

# 病児保育奮闘記

(22)

子どもサポート H&K

大石 仁美

## 飯炊きばあさん活動開始

病気をしてから丸一年。すっかり健康状態を取り戻した私ですが、息子は気遣って、食事の準備さえ済ませれば、「もう帰っていいよ」と言ってくれます。保育は保育士さんに任せて「ゆっくり休んで」と言う言葉に甘えて、午後からは帰宅する毎日です。

実を言うと以前から、「早く飯炊きばあさんになりたあ〜い」と思っていたのですから、願ったりかなったりの幸せな日々を過ごしているわけです。

本当に忙しくて、朝 5 時過ぎから夜 8 時過ぎまで、働きどうしの日々もありました。晩飯もそこそこに 11 時頃まで翌日の食事の仕込みをして、もうくたくた。腰痛で泣きそうなこともありましたが、それが自営業のつらいところ。それでも楽しみとセットなので、やり抜くことが出来たのです。

子どもとふれあい、共に過ごす時間はとても楽しい。さらに成長ぶりがみられるのは、この上なく幸せ。自分の子どもでないからこそ、高望みをすることもなく、思い通りにならないからと、感情的に怒ったりすることもなく、緩衝地帯を保ちながら遊べるので、気が付くと元気ももらっていることが多いのです。この濃い時間を過ごすためには“お手伝いさんが欲しい！ご飯

しんどくても自分でやるしかなかったのです。そのうち優秀な保育士さんに来てもらうことになったことで、私の仕事は少しずつ、保育よりも裏方の方に比重が移ってきました。保育士さんが動きやすいように外回りの仕事をするのが自然になってきたのです。嘔吐した吐物の処理、消毒、トイレ掃除、昼食の配膳、食器洗い等々やることは山ほどあります。そして私自身子供と遊ぶよりも実は観察する方が好きなのだ気付きました。子どもの行動を観察すると面白いことがいっぱい。月齢があまり変わらない子ども同士でも、相手が自分より年下だと、それと分かることの不思議さ。すごい能力です。いろんな能力が見えてきます。自分が世話になる人を選ぶ能力。この人は自分のことを大事にしてくれるのか見抜く力。すごいです！

子どもの能力をみせてもらう時のおもしろさ！子どもから教わることは多いのです。

でも、彼らにエネルギーがある分、世話をする大人の疲労度も大きく、「しんどいなあ〜飯炊きばあさんに特化したいなあ」とつぶやく時も多々ありました。それがここに来て願いがかなったわけです。

## まずは味噌作りから

年が明けて2月に入った頃、毎年一年分の味噌を作ります。これは40年近く続いている我が家の年中行事ですが、病児保育を始めて以来、ますます欠かせない行事になりました。子ども達の昼食に味噌汁は必須なのです。どの子ども、ご飯やおかずを食べなくても味噌汁だけは飲んでくれるので、水分補給にもなるからです。お代わりをする子もいます。「バアバの味噌汁は美味しい!」と言ってくれる子は多いので、気合を入れて作業をしています。

7年前からは5歳になった孫が参加し始め、その後弟たちも4~5歳になると「ぼくもやりたい!」と加わって、今では兄弟3人が主力戦力になりました。今年にはさらに息子のところの孫娘も加わり、賑やかに作業は進みました。

「バアバは楽ちん!!」ということも勿論嬉しいのですが、みなで協力し合って、楽しんで作業をしてくれるということ、そして、日本の伝統的食文化を引き継いでくれるということ、それがとても嬉しいのです。



最近、味噌作りはブームになっているようです。

「時短」というキャッチフレーズで食材が売られている昨今ですが、味噌作りの魅力は、時短とは真逆の「熟成をじっと待つ」という長いスパンの非日常が、夢を見させてくれるからだと思います。「待つ」ということは楽しいのです。そして、大豆や麴、塩の量を各々変えてみることで、自分好みの味を作り出すことが出来る、これも魅力の一つです。今年の我が家は、大豆4kg、麴4.5kg、塩1.4kg、にしてみました。さて、どんなお味になるかなあ。

初めて参加した孫娘は小学5年生。最近料理の面白さに目覚めたらしく、特にショウガを使った料理に凝っているとのこと。子どもが何かに夢中になるというのは、面白いです。例え続かなくても、その時点の好奇心は、周囲の大人たちを刺激するのに十分です。

漬け込んだ味噌も、時間の流れで、どう変化するか観察できるように、半透明の小さな容器に入れて持ち帰らせました。これからの気候の変化に合わせて発酵が少しずつ進み、暑い夏を越して彼岸を迎えるころには、亜麻色の美味しい味噌が出来上がることでしょう。

「冷暖房をせずに自然のままの状態でじっと待つ。重石をしたまま蓋を開けないこと。かびを生えさせないためには空気に触れさせないことが大事よ。」とだけ伝えると、嬉しそうに帰っていきました。

秋までのお楽しみ!

子どもサポート H&K も次世代の子供たちの応援を得て、パワーアップしたような嬉しさです。

