

つきーの愛称でお馴染みの「やまぐち食育くらぶ」代表、西本葉子さん。食育をキーワードに、出張講座や執筆活動を展開しながら、ご実家が経営するブティックのマネージャー、さらには2児の母として、忙しい毎日を送っています。小柄な外見から想像つかないほどバツフルな西本さんは、活動を始めたきっかけやこれまでの活動について語っていただきまし

た。

——なぜ教育指導士の資格を取らうと思われたのですか？

きっかけは、父の死です。その頃、教育基本法が成立して、教育の三本柱（知育、体育、德育）を支える基盤が、食育であることが示されました。偏食が激しかったことが、父の病気の一因ではなかったのかと考へたこともあり、子どもたちの健康を考える上でも、食育の重要性を感じ、本格的に学びたいと思つようになりました。当時は、夫の仕事の関係で高知県で専業主婦をしていましたが、子どもたちを幼稚園に送り出してから勉強に打ち込み、2007年に教育指導士の資格を取得しました。

#### ——「食育くらぶ設立のきっかけは？」

帰山した翌年の2009年に、山口市の学校給食調理業務を民間に委託する計画が持ち上がりました。これに反対する母親たちと一緒に、「ママたちが立ち上げた子どもたちの給食を守る会」を結成しました。計画が見送りになった後



やまぐち食育くらぶ代表  
**西本葉子さん** Yoko Nishimoto

1973年生まれ。山口市出身・在住。食育指導士、食生活アドバイザー2級、福祉住環境コーディネーター2級・3級、生涯学習インストラクター2級などの資格を持つ。夫、中1の長女、小5の長男、実母の5人家族。  
[blog] <http://ukkycom.soreccha.jp/>

# 心と体の栄養を育む 伝えたい！

そこで出会ったメンバーを中心にして、2009年「やまぐち食育くらぶ」を立ち上げました。現在は、役員が10名、会員が50名に増えました。市内の保育園や幼稚園、小・中学校などで、手作りの紙芝居を上演したり、体验型の食育活動を展開しながら、食の大切さを子どもたちに呼びかけています。また、食育に関するフリーペーパーも定期的に発行しています。

#### ——活動を通じて伝えたいことは？

ライフスタイルの変化や価値観の多様化により、健康で豊かな人間性を育む基盤である「食」を、大切にしようとするとする意識が薄れてきているように感じます。規則正しい食生活や栄養面、マナーなど、食から学ぶことはたくさんあります。また、食を通じた楽しい思い出は、子どもたちの健康だけでなく、心の栄養にもつながります。実際に料理を作ることで、食材や調理法を知り、食事を作ってくれる人の感謝の気持ち、達成感や満足感、ひいては自己肯定感を育むこともあります。競争社会の中で、常に評価にさらされている子どもたちにとって、食事や食事の時間は唯一ホットができる時

間です。食育を通じて「あなたのことが大切」という気持ちを、子どもたちに伝えていくことが何より大切だと思っています。

#### ——仕事や子育との両立は？

仕事を家事に育児にと忙しい時期もありますが、今はうまくバランスがとれています。週末は、なるべく子どもたちと一緒に過ごすように心掛けています。夫や同居している母が協力してくれるので、とても助かっていますね。家庭円満の秘訣は、「ありがとうございます」と感謝の気持ちを伝えること。嫌な思いをさせたときは、「ごめんね」とすぐ謝ることでしょうか。

#### ——これから目標は？

自分たちの手で食や環境を守っていくことが、今まで以上に必要になると思います。今後もさまざまな人々や団体と繋がりながら、循環型の地域社会に貢献していくたいですね。近い将来、これまでの経験を生かして、子どもから大人までが楽しみながら学べる「食育祭り」を開催したいと思っています。親子で、食や食卓の意味を考えるきっかけのひとつになれるといいですね…



# イクメンインタビュー

子育て奮闘中の「イクメン」にお話を伺いました♪



父親になったと実感したのはいつですか？  
息子の名前を考えていたときです。名前はその子に一生ついてまわるものなので、責任重大ですよね。父親として初めての大仕事に気合が入りました！

普段の暮らしぶりを教えてください。

平日は仕事のため、一緒に過ごす時間が限られているので、帰宅してからはできるだけ息子の面倒をみたいと思っています。お風呂は私の担当です。息子はお風呂が大好きで、泣いててもお風呂につれていくと、すぐに機嫌がななります。お風呂に入る準備をしていると、ドアの隙間から覗きにくるんです。その仕草がたまらなくかわいいですね。

お仕事への影響はありましたか？

仕事に対するモチベーションが上がりました。息子の笑顔を見ると「明日も頑張ろう！」という前向きな気持ちになります。

今、一番気になっていることは？

ハイハイの時期が遅い、しゃべるのが遅い、食が細いなど、何でも他の子と比べてしまって不安になります…。初めての子育ては、すべてが手探り状態で、あのときこうしておけば良かったかも…と後悔することばかりです。子どもを育てるのは難しいなとつくづく感じますね。

