

学校給食の代わりに「コピー弁当」を作るということ —食物アレルギーの子どもを持つ母親とムスリムの母親への調査から—

山ノ内 裕 子
(関西大学)

1. はじめに

民俗学者の原田は、食文化の研究で知られる人類学者の石毛直道の有名なテーゼ「人間は共食をする動物である」を引いて、共食の重要性を説いている。原田によると、「共食」とは「同じ時に、同じ場所で、同じ味覚を味わうことによって、仲間同士の絆を確認するための重要な行為」(原田2020:32)であるという。子どもたちと教師が、給食の時間に一斉に教室内で友達と一緒に同じ献立の給食をとる「みんな同じ」の日本の学校給食は、まさにこの「共食」である。しかし、日本の学校給食において、みんなと同じ給食が食べられない子どもたちが存在する。それは、食物アレルギーや宗教上の理由などから、食事に制約がある子どもたちである。

食物アレルギーに関しては、アレルギーを起こす原因物質を除去した給食、すなわち「除去食」の提供が一般的に行われている。特に卵・乳・小麦の三大アレルゲンのなかでも、乳と卵は多くの自治体が除去食対応を行なっている。また、重篤なアナフィラキシーを起こすことで知られる、そばやピーナッツについても、最初から献立に用いないことが主流である。だが、除去の対象外となっている食品にアレルギーをもつ子どもたちや、コンタミネーション(製造ラインでの微量混入)でも発作のおそれがある、重度の食物アレルギーの子どもたち、そして学校や給食センターが食物アレルギー対応専用調理室を持たないなどの理由により、

除去食や代替食を提供することができない学校に通っている子どもたちは、学校給食を食べることができない。

こうした子どもたちは、学校から提供される詳細な献立表をもとに、アレルギー食材を含まない弁当を家庭で用意し、持参することを余儀なくされている。「詳細な献立表の提供」や、家庭からの「弁当対応」も、文部科学省が2015年に定めた「学校給食における食物アレルギー対応指針」において、除去食対応や代替食対応と同様に、アレルギー対応として定められている¹⁾。

一方、日本の学校において、イスラム教やヒンドゥー教など、宗教的理由から食に制限がある子どもたちが増えている。2022年10月に文部科学省が発表した「日本語指導が必要な児童生徒の受入状況等に関する調査結果について」によると、これまで多数を占めたポルトガル語、中国語、フィリピン語、スペイン語、ベトナム語、英語などを母語とする子に加えて、アラビア語、インドネシア語、ウルドゥー語、ネパール語など、子どもたちの母語は多様化しており、イスラム教やヒンドゥー教の子どもが増えている²⁾。

医学的見地から除去食対応が認められやすい食物アレルギーとは異なり、宗教上の理由による除去食対応の申し出は、自治体が難色を示すことが少なくない。そのため、アレルギー対応の対象外となる子どもたちと同様に、イスラム教やヒンドゥー教の子どもたちの多くは、給食の代わりに家庭から持参した弁当を食べている。

このように今日、医学的および宗教的理由から食に関する特別なニーズを持つ子どもたちの学校での給食時間は、「弁当対応」という名の家庭の自助努力によって成り立っていると言っても過言ではない。しかも家庭においては、単に弁当を用意するだけでなく、学校で提供される献立をそっくり模倣した弁当を用意しているのである。日本の学校給食は、安価な値段で栄養価の高いものを提供するという福祉的かつ栄養学的な意味合いに加え、「共食」という言葉で表されるような学級の集団づくり、そして国が推奨する「食育」の機会としても期待されている。しかし食に制限がある子どもたちは、学校給食および学校給食がもたらすさまざまな効果や機会から遠ざけられてきたのである。

食物アレルギーの子どものアレルギー治療に関しては、医学や看護の分野において、多くの研究がある。しかし、学齢期のアレルギー児をもち、かつ、日々弁当を作る保護者の心労やさまざまな負担は、これまであまり着目されてことはなかった³。また、日本語指導が必要な子どもたちの教育に関わる研究においても、そして給食の提供と密接に関わる管理栄養学においても、子どもたちが持参する弁当の中身や、その作り手の負担については等閑視されてきた。このように、重度の食物アレルギーの子どもたちや宗教的配慮が必要な外国人の子どもたちなど、学校給食の対象「外」となる子どもたちの「共食」は、「弁当対応」という家庭での努力によって解決が図られてきた。

ところで、家庭において子どもの弁当を用意するのは母親であることが多い。食の細かい幼児や小学校低学年児のために、動物やキャラクターの顔などを模った「キャラ弁」や、お弁当を様々な食材や飾り切りで装飾する「デコ弁」、そして学習塾に通う受験生が塾の休み時間に食べる「塾弁」など、母親たちが作るさまざまな「～弁」が、各

種メディアでしばしば紹介されている。

こうした日本の母親が作る弁当は、学校給食と同様、しばしば海外でも注目されている。1980年代、日本で子どもを幼稚園に通わせながらフィールドワークを行なったアメリカ人類学者のAllison (1991) は、日本人の母親が小さな我が子のために作る弁当を、アルチュセールの「国家のイデオロギー装置」概念を援用して考察した。また野田 (2022) は、新聞記事の分析によって、近代日本の家族における「手作り料理」が「愛情」と結び付けられてきた過程をジェンダーの視点から論じた。野田によると、手作り弁当が「愛情の証」として定着したのは1970年代以降であるとのことである。

食物アレルギーや宗教上の理由で学校給食の代わりに持参する弁当については、いくつかのメディアで紹介されている。どの記事にも給食が食べられない子どもたちよりも、給食に代わる弁当を作る母親に焦点が当てられている。例えば2014年06月01日朝日新聞朝刊(静岡版)では、除去食や代替食の提供はしていない学校において、代替食を持参する子どもとその母親が取材されている。そして、2018年12月20日の朝日新聞朝刊では、「みんなと同じものが食べたいだろう」と、給食の献立表を見て同じメニューで弁当を作るだけでなく、移動教室や修学旅行でも同じメニューの食事を作ってクール宅配便で送る、食物アレルギー児の母親のインタビュー記事が紹介されている。また、2018年02月25日朝日新聞朝刊ではインドネシア人の母親が給食そっくりの弁当を作っている様子が描かれている。そして、2018年06月08日朝日新聞夕刊においても、中国・新疆ウイグル自治区出身の留学生の母親が、「娘だけお弁当だといじめられないか。給食当番の日は娘も豚肉を配るのか」と心配している様子が描かれている。学校の給食に合わせて毎日ハラール対応の弁当を作っている日本人ムスリムの

母親が、給食のメニューに合わせて八宝菜を作っている学校に届けたら、メニューがカレーへと変更されていてがっかりしたというエピソードが語られている。

しかし、こうした学校給食が食べられない子どもをもつ母親の苦労や苦悩が、学術的に研究されることは今までなかった。では、学校給食の提供を断られ、弁当対応となった子どもの母親たちは、どのような経緯で弁当を持参することとなり、そして現在、どのくらいの頻度で、どのような弁当を持たせているのだろうか。また弁当作り際に際して、母親たちはどのような意味づけを行っているのだろうか。

