

琉球大学学術リポジトリ

ミャンマー・ガーズタウン村『愛の家小学校』における学校給食の試み

メタデータ	言語: 出版者: 琉球大学教育学部 公開日: 2016-10-19 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 浅井, 玲子, 仲井間, 誠子, トウヤソウ, チヨチヨカイ, Asai, Reiko, Nakaima, Seiko, Thuyasoe, Kyawtkhine メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/35507

ミャンマー・ガーズタウン村『愛の家小学校』における 学校給食の試み

浅井玲子¹⁾， 仲井間誠子²⁾， トウヤソウ³⁾， チョチヨカイ⁴⁾

“Try of school lunch in Myanmar Gazutown village”
Love of house elementary school

Reiko ASAI¹⁾， Seiko NAKAIMA²⁾， THUYASOE³⁾， KYAWTKHINE⁴⁾

I. はじめに

ミャンマー連邦共和国（以下ミャンマー、略称は緬と表記）は、2016年3月55年ぶりの選挙によって、国民民主連盟（NLD：National League for Democracy）が主導する新政権が発足した。歴史的にも経済的にも日本との関わりは大きい国である（写真I-1）が、その具体的な情報は少ない。ミャンマーの2014年に31年ぶりに行われた国勢調査によれば、人口5,141万人、135余の民族を抱える典型的な多民族、多言語国家である。ユニセフの『世界子供白書 2015』によれば、5歳未満児死亡率が1000人当たり51名（2013年度データによる。日本は3人、ちなみにミャンマーの2010年データでは92人）であり、平均余命は65歳とされている。現在でも入国にはビザが必要で公用語はビルマ語である。

宗教は、上座仏教の信者が人口のほぼ9割を占めるが、キリスト教、イスラム教、ヒンドゥー教、精霊信仰など多様である。国は、信仰の自由を認めながらも上座仏教には「特別に名誉のある宗教」としての地位を与えている。上座仏教では、現世で功德を積むことで来世の幸せを願う教えがあり、僧侶への尊敬は篤く、道端には道行く人がの

どを潤すための素焼きの水甕（写真I-2）が置かれ、鳥達のために稲穂を木に括りつける等の光景がいたるところに見られる。また、大きなお寺や仏像、仏塔なども多く（写真I-3・4）、現在では大きな観光資源ともなっている。

大妻女子大学人間生活文化研究所長の大澤清二（2012）は、シンポジウム「激動するミャンマーはどこに行くのか？」のはじめの挨拶の中で下記のように述べている。

「激動するミャンマーはどこへ行くのか」これはアジアに生き、平和と繁栄を願う者誰しもが国境を越え、民族を越えて共通に抱く希望と願望を含んだ問いである。長い間ミャンマーはアジア、そしてアセアンの一員でありながら、この地域の急激な経済成長と情報化にもかかわらず超然として外交、政治、経済、文化など多方面にわたってあえて独自の道を歩み、それ故に誤解されもしてきた。日本をはじめ世界のマスコミは沈黙を続けたミャンマーに関する情報の入り口さえ持たず、それ故に一面的なミャンマー情報とミャンマー観を無批判と言えるほど素朴に受け入れて来た。現在でもほとんどの日本人のミャンマー観はそうした断片的な知識と先入観によって形成されており、その親愛の感情とは裏腹に知り得ている内実

¹⁾ 琉球大学教育学部学校教育教員養成課程生活科学教育教室

²⁾ 琉球大学教育学部附属小学校栄養教諭

³⁾ 琉球大学教育学部学校教育教員養成課程生活科学教育教室研究生

⁴⁾ ミャンマー『愛の家小学校』校長

は著しく貧困である。そして今もミャンマーについてその実像をほとんど知らずして民主化と経済の解放を淡く、おぼろげに想像しているのである。(後略)

そのミャンマーの若者が、琉球大学教育学部生活科学研究室(浅井研究室)の研究生として2012, 2014, 2015年度と在籍した。彼らは、戦後ゼロの状態から立ち上がった小さな国日本に興味を持ち、更に国を変えるのは教育であるとの思いから日本の学校の教育方法や健康問題を視野に入れた学校での取り組み、特に給食制度に大きな関心を持ち、学校見学やインタビューなどを精力的に行った。根本(2014)の指摘する様に「教育問題の改善は保健衛生状況の改善と深く絡んでおり、栄養不良の子どもも3割いると言われているような健康を害した子どもが多くいるまま教育改革を論じても意味がない。」この事を痛感している彼らが学校給食制度に興味を持つのは当然の事とも思える。

トゥヤソウは研究生報告書の中で「子どもたちは毎日、家からそれぞれ違う弁当を持ってきて学校で食べている。これを見ると、家庭によって子どもたちは良い弁当を持って来る子どもとそうではない子たちもいる。同じ食事を給食として出すと、子どもたちの心の喜びになると思う。同じ学校、同じ先生、同じ勉強をしているのになぜ私たちは食事だけ違うの?と言う子どもたちの心の寂しさを考えると、学校で給食を出すのは重要だと思う。それだけではなく子どもたちの健康や栄養の事も考える必要がある。親への子育ての方法や栄養の教育も必要である。」と記述している。

彼らの母国を知りたいとの思いで、2012年・2015年・2016年と渡緬した。2015年には、教育学研究科(社会科教育)留学生だった旧知のチョチョカイが、ミャンマーでは初の低所得層のための私立小学校を開校した。その要請を受けて浅井・照屋はミャンマーの農村を訪問し、登校のインセンティブとしての給食、栄養改善のための給食についてアドバイスや保護者への講演、先生方6名と自ら考える事をテーマにしたワークショップ等を行った。国際教育協力においては、女子教育、成人教育も視野に入れた活動が必要であり、現状視察報告だけではなく、何らかのアクションを

現地で起こし、微々たることでも、そのくり返しによってお互いのよりよい生活に貢献できると考えている。

ミャンマーの都市部と農村部の生活格差は日本で想像する以上に大きい。都市部では高いビルがどんどん建ち、大きなスーパーや百貨店が立ち並び、交通渋滞も激しい。一方、我々が訪問した農村部では下水道はなく井戸水や川の水を使い、生活排水も穴を掘って流し込む。電気の無いところも多く、あっても供給が不安定である。雨期には舗装されていない道が使えなくなり、村人の主な交通手段はバイクタクシーで、近くの大きなバス通りまで運んでもらうか、徒歩で移動する。しかし、緑は多く、濃く、豊かな土地で農作物は豊富で安く食べ物もおいしく、信心深い人々は心穏やかに暮らしているように見える。

