

# 琉球大学学術リポジトリ

## ミャンマー・ガーズタウン村の駄菓子に関する基礎調査

メタデータ	言語: 出版者: 琉球大学教育学部 公開日: 2017-09-26 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 仲井間, 誠子, 浅井, 玲子, チョチヨカイ, Nakaima, Seiko, Asai, Reiko, Kyawtkhine メールアドレス: 所属:
URL	<a href="http://hdl.handle.net/20.500.12000/37246">http://hdl.handle.net/20.500.12000/37246</a>

# ミャンマー・ガーズタウン村の駄菓子に関する基礎調査

仲井間誠子<sup>1)</sup>・浅井玲子<sup>2)</sup>・チョチョカイ<sup>3)</sup>

Basic survey by about the cheap sweets Myanmar Gazutown village.

Seiko NAKAIMA<sup>1)</sup>, Reiko ASAI<sup>2)</sup>, KYAWTKHINE<sup>3)</sup>

## I はじめに

ミャンマーの首都ヤンゴンから車で1～3時間（乾期と雨期では道路事情が大きく異なり、移動にかかる時間も異なる）のガーズタウン村は、豊かな緑に囲まれ、カシューナッツや柑橘類、バナナ、パパイヤ等の栽培も盛んな緑豊かな村である。我々は2015年から、村の低所得層のための私立『愛の家小学校』の給食試行に関わってきた。校長チョチョカイは日本での留学経験をもとに、民主的な教育方針を掲げた授業の改善と、食生活をはじめとする様々な生活習慣上の課題解決に取り組んでいる。給食の取り組みの一部については既に浅井他（2016）で報告した。

給食は始まったばかりでまだまだ課題も多々あるが、実際にミャンマーの村で児童と接し学校での様子を観察したところ、関係者全員が給食と並行して、あるいは先んじて考えるべき課題のひとつと認識したのが、児童の市販駄菓子の過剰と思われる摂取であった。寄付によって学校から支給された各児童の弁当かごの中には、多量の菓子が入れられ、開校時には好きな時間に好きなだけ食べて良いと考えている様子が散見されたという。『愛の家小学校』では、食事時間以外の摂取や食べながらの登校は禁止しているが、中には食事を摂らず、菓子だけを口にする児童もいた。子どもたちの弁当かごを覗くと、1日に2～3個の菓子がほぼ入っており、校門の前には朝ご飯の代わ

りに、親が与えた菓子の袋が山となっている。多くの学校では菓子の持ち込みに関する規制はなく、親は、安価なお菓子を子どもの要求のままに与えていたり、「他の子どもが持って行くから、うちの子どもを持たせる」「お菓子を持たないと学校に行かない」や、「朝は手軽なので食事代わりに登校途中に与えている」事に対して校長は頭を痛めている状況である。



写真1 散乱した駄菓子の包装紙（校門前）



写真2 弁当かごの中の菓子

<sup>1)</sup> 琉球大学教育学部附属小学校栄養教諭

<sup>2)</sup> 琉球大学教育学部子ども教育開発教室

<sup>3)</sup> ミャンマー『愛の家小学校』校長



写真3 お菓子大好き

菓子を食事と食事の間に食するもの、すなわち間食のひとつと位置付けた時、幼い子どもにとっては食事の一部（補助食）としての意味合いや生活の中での楽しみという側面もあり、全てを否定するものではないが、過剰な摂取がもたらす健康被害や栄養不足などについては、多くの研究が示す所である。

東南アジアの開発途上国における子ども達の生活習慣問題についてミャンマー及びネパールの小学生を調査した中野ら（2012）によれば、食事の量的摂取現状は厳しく、好き嫌いはあまり見られないが、食べ残しが多いことは予想外の結果であったことや、最も大きな問題は不定愁訴発現であり、我が国に比べて驚くほどの多くの子ども達が不定愁訴を発現していた。食習慣、衛生習慣のさらなる改善をきっかけとして不定愁訴を減少させることが必要であり、その事が結果的には学校を休む割合を減少させ、教育の充実につながるとしている。