そこで本論では、医学的理由および宗教的理由から学校給食が食べられない子ども、すなわち「食マイノリティ」⁴の子どもを持つ母親を対象に行った調査をもとに、学校での食マイノリティ対応状況ならびに家庭での対応の実際、さらに弁当の作り手である母親の意識について、明らかにする。

2. 研究方法および研究対象

2021年6月、食物アレルギー患者会⁵の協力を得て、重篤な食物アレルギーの子どもの持つ母親への自由記述アンケートを予備調査として行い、23名から回答を得た⁶。予備調査の協力者のうち、14名からインタビュー調査の承諾が得られたため、2021年9月に計14回の半構造化インタビュー調査を実施した。

インタビューは全て、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、web会議ツール「Zoom」を用いて行った。インタビューは、あらかじめ提出してもらったアンケートの記述をもとに、食物アレルギーの家庭に対しては、学校給食や「コピー弁当」についてのみならず、学校のアレルギー対応の実際、宿泊行事や遠足など、給食以外の配慮事項の有無や治療のことなど、幅広く話を伺った。

なおインタビューは、依頼の際、45分から1時間で実施すると伝えており、当日も45分の時点で一旦終了を告げたが、多くのインタビューが「まだ大丈夫です」「時間はあります」とインタビュー続行の意思を示したため、結果的には一人当たり、インタビューは70～90分に及んだ。

対象者は【表1】の通り、対象者の子どもはみな、エピペン[®]注射液⁷を処方された食物アレルギーとしては「最重篤」のレベルであり、アナフィラキシー⁸を経験している。また、一つではなく複数の食品にアレルギーをもつ、マルチアレルギーであった⁹。

次に、宗教的理由から食に制約がある子どもの事例として、イスラムの教えを基盤とする自助団体Yの協力を得て、2022年3月にムスリムとして子育てを行う4名の母親へインタビュー調査を行った。対象者は【表2】の通り、ムスリムの外国人男性と結婚をして、自身もムスリムとなった日本人母親3名と、日本人男性と結婚をして日本で暮らすインドネシア人母親1名¹⁰（日本在住26年）である。

食物アレルギーの子どもの持つ母親と同様に、学校給食のみならず、学校でどのようなムスリム対応を受けているか、そして学校や行政にどのような要望を持っているのか、食物アレルギーの子どもの持つ保護者と同様に、一人あたり45分～1時間の半構造化インタビューを行った。

次章以降では、食物アレルギーの保護者へのインタビューを中心として、一部、自由記述アンケートの参照しつつ、ムスリム母のインタビューとの比較を行なう。なお、次章以降は、インタビューの文字起こしデータおよびアンケートの自由記述を適宜引用しながら考察する¹¹。

ところで、研究における筆者の立場性と研究の契機について、あらかじめ述べておく必要がある。筆者はもともと、日系ブ

ラジル人を中心として、移民や外国にルーツを持つ子どもたちの教育について研究を行ってきた。その一方で、長男が生後4ヶ月で食物アレルギーであることが判明して以来、食物アレルギーの治療に母親として関わってきた。2016年秋、学童保育主催のイベントでZ代表の講演を聞いたことがきっかけで、筆者はアレルギー患者会に入会。会の活動を通して食物アレルギーの子どもをもつ母親たちと交流を持つように

なった。やがて在日外国人児童生徒の教育問題と、食物アレルギー患児の教育問題との共通点に気づき、2017年秋に「食マイノリティ」研究を着想。患者会のZ代表より、調査の協力を得られたことから、科学研究費が採択された2018年4月より、患者会にて会員として参加しつつ、会の諸活動について観察を行う「参与観察」を開始した。同会では、食物アレルギーの子どもや保護者を対象とする交流会、講演会、各種

【表1】食物アレルギーの子どもを持つ母親の属性（網掛けは追加インタビュー対象者）

名前	母の年齢	子どもの学年	子どもの年齢	子どもの性別	アレルギー	弁当持参の頻度
AA	40代	小3	9歳	女子	卵,小麦	週3回
AB	30代	小1	6歳	女子	小麦	週6回
AC	30代	小1	6歳	女子	小麦	週3回
AD	40代	小2	7歳	男子	卵,小麦,大麦,ライ麦,オーツ麦	週3回
AE	50代	中2	13歳	男子	卵,そば,落花生(ピーナッツ),えび,かに,アーモンド,いか,キウイフルーツ,くるみ,ごま,大豆,もも,やまいも,りんご,タコ,バナナ,スイカ,メロン,モヤシ,生キャベツ,生レタス	週5回
AF	40代	小1	6歳	男子	卵,小麦,キウイフルーツ,くるみ,大豆,大麦,とうもろこし,メロン	週5回
AG	30代	小4	9歳	女子	乳,卵,小麦,アーモンド,すいか	週1回
AH	40代	小5	10歳	女子	乳,卵	
AI	30代	年長	5歳	女子	乳,卵,えび,かに	週1回
AJ	40代	小3	9歳	男子	乳,卵	週5回
AK	40代	小3	8歳	女子	乳,卵,小麦,キウイフルーツ,やまいも	週4回
AL	30代	小4	9歳	女子	乳,落花生(ピーナッツ),カシューナッツ	週5回
AM	30代	小6	11歳	男子	乳,卵,小麦,カシューナッツ,くるみ	週3回
AN	40代	小1	6歳	男子	乳,小麦,落花生(ピーナッツ),大豆	週5回
AO	40代	小3	8歳	男子	乳,卵,そば,牛肉,鶏肉,甲殻類全般,軟体類全般,貝類全般,魚類全般,豆類全般,ナッツ類全般,麦類全般,スパイス類全般,キウイフルーツ,山芋,じゃがいも,トマト,アボカド	週5回
AP		小4	9歳	男子	乳,小麦,そば,落花生(ピーナッツ)	週5回
AQ	40代	小1	6歳	女子	乳,卵,落花生(ピーナッツ),えび,かに,アーモンド,いか,いくら,カシューナッツ,くるみ,さけ,さば,カカオ	週5回
AR	40代	小4	10歳	女子	乳,卵,小麦	週5回
AS	40代	高2	17歳	男子	乳,卵,キウイフルーツ,もも	週5回
AT	30代	小4	9歳	男子	乳,卵,落花生(ピーナッツ)	週5回
AU	30代	中1	13歳	男子	乳,卵,小麦,そば,落花生(ピーナッツ),えび,かに,アーモンド,いか,いくら,カシューナッツ,くるみ,ごま,さば,もも,やまいも,タコ,ホタテ,くり,大麦,消泡剤入りの厚揚げや豆腐	週5回
AV	40代	中2	13歳	男子	小麦,そば,大麦,ライ麦,魚卵	週5回
AW	40代	小3	8歳	女子	乳,卵,アーモンド,いか,いくら,くるみ	週1回