学制や就業年数、暗記中心の伝統的授業、進級試験制度、小学校入学者の半数近くが卒業しない、多くの僧院学校の必要性と存在、教員資格や養成システムなど日本とは異なる面も多い。また、公の制度と現場の実態が異なる事はどこの国にでもある事であり、聞き取りの結果自体が混在し、我々の理解が及ばない面もある。今後機会をとらえて何度か渡緬し、情報を整理するのを感じている。

現在の日本における学校給食については、さまざまな意見もあるが、国が違えば価値観も違う事を肝に銘じて、学校からの要請に沿って活動を進めるスタンスに立つ。しかし一方では、先に制度を実施しており、給食についての栄養や調理の知識や経験を持つ者として、改善のアドバイスなどは遠慮なく進言するが、予算を伴う事項がほとんどであるため、決定は当然のことながら学校に任せる事となる。

本稿で取り上げる事は、あくまでもミャンマーの一農村の一学校から要請を受けて我々が行った活動であり、ミャンマー全体の事にまでは言及できない。ミャンマー農村における給食の基礎的研究と位置づけ、『愛の家小学校』での給食の試行と改善などに向けた取り組みに焦点を当て、考究する事とする。



写真 I-1 日本の支援によって運行するフェリーの棧橋

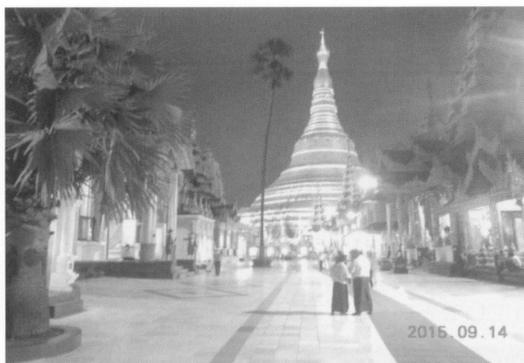


写真 I-3 シュエダゴン・パヤー



写真 I-2 道行く人のために置かれる水甕

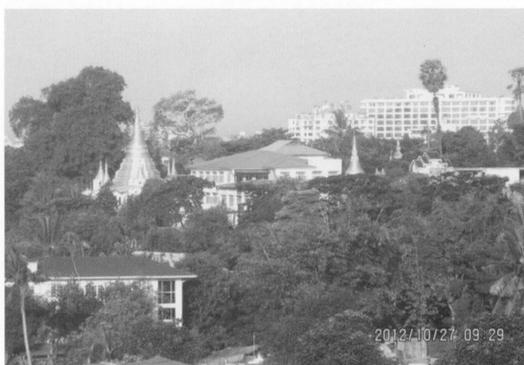


写真 I-4 ホテルの窓から見えるパヤー（仏塔）の数々

II. 研究対象，内容と方法

1. 研究フィールド：「ヤンゴン管区ガーズタウン村」と『愛の家小学校』について

『愛の家小学校』校長チョチョカイによれば、ガーズタウン村は1990年ごろから村に人が住みはじめ、現在の人口は1500人程度であり、500人程度の就学期の児童がいる。村人のほとんどは農業に従事している。村は山に囲まれ（村の名称は5つの山を意味する）、自然が豊かだが水道は無く村内全域で井戸水を使用している。農地の土壌は肥沃で井戸水は豊富であるため、ミカン（日本で言うザポンを多く見かけた）、グワバ（大ぶりの品種で、岩塩とチリペッパーをつけて食する）、パイナップル、スイカなどを栽培している。また、カシューナッツの産地であり、村への入り口付近にはカシューナッツの木が多く植栽されている。電気は通っており、炊飯器を持つ家もあるが、通電のボルト数が一定しないため頻繁に停電が起こ

る。よって、冷蔵庫に食品を保存する習慣はほとんどの家でない。ガスは無く、木炭や薪を七輪で燃やして調理などを行う。代表的な住宅は写真II-2、II-3の様で、雨期に備えて高床式であり、竹などの自然素材やトタンを利用している事が多い。ヤギなどの家畜も高床式の畜舎で飼っている家もある。レンガ工場は村の入り口付近に見られたが、村の中には数えるほどしかレンガ作りの建物（工場）は無かった。小学校のレンガは村のお寺の尼僧さんからの寄付で賄われた。

村内には公立の小学校と中・高校、僧侶のための学校（僧院学校とは異なる。僧が修行をするための学校）がそれぞれ1校ずつある。子どもたちの約半数がそれらに通っているが、校舎が足りない、親と一緒に働かなければならない等の理由で多くの子どもたちが学校には通えていない。私立『愛の家小学校』は、2013年に開校し、2014年教育省の認可を得ている。

これまで富裕層のためのインターナショナル

スクール等の私立学校は事実上存在していたが、低所得層のための私立学校は画期的な取り組みだと聞いている。設立1年目の制服や弁当のためのかごやかばんは各方面の寄付によって整えられた。基礎教育における制服は、上は白、下は緑と国で決まっている。先生も生徒も同じである。白いシャツは白い心(素直な心)、緑のロンジーは国を緑にするように頑張るといった意味が込められているという。



写真Ⅱ-1 村入り口のカシューナッツ林

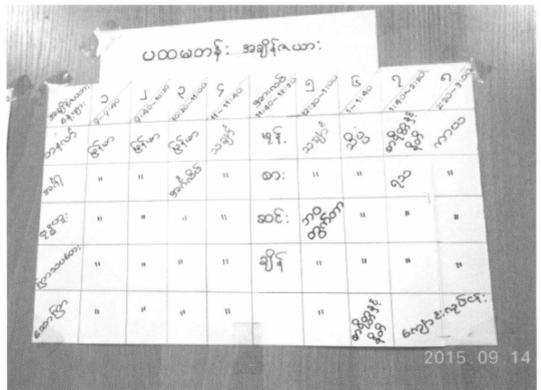


写真Ⅱ-2 村の比較的大きな家



写真Ⅱ-3 訪問した児童の家

2015年9月現在の『愛の家小学校』は、日本の幼稚園に当たるPRE-GRADE(1)20名、1年生に当たるGRADE(1)20名、2年生に当たるGRADE(2)20名合わせて約60人の生徒を定員としている。ミャンマーの場合、小学校教育はGRADE(5)までであるので、今後年次推移で人数は増えていくことになる。学校の現在のGRADE(1)、GRADE(2)の時間割は共通で、写真7の通りである。日本風に縦横を入れ替えて表示してみると下のようになる。ランチタイムは11:40~12:20までの40分である。