また、校長のチョコカイが児童の栄養改善のために、導入を切望してきた給食をより良く機能させるためにも、菓子の摂取状況や実際の菓子について具体的に知る必要がある。

これらの実態や対策については、慣習についての理解が必要であり、他国の研究をもって単純に改善とはいかないが、長く続いた軍事政権下では、子どもの生活に関するデータ自体が教育関係者同士で共有できているとは言い難い側面が見られるため、実態を丁寧に記録する事から始める必要を感じている。

そこで、まずは児童が村の市場や商店で手軽に入手し、多く食している安価な駄菓子類の基礎的調査を試みた。更に、調査の時点で我々ができる

事を提案し、対策を提案した。

なお、ここでの駄菓子という語は、主に子ども向けに製造販売される安価な菓子を指し、茶席や贈答などに用いられる高級な上菓子の対照として用いている。

## II 調査方法

- 1 2016年3月 ミャンマー ヤンゴン管区 ガーズタウン村の中央市場において、市販されている菓子全種類を購入
- 2 ひとつひとつの菓子について、値段・成分・生産国等を日本語に翻訳
- 3 2を基に、その特徴などを栄養教諭、大学教員、校長の3人で考察



写真4 駄菓子屋さん A



写真5 駄菓子屋さん B



写真6 駄菓子屋さん C



写真7 駄菓子屋さんD



写真8 購入菓子を記録する仲井間・  
チョチョコイ（於：小学校）

### III 結果

#### 1 市販駄菓子の種類と記録




購入できた駄菓子は全部で28種であった。  
日本語訳は、チョチョコイが行った。表中の空白部分は、記載が無かった項目である。

1	商品名	おいしいポテトフライ (トマトフレーバー) 45g 	商品名	おいしいポテトフライ 9g、45g 
	保存方法	・日光は避ける 開封後はすぐに食べる	保存方法	・日光は避ける 開封後はすぐに食べる
	材 料	小麦粉 サラダ油(ココナッツ油 パーム油)混入? じゃが芋 トマト色素 米 ともちろし 塩 砂糖 酸化防止剤	材 料	小麦粉 サラダ油(ココナッツ油 パーム油)混入? じゃが芋 米 ともちろし 塩 砂糖 酸化防止剤 
	消費期限	2016. 7. 6	消費期限	2016. 7. 6
	会社名	ミャンマー リ ウィウイ <small>備考:</small> 	会社名	ミャンマー リ ウィウイ <small>備考:</small> 
製造地	ヤンゴン ミャンマー	製造地	ヤンゴン ミャンマー	
2	商品名	パイナップルクッキー 45g 	商品名	おいしいスイートコーンパフ 8g 
	保存方法	・常温保存 ・開封後は太陽を避ける	保存方法	・日光は避ける 開封後はすぐに食べる
	材 料	小麦粉 砂糖 野菜油 卵 パイナップル ミルクパウダー 塩 ベーキングパウダー	材 料	小麦粉 サラダ油(ココナッツ油 パーム油)混入? じゃが芋 米 ともちろし 塩 砂糖 酸化防止剤 
	消費期限	記載なし	消費期限	2016. 7. 6
	会社名	サーカウ <small>備考:</small>	会社名	ミャンマー リ ウィウイ <small>備考:</small>
製造地	ヤンゴン ミャンマー	製造地	ヤンゴン ミャンマー	
3	商品名	ピーナッツミルク ウィファ 70g 	商品名	おいしいエビクラッカー 8g 
	保存方法	・涼しい所	保存方法	・日光は避ける 開封後はすぐに食べる
	材 料	砂糖 野菜油 小麦粉 ピーナッツシロップ ショートニング	材 料	小麦粉 サラダ油(ココナッツ油 パーム油)混入? エビエキス じゃが芋 米 ともちろし 塩 砂糖 酸化防止剤 
	消費期限		消費期限	2016. 7. 6
	会社名	モアモアレ <small>備考:</small>	会社名	ミャンマー リ ウィウイ <small>備考:</small>
製造地	ヤンゴン ミャンマー	製造地	ヤンゴン ミャンマー	
4	商品名	ドウドウ(グルテン揚げ)18g 	商品名	おいしいピザとチーズフレーバー 40g 
	保存方法		保存方法	・日光は避ける 開封後はすぐに食べる
	材 料	小麦粉 サラダ油 (ココナッツ油 パーム油混入可能性あり) 砂糖 塩 香辛料	材 料	小麦粉 サラダ油(ココナッツ油 パーム油)混入? タピオカ ピザフレーバー チーズパウダー 塩 砂糖 酸化防止剤 
	消費期限		消費期限	2016. 7. 6
	会社名	ゴールデンリング食品 <small>備考:</small>	会社名	ミャンマー リ ウィウイ <small>備考:</small>
製造地		製造地	ヤンゴン ミャンマー	