【表2】ムスリムの母親の属性

名前	母の年齢	母の国籍	父の国籍	子どもの年齢および性別	避けている食品	学校・園での給食
MA	43歳	インドネシア (在日26年)	日本	20歳女子(専2) 17歳男子(高2) 12歳女子(小6) 11歳男子(小5) 6歳男子(幼稚園) 6歳女子(幼稚園)	豚肉および豚由来成分・ ハラール肉以外の肉・ア ルコール	牛乳のみ注文して、毎日弁当持参
MB	46歳	日本	パキスタン	16歳女子(高1) 8歳女子(小2)	豚肉および豚由来成分・ アルコール	食べられないおかずの代わりに弁 当持参(すべての献立が食べら れるのは、月1回程度)
MC	40歳	日本	シリア	小5女子 小3女子 3歳女子(保育園年中) 1歳男子(在宅)	豚肉および豚由来成分・ ハラール肉以外の肉・ア ルコール	小学校も保育園も食べられないお かずは代わりに弁当を持参(すべ ての献立が食べられるのは、月1回 程度)
MD	27歳	日本	トルコ	4歳男子(保育園) 3歳男子(保育園)	豚肉・アルコール	代替食

イベント、会が発刊したハンドブック作成の編集手伝いなど、研究者としての立場を特に秘匿せず、状況に応じて表明した上で、アレルギーの子どもをもつ一会員として関わってきた。

よって、今回のインタビューやアンケートの実施および分析においては、とりわけ食物アレルギーに関しては、筆者自身の食物アレルギーの子どもを育ててきた経験と、2016年秋以降今日までの会の活動の中で得られた知見も含まれている。

3. 食物アレルギーの子どもをもつ保護者への調査から

3-1. 食物アレルギー対応の決定に際して 〈文部科学省の「アレルギー対応指針〉

学齢期におけるアレルギー疾患の子どもは4.5%である(日本学校保健会2014)。2012年の調布市の学校給食誤食死亡事故以降、文部科学省が2015年に「学校給食における食物アレルギー対応指針」(以下、「指針」と略記)を発出したことにもない、

各自治体は、国のアレルギー対応指針に則ってそれぞれアレルギー対応の指針を作成し、学校においても一定のマニュアル化が行われている。

文部科学省は「指針」において、特に重篤度の高い、そばと落花生(ピーナッツ)は、学校給食での提供を極力減らすように定めており、あわせて「特に発症数の多い原因食物」として「卵・乳・小麦・えび、かに」を挙げている。多くの自治体では、この指針に従って、そばと落花生を最初から献立から除外しているが、「卵・乳・小麦・えび・かに」の取り扱いについては、自治体によって異なっている。三大アレルゲン(卵・乳・小麦)である卵に関しては、ほとんどの自治体が除去食対象となっており、除去対応となっている場合は、卵を除去した主菜や副菜の提供が行われる。しかし自治体によっては、主食のパンに卵が含まれる場合もある。

また、乳の除去に対しても、「指針」に「本来の除去食は、調理過程で特定の原材料を除いた給食を提供することを指す」(文部科

学省 2015) と書かれているように、本来は調理過程でアレルゲンとなる原材料を抜くこと(例えば乳アレルギーの場合は、牛乳・乳製品)がアレルゲンの「除去」である。しかし実際の対応としては「飲用牛乳の提供の停止」だけで、主菜や副菜では乳が含まれる献立が提供されている自治体もある。小麦に際しては「パンの提供を停止」する対応が多く、主菜や副菜で小麦を除去している例は多くない。

こうしたアレルギー対応については、「就学時健康診断、保護者会等で、学校におけるアレルギー対応及び学校給食における食物アレルギー対応の内容を説明し、その上で、『アレルギー調査票』を配布し、アレルギーの有無とアレルギー対応の希望を把握するため調査すること」(文部科学省 2015) が「指針」においても定められており、各自治体もこれに沿った形でアレルギーの子どもをもつ家庭に対して、入学前または直後に面談を実施している。

「指針」では、アレルギー対応を「レベル 1 詳細な献立表対応」「レベル 2 弁当対応(一部弁当対応、完全弁当対応)」「レベル 3 除去食対応」「レベル 4 代替食対応」の 4 段階に分けている¹²⁾。自治体によってアレルギー対応は異なっており、「レベル 3」や「レベル 4」であっても、何の食品をどの程度まで除去・代替するかは、さまざまである。

<入学前のアレルギー面談と母親たちの不安>

今回、インタビューを行った食物アレルギーの子どもをもつ母親たちは、子どもが重度の食物アレルギーをもつことから、学校や教師たちと同様に、給食の時間、誤食や混入(コンタミネーション)によってアナフィラキシーを起こすことを懸念していた。

母親たちは、小学校入学の前年に、幼稚園や保育園の園長やアレルギー患者会代表

から、入学前の面談が行われること、そしてこれが学校と公式に接触する最初の機会であり極めて重要であることを聞いていた。そのため、多くの母親は入学半年前に行われる小学校入学前検診の際に自らアレルギーであることを申し出ており、遅くとも小学校入学式の前には多くの保護者が学校にアレルギー対応について面談していた。

「小学校の最初、入学前の面談も、保育所から『学校に入学前の説明会みたいなのあるから、早めに行ったほうがいいと思うの』みたいに言われて、『よかったら学校に連絡してみない』って言って、促してくれはって。『誰に電話するんですかね』って尋ねたら『教頭先生でいいかしら。保育所から言われたって言ってちょうだいね』って。そしたら、その教頭先生がもうドキってした感じで受けてくれはって。そこから学校と保育所で、たぶんちょっとやりとりしてくれたみたいで、校長先生まで出てきて、話聞いてくれはりました」(Kさん/40代/乳・卵・小麦・キウイフルーツ・やまいもアレルギー)

学校によって面談出席者の構成は若干異なるが、「指針」にも書かれているように、事前相談の場合は校長や教頭、栄養教諭、養護教諭が、そして新年度を迎えて入学式を終えた後はクラス担任も加わって、主治医が記載した学校生活指導管理表をもとに、面談が行われていた。面談では、保護者が子どものアレルギーの症状や緊急時の対応について、そして学校で必要なアレルギー対応について申し出を行い、学校側はこれに基づいて対応を行っていた。

「入学のとき(の面談)は、校長先生、栄養教諭、保健の先生でした」(AGさん/30代/乳・卵・小麦・アーモンド・

すいかアレルギー)

「給食もすごく心配だったけど、入学前は担任が決まってないので。担任なしの三者面談だったんですけど、担任決まってからももう一回面談をお願いして、学校内での、教室での牛乳の取り扱いのルールを教えていただいたりしました」(AJさん/40代/乳・卵アレルギー)

いずれの小学校も、これまでアレルギーの子どもの受け入れを行った経験をもっていたが、重度のアレルギー児の受け入れには必ずしも慣れていなかった。また、アレルギー対応に手厚い保育園や幼稚園を選んでいた場合は、それまで通っていた園との対応の違いに直面することとなった。

「娘ほどの重度のアレルギーの子が、今までいなかったらしくて…」(ABさん/30代/小麦アレルギー)

「転校前の学校も今通っている学校も、エビペン持ちは初めてで、『ここまで重度なの初めてです』って言われて」(AJさん/40代/乳・卵アレルギー)

特に保育園は、代替食や除去食の提供が行われていたり、園生活全般においてきめ細やかなアレルギー対応が行われていたりすることが多く、そのような園に子どもを通わせていた保護者にとっては、園と学校との対応の違いに驚くことが少なくなかった。

「園は代替していただけたけど、小学校は代替が全く無理でした」(ASさん/40代/乳・卵・キウイフルーツ・桃アレルギー)