	月	火	水	木	金
9:00					
1	ミャンマー語	ミャンマー語	ミャンマー語	ミャンマー語	ミャンマー語
9:40					
2	ミャンマー語	ミャンマー語	ミャンマー語	ミャンマー語	ミャンマー語
10:20					
3	ミャンマー語	英語	英語	英語	英語
11:00					
4	算数	算数	算数	算数	算数
11:40					
ランチタイム					
12:20					
5	算数	算数	ライフスキル	ライフスキル	ライフスキル
13:00					
6	理科	理科	理科	理科	道徳・公民
13:40					
7	道徳・公民	総合学習	総合学習	総合学習	活動
14:20					
8	体育	体育	体育	体育	活動
15:00					

写真Ⅱ-4 実際の時間割と日本語訳

日本の大学で教育について学んだ(教育学修士) チョチョカイ校長は今後、日本のように家庭科、美術、音楽などの科目を新設したいと考えている。

ミャンマーの小学校には学校で給食を出す制度は全くない。大きな学校や都市部の学校の場合は校内に売店があり、自由にお菓子や軽食を買って食べる事が許されている。多くの子どもたちはそこでお菓子を自由に買って自由に食べる。



写真Ⅱ-5 『愛の家小学校』全景



写真Ⅱ-6 授業風景

2. 研究方法及び内容

- (1) 児童の弁当の写真・身長、体重データの収集
訪緬に先立ち、基礎知識を得るため2015年8月1日の全生徒の弁当を写真と身長、体重のデータを送って頂き、考察した。
- (2) ミャンマーでの給食試行の観察
2015年9月に実際に渡緬し、6月から週1回始めたばかりの給食について観察を行った。
- (3) 父母への栄養講習会
(1)を基に、父母を対象として、栄養教諭に

よる栄養についての講演と沖縄料理の中から1品紹介し、試食会を開いた。

- (4) 給食室の衛生、給食献立等への実践的提案
給食室の衛生、給食献立、調理方法などについて実践的に提案、今後の課題等をまとめる。

Ⅲ. 結果と考察

1. 児童の身長、体重データの収集

計測記録のあったデータを簡単にまとめると表1のようになる。村では身体測定 of 習慣はないため、日本の保育園で教えた経験のあるチョチョカイが学校独自に行っている。また、計測日に欠席すると記録はなく、データの人数は少なくなっている。参考には日本の同年齢の平成26年度学校保健調査による平均値を入れている。PRE-GRADE(1)は日本の幼稚園に当たるが、ミャンマーでは小学校の就学年数として数えている。

ミャンマーの GRADE(1)への就学年齢を6歳としている日本人研究者の資料も見られるが、GRADE(1)には5歳で就学するのが標準的なようである。

尚、年齢表記を確認すると、測定時点でPRE-GRADE(1)には3・4歳、GRADE(1)には5・8歳、GRADE(2)5・6・7歳が在籍している。それでも尚、日本の同年齢と比べると小さい。少人数であり、環境も異なるため日本の児童と単純に比べる事はできないが、実際に対面すると我々には小さく細く感じる。筋肉は少なく細く、身長も低い印象である。同じ学年の児童の年齢がこれだけばらつく事が現在の日本の義務教育制度の中では無いため、「可能な時に就学する」「落第制度がある」国でのデータ収集には注意が必要であると実感させられた。

2. 弁当から見る食品摂取や栄養状況

給食を考える食材や必要量の参考とするために児童が毎日持参する弁当を写真撮影してもらった。この日は8月1日で雨期にあたる。

写真Ⅲ-2-1の右端に打ったNo.3・4・5・7・8・15はPRE-GRADE(1)、写真Ⅲ-2-2のNo.21・22・24・25・26・28・32・34・35はGRADE

表1. 『愛の家小学校』身長・体重データ

	人数(人)		身長(cm)		体重(kg)		参考(日本)身長		参考(日本)体重	
	男	女	男	女	男	女				
PRE GREADE(1)	8	8	97.5	94.9	14.1	12.3				
GREADE(1)	6	7	103.2	103.4	14.0	13.1	5歳男子 110.3	5歳女子 109.5	5歳男子 18.9	5歳女子 18.5
GREADE(2)	13	11	111.2	108.7	15.9	14.5	6歳男子 116.5	6歳女子 115.5	6歳男子 21.3	6歳女子 20.8

(1), 写真Ⅲ-2-3のNo.36・37・39・40・41・43・45・48・55はGREADE(2)の児童の弁当である。

59人分の弁当の写真をみると、米を主食としたものがほとんどである。焼きそばの麺も米粉のフォーである。3段弁当箱の2段がご飯の児童もいた。市場ではパンも販売しているがおやつで食べるのがほとんどで、朝は米粉で作った麺、昼夜はご飯を食べる事が多い。

ご飯を主食とした利点として、たんぱく質や野菜などバランスよく取り入れられる事がある。この事は高増(2015)らもラオスにおけるプロジェクトで指摘しているように、従来の欧米型の小麦を使ったパン・シリアル中心の学校給食ではなく、日本で行っている米飯中心の学校給食の知識が活かされると考えられた。一般論としても、畑江・李(2005)によれば「1食にどのくらいの白飯を食べるか」というと、農村では成人男性は約4～5碗、女性は3～4碗くらい、都市部の男性は2～3碗、女性は1～2碗」と記されており、たくさんお米を食べる国民である事は把握できる。

多くの食堂やレストランでも同じく白飯だけが1人分出され(写真Ⅲ-2-4)、皿が空くと継ぎ足してくれるところがほとんどであった。写真Ⅲ-2-5は食堂の前で飯を炊いている様子である。多めの水に米から入れて、柔らかくなったら炊き水を捨て(あるいは取っておいてスープとして飲む)、更に飯を火にかけ、蒸らしている。でんぷんを溶出させてしまうこの方法は、栄養摂取的にはもったいないとも感じるが、気温の高い地域で腐敗を遅らせる方法として定着したのかもしれない。

油の多い副菜とよく合うパサパサにして柔らかい飯となっている。この炊き方も、お米が大量に食べられる要因であろう。しかし、中にはご飯と豆だけや卵だけ干し魚だけの様な単品やお菓子だけの子どももいた。また、長時間保存が可能な調理法として多量に油を使った料理が多く、保存のできる干し魚の利用も多い。全体的に見ても使用する食材数は少ない。食品数を増やす事、つまり多様な食品を組み合わせる事によって栄養バランスがとりやすくなる。発達のために、より良い食事を工夫できる可能性を感じる。