9	商品名	おいしいひよこ豆ステック 40g		15	商品名	おいしいきれいエビフレーバー 8g	
	保存方法	日光は避ける 開封後はすぐに食べる			保存方法	常温保存	
	材 料	小麦粉 サラダ油(コナツツ油 パーム油)混入? タビオカ ガーリックパウダー 塩 砂糖 酸化防止剤			材 料	小麦粉 タビオカ サラダ油(コナツツ油 パーム油)混入? エビ 砂糖 塩	
	消費期限	2016. 7. 6			消費期限		
	会社名	ミャンマー リ ウィウィ	備考:		会社名	リーウィウィ	備考:
製造地	ヤンゴン ミャンマー		製造地	ヤンゴン ミャンマー			
10	商品名	アイ スナック(シーフード味)		16	商品名	グッド グッドスナック	
	保存方法				保存方法		
	材 料	魚介類 小麦粉 サラダ油 塩 砂糖			材 料		
	保存期間	1年間			消費期限		
	会社名		備考:		会社名		備考: タイ製品のため材料、 会社名未記入
製造地	マンダリン ミャンマー		製造地				
11	商品名	アイ スナック ティティ エビバーベキュー		17	商品名	ローストナッツ 20g	
	保存期間	常温保存			保存方法		
	材 料	エビ 小麦粉 サラダ油 塩 砂糖			材 料	ピーナッツ 塩 サラダ油	
	消費期限				消費期限		
	会社名		備考:		会社名	ミッコスナック	備考:
製造地	マンダリン ミャンマー		製造地	ヤンゴン ミャンマー			
12	商品名	アティーレイ いちごスナック 25g		18	商品名	カンナンスタイル	
	保存方法				保存方法		
	材 料	とうもろこし 小麦粉 米 イチゴフレーバー 塩 砂糖 サラダ油 化学調味料一切なし			材 料	小麦粉 とうもろこしパウダー サラダ油 塩 砂糖	
	消費期限				消費期限		
	会社名	ビューダナ	備考:		会社名	ノーノーフードスタッフ	備考:
製造地	ヤンゴン ミャンマー		製造地	ヤンゴン ミャンマー			
13	商品名	ココニンニン ごまクッキー32g		19	商品名	COC豆スナック(当たりくじ付)	
	保存方法	常温保存			保存方法		
	材 料	ゴマ 米 サラダ油 砂糖 塩			材 料	記載なし	
	消費期限				消費期限		
	会社名	カウチャイ	備考:		会社名	記載なし	備考: コンビニやスーパーにてくじ交換 ができる(4枚集める)
製造地	ヤンゴン ミャンマー		製造地				
14	商品名	ABCチョコレートクッキー		20	商品名	HKホンコンポップコーン	
	保存方法				保存方法		
	材 料	小麦粉 サラダ油 COCOFilling 砂糖 卵 カスタードクリーム			材 料	とうもろこし	
	消費期限				消費期限		
	会社名		備考:		会社名		備考: キヤチドー: 誰でも、どんな宗教でも食べるこ とができるよ。
製造地			電話	09-99-20555 09-99-20567			