小学校入学時に行った面談をもとに、各小学校は申し出のあった児童に対して除去または代替を行なう。例えば、小麦・乳アレルギーの子どものために、米粉と豆乳を使用して小麦・乳不使用のシチューやカレーを提供することなどが代替食対応の一例として挙げられる。一方、「除去」とは「除去食」の略であり、アレルゲンとなる食品を抜いた料理を提供することである。卵アレルギーの子どものために、「かきたま汁」に代わって、卵を抜いた「すまし汁」を提供するといった対応が挙げられる(卵の代わりに、じゃがいもや豆腐など他の具材を入れた場合は、代替食対応に相当する)。

＜保育園の対応との違いに戸惑う＞

前述のように、小学校のみならず、幼稚園や保育園においてもアレルギー対応が行われている。幼稚園は小学校と同様に文部科学省が管轄であるが、保育園については、文部科学省ではなく、厚生労働省が管轄であり、厚生労働省が2011年に策定した「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」¹³をもとに、アレルギー対応を進めている。保育園は「教育の場」である幼稚園や小学校とは異なり「生活の場」としての位置づけであり、園内で過ごす時間も長いことから、幼稚園や小学校以上に、給食以外の園生活全般において、アレルギー対応が強く意識されている。

給食に関しても、保育園は乳児から就学前の年長児まで幅広く提供している。認可園のほとんどが園内に調理室を持っており¹⁴、子どもの発育段階に即した離乳食や幼児食を提供している。とりわけ保育園において、学校よりも個別対応が進んでいるのは、このような背景がある。子どもを保育園に通わせた経験を持つ母親たちは、保育園のアレルギー状況を次のように語っていた。

「保育園は、全面的に向こうで代替を作ってくれはったんで、こっちで持ち込みするのは、月1のお弁当の日に親が作るだけ。あとは全部保育園が作ってくれはったんで、すごい助かってました。給食は園内で作ってはって、アウトホームな保育園やったんで、その子に合わせたメニューを出してくれはったり、園生活後半は、うちの子に合わせておやつとか全員分、小麦なしで作ってくれはったり」(ADさん/40代/卵・小麦・大麦・ライ麦・オーツ麦アレルギー)

「保育園は全部アレルギー対応をしてくださって、園の中で除去をしてとか、代わりの米粉の麺、うち小麦、卵、大豆とかなんですけど。保育園ではそういうのは全部除去の、みんながうどんだったら米粉の、ビーフンで作ってくださったりとかだったので、小学校に入ってからがお弁当になります。(中略)やっぱり私立の保育園なのですごい協力してくださったっていうのがありますし、入園するまでそこまでアレルギーの子いなかったんですって、これまで。だから、先生と打ち合わせというか相談させてもらって、使える調味料とかも、こっちが買ってお渡ししました」(AFさん/40代/卵・小麦・キウイフルーツ・くるみ・大豆・大麦・とうもろこし・メロンアレルギー)

「(公立保育園の給食は、お弁当を持ってなくても良かったんですね?) 逆に持ってきてくれるなって言われました。全部対応するからって。衛生管理の観点から、食中毒とかになって、その責任問題になるのでって。どっちがどうかっていうのが分からないじゃないですか。(重い複数のアレルギーで

も?) 全部対応して。だから基本、除去なんですけど。まず、アレルギーのある子の分を作って。その後アレルギーのない子の食事を作るっていう」(Kさん/40代/乳・卵・小麦・キウイフルーツ・やまいもアレルギー)

このように、保育園に子どもを通わせていた家庭の多くは、保育園在園時には給食において除去・代替食対応を受けていた。しかし以下の語りのように、公立保育園であっても、アレルギーが重度であることから、給食の提供を断られ、弁当持参となった例もあった。

「(保育園のときのお弁当っていうのは、保育園の方から提案があったんですか?) そうです。これだけアレルギー、たくさんあったら、誤食が一番、こちらとしても怖いのでって言われて、白ご飯だけでも私は出してほしかったんですけど。それで、もし何かあったらっていう感じだったので一から全部作って。そして、給食のお碗とかそういうのを全部貸してもらって、先生が一つ一つ、お弁当を温めてそこへ入れ替えてもらって、先生の隣で食べてるって感じでした。みんなとちょっと離れて」(ANさん/40代/乳・小麦・落花生・大豆アレルギー)

小学校とは異なり、幼稚園や保育園では、重度のアレルギー児は入園を断られることも少なくない。全国32,210の保育関係施設にアンケート調査を依頼し15,722施設から回答を得た柳田ら(2018)の調査によると、全国の保育関係施設(認可園、無認可園およびこども園)のうち、93.4%の認保育関係施設がアレルギー児を受け入れており、52.4%の保育関係施設が代替食、39.5%が代替食、そして3.3%が弁当持参であった。

また林ら（2021）の調査によると、食物アレルギーをもつ保育園児のうち、15%は保育園入所に際して断られた経験を持っており、とりわけ除去項目が5種類以上となると、断られる傾向が強いことが明らかとなっている。

ゆえに、家庭の教育方針やアレルギー対応の有無で保護者が園を選ぶ以前に、入園が認められるかどうかの問題となる。そのため、就学前段階での選択としては、(1) 給食がない完全弁当の園をあえて選び、毎日弁当を持参する（幼稚園が多い）(2) 給食提供で、子どものアレルギー状況に合わせて完全に除去食・代替食対応を行う園を選ぶ（保育園がこれに相当）(3) 完全給食または一部給食（弁当の日あり）を選び、給食と弁当を併用する、の3パターンに大別される。

今回の調査では、(1) や (3) の場合は、すでに弁当持参の経験があるが、(2) の完全対応の園に通っていた場合は、上記の語りのように、給食においても家庭に過重な負担が求められる「小1の壁」に直面することとなり、母親が働き方を変えた例もあった。

「小学校に入学する4月から、『週2のパートに変えさせてください』って言って、変えさせてもらって、それで様子、見てみたんですけど、今年2年生になってからは、週2のパートにしてしまうと、130万、150万の壁にぶつかってしまうんで、週3に増やして、一応150万は超えるように調整しつつで、今、働いてる感じです」(ADさん/40代/卵・小麦・大麦・ライ麦・オーツ麦アレルギー)

3-2 入学後の対応について

〈給食の代わりに弁当を持参するということ〉
複数の食物に重度の食物アレルギーがあ

り、アナフィラキシーを起こした経験を持ち、エピペン®を処方されている子どもたちは、学校給食の代替として弁当を持参することとなる。また、医師から除去の指示が出ている食物が、学校給食において除去の対象となっていない場合も同様に弁当持参となる。

弁当持参と言っても、学校のアレルギー対応によって、そして子どものアレルギーの状態によって異なる。毎日、すべての献立を持参する家庭もあれば、食べられない一部のおかずのみ持参する場合もある。誤食を恐れて自発的に弁当持参を選択する事例もあるが、給食提供を断られて弁当持参を選ばざるを得なかった事例が多かった。

「卵も乳も入ってない日は結構あるので、食べられないおかずの時だけ一品、家から持って行くという形でいけたんですが、子ども本人が給食を嫌がったのと、多少なりともアナフィラキシーのリスクの高い子なので、そういう危険が多少でもあれば、お弁当、持ってきてほしいっていう気持ちで、先生からもひしひしと伝わったので」(ATさん/30代/乳・卵・落花生アレルギー)