年齢や体格による量的な差はほとんど見られず、給食の量的な必要量把握はできなかった。例えば、No.7は3歳、No.35は8歳、No.55は6歳である。体格的にも異なっているが、量の違いは明らかではない。

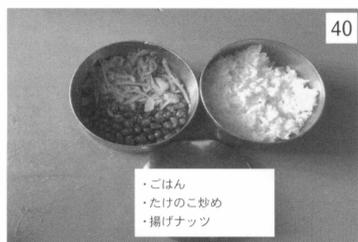
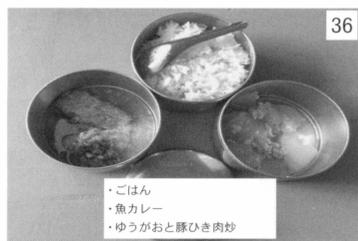
渡緬前の実態把握のつもりで送ってもらった写真だが、実際の渡緬で大きな思い違いに気づいた。それは、弁当をどれくらい食べているかが実際にはわからないという事である。つまり、教員が食事の指導をするという概念はないため、食事は子ども同士で食べる事が一般的であり、残量の把握などはできていない。家庭の一般的な食事では、ご飯のみが個人の皿に配られ、欲しい副菜を欲しいだけ大皿から取り分け、余ったら次の食事に回し無くなるまで食べ続けるライフスタイルなのである。よってこの弁当のみによって、食事の量や詳細な栄養摂取について論じる事はできないことになる。



写真Ⅲ-2-1 PRE GRADE(1)の弁当



写真Ⅲ-2-2 GRADE(1)の児童の弁当



写真Ⅲ-2-3 GREADE(2)の児童の弁当



写真Ⅲ-2-4 食堂での食事風景



写真Ⅲ-2-5 食堂前でご飯を炊く

3. 『愛の家小学校』での給食試行状況

愛の家小学校では現在、週1回の給食を計画しており、すでに6月から試行を始めている。これは給食の良さを父母に理解してもらい、食材費の一部を協力してもらうための試行でもある。12月までの献立表が校舎の壁に貼り出されていた(写真Ⅲ-3-1)。

野菜や魚介類を使った炒め物や豆を使ったスー

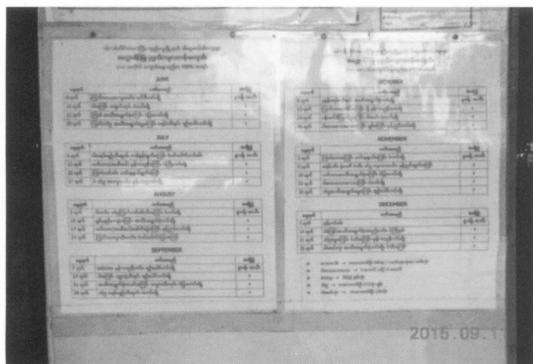
プ、入手できる時には牛乳か果物がつく。たんぱく質、食物繊維等の栄養素は十分に摂取できる献立になっている。これはチョコカイが日本で学んだことや家庭科の資料を基に独自に作成したものである。

例として9月の献立を日本語に訳すと次のようになる。

7日 牛肉 にんじんカレー・ローゼルスープ

- 14日 あげ魚・かぼちゃ炒め・ローゼルスープ
 21日 野菜チャーハン・胡瓜和え・豆腐スープ
 24日 たまごトマトカレー・豆スープ

献立の欄外には、肉・魚→子ども1名 50g、
 小魚→5個または6個、ジャガイモ→30g、卵→
 子ども1人1個、魚だんご→子ども1人1個と簡
 単な量についての記述がある。



写真Ⅲ-3-1 6月から12月までの給食献立

9月11日(金)に14日の献立を実施し、実際に
 一連の給食の流れを見せて頂いた。実際の献立は
 以下の通りである。

- ・主菜 揚げ魚の野菜あんかけ
- ・副菜 カボチャの炒め煮
- ・汁物 ローゼル(葉)の使ったスープ。
- ・果物 バナナ
- ・主食 飯(自宅から持参)
- ・おやつ お菓子 スナック菓子、ジュースなど
 (自宅から持参)

調理の様子を時系列で追っていく。

(1) 市場へ材料の買い出しへ

寸胴鍋を頭に担いで、中華鍋手に児童の祖母
 が学校にやってきた。その後市場へ買い出しに出
 かける。

買い出しの後、朝7時過ぎから下処理を行い、
 一品ずつ作る。この日は筆者らの参観のため、い
 つもの調理開始時より30分ほど遅く始めたとのこ
 となので、調理を担当してくださる方は、通常は
 暗いうちから家を出て学校へ向かってきている
 事になる。基本的に村では朝、市場で買い物をし
 て調理する。家庭ではモヒンガーなどの麺料理を
 朝食に買って来て食べる事も多いようで、朝の市

場はにぎわっている。

この日は児童の祖母が調理を担当した。普段は
 お母さん方が交代で作っている。この日担当して
 頂いた祖母は、学校には大変協力的で、料理の腕
 前には定評があるとの事であった。しかし、ビル
 マ語の読み書きはできないという事なので、今
 後、給食室への掲示の提案をする場合は配慮や工
 夫が必要となる。

また、必ずしも村人全員が読み書きができる
 とは限らない場合の情報提供や広報の仕方今後考
 える必要がある。



写真Ⅲ-3-2 鍋持参で児童の祖母登校

(2) 調理を始める

1人で60人+α分の給食を作る。

土間にしゃがんだ状態で切ったり、炒めたり
 の作業である。足腰に負担がかかる。ミャンマー
 の家庭では土間に座った状態で調理などを行って
 いる。作業台や流し台はあるが、洗ったり切ったり
 する調理のためにはほとんど使用せず、調味料や
 食器置き場として、またはニンニクやショウガ
 を手のひらで切ったり、容器を使って磨り潰すと
 きに使用する程度である。



写真Ⅲ-3-3 ニンニクを手のひらで切る

献立1 揚げ魚の野菜あんかけ

魚をあげて野菜のあんをかける。

魚は川魚の一種であろうと思われるが、特定はできなかった。揚げて川魚特有の臭みを消し、油の香ばしさを加え、さらに保存性を高める。その後で香味野菜などで風味付けをする調理法は良く用いられていた。

一台の七輪での作業であり、火力の安定が難しく魚の揚げ物に長時間必要であった。1.5Lほどの油を使い香味野菜を炒め揚げた魚にかける。ここでも大量の油を使用している。