失敗談を教えてください。

1歳くらいのときに、2階にいたはずの息子が、階段から転げ落ちたことがあります。ハイハイする時期が遅かったので、油断していました。日頃からもっと注意をしておけば良かったなとすぐ後悔しました。すぐに、部屋や階段の入り口に柵をつけました。もしもあのとき、大ケガになっていたらと思うと、ゾッとしますね。



印象に残っているエピソードは？

息子が生まれた瞬間のことは、今でも鮮明に覚えています。とても苦しそうな妻の姿を見ていたら、血の気が引いて何度も意識がとびそりました。ずっと妻の手を握っていたのですが、その握力の強さには驚きましたね。指が折れるんじゃないかと本気で思いました(笑)。初めて息子を抱っこしたときは、「これが命の重さなんだ」と実感がわいてきて、感動で涙が溢れました。時間が経つにつれて、どんどん可愛さが増していますね。

思い描く理想の父親像はありますか？

男同士だからこそ、何でも話せる関係でありたいですね。いくつになんでもふざけあって肩を組めるような関係が理想です。どんなお子さんに育ってほしいですか？

何といっても健康第一です。日頃から病気にならないように、衛生面には気をつけています。息子にも、自分の体は自分で守るように、自己管理能力を身につけてほしいと思います。そして、人に優しくできる子、できれば友達の多い子に育ってほしいと思います。困ったときには、誰か手をさしのべてくれる人が周りにいる、そんな幸せな人生を送ってほしいと願っています。

将来、お子さんと一緒にやってみたいことは？

一緒にバイクに乗ってみたいですね。妻には危ないからと止められそうですが(笑)。

## いのうえ ゆき 井上 夢生さん

1983年生まれ。防府市出身・在住。会社員。妻の有香里さん、1歳の次男(そうが)くん、義父、義兄の5人家族。

## イクメン大募集!

このコーナーにご登場いただける子育て中のお父さんを募集しています。自薦・他薦は問いません！あなたの周りの「イクメン」をご紹介ください。

応募方法 Eメールにてご応募ください。

件名に「イクメン募集」、本文に「お名前」「年齢」「ご連絡先」「推薦文」をご記入の上、写真を添付し、送信してください。

携帯の方 右のQRコードを読み取って送信ください。

PCの方 info@mamatoko.com

携帯電話で読み取って  
アドレスを取得  
してください。



# かんたん♪ クッキング



レシピ協力  
cafe&bar エクラ・モーネ

〒753-0047 山口市道場門前1-2-22 2F

TEL.083-941-6210 定休日／不定休

[営]11:00~19:00 (予約の場合は~21:00)

### カフェ風ロコモコ



#### 材料(1人分)

- 玉ねぎ……………1個(小)
- バター……………10g
- ケチャップ…………大さじ2杯
- ウスターーソース…………大さじ4杯
- 砂糖……………大さじ1杯
- 醤油……………小さじ1杯
- 料理酒……………大さじ1杯
- 合挽ミンチ……………200g
- 卵……………1個
- 塩……………小さじ1/4杯
- 牛乳……………50cc
- こしょう……………適量
- バン粉……………200g
- ご飯……………1膳
- 卵(目玉焼き用)……………1個
- サラダ油……………適量

#### 作り方

- ① みじん切りにした玉ねぎとバターを耐熱容器に入れ、レンジで2分加熱します。② ④を鍋に入れ、熱しながら混ぜ合わせます。③ ボウルに①と④を入れ、全体が均一になるよう手でしっかりとコнесます。④ 空気を抜きながら③の形を整えます。⑤ フライパンにオリーブオイルを薄く引き④を入れ、中～強火で約1分焼きます。さらにフタをして中火～弱火で約3分焼きます。⑥ サラダ油を引いたフライパンに卵を割り入れ、目玉焼きを作ります。⑦ ご飯、⑧をお皿に盛りつけ⑥をかけければ完成です。※お好みで、野菜やマカロニサラダをのせたり、マヨネーズをかけたりしてもGood!

### トルティージャ (スペイン風オムレツ)



#### 材料(4人分)

- ニンニク……………1片
- ナス……………1本
- 玉ねぎ……………1/2個
- ホールトマト…………400cc
- オリーブオイル……………適量
- 塩……………適量
- こしょう……………適量
- ジャガイモ……………中1個
- ほうれん草……………1/4束
- 季節の野菜……………適量
- 卵……………4~5個
- サラダ油……………適量
- 塩……………少々
- 油……………少々
- 生クリーム……………100cc

#### 作り方

- ① スライスしたニンニクとオリーブオイルを鍋に入れ熱します。香りがいたら、くし切りにした玉ねぎと1口大に切ったナスを入れ炒めます。② ①にホールトマトを加え、約30分煮込み、塩・こしょうで味をととのえます。③ ④を適当な大きさに切り、フライパンで炒めます。火が通ったら一旦ボウルに移します。④ 卵をボウルに割り入れよくかき混ぜたら、生クリームを加え混ぜ合わせます。⑤ 強火で熱したフライパン(直径20cm)にサラダ油を引き、⑥を入れ炒めます。半熟になったら弱火にし、チヂが固まったらひっくり返します。⑦ 中まで火が通ったら火を止め、しっかり冷まします。適当な大きさにカットし、⑧をかければ完成です。