「うちの地域では、小麦は対応されてないので、小麦にアレルギーがあるっていう段階で、給食は難しいってことなので。多分、除去食も選べたと思うんですけど、かなりきつく出るので、幼稚園の頃からお弁当ですし、私もかなり保守的なので、私の作ったお弁当でいいかなっていうのもあってですね。先生も『そっちのほうが安心です』っておっしゃっていて」(APさん/30代/乳・小麦・そば・落花生アレルギー)

「(私立) 保育園ではありがたいことに、ノンアレの園児さんと同じメニューで

代替えをしていただいていた。なので、小学校に上がるにあたってアレルギー対応を望めなかったのが、弁当持参になりました」(ASさん/40代/乳・卵・キウイフルーツ・桃アレルギー)

食物アレルギーの親たちは、学校から受け取る献立表を毎月確認し、食べられないメニューがあれば、それに代わるおかずを持参することとなる。弁当持参の日は、アレルギーの状態や自治体の対応状況によってまちまちである。最初から給食を注文せず、毎日弁当を持参する家庭もあれば、給食が食べられない日だけ、一部または全てのおかずを持っていく家庭もあったりと様々であった。

「小麦の除去としてはワントンスープとか、すき焼きのお麩とか、そういうのを除いた除去食というのを提供されて」(AAさん/40代/卵・小麦アレルギー)

「うちの市はわりと配慮されていて、(毎日)何か1品、2品は食べれるようになっていうような感じで。小麦はやっぱり難しいですが、乳と卵とかは、割と除去されています」(ATさん/30代/乳・卵・落花生アレルギー)

パンに関しては、小麦アレルギーの子どもはもちろんのこと、乳や卵のアレルギーの子どもも食べられない事例が多くあった。なぜなら、乳や卵を使わないパンを提供している自治体がある一方で、卵や乳を原材料として用いている自治体もあるからである。こうしたアレルギーが含まれている場合は、小麦アレルギーでなくても、パンが食べられず、代わりにアレルギーを含まないパンを家庭から持参せざるを得ないとのことであった。

「パンのときは、パンに乳が入っていて、米だけ持っていくとかはあるんです」(ALさん/30代/乳・落花生・カシューナッツアレルギー)

「週1回のパン給食の日は、卵、乳不使用の冷凍で届くパンを買っているの、それを解凍して持って行ってます」(AJさん/40代/乳・卵アレルギー)

小麦アレルギーの子どもにとって、本来、米飯献立の日はみんなと同じ主食が食べられるはずであるが、「米を中心とし、栄養バランスに優れた『日本型食生活』を推進」(同市ホームページより)しているとある自治体は、週4回の米飯給食のうち2回は大麦を加えた麦ご飯を提供している。そのため、小麦だけではなく大麦にもアレルギーを持つ、重度の小麦アレルギーの子どもは麦ご飯が食べられず、米飯給食の日にもかかわらず自宅から白米を持参していた。

「週2回、麦ご飯の日なんです、うちんところ。うれしくないですけどね、栄養価を高めたんだろうってのは分かるんですけど。小麦だけやったら、多分大麦なんで、ご飯、引っ掛からないんでしょうね。だから、大麦が入ってるからっていうので、実際、麦ご飯食べさせたことがないんで、食べて本当に駄目なのか分からないんですけど、主治医から、『大麦が入ってるから麦ご飯、押し麦だし、駄目だよ』って言われて」(ADさん/40代/卵・小麦・大麦・ライ麦・オーツ麦アレルギー)

また、揚げ物については、本来食べられる食材であっても、揚げ油によるコンタミネーションから、給食を食べられない事例があった。揚げ油を再利用する場合、アレルギーの子どもは給食を食べられる可能性

が著しく低下する。揚げ物の登場回数と揚げ油の交換頻度は自治体によって異なるが、事例にあるように、揚げ油の頻繁な再利用によって弁当持参を余儀なくされる事例もあった。

「前、住んでいたX市は揚げ物が少なく、割と一から作ってるもの多くて。X市は、学校によるのかもしれないですけど、揚げ油が使い回しじゃなかったんです。毎回新しい油に交換してたんですね。なのでアレルギーがあっても、アレルギー使ってなかったから唐揚げも食べれたし。でも、今住んでいるY市は揚げ油が完全使い回しで、しかも揚げ物が毎週1回、月に4～5回、多かったら月6回あるんですね。原材料的には月に6回揚げ物があったとして、5回から6回は食べられるんです。でも揚げ油の使い回しがNGやから、揚げ物のときは毎回、お弁当を持っていかないといけなくなって」(Kさん/40代/乳・卵・小麦・キウイフルーツ・やまいもアレルギー)

このように、転居してからアレルギー対応の違いに驚く事例もあれば、転勤が決まった際、アレルギー対応が進んでいる自治体をわざわざ探して転入先を探した事例もあった。

「転勤族で、1年生で通っていた学校も牛乳と乳製品、卵は除去してくれる地域だったので、そのまま小学校行っていて。2年生になったときに転勤が決まって、住む所を給食の除去してくれる地域メインで探しました。転勤先の自治体は牛乳の除去はしてくれるんですが、乳の除去はしてくれないので、乳を除去してくれるところを探しました」(AJさん/40代/乳・卵アレルギー)

＜学校給食に合わせた「コピー弁当」＞

前述のように、小学校で除去食や代替食の対応ができない場合、弁当対応となり、家庭において弁当を用意することとなる。アレルギーの子どもを持つ母親の多くが、学校給食の献立にあわせてその日の給食と同じ献立でお弁当を作っていた。給食に似せた弁当、このような弁当は、アレルギー患者会ではしばしば「コピー弁当」¹⁵と呼ばれていた。

母親たちは、学校から提供される献立や調理工程表をもとに、アレルギーの代わりに食べられる食材を使って、コピー弁当を作っていた。代替弁当の作成に際しては、以下の語りのように、入学に際して学校側から同じ献立で弁当を作るように指示された事例が数例あった。

「小学校入るときに、栄養士の先生に『小麦アレルギーなんですけど』って言ったら「小麦は対応しないから、お弁当ですね」って言わはって。それで『お弁当ってどういう感じなんですかね?』って言ったら、『まあ似たような感じのお弁当ですかね』みたいな、軽い説明しかなくて」(AVさん/40代/小麦・そば・大麦・ライ麦・魚卵アレルギー)

「絶対作らないといけないうわけではないけれど、作れる範囲で似せた物のほうが、他の子と全く違う物を食べているよりはいい、って言われて」(ADさん/40代/卵・小麦・大麦・ライ麦・オーツ麦アレルギー)

しかし多くの場合は、学校から指示されたというよりも、「皆と同じものを食べさせたい」という親心から、母たちが自発的に献立に似せたコピー弁当を作っていた。

「厳密に同じでないといけないという決まりを言われたわけではないですが、わが子が他の児童と全く違うものを食べるのも寂しいのではという親の気持ちもあります」(ADさん/40代/卵・小麦・大麦・ライ麦・オーツ麦アレルギー)