献立2 かぼちゃの炒め煮

カボチャの炒め煮も1L強の油を使い、5～6個約2.5kgのカボチャを一口大にカットし、炒め煮にしていた。トロトロまで煮込んだ煮物である。

献立3 ローゼル(葉)スープ

日本では実をハーブティーとして用いられることが多いローゼルの葉を用いる。エンサイやモ

リンガ、ユウガオの葉など、アクが強く思える葉物野菜がスープの具として好まれる傾向がある。

本日のだしは、揚げ魚で用いた魚のあらから取ったもの。スープには顆粒状のチキンブイヨンもよく用いる。

(3) 配膳と食事風景

出来上がった給食は、1人分ずつ給食室でトレイに配膳し、教室に運ぶ。ワゴンなどは無く手渡



写真Ⅲ-3-6 かぼちゃの炒め煮



写真Ⅲ-3-4 魚を揚げる



写真Ⅲ-3-7 ローゼルの葉



写真Ⅲ-3-5 揚げ魚の野菜あんかけ完成



写真Ⅲ-3-8 ローゼルスープ完成

しなので、給食室に隣接した教室へは窓から教室へ（そのために、虫よけ用はめ込み網戸を外していた）運び入れ、給食室から離れた教室へは子どもたちがまだ授業中に傍らに運ばれ、置かれる。物理的にトイレの前を横切る形となり、雨の日には雨水が入る可能性もある。雨季のある土地柄からは、大きなウイークポイントである。

子ども達は、食事の時には弁当箱を出して持参したご飯と給食を一緒に食べる。



写真Ⅲ-3-9 授業中の教室に運ばれる給食



写真Ⅲ-3-10 給食風景 GRADE(1)



写真Ⅲ-3-11 給食風景 PRE GRADE(1)



写真Ⅲ-3-12 自宅から持ってきたお菓子

現在のところは、給食室の場所や建物を確保したり、給食の献立て作りに力を注いでいるところであり、配膳したり児童のもとへ運ぶ動線等はこれからの課題となる。

尚、写真で使用されている食器は、琉球大学附属小学校の食器入れ替えの際、まだ使えるものを『愛の家小学校』に送ったものである。ただし、郵送すると、長時間かかるだけでなく、受け取るのには大都市の郵便局まで赴かねばならず、高額な税を支払い、自ら運搬する必要があるため、今のところ安易な物資の提供は難しい。訪緬の際に荷物として持ち込むのが一番確実とのアドバイスを頂いている。

食事の後には、各自で持ってきたお菓子をデザートに食べる。写真Ⅲ-3-12は、弁当箱を取り出した後の弁当かごであるが、お菓子の量の多さに驚かされる。

(4) 給食室の様子

給食室の外観（写真Ⅲ-3-13）と内側（写真Ⅲ-3-14・写真Ⅲ-3-15）である。給食調理場はブロックで下部を囲った小屋であり、腰から上を目の粗い網で囲っているだけである。流し台はあるが、あまり活用されているようには見えない。排水は、穴を掘って流し込むだけのものである。食器も基本的にはお水でさっと流す程度の洗い方である。

食品を覆うかごや配膳時に利用する使い捨ての手袋も準備されてはいたが、日常的に利用している様子は感じられない。置き場所が無いため配膳にはイスも利用する。



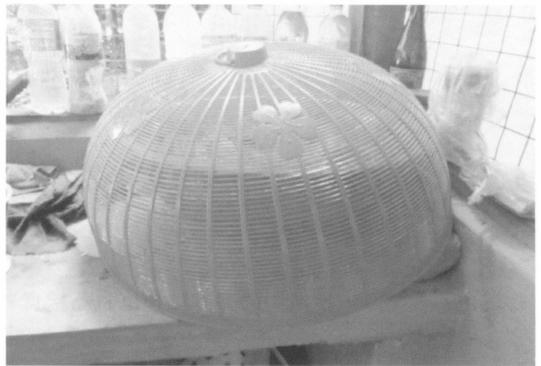
写真Ⅲ-3-13 給食室外観



写真Ⅲ-3-16 流し台の排水は敷地に掘った穴へ



写真Ⅲ-3-14 七輪と右のイスが配膳に利用される



写真Ⅲ-3-17 食品を覆うためのかご



写真Ⅲ-3-15 流し台

4. 食材・調理台に関する調査

給食について提案するには、その地域で食べられているものを把握する事は必須の事項である。そこで、学校から歩いて行けるガーズタウン村中央市場で扱われている食材や食堂の厨房、学校から一番近いところに住んでいる児童の家庭の台所等を見せて頂いた。

また、ヤンゴン市内の文具店で販売されている食材の掛け図などを入手し、ミャンマーの代表的な食べ物についても情報収集した。

(1) 市場で扱われる食材など

市場には、野菜や魚、肉などが所狭しと並べられ豊富に売られていた。気候的に似ている事もあり、日本や沖縄の食材と共通するものも多い。野菜は小ぶりだが味が濃くしっかりしている印象を持った。おらかな国民性で、食品の管理等はあまり気を使わない。例えば、買い物の間米の上に荷物を置いたり、米の上に猫が佇んでいた。肉屋さんでは肉を新鮮に見せるために目の前で血を塗っている。インスタントラーメンやお手軽なカット野菜等も置かれている。ラーメンはここでも人気のヌードルとの事である。

仏様にお供えする生花は豊富で美しい。食品に比べると割高な値段との事であるが、信心深さが分かる。また、女性が髪に飾ったり都市では車に下げたりと生花が生活の一部になっている。

国としては、落花生の輸出量が世界一と聞き、落花生を用いた沖縄の「ジーマーミ豆腐」をおやつのひとつとして提案したいと思っていたが、市場での落花生の価格は決して安くはなく、カビが生えているなど保存状態も良くなかったため、アフラトキシンの不安があり、今回はおやつとしての提案は見送る事とした。

(2) 児童の家の台所や市場食堂の厨房見学

調理の状況を把握するために、児童の家庭を訪問し、台所を見せて頂いた。また、市場の食堂の厨房も快く見せて頂いた。村の台所は食堂も含めて土間で調理する方法である。必ずしもまな板を使う習慣はない。料理にはニンニクやショウガを必ずつぶして用いるが、そのためのカップ状の器は必須アイテムである。



