

日本で子育てするエチオピア人女性とアフリカの狩猟採集民を研究する識者、福島県の母親が育児をテーマに語り合うシンポジウム「アフリカのババ・ママから学ぶ子育て」が、京都市内であった。樓点のなさをそうな3人をつないだキーワードは「相互扶助」。大人同士、子ども同士、大人と子どもが食事を共にしたり一緒に遊ぶ中で、自然に生まれる助け合いの意味が浮かび上がった。

京都府国際センターと日本とアフリカの交流を進めるNPO法人「アフリック・アフリカ」（京都市）が主催、約50人が聴講した。最初に日本在住のエチオピア人ジャーナリスト、ヒビテ・テスファイエさんが結婚・育

子育ては相互扶助で



5カ月男児です。生まれた時から目が水平に振れるのですが、大丈夫ですか。

② 5カ月男児です。生まれた時から目が水平に振れるのですが、大丈夫ですか。

① 赤ちゃんの顔に、斜視の割合で、多くは原因不明です。家族内に複数の患者がみられる場合もあり、遺伝の関与も指摘されています。

頼もしい「ご近所さん」

集団で「自然に」助け合い

児をめぐる母国の状況をテーマに講演した。母親の役割が非常に重視されている面や父親の育児参加が進みつつある面は日本と共通だが、ヒビテさんが強調したのは近隣住民の存在感の大きさ。女性1人当たりの平均出産人数が4・35人（2009年）のエチオピアでは、預かった家の人が食事や母乳を与えるのは当然で、しつこくする。「日本のように預ける時にいろいろ用意したり、預かる側が気を使うことはまずない」と「ご近所さん」の頼もしさを感じさせた。

エチオピア女性や研究者体験語る

子ども同士強い連帯があることを話したのは、京都大の高田明准教授。アフリカ南部に暮らす狩猟採集民の研究を続ける高田さんは、ビデオ映像を交えて子どもの遊びの様子を紹介した。年長児の誘いで踊りの輪に参加した年少児は、多少タイミングがずれていても年長児から受け入れられ、同じ踊りの輪で楽しむ。高田さんは「多年齢からなる子ども集団

の愛着は強い」と、母子密着の中のみで過ごすことの多い日本の乳幼児とは異なる姿を紹介した。

また、福島県で小学生の子どもを育てる福島大の西崎伸子准教授は、原発事故の影響を心配する母親の立場からアフリカでの子育ての体験を語った。被ばく量を減らすため、夏休みを利用してボツワナでの研究活動に子どもを伴った西崎さんは、集団の中にわが子をごく自然に引き入れてくれた現地の子の様子に感動したという。「子ども同士の集団の意味を肌で感じた」と話した。

不安の中で皆が平静を装って生活している」と現状を表現する西崎さん。今の地域にはアフリカに健在の相互扶助こそ大切ではないかと

パパも育児のプロになろう

京都府助産師会は2012年1月9日午前10時から、京都市中京区西ノ京の府助産師会館で「パパも育児のプロになる！ 家族のためのハッピー講座」を初めて開く。対象は赤ちゃんから小学校低学年の子どもと、その父親。子育てに関する夫婦間のコミュニケーションについて考

府助産師会が講座 来月9日、中京で

「家から琵琶湖が見えるって、家から富士山が見えるのと同じくらい価値があるわ」と、遊びにきた友人が言ってくれた。引越してきた時、毎日琵琶湖を見るのが楽しみだった。掃除しながら2階の窓から、ベランダで洗濯物を干しながら、飽かずに琵琶湖を眺めていた。今でも毎朝一番にカーテンを開けて、まず琵琶湖を見る。日によって湖面の色が異なる。濃い青、淡い青、灰色に近い時もある。晴れた日の真っ青な琵琶湖は、まさに日本一の湖

だ。夜、月の光が湖面を照らし、輝きわたっているのを見た時は、思わず息をのんだ。小雨が降った後、湖面から山の端まで大きな虹がかかるのを見て驚嘆。真正正銘の虹の橋だ。お金では買えないせいか。

先日、琵琶湖一周手をつなぐ「抱きしめてBIWAKO」のイベントにも参加した。命の水を満々とたたえる琵琶湖を目の前にして、深く頭を垂れ「ありがとう」と何度もつぶやいた。

(大津市・67歳・主婦)



先生 教えて！

斜視を合併したり頭の位置を保つことが結果、くんだり、分かりにくくなります。

そのため、無意識にその位置を保つことが結果、くんだり、分かりにくくなります。

場合によっては手術を含めた対策が必要になります。

一方、脳（てんかん、脳腫瘍、脳出血・梗塞）、内耳（三半規管）の病気で眼振を伴う場合もありますので、眼振に気が付いた場合は念のため眼科か小児科の受診をお勧めします。

京あんしんこども館・電話相談より 相談専用 ☎ 075 (231) 8005

豚の料理 2人分

豚のしょうゆマスタードソース

豚ロース肉とんかつ用 枚4枚を用意します。豚肉は筋切りをして、面に塩、こしょうを少々振りかけます。プチトマトは薄切りし、シタケは薄切りにします。フライパンにオリーブ油小さじ1杯を熱し、プチトマトとシタケをさっと炒め、塩、こしょうを味を調えて取り出し、添え物を作ります。フライパンにオリーブ油小さじ1杯を熱し、豚肉を片面焼き色がつくまで焼き、白ワイン小さじ2杯を