### フルーティ ジンジャースムージー



#### 材料(1人分)

- 水……………120cc
- りんご……………1/2個
- オレンジ……………1/2個
- にんじん……………1/2個
- しょうが……………1片

#### 作り方

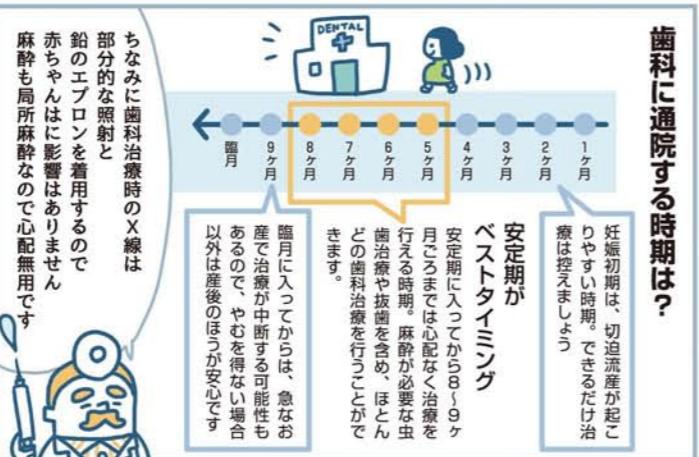
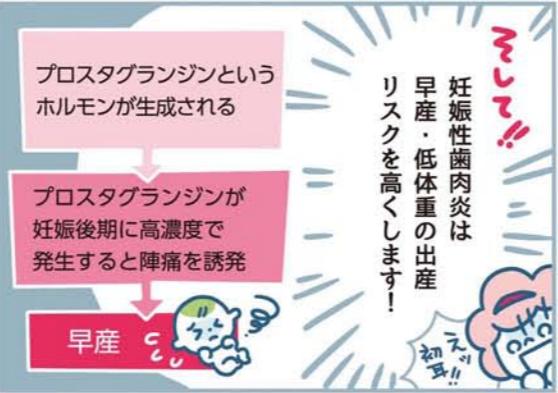
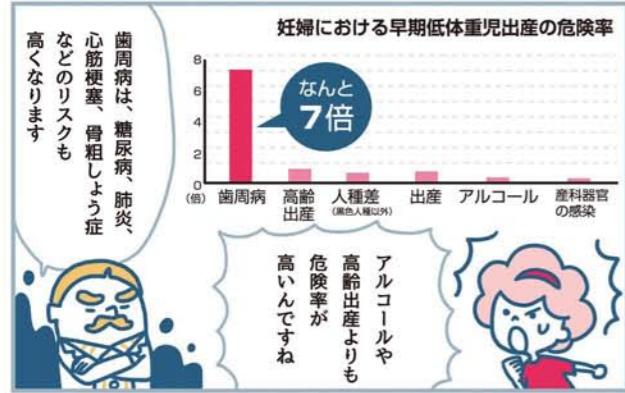
- ① りんご、オレンジ、にんじん、しょうがの皮を剥いて適当な大きさに切ります。
- ② ①と水をミキサーにかけます。滑らかになったら完成です。



#### 作り方

- ① りんご、オレンジ、にんじん、しょうがの皮を剥いて適当な大きさに切ります。
- ② ①と水をミキサーにかけます。滑らかになったら完成です。





歯周病は早産や低体重児出産のリスクを高めます。

**妊**娠中は、女性ホルモンの影響や食生活の変化、つわりによる磨歯不足などにより、口の中の衛生状態が悪くなり歯周病になりやすくなります。あまり知られてはいませんが、妊娠中の歯周病は、早産や低体重児出産の確率を急激に高めます。その確率は、喫煙や飲酒による場合の7.5倍にもなるという報告もあります。

こうしたトラブルを未然に防ぐためには、妊娠前から定期的に検診や治療を受けるなどの予防がとても大切です。歯ぐきが赤く腫れる、出血するなどの症状が出たら、すぐにかかりつけの歯科医を受診しましょう。その際には、必ず妊娠中であることをお伝えください。妊娠期間中に治療を受けられない時期はありませんが、後期に入るとお腹が大きくなり、仰向けになるとが苦しくなってくるので、つわりがない時期はあります。落ち着いた中期ごろ（17～30週）に受診するようしましょう。

妊娠中は特に、口の中を清潔に保つよう心掛け、早産の確率を高めないよう注意しましょう。

\*山口市では妊娠期間中から出産後1年まで、妊娠婦歯科健康診査を無料で行っています。妊娠届時に交付された受診票をお持ちの上、実施医療機関の歯科医院を受診しましょう。



# 教えてドクター

知っているようで意外と知らない、  
病気の正しい知識や家庭でのケアなどについて  
一緒に学んでいきましょう!

## 今回のテーマ **歯周病**