写真Ⅲ-4-1 にぎわう市場



写真Ⅲ-4-4 肉屋さん 豚肉は比較的高い



写真Ⅲ-4-2 米屋さんで量り売り



写真Ⅲ-4-5 魚は川魚がほとんど



写真Ⅲ-4-3 野菜は豊富で味が濃い



写真Ⅲ-4-6 モヒンガーが人気の食堂



写真Ⅲ-4-7 インスタントラーメンやコンソメ類



写真Ⅲ-4-10 児童の家の台所②



写真Ⅲ-4-8 仏様にお供える花



写真Ⅲ-4-11 市場の食堂の厨房



写真Ⅲ-4-9 児童の家の台所①

成長に必要な食べ物>、<力のもとになる食べ物>、<病気を防ぐ食べ物>3つのグループの食品を置いている。

力のもとになる食べ物の中に外国製と思われるキャンディーやビスケットが入っている。ビスケットにはJAPANの文字も見えるが、日本製かどうかまでは確認できない。日本語のカタカナ表記はトゥヤソウによる和訳である。日本の中で

(3) 食材について

U LEARN PUBLISHING HOUSE (発行許可済み 01252) の発行している食物の掛け図をヤンゴン市内の高級デパート内の文具店で購入した。<3つのグループからバランスよく食べよう>と題した掛け図はトップに基本の食べ物としてごはんを置き、その下に<体が大きくなる食べ物：



写真Ⅲ-4-12 体が大きくなる食べ物



写真Ⅲ-4-13 カのもとになる食べ物



写真Ⅲ-4-14 病気を防ぐ食べ物

も亜熱帯に属する沖縄の食材と重なるものがとても多い事が確認できる。

5. 栄養講習会を開く

チョチョカイ校長の要請で父母を対象とした講演会を開催した。学校門扉に張り出された案内には「13. 9. 15) 日曜日に日本から来た先生たちが給食についてお話をします。時間：午後1～3時 父母は1時までに来てくださいますようお願い申し上げます。」と記されている。多くの父母が参加してくださった。

バランスよく食べる事の大切さや弁当の感想、日本の給食、お菓子について等の講話を照屋が行った。また、炊飯器の普及が進んでいるとの情報があったので、炊き込みご飯も手軽で、栄養バランスの取れた献立になると考え、沖縄の『クァージュシー』をミャンマー中央市場で調達できる食材を用いて実演し、試食して頂いた。

材料は、ミャンマー米、豚肉、たけのこ、人参、十六ささげ、きくらげ、ミャンマー製醤油(魚醤

では無かったが、風味が異なる)、塩、だし(豚肉の煮汁)を用いた。ご飯に様々な食材を加えるだけで栄養的に優れた一品になる「炊き込み」は概ね好評でお代わりもあった。

ミャンマーは白いご飯とおかずを別々に調理し皿の上で混ぜて食する文化である。炊き込みにすると一度に、たんぱく質やビタミン、炭水化物が摂れる利点がある事を紹介した。



写真Ⅲ-5-1 門扉に掲げられたお知らせ



写真Ⅲ-5-2 講演会「バランスよく食べよう」



写真Ⅲ-5-3 炊飯器で作るミャンマー風ジュシー

チョチョカイ校長は以前からミャンマーにはご飯を炒めて食べる調理法はあるが、炊き込みご飯の習慣が無い事を話題にしていた。炊き込みは、白飯に比較すると傷みやすくなる事からだろうかと思われるが、切って入れるだけで多くの種類の野菜を摂取しやすくなるとの利点があり、炊飯器の普及に伴って様々な材料で手軽に応用可能な調理法であると考える。

日本の醤油に近いものを使っているが、風味が異なるため、沖縄で食する場合とそっくりとはいかない。最終の味の調整は地元の方をお願いしたが塩味が薄いなど指摘があった。日本の学校給食は基本的に薄味である。それは子どもの味覚を育てるための重要な事であり、折に触れて丁寧に伝える必要がある。村では、良い意味でも悪い意味でも子どもと大人の食事には違いが無いように感じる。更なる実態把握が必要だと感じている。

父母からの質問のコーナーでは、「子どもは野菜を食べない。どうしたらよいか。」との質問があった。これはどの国でも共通の悩みである。食べない理由としては、野菜の持つ繊維質は子どもにとっては食べにくい物である事や朝からお菓子を食べさせて登校させることにも原因があるのではないかと考える。また、起床時間が遅く、学校が始まるぎりぎりまで寝ているという父母もいる。生活時間の指導も必要であろう。父親の参加も5分の1程あり、熱心に料理に関する質問もあった。食を間に挟んでの国際交流は心おきなく話ができる雰囲気を作り、有意義だと感じた。

6. 給食献立，給食指導への実践的提案

これまでの知見をもとにして、栄養教諭である照屋が献立を提案した。まず、野菜をたくさん用いた野菜炒めを作り供する。村では、どちらかと言うと1品に1種類のメイン食材という感覚があるように思える。弁当を見ても、一献立に使用している食材の数は少ない。皿の中で混ぜ合わせ自分なりの味に仕立てる文化を否定するものではないが、現在の『愛の家小学校』の給食における人的・物理的条件を考えると、単品でもバランスの良い献立は、重要な役割を果たす。

また、食材以上に重要な事として、先生方へも給食の指導をお願いした。どの様にバランスの良

い献立を考えても、実際に児童に口にしてもらわなくては絵に描いた餅に過ぎないからである。

＜提案した給食献立：具だくさんの野菜炒め＞

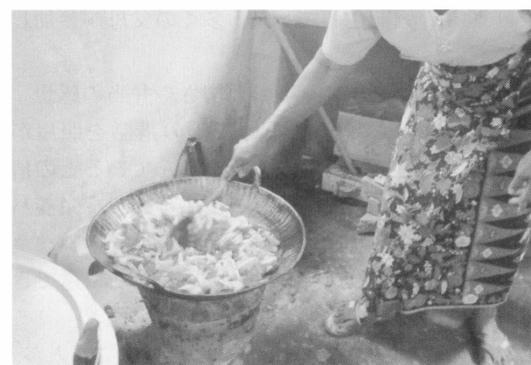
1品で野菜とタンパク質をたくさん摂れる献立へ材料はすべて市場で購入した白菜、人参、カリフラワー、こんにゃく、豆腐を用いた。



写真Ⅲ-6-1 材料の豆腐や野菜，赤こんにゃく



写真Ⅲ-6-2 野菜を切る



写真Ⅲ-6-3 炒める

＜提案した事：教員の給食指導＞

「ランチタイムは子どもの自由な時間」から先生方が声かけをし、「体にいい物を食べる事の大切さを教える時間」にしてほしいとお願いした所、快く子どもたちの近くに寄り添って指導して頂けた。完食できた子どもたちは嬉しそうに皿を先生に見せている。食べ物体が作り、健康な体は良い学習にもつながる事を意識づける事が重要である。昼食を毎日お菓子ですませていた子に一口、



