁当をおいしく感じ「うれしく思う」人は、幸せな人生を送れる人です。

シケの切り身に、生きてきた姿を想像して「ごめん」が言えた人は、情け深い人です。

学校で習ったから、根拠野菜が落ちていくのをうれしく感じた人は、慈しむ心のある人です。

「あるものを作る」でできたものを食べる、ことができた人は、たくましい人です。

「弁当の日」で仲間がふえた人、友達を見つけた人は、人と共に生きていける人です。

調理をしながらか、トレイやバックのゴミを多さに驚いた人は、社会をよくしていける人です。

中国野菜の値段の安さを不思議に思った人は、世界をよくしていける人です。

自分が作った料理を喜んで食べる家族を見るのが好きな人は、人に好かれる人です。

家族が弁当作りを手伝ってくれそうになるのを断れた人は、独り立ちしていく力のある人です。

「いただきます」「ごちそうさま」が言えた人は、感謝の気持ちを忘れぬ人です。

家族がそろって食事をすることを楽しく感じた人は、家族の愛に包まれた人です。

熱心に聞き入る参加者に  
主催者側も大いに手応え。



1月10日、東京大学で開かれた「ひろがれ『弁当の日』」というなるどうする日本の食シンプジウムin東京。参加者は定員300人を上回り、立ち見も出る盛況ぶりでした。主催は、九州大学の佐藤剛史助教授や、生教育に取り組む助産師内田美智子さん、西日本新聞社の佐藤弘編集委員らでつくる「九州弁当の日軍団」。

佐藤弘さんは、新聞連載「食卓の向こう側」で取材した学生食の現状を報告。ダイエットで主食を抜き、菓子やジュースで空腹を満たすといった写真スライドに、会場からは「うそー」

と大きなため息が。「数年後は親になる世代に、『自分の体は自分だけの物ではない』という意識』『作る技が欠如している』との指摘に、深くうなずく姿が見られました。

福岡市立下山門小学校で「弁当の日」を経験した6年生の竹津凛人君が、「最初は面倒くさいと思っただけ、献立を考えるうち、全部自分で作りたくなった。4年の春から遠足の弁当は自分で作るようになった。お母さんが寝込んだときは、代わりに夕食を作りました」と発表すると、「すごい」と会場は大拍手。登校前にみそ汁を作る「みそ汁の日」を始めた長崎県波佐見町の小学校教諭・福田泰三さんも、「朝から『ありがとう』という家族の言葉を浴びること、子どもの学ぶ意欲、学力が上がった」と報告しました。

九州大学では、1品持ち寄り方式の「弁当の日」を毎週実践中。「学生たちは次週の献立を毎日のように考え始めた。生活そのものが変わった」と佐藤剛史さん。いきいきとした報告の教々。参加者は閉会後まで熱心に語り合っていました。



当日、会場は立ち見も出る盛況だった。

「弁当の日」の情報はここが詳しい!

開始から9年目を迎えた「弁当の日」。小中学校の教職員、栄養士、養護教諭、保護者、大学生、新聞記者、助産師…。それぞれの立場からみた「弁当の日」を、書籍やホームページから知ることができます。



弁当の日がやってきた  
著者：竹下 和男  
価格：1680円  
出版社：自然食通信社



台所に立つ子どもたち  
著者：竹下 和男  
価格：1680円  
出版社：自然食通信社



弁当の日  
著者：佐藤 剛史  
価格：800円  
出版社：西日本新聞社

- ひろがれ『弁当の日』 [www.bentounohi.com/](http://www.bentounohi.com/)
- 滝宮小学校 [www.iown.avagawa.kagawa.jp/ed/takinomiya-e/](http://www.iown.avagawa.kagawa.jp/ed/takinomiya-e/)
- 国分寺中学校 [www.edu-tens.net/tyuHP/kokubunjityuHP/](http://www.edu-tens.net/tyuHP/kokubunjityuHP/)
- 綾上中学校 [www.iown.avagawa.kagawa.jp/ed/ayakami-j/](http://www.iown.avagawa.kagawa.jp/ed/ayakami-j/)
- 佐藤剛史先生 [d.hatena.ne.jp/kab-log/](http://d.hatena.ne.jp/kab-log/)
- 九大弁当の日 [obentoring.exblog.jp/](http://obentoring.exblog.jp/)

● 渡邊美穂

1997年に西日本新聞社に入社。社会部記者だった2003年秋、長期企画「食卓の向こう側」の取材班になる。2006年6月、転勤先の夫と暮らすため退社。現在は、フリーライター兼同社契約記者。東京都在住。著書に、西日本新聞ブックレット「食卓の向こう側10」(共著、西日本新聞社)、「食卓の向こう側・コミック編」(原作、西日本新聞社)がある。

◎ウイタンでは教師のための「弁当の日」イベントを、6月20日(土)午後1時〜午後5時、東京青山の東京ウイメンズプラザ・ホールにて行います。出演は竹下和男先生と実践校の先生方で、「弁当の日」の魅力と教育効果を楽しく紹介していただきます。質疑応答時間も多く取りまますので、お誘い合わせの上、多数のご参加をお待ちしております。勤務校・お名前・連絡先を明記し、編集部(32ページ右下参照)までお申込み下さい。

