

健全育成シリーズ (229)

「子どもの意志に向き合う」



私の知り合いに、宮下聡さんという東京の中学校教師がいるのですが、彼の発言にはいつも学ばされています。

まず紹介したいのは「甘やかす」と「甘えさせる」の違いです。「甘やかす」とは「大人の都合を押し付けること」「甘えさせる」とは「子どもの必要に応えること」だと宮下さんは言います。そしていまの、特に思春期(中学生)の子どもは「甘やかされて、甘えさせてもらえない」と分析しています。大人の都合を押し付けられるばかりで、本当に必要とすることには応えてもらえていないというわけです。

「大人の都合は、往々にして「転ばぬ先の杖」という形をとります。主観的には大人や教師の善意なのです。しかし「転ばぬ先の杖」ばかり与えられる子どもは「失敗する権利」を持たされず「責任をとる体験」もしないままになります。今の子どもが「無責任」だとすれば、それは「責任をとる体験」が不足しているからかもしれないのです。

もう一つ、学年が上がるにつれて、

授業態度や服装が崩れてくるという指摘に対して、それは「できなくなった」のか、それとも「しなくなった」のかと、宮下さんは問います。そして、できなくなったのなら「後退」だけれども、しなくなったのなら「成長」だということです。

考えてみれば、大人や教師の言い付け通りにきちんとしているだけの段階よりも「この先生は大丈夫だ」「このくらの校則違反は大丈夫だ」と自分で判断して行動するようになったのだとすれば、その段階のほうが、良くも悪くも成長していることは確かでしょう。

世の中で生きていくためには「融通」も「したたかさ」も、そして「息抜き」も大いに必要です。一見「崩れ」と見える行動を通して、子どもは世の中で生きる術を身に付けているのだと考えることもできます。

私は、こうした言葉に触れるたびに、目から鱗が落ちる思いがします。どうすれば、こんなに斬新で、柔軟な発想ができるようになるのでしょうか。

その秘訣は「子ども観」にあるようです。宮下さんは、子どもの「行動」に向き合うのではなく「意志」に向き合うことが大事だと言います。子どもが見せるさまざまな姿や行動を「自立へのものがき」ととらえ「転ばぬ先の杖」を与える前に、しっかりとその「意志」に向き合うこと。そこには、子どもの成長への、揺るがぬ信頼があるのです。

(文責：都留文科大学・西本勝美)

山梨県富士・東部保健福祉事務所だより

食中毒予防の三原則

夏季は食中毒の危険性が高まります。毎日のちょっとした心がけで食中毒を防ぐことができます。

① 菌を付けない

調理前、肉や魚を触った後、盛りつけ時など必ず石けんでこまめに手を洗う。

② 菌を増やさない
包丁とまな板は肉用、魚用、野菜用など用途で使い分ける。

③ 菌をやっつける
冷蔵庫内では、ラップで包むなどして食品同士の接触を避け、調理したものは上の棚に置く。

④ 食品の冷却、解凍は素早くする。

⑤ 調理後の食品は室温に長く放置せず、早めに食べる。

⑥ 加熱する食品は中心まで十分加熱する。

⑦ 食器、調理器具は熱湯や漂白剤で消毒する(破損や錆に注意してください)。

この食中毒予防の三原則を実践してみよう。

事業主の皆さんへ

出張メンタルヘルス講座

職場内で「元気がない」「やる気がおこらない」「眠れない」など気になる従業員の方はいませんか？

皆さんの職場に向き、精神科医師、保健所スタッフによる「出張講座」や「こころの健康相談」を行います。費用負担はありません。

対象 従業員50名未満の事業所など
申込期限 平成23年2月25日(金)



問合せ 衛生課

☎ 0555(24)9033

申込・問合せ 地域保健課

☎ 0555(24)9035