写真Ⅲ-6-4 先生方に指導を依頼



写真Ⅲ-6-5 寄り添って指導する



写真Ⅲ-6-6 完食すると得意げに見せてくれる

二口で良いからと言うと一生懸命、口にしていた。二・三口であったが彼にとっては大きな変化で進歩と言えよう。口にした後には泣きだしたので、あまり無理に勧めてはいけませんが、先生が声をかければ食べる努力をする事が分かるし、低学年では食べる訓練も必要である。成長時期にある子どもには将来に備えて、必要な栄養素をしっかりと摂らせる必要がある事を伝えたい。これまで、食事の指導を教師の仕事としてないのは、食が宗教と直接結びつく事だから難しいのだろうとも考えたが、先生方の答えは「私達も食べないといけないから」と単純な答えであった。よって、これは校長のリーダーシップで解決できそうだと感触を得た。

IV. まとめと今後の課題

ミャンマー『愛の家小学校』との関わりで学んだ事や今後の課題をまとめる。

1. 給食の献立と量について

- (1) 主食であるお米はしっかりと食べている。
1回に食べるお米の量としては十分であると考えられる。また、主菜や副菜には保存出来るように油が大量に使われているので、エネルギーの確保はできているのではないかとと思われる。
- (2) 我々が観察した日の献立の揚げ魚は1人1切れで、給食から提供される魚の量としては適切である。しかし、1日に必要なたんぱく質量から見ると少ない。子どもたちの体格を見ると、体を作る働きのあるたんぱく質を意識的に増やしていく事も考える必要がある。
- (3) 七輪を用いた大量調理であるため、長時間加熱となっている。熱源の改良とビタミン類の効果的な摂取のための果物の活用や生野菜サラダなどの導入も提案したい。
- (4) 『愛の家小学校』では、基本的には日本と同じ様に3品作っており、時間がかかる。元々は手で食べる食習慣があるため、温かい物を温かく食べる習慣はない様で、調理にかかる時間はあまり気にしていない様子である。しかし、調理員の負担（これから生徒は倍以上の人数になる予定）を考えると、献立

の工夫をしていく必要がある。ちなみに日本では食中毒予防から「調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食ができるように努めること」と学校給食衛生管理の基準に定められている。

- (5) 今回提案した数種類の野菜に豆腐などのたんぱく質を加えた野菜炒め等は、ひとつの献立でバランスがとりやすく、ミャンマーの子どもたちの食習慣にも受け入れやすいと思われる。沖縄には他にも具だくさん料理があるので、例えば具だくさん味噌汁のミャンマー版スープなど、給食の設備やボランティアの調理員である事を考慮し、1品で具だくさんで、栄養バランスの良い献立をいくつか提案していきたい。
- (6) 食事の量に一人前という概念があまりないため、給食の量は鍋で作れるだけとなる。また、全員に同じ量を配膳している。体格や年齢によって摂取した方が望ましいある程度の量の把握が必要である。その一歩としては、1人分の配膳を給食室で行うのではなく、児童ひとりひとりの顔や体を見ながら各教室で行う事が望ましい。そのための食缶やその運搬方法などの提案が必要となる。

2. 給食調理・食事の物理的課題（調理台・動線など）

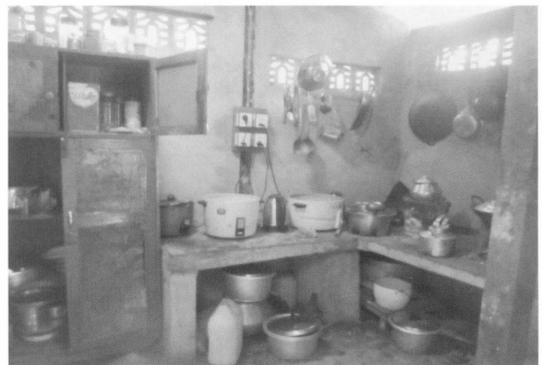
- (1) 給食室の場所がトイレの汲み取り式の肥溜めのすぐ近くにあり、給食の各教室へ運ぶにはトイレの前を通る事になる。今後、教室の増設などに伴って、可能な範囲でトイレからは離れた場所へ移動する様に提言した。
- (2) 調理室は目の粗いアミで囲われただけの部屋で、アミには蜘蛛の巣や埃が付着しており、風が吹くとゴミが食材に付着する可能性もある。衛生概念の国による違いに戸惑う。調整した材料に籠をかぶせたり、配膳に使い捨ての手袋を導入するなどの準備は見られたが、習慣化しているとは言い難い。
- (3) 村の家々の台所と比較すると、『愛の家小学校の給食室は非常に近代的な作りである。しかし、調理動線や調理台の高さなどに関する人間工学的発想による工夫はまだ見られな

い。今後、調理台や流し台の使い方、作業動線を意識した配置や高さを一緒に考えていく必要がある。調理担当者が保護者の輪番で、入れ替わる事を考えると調理室へ指示を掲示する事も必要であろう。調理台には七輪を置くため、日本と何じ様に、身長÷2+5cmとはいかないが、ミャンマー流の調理動作で、ひざや腰に負担が少ない高さなどはあると思われる。大量調理の場合、腰やひざへの負担や危険回避を意識する必要がある。

例えば、写真IV-2は後日訪問したヤンゴン管区バゴーで少数民族の親のいない子どもら24人を育てる『ジョシアの家』の台所である。学校に比較すると人数は少ないが三食となると、お母さんは24時間ご飯を作っていますと笑っていた。写真の右手の奥は、台の上に七輪を置いて立って調理ができ、腰やひざへの負担軽減の工夫が成されていた。村における工事担当者の技術的な面に課題はあるが、今後いくつかの台所を見せて頂きながら、より良い方法を考えガーズタウン村の



写真IV-1 中腰で前かがみの調理姿勢



写真IV-2 『ジョシアの家』の台所

ミャンマー風台所改善の先駆けに『愛の家小学校』がなる事で、生活文化の発信地としての学校として評価されることにも繋がるのではないかと考える。

- (4) 教室の食事をする時に用いている学習机といすの高さのバランスも課題である。イスは食堂でも学校でもほぼ同じプラスチックの同じ作りで、大人も子どもも同じものを用いている。小さな児童は足が地につかない状態も見られ、半数は立ち上がって食事や学習しているような状況である。学習環境の整え方の量から質への転換も今後の課題である。