仲井間ほか：ミャンマー・ガーズタウン村の駄菓子に関する基礎調査

21	商品名	ゲストスノークッキー		商品名	チョウ 魚フライ	
	保存方法			保存方法		
	材 料	米 パーム油 塩 砂糖 水あめ グルタミン酸		材 料	米 魚 サラダ油 塩 砂糖 チリペッパー スパイス	
	消費期限			消費期限		
	会社名	タナシュー	備考:	会社名	チョウ	備考:
製造地	ミャンマー マンダリン		製造地			
22	商品名	パソナカ イチゴフレーバーロール 20g		商品名	ママスナックヌードル エビ味 15g	
	保存方法			保存方法		
	材 料	イチゴフレーバー ミルクフレーバー サラダショートニング 塩 砂糖 米		材 料	小麦粉(78%) パーム油(13%) 砂糖(6.1%) トムヤンクンパウダー(1.5%)	
	消費期限			消費期限		
	会社名	ミン・ティカウン	備考:	会社名	ママ	備考:
製造地	ヤンゴン ミャンマー		製造地	ヤンゴン ミャンマー		
23	商品名	プレスコ ミルクウエファーステック 11g		商品名	ポップいちごクッキー	
	保存方法	常温保存		保存方法		
	材 料	小麦粉 砂糖 パーム油 ミルクパウダー 乳製品 コーンスターチ 大豆レシチン 塩 人口甘味料 着色料		材 料	いちご 小麦粉 サラダ油 バター 砂糖 卵 ミルクパウダー ベーキングパウダー	
	消費期限			消費期限		
	会社名	ミャンマー・メイサン会社	備考:	会社名	ルエツバ	備考: グラムの変動あり。一定ではない
製造地	ヤンゴン ミャンマー		製造地			
24	商品名	アッポーオウボゾンチャ(エビステック)22g		商品名	ヒーローボーイズゼリー	
	保存方法			保存方法		
	材 料	米 とうもろこし 小麦粉 砂糖 パーム油 スパイシー 化学調味料 フードフレーバー		材 料		
	消費期限	2016. 12. 1		消費期限		
	会社名		備考:	会社名		備考: タイ製品のため材料名、会社名記載なし
製造地	マンダリン ミャンマー		製造地			

2 28種について、3人で検討した結果、以下の様な事が言えた。

- ① スナック菓子や揚げ菓子が多く、全体的に油の使用量が多い。
- ② 消費期限などについては記載されない物も多く、記載されていても販売者も購入者も無頓着である。
- ③ 油の酸化臭がするものがある。これは直射日光に当たる場所での陳列が原因かと思われる。酸化臭については大人も子どもも気にならないと答えた。
- ④ ミャンマー国内産が多いが、タイ、中国からの輸入もある。外国から来たものとは意識されていない。識字率の影響もあるのではないかと。

⑤ 製造地はミャンマーと記載されているが、会社の所在が明らかではないものもあった。

- ⑥ ミャンマーの会社は、人工甘味料や着色料の記載があるものがあり、他の国に比べると表示を意識している様子がうかがえる。
- ⑦ 表示の文字が小さく見えない製品もある。表示はあまり重要視されていない。
- ⑧ タイ製品の中にはタイ語のみの記載があり、ミャンマーの人々には読めないものもある。
- ⑨ 袋入りポップコーンには会社名の記載はないが、「だれでもどんな宗教でも食べる事ができる」と記載されていた。宗教に関する記述は、日本ではなかなか見られない謳

い文句である。

- ⑩ 内容量 (g数) が表示通りでなかったり、一定でなかったり、記述が無かったりして、結構アバウトである。
- ⑪ 菓子を取り扱っている店は、10軒以上あり、他の種類の店の数と比べて多い。お菓子のみを村はずれで販売している店もあり、かつての日本の駄菓子屋を彷彿とさせる。
- ⑫ 全体的に人工甘味料を含む甘味成分が多いと試食して感じるが、使用量の記載はない。甘味料については、日本では、チクロのように後日発がん性が指摘されたような経験もあり、気になる所である。
- ⑬ ゼリー類は外国製がほとんどである。1個1個が小さいため、表示などは見えない場合が多い。外国製だとは全く意識されていない様子である。
- ⑭ パッケージの見た目が大変カラフルで、調味料なのか菓子なのか判別できないものもある。

