

まな板の音

福井達雨という方がいます。滋賀県で止揚学園という知的障害施設を始めた方です。知的障害福祉の世界では著名な方です。このたび折があって、2度ほど食事を共にして親しくお話しする機会がありました。たくさんの心に残るお話を聞かせていただきました。そのうちのひとつをご紹介します。

止揚学園の職員の方々は職名上の別はあるようですが、仕事は職名で分けることはせず、みんなが当番制でやるようです。食事作りも「調理員」の仕事でなく、みんなが交代でします。食事作りは大仕事です。ある時期調理作業を効率よくするために機械化を進めたそうです。材料を切るのもまな板と包丁でなくフードプロセッサーで大量に素早く切るので。こうして作業がより速くなっただけでなく、形や厚さの不ぞろいもなくなりました。ところが間もなく入所の方々に異変が起り始めました。奇声を上げる、騒ぐ、暴れる、癲癇の発作を起こすなど、不安定さが目立つようになったのです。理由が分からず思案していたある日、一人の保母さんが「調理場に機械を入れてからこうなったのではないか」と言いました。半信半疑ではありましたが、ためしに厨房から機械を撤去して、もとの手作業に戻してみました。すると、不安定さからくる行動がピタッとおさまったそうです。それ以来ずっと手作業を続けているとのこと。しかもまな板は絶対木のまな板。保健所が査察に来るたびに「木のまな板は細菌が残りやすいから、樹脂のまな板に代えろ。」と言われるのですがガンとして代えません。「野菜を切るトントンという音が消えてはならないのです。」と答えるのだそうです。福井先生は「あの人たちは知恵が遅れていても、感性は鋭いのです。だから私たちの手抜きを敏感に感じて不安になったのでしょうか。」と言われました。

『手塩にかける』という言葉があります。筆者はこの言葉を、手のひらに塩をつけておにぎりを握ったり、野菜に塩を揉み込んだりすることで、塩加減が丁度良くなり、塩味もなじんだものになるということに由来すると思っていましたが、それは違っていました。昔小皿に塩を盛って食卓に出し、食べる人が自分で塩加減を決めて使うようにした。それが転じて、可愛い子を自分で苦労して大事に育てることを「手塩にかけて育てる」という表現が生まれたというのが正しいようです。ついでに、小皿を「おてしょ」と言うのもここ（「お手塩」）から始まったとのこと。

「手塩にかける子育て」を愛隣用語で言うと「手垢のついた子育て」です。園バスは持たない。お母さんと手をつないで幼稚園に来てほしい。給食をしない。お母さんの作ったお弁当を食べて大きくなってほしい。子どもの生活にしっかりとお母さんの手がかけられていること、つまりお母さんの手垢がいっぱいついていることが、子どもにとって大切なことだと思うのです。

福井先生から聞いた厨房機械化の失敗談は、子どもにとって「お母さんの手垢」がとても大事なものだということを確かめさせてくれるものでした。お母さんが手を抜くことばかりに走れば、子どもの心を不安定にさせる危険があるという警鐘です。子どもはいら立ったり、荒れたり、ぐずったり、すねたりすることで、心の中の不安を訴えます。電子レンジのチン！では子どもの心は安心できないけれど、まな板と包丁が奏でるトントン！は、子どもの心を安心させるのです。それはお母さんに対する安心であり、自分に対する安心です。