3. 教員の給食の指導について

教員に食事指導の経験が無いため、そのアドバイスやマニュアルが必要である。「指導してください」「食べる事も学習に繋がります」とお願いした所、快く引き受け、熱心に指導に当たっていた。給食をクラスごとに配付した場合、先生が体格を見ながら量を調整する役割を担う。そのためには



写真Ⅳ-3 大人がごみを片付ける



写真Ⅳ-4 手伝いに来てくれる近所の子も達

先生方や父母に食べる事や給食指導の重要性について伝える必要がある。日本の給食の様子を実際にあるいはビデオで見てもらう事で指導をイメージしやすいのではないかと考えている。

4. お菓子の過剰摂取と関連ゴミ

お菓子の過剰摂取が今後大きな問題となる事が予想される。子どもたちの朝ご飯は七輪で火を起す事なく便利に食べられるお菓子も多い。村のいたるところにお菓子の包み紙が山となっている。1人だけではあるが昼食の弁当はお菓子だけという子どももいる。本人は「生まれてからずっとお菓子だけを食べてきた」と言い、親は、「お菓子を持たせないと学校に行かないので仕方がない」と言う。甘いお菓子の過剰摂取はアジアの経済発展が著しい国々では良くみられる光景だとは言われるが、嗜好品や贅沢品としてお菓子があるのではなく食事の一部としても食べられる量は衝撃的でさえあり、その及ぼす影響などの指導は大きな課題だと思っている。給食の導入と並行して、あるいは先行してお菓子についての知識普及や意識改善が必要だと思われる。

また、ごみの問題は深刻である。村のいたるところや学校の前にはお菓子の包み(主にビニールやセロファン)が山となっても、教員を含めてだれも気にしていなかった。放課後、日本から行った我々が片付け始める(写真Ⅳ-3)と先生方や近所の子どもが近寄ってきて協力してくれる(写真Ⅳ-4)。子どもたちは大人を鑑としていることを強く感じた。ユニセフの作成したゴミに関する教材などはこの村までは届いていない。まずは教師を含めた大人の意識改革が必要である。お菓子や環境に関する教材の必要性を感じる。

最後に

2002年文部科学大臣の私的懇談会である国際教育協力懇談会は最終報告において、我が国における国際教育協力の重要性と協力経験の浅い分野について言及した。浅い分野とは、幼児教育、環境教育、家庭科教育、女性教育、障害児への教育、健康教育(学校保健・学校給食を含む)、学校施設

である。浅い分野の多くが生活と関連する。一番身近な部分はなかなか伝わりにくく、変わりにくい。また、生活や教育は様々な事が影響しあった結果であり、外からは見えにくい。今回の渡緬前の調査はこの事を身をもって教えてくれた。身長や体重、弁当の調査しかりである。現地へ行く事なくして現地に還元できる研究は難しいという事は頭ではわかっていたが、現実を突きつけられる結果となった。研究生から現地の話は聞いている、多少なりとも知っているつもりでいたが、お互いが当然と思う事柄は今更言語化し説明や確認をしないし、我々は自分の生きてきた文化というフィルターを通して思考してしまう。

今後は『愛の家小学校』が、どのような児童を育てたいのか、そのためにどのような学校をめざすのか、そのためにはどのような方策があるのか、学校でできる事は何なのか、訪緬し、ワークショップ形式で先生方と一緒に話し合ってみたいと考えている。その結果もふまえて日本で暮らす我々ができる事を考究していきたい。

また、日本女子大学(佐々井, 2013)の文部科学省による国際教育協力拠点システムとして採択された「発展途上国における家庭科教育の推進プロジェクト」や中山・伊藤他(2015)の「アジア地域における家庭科プロフェッショナル育成プログラムの開発」なども行われている。これら先行する研究で得られる知見を学ばせて頂き、『愛の家小学校』の教育にも活かしていきたい。



水がめの横で親の迎えを待つ子ども達

本研究は平成27年度琉球大学女性研究者支援研究費(研究代表:浅井玲子)の交付支援を受けた研究の一部である。

引用・参考文献

- 外務省. (2012). ミャンマー文化・スポーツ交流ミッション提言.
- 畑江敬子・李宜融. (2005). ミャンマーの食生活と飯. 日本調理科学会誌(クッキングルーム), Vol 38. No2, pp.214-218.
- 増田知子. (2012). ミャンマー軍政の教育政策. 工藤年博(編), ミャンマー政治の実像: 軍政23年の功罪と新政権の行方 (pp.235-269). 千葉県: アジア経済研究所.
- 文部科学省. (2002). 国際教育協力懇談会最終報告
- 文部科学省. (2014). 平成26年度学校保健統計調査.
- 文部科学省. (1997). 学校給食衛生管理の基準.
- ナイナイモウ. (1997). ミャンマーにおける学校教育, 教師, 生徒について. 人間関係学研究(焦点), 4(1), pp.29-32.
- 西岡尚也. (2000). ミャンマー: 3本の大河が育んだ大地と山岳の国. 野外歴史地理学研究会編, 世界の風土と人々, ナカニシヤ出版. 京都府. pp.106-109.
- 西岡尚也. (2014). ミャンマーにおける地理教育の現状と課題: 小・中・高校の教科書を中心に. 2014年度沖縄地理学会研究発表要旨, pp. 1 - 8 .
- 根本敬. (2014). 物語ビルマの歴史: 王朝時代から現代まで, 中公新書 2249, 東京都: 中央公論新社.
- 大澤清二. (2013). 激動するミャンマーはどこへ行くのか. 大妻女子大学人間生活文化研究所創立30周年記念事業記念シンポジウム講演録. 人間生活文化研究No23. 大妻女子大学人間生活文化研究所.
- テイリーソーウィン. (2013). 2012年度研究生報告: ミャンマーと日本の小学校の比較. 琉球大学教育学部. 未刊行.
- トゥヤソウ. (2015). 2014年度研究生報告: 日本の小学校の授業方法を学ぶ. 琉球大学教育学部. 未刊行.
- 高増雅子. (2015). ラオスにおける学校給食プログラムへの支援. 日本家政学会誌(国際的研究・交流活動の紹介), Vol 66. No10, pp.538-540.

<注>

・国の呼称を「ミャンマー」とするか「ビルマ」とするかについては、歴史的背景から論争もあると聞かすが、本研究では「ミャンマー」に統一して用いる。ビルマを否定するものではない。