#### IV 今後の対策

##### 1 手作りおやつや果物・牛乳への移行

学校では、給食と同じように村の方々の協力を得ながら、伝統的な手作りおやつの提供も時々試みる事とした。また、給食調理の七輪による長時間加熱によるビタミンやミネラル成分の損失を補う意味での果物やナッツ類の活用も効果的であろう。

バナナは手軽に入手できるものとして活用している。牛乳は、流通、保存技術がまだ確立されていないため、入手できる時は知人から連絡をもらい、学校の中で煮沸して飲ませている。

##### 2 保護者への情報提供

給食のみならず、おやつまで無料で賄うのは現実的には難しい。更には、家庭の中での教育が必要で、保護者への知識の普及が一番重要である。以前企画した父母への栄養講演会にもたくさんの父母が集まってくださった経験から、父母への提供資料の検討を行った。

検討した結果、提供資料として『食事とおや

つのポイント18』(丸森・鈴木 1981 絶版)を選定し校長の指導用資料とした。文献中の項目から、校長が取捨選択して、ミャンマー愛の家小学校版の指導資料を作成する事となった。日本でも現在のミャンマーと同じようにお菓子の過剰な摂取が課題となっていた時代に出版されていた書物であるが、絶版になっているため、日本語の堪能なチョチョカイの資料とし、活用してもらおう事とした。



写真9 村でたくさん採れるカシューナッツ



写真10 村でたくさん実るパラミツ (ジャックフルーツ)



写真11 村でたくさん実るパパイヤ



写真12 村でたくさん実るバナナ



写真13 牛乳は給食室で加熱殺菌



写真14 学校で提供したおやつ  
〈じゃがいもケーキ〉



写真15 学校で提供したおやつ〈サモサ〉

内容は、以下の項目からなっている。

- 1 食事の基本
- 2 幼児期の味覚形成
- 3 4回食と生活リズム
- 4 3回の食事とおやつ
- 5 野菜の好きな子に育てよう
- 6 豊かさの中で貧困な子どもの食事
- 7 少食と偏食
- 8 虫歯のひどい子の食事内容は粗末
- 9 菓子を忘れるほど夢中で遊ぶ
- 10 菓子は嗜好品
- 11 おやつの食べ方・与え方
- 12 手作りおやつ
- 13 砂糖に代わる甘味料
- 14 のどが乾いたら水を飲む
- 15 遊びに来た子へのおやつ
- 16 おやつを食べたら歯を磨く
- 17 子どもの歯と食べもの
- 18 食べ物としつけ

今後は、子ども用のミャンマー語版の作成や文字を学ぶ機会を逸した父母のための図説資料版の作成が課題となる。

## V 最後に

『愛の家小学校』が目指す事のひとつは、ミャンマー農村部の子ども達が、貧しさを理由とせず、元気に学校に来て、楽しく過ごし学ぶことによって、ひとりの人間として大切にされ、自立していく事である。

そのためには、チョチョカイ校長の目指す食習慣を含む生活習慣の改善が重要なファクターであり、日本の生活科学が国際貢献できる可能性は大きい。

一方で、言葉や生活習慣や文字では伝えられない慣習などの壁も高い。人間は自分自身の文化や経験というフィルターを通して、理解する生き物であることを肝に銘じながら現地の方々と共に考えていく必要を感じている。

本稿は、その基礎的資料という意味合いでまとめた。今後も、ミャンマーの校長や教員の求めに応じながら、研究を進めていきたいと考えている。

本研究は、平成27年度琉球大学戦略的研究推進経費（研究代表 浅井玲子）の支援を受けた研究の一部である。

#### 引用・参考文献

- ・浅井玲子・仲井間誠子・トウヤソウ・チョチョカイ.  
(2016). 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. 琉球大学教育学部紀要第89号. pp. 51-70.
- ・中野貴博・大澤清二・佐川哲也・國土将平・下田敦子.  
(2012). 東南アジア後発開発途上国における子ども達の生活習慣問題. 名古屋学院論集 人文・自然科学編 第48集 第2号, pp. 69-76.
- ・丸森賢二監修・鈴木和子著. 食事とおやつのポイント  
18. 医歯薬出版株式会社. 1981