「やっぱり、本人にさみしい気持ち、させたくない。まだ小さいし、周り見渡して、周りからなんで違うん？とか、心無い言葉、ちっちゃい子だったら思ったこと、ばって言うじゃないですか、悪気なく。それでもし、本人が傷付いたりしたら嫌やからっていう気持ちが結構、強かったです、保育園のときから。本人がどう捉えるかやけど。そうさせてしまったっていう責任感、罪悪感か。そこから作ってしまうかな」(ANさん/40代/乳・小麦・落花生・大豆アレルギー)

また、学校給食は栄養士によって栄養価が計算されているため、同じような弁当を作ることによって、「栄養バランスの取れた、色々な料理を食べさせたい」と考えている母親も少なくなかった。

「同じようなものだと子どもが喜ぶから。給食は栄養を計算されて考えられているので、メニューを真似ていたら必要な栄養をなるべく取れると考えたから」(Jさん/40代/乳・卵アレルギー/アンケート)

「同じものがないのかなっていうのと、多分似せたものを作ったほうが栄養素が偏らないだろうっていう気持ちと。両方」(AWさん/40代/乳・卵・アーモンド・いか・いくら・くるみアレルギー)

「できるだけ同じにしようとはしていません。いろんな、家で作らないもの食べるのも必要かなと思って。それこそ、そんなん食べたことない、知らんとかじゃなくて。こんなメニュー知らんして。外国のとか。引っ越す前に住んでいたX市は結構いろんなバラエティーに富んだ物を作ってくれて。めっちゃ検索しました」(Kさん/40代/乳・卵・小麦・キウイフルーツ・やまいもアレルギー)

このように、学校給食の献立にあわせて同じ献立で弁当を用意するのは保護者にとって大変な負担である。しかし、母親たちは「差異」が集団の中で目立たぬように、持参した弁当が理由でいじめられたり妬まれたりしないように、給食の献立に合わせた代替弁当を作っていた。そして多くの母親が、給食と同じ献立を模倣するだけではなく、個数や大きさまで「同じ」になるように気を遣っていた。つまり学校給食の「完コピ」¹⁶を行っていた。

「他の子と比べて、逆にあんまり豪華でもずるいって言われるやろし、逆に品数少なくて質素やったら、Xちゃんだけ少ないねとかなくても嫌やしって思うと、仲間外れにされたらかわいそうやなとか、嫌やなっていうのがあるんですかね」(ADさん/40代/卵・小麦・大麦・ライ麦・オーツ麦アレルギー)

「こども園の時はコピーを要請されてはいないが、クリスマスなどケーキが出る時、代わりにサンタ付きで作ったら他の子供が羨ましがるといって食べさせて貰えなかった。アレルギー児はみんなが美味しそうなのを食べていても我慢が当たり前で、給食より華やか、ご馳走であってはならないが基

本。デザートも給食の量より多く持たすのはNG」（A0さん/40代/乳・卵・そば・牛肉・鶏肉・甲殻類全般・軟体類全般・貝類全般・魚類全般・豆類全般・ナッツ類全般・麦類全般・スパイス類全般・キウイフルーツ・山芋・じゃがいも・トマト・アボカドアレルギー/アンケート）

また、親ではなく、子ども自身が周りの子どもたちと「同じ」を求め、みんなに注目を浴びない形での弁当を望むこともあった。とりわけ、人気のおかずやデザートが大きかったり多かかたりすると、羨ましがられるため、子ども自身が目立たない形の弁当を望んでいた。

「周りの変な注目を浴びるのもストレスみたいで。できるだけ注目を浴びない形のお弁当にしてほしいみたい。同じものを食べたいというよりは、違うもので、そっちのほうがいいのか、そういうコメントをされるのが、いちいち嫌みたい。だから、ハンバーグならハンバーグ、ゼリーならゼリーで持って行くんだけど、あまり多いと、いいよな、多くてとか、そういうコメントが面倒くさいみたいです。一緒のが食べたいとかいう、ちっちゃい頃の一緒がいいとかではなくて、目立たないように一緒にして欲しいという感じ。それが嫌いなものであれ、持って行かんと、みんなと違うものが入ると面倒くさいから持って行くみたい。あんた、それ嫌いやからいいやんって言うても、悪目立ちしたくないっていうのが、今、4年生の心理みたい」（ATさん/30代/乳・卵・落花生アレルギー）

「たまに、デザートがやけに大きかったりすると友達からうらやましがられ

るから、『小さくていい』って言ってます。うちが買ってくると、結構でかかったりする。ゼリーとかもね。カップのまま持たせるの、でかいじゃないですか。でも学校のは実際もっと小さかったりするみたいなので。息子、気を使ってはいるようです」（APさん/30代/乳・小麦・そば・落花生アレルギー）

<「コピー弁当」を作ることについての負担>

これまで述べてきたように、アレルギーの子どもをもつ母親たちは、さまざまな工夫を重ねて「コピー弁当」を作っているが、似たようなものを作るにも限界がある。近年、地産地消や食育として、地元産の高級食材や珍しい食材を用いた献立が給食に取り入れられている。やむを得ず代替りの食材を使う事例もあれば、同じものを用意して、家計に大きな負担がかかることが語られた。

「コロナ禍で高級食材を使用したメニュー近江牛や和泉蛸が使われた際はさすがに普通の食材を使いましたが、それでも牛肉が頻繁に出ると家計を圧迫します」（Aさん/40代/卵・小麦アレルギー/アンケート）

「食育のイベントとして、外国の料理とかワニ肉のハンバーグとか出るんですけどね。『普通のご飯は家庭の方で頑張るから、クリスマスとか季節のメニューや、そういうイベントのハンバーグとかシチューとか、食育に関する部分のご飯は、ノンアレルギーで作れないんですか。親が食べたことも見たこともないメニューだと、子どもに作ってあげられないし、ワニのお肉なんて、どう頑張っても手には入りません』って、市役所に言いました」（ABさん/30代/小麦アレルギー）

外国の料理など珍しい料理に対しては、料理のレパートリーが広がると肯定的に捉えている母親もいた。しかしその一方でそうした料理を作ることを負担として捉えられている声も少なくなかった。

「同じものを作りたいし、レシピが増えると思ったら一石二鳥と思ったから」(Gさん/30代/乳・卵・小麦・アーモンド・すいかアレルギー/アンケート)

「同じがいいという子どもの要望もありますが、家では作らない料理も多く色んなものを食べさせてやりたいと思ったため」Kさん/40代/乳・卵・小麦・キウイフルーツ・やまいもアレルギー/アンケート)

「聞いたことのないメニューや珍しい食材を使うメニューの際は大変だし、『珍しい食材を知って欲しい狙いがあるなら全員食べられる給食にすればいいのに』と思います」(Bさん/30代/小麦アレルギー/アンケート)

「地域柄、韓国の方が多いので、韓国料理みたいなチャプチェとか、(中華料理の)バンサンスーとか。一応、細かく料理名と材料が書かれているものがあるので、なんとなくで作るんですけど、見た目とかは全く分からず、とりあえず材料だけ合わせて作っている感じですけど。味付けも微妙です」(APさん/30代/乳・小麦・そば・落花生アレルギー)

なお、アレルギー対応の食材は、大手スーパーでは品揃えが少ないため、必然的に生協や通販、オーガニック専門店などを利用することとなる。これらの商品は市販の食材より高価であるばかりか、通販の場合は送料もかかる。小ロットでの購入が難しい

場合はまとめ買いも余儀なくされ、保存のためには大きな冷蔵庫も必要となる。母親たちから異口同音に経済的負担が語られた。

「アレルギーの入ってない食材はどこにでも売っている訳ではないので、献立を見て予めネットや生協で食材を購入したり、遠くのスーパーまではしごとしたりする場合もあるのが大変です」(Mさん/30代/乳・卵・小麦・カシューナッツ・くるみアレルギー/アンケート)

「高いです。私、コープ自然派でマヨネーズとか、ケチャップ、調味料を買ってるんで、届けてくれるからそこは助かっているんですけど、それだけじゃ生活できへんから。スーパーは行かなあかんし」(ANさん/40代/乳・小麦・落花生・大豆アレルギー)

「アレルギーじゃないコロッケ、アレルギー対応の通販で、最近冷凍で見つけたので、食べられるか家で確認しておいしいって言ったから、コロッケはこれでいけると思って。それと、コープ自然派っていうのに入っていて、そこにも割とたまにそういうのが。あと、日本ハムと、あと最近、こちらにはオーガニックプラザっていうお店が何店舗かあって、そこに売ってる米粉のパンがこれもいけるんで、買って1個ずつ冷凍して入れといたりとか。最近、ふるさと納税でも米粉のパンセットみたいなのが多くて、そういうの見つけて」(AFさん/40代/卵・小麦・キウイフルーツ・くるみ・大豆・大麦・とうもろこし・メロンアレルギー)

「アレルギー対応食品、高こうつくんです。まさか米粉からシチュールーを作ったりはしないので。ハウスのアレ

アレルギー対応のシチュールを使うじゃないですか。28品目除去かな。カレーとかとおんなじシリーズで。それを使うんですけど、普通より高いので、頻度が高いんです。必ず月1回シチュールが出てくるから。下の子が小麦駄目なときは、普通の生協じゃなくて、自然派コープっていうのがあって。そこで、アレルギー除去ばかりを作ってる会社のやつを。個人で買おうと思ったらロットが大きいんです。商品の存在自体は前から知ってたけど、高くて手が出せなくて。割高やけど少ない量で、送料もかからずにコープで来るから、それを使ってみました」(AWさん/40代/乳・卵・アーモンド・いか・いくら・くるみアレルギー)

「冷蔵庫は冷凍庫が広いのに買い替えました」(AJさん/40代/乳・卵アレルギー)

ところで、月に数回であれ、給食を学校で食べるとなると、全額、給食費を支払うこととなる。パンや牛乳に関しては、全く食べない/飲まない場合は、月単位で提供を止めることができるが、主菜・副菜については食べた日の分だけ支払うという選択はできない。そのため、給食を食べられる日がたとえ月に数回であっても、食べられるメニューの日は同じものを一緒に食べさせたいと、給食費を全額支払っている事例があった。

また、最近では、子どもの貧困対策とコロナ禍対策の一環として、保護者の負担を軽減するために給食費を無償とする自治体が増えてきている¹⁷⁾。しかし前述のように、弁当を持参する食物アレルギーの子どもをもつ家庭は、この無償化の恩恵にあずかることができないばかりか、弁当作りのために多大なコストがかかっている。ゆえに、

毎日、弁当を作って持たせている母親からは、学校に対しては直接訴えづらい、給食費の減免や、弁当材料費の補助などを求める声も聞かれた。

「パンを提供しないってということで、給食費が少し下がるんです。今は市が全て給食費負担してくれているので、無料になってはいるんですけど。給食費払っていたときはパンの分は差し引いて給食費を払う形になっていて」(AAさん/40代/卵・小麦アレルギー)

「乳アレルギーに関しては、牛乳パックの牛乳だけは、代わりにお茶を出すことはできますよって。牛乳パック分の金額だけは、給食費から、牛乳アレルギーさんの人は引いてくれるんですけど。ただ、小麦アレルギーとか卵アレルギーとかで、除去食を出してもらったり、自分で家で作って持っていったりとかしてる分の給食費は、何も変わらないので。だから、乳アレルギーさんとかで、チーズが混ざってるメニューとかを持ってはった人も、給食費は変わらないで」(ADさん/40代/卵・小麦・大麦・ライ麦・オーツ麦アレルギー)

「月に1回か何カ月かに1回、デザートがセレクトデザートっていうか、それは給食、学校からみんなに出すものだから、給食費って基本、うちの市は日にち計算じゃなくって、月で払わないといけないから、食べる日は払います、食べない日は払いませんっていうことができないんですよ。だから、給食費は払ってなかったら、もう給食は食べられない。だから、出せませんっていう状況なんです」(AVさん/40代/小麦・そば・大麦・ライ麦・魚卵アレルギー)

なお、経済的負担に加え、精神的、肉体的負担も語られていた。例えば、自由記述アンケートの「弁当作りの大変さ」についての設問にたった一言、「睡眠時間が減ることです」と書いたADさんは、インタビューにおいて以下のように、毎晩、深夜に翌日の弁当を作っていることを語っていた。

「基本的には夜中に、子どもらが寝てから、夜中の1時2時とかに作ったりしていることが多いです。作って大丈夫な分だったら作って、ご飯は炊飯器にセットしといたらいいので、カレーライスとかやったら、作って煮込んで、粗熱取った状態で、冷蔵庫に入れて、朝にあつため直して、シチューポットに入れてとか」(ADさん/40代/卵・小麦・大麦・ライ麦・オーツ麦アレルギー)

今回のインタビューでは、多くの母親が学校給食を選んでいる世帯の母親よりも早起きをして、弁当を作っていた。なお、患者会のZ代表は、「会員の中には早朝3時に起きて弁当を作っている人もいるが、うちの会としては、コピー弁当は特に推奨していないので、無理をしないように」と語っていた¹⁸。

また、AVさんやA0さんは、重度の食物アレルギーで週5日弁当持参が必要であるため、自らが体調を崩した際も自分で弁当を作らなければならない不安を語っていた。

「コピー弁当を作るのは私しかないから、体調を崩して作れなかったらどうしようという不安は常にあります」(AVさん/40代/小麦・そば・大麦・ライ麦・魚卵アレルギー)

「コピー弁当にすると食費がかなりかかる。食材をいつも買えるお店で廃盤又

は売り切れの時は不安。お弁当だけではないが自分が体調不良の時でも自分を作るしかない」(A0さん/40代/乳・卵・そば・牛肉・鶏肉・甲殻類全般・軟体類全般・貝類全般・魚類全般・豆類全般・ナッツ類全般・麦類全般・スパイス類全般・キウイフルーツ・山芋・じゃがいも・トマト・アボカドアレルギー/アンケート)

一方、弁当作りの経験が長くなるにつれ、次第に「完コピ」をやめ、部分的に真似ていくという事例が複数、見られた。例えば、中の具材まで完全に同じ弁当を作っていたAWさんは、そこまで同じにしても子どもがあまり喜ばないこと、何度か、同じ具材が用意できなかったこと、そして他のお母さんが同じメニューを作っていなかったことをしったことがきっかけで、次第に「ゆるく」真似ていくことにした。

「上の子が入園したときはこだわって、その日のみんなが食べてるものと酷似したものを持たせてました。パンプキンシチューっていわれたら、パンプキンを入れて。中に入ってる野菜の種類とかも全部、成分表を見てまねして作ってたんですけど、ちょっと途中から疲れたので、あほうらしくなったので。本人喜ばないんです。別に。(中略)同級生とかにアレルギーの子がいるんです。『毎日大変ですよね』とかって言ったら、『何が?』みたいな。『今日はこれこれ食べれなかったですよね。私、朝から作りましたけど』って言ったら『いや、そんなんしないです』って言って。『何か食べれるものを大量にお代わりして腹を膨らせろ』って言ってるって。何も持たせないんですって。多分、その日ちなみにグラタンやったんですけど、えって言って。そういう選択肢

もありなんやって」(AWさん/40代/乳・卵・アーモンド・いか・いくら・くるみアレルギー)

また、食材だけではなく、調理法を給食の献立から変える事例も複数語られた。

「お魚が全部揚げ物なんです。焼き魚とか煮魚が保育園の時はいっぱい出てたんですけど、全部フライで。例えばサワラとか日のだけど、サワラじゃなくて中はカレイだったりとか、魚の種類が違ったりとか。あとは、この日がみそ煮込みうどんだったんですけど、やっぱりうどんを汁と麺と分けてポットジャーには入れようとはしたんですけど、やっぱりもうべちゃべちゃに食べる時に冷めてるし、ちょっとあれだなと思って焼きうどんにしたりとか。(うどんもハードル高いですよ?) パスタのほうがまだ。だから、パスタも本当はみんなはこういうヌードルの長いスパゲティの日だけど、もううちはマカロニ、米粉の。ちょっとやっぱり長いのはぐちゃっとなるみたいなので、ほんとそういう感じでちょっと変えますね」(AFさん/40代/卵・小麦・キウイフルーツ・くるみ・大豆・大麦・とうもろこし・メロンアレルギー)

3-3 小察

食物アレルギー児のための代替給食弁当は、必ずしも学校から家庭に対して要請されたわけではない。しかし母親たちは「皆と同じものを食べさせたい」「栄養バランスの取れた、色々な料理を食べさせたい」という「親心」から、学校給食の献立にあわせた給食そっくりの「コピー弁当」を作っていた。そして、単に給食と同じ料理であるばかりか、味や見た目にも気を配り、美味しく食べられる工夫をしていた。なお、

アレルギー対応の弁当を作る際は、市販の弁当用加工品や冷凍食品の利用が難しく、一から手作りするか、またはアレルゲンを含まない商品を調達せざるを得ず、手間やコストがかかる。しかし、母親たちは、「同じ」であることを重視し、アレルギー対応の「コピー弁当」を作っていた。

このように食物アレルギーの子どもをもつ母親たちは、同質性と同調圧力が高い教室の中において、異なる弁当を持参することで、我が子が学校で妬まれたり憐れまれたりしないようにと、気を遣っていた。そして「同じ」を実現するために、さまざまな負担がかかっていることが明らかとなった。

4. ムスリム保護者への調査から

前章では食物アレルギーの子どもを持つ母親たちに対して調査を行った結果をもとに、小学校入学前のアレルギー対応と比較しつつ、学校が行っているアレルギー対応について考察した。本章では、ムスリムの母親に対して行ったインタビュー調査の結果をもとに、学校給食を中心として、学校の宗教対応について母親たちがどのように考えているのか明らかにする。さらには、食物アレルギー対応と比較しつつ、学校給食における宗教対応と母親たち給食に代わって作る弁当について絞り、若干の考察を行う。

4-1. 学校における給食の宗教対応について

世界で16億人もの信者がいるといわれているイスラム教においては、ハラール(神によって許されたもの)とハラーム(神によって禁じられたもの)の対立概念がある。ムスリムが飲食を禁じられたものとしては、具体的には豚、イスラム式の屠畜(ザビハ、zabiha/dhabiha)に従わないで屠畜された家畜、死肉、猛禽類や肉食獣、血液、酒な

どがあり、これらはハラームとされる（富沢 2019:614）。

豚肉に関しては、豚肉そのものだけではなく、豚由来の食品添加物や原材料もハラームに相当する。アルコールに関しても同様で、厳密には、アルコール飲料やみりんのようなアルコール調味料だけではなく、味噌やしょうゆなど原材料に微量に含まれるアルコール成分もハラームとなる。しかし、「食生活に限ってみても、一口にムスリムといっても、ハラールの解釈と実践には、宗派によって、また国や地域、その中の個人によっても多様性がある」（山口 2019:55）。豚肉のみならず、処理方法が分からない牛肉や鶏肉、そして成分由来の分からない調味料などを避ける人も少なくない。よって、アレルギー患者と同様、学校給食において何をどこまで避けるかという線引きは、家庭によって異なる。

今回の調査では、7ページの【表2】の通り、ムスリムとして子育てを行なっている4名とも、豚肉・豚エキスとアルコールを避けていた。牛肉や鶏肉については、MAさん、MCさんのようにハラール認証のものなら食べている家庭もあれば、MBさん、MDさんのように豚肉以外の肉にはこだわらないなど、一口にムスリムといえども多様である。

また、4名の母親のうち3名が子どもを小学校に通わせており、いずれも自校式給食であった。彼女たちはアレルギーの子どもをもつ母親と同様に、給食の代替として弁当を持たせていた。それは、日本人男性と結婚をして日本で暮らすインドネシア人母のMAさんと、16歳と8歳の二人の娘とパキスタン人の夫と暮らす、改宗ムスリムの日本人母のMBさん、そしてシリア人の夫と結婚した後イスラム教に改宗し、小学生から1歳児まで4人の子どもがいる日本人母のMCさんである。

MAさんは留学生として来日した後、日本人男性と結婚したことを機に、日本に住ん

でいる。日本在住歴26年で、20歳の長女から6歳の双子の男女まで、計6人の子どもがいる。転勤族で日本国内を転々としてきたMAさんは、幼稚園、小学校とずっとお弁当を作ってきた。現在住んでいる自治体は、外国人住民の比率は6.4%であり、多文化共生のまちづくりが進んでいる。そのため、現在子どもが通っている小学校では学校給食をはじめ、学校・園生活のあらゆる場面で宗教対応が可能である。しかしMAさんは転居前と同様にあえて弁当を持たせており、牛乳だけ注文している。転入当初は主食の米飯のみ注文を希望していた。しかし同市では牛乳のみ提供という対応は行なっているものの、米飯のみ提供は行なっておらず、その場合は全額給食費を支払うこととなる。そのため、学校側の勧めで牛乳のみ注文して、食事は全て持たせることにした。

「うち、転勤族で、学校を替わってるんです。最初に給食をお願いしたのがP県のときですね。P県のときに、自分たちがイスラム教であると言ったとき、食べれない物がたくさんありまして、ご飯と牛乳だけ欲しいですって言ったら、ご飯を取ったら同じ額を払わないといけなくて、もったいないですよって言われて。全部おうちから持ったほうが安くないかと言われて。そうですねってなって、給食と同じ物を作って持たせたことになったんです」（MAさん/43歳/インドネシア人）

しかし、一番下の双子の子どもたちが通う幼稚園では、宗教対応として代替食の提供が行われており、給食を食べているという。この幼稚園は、次女（小6）と次男（小5）が在園中から、宗教対応が行われていたようだ。

「最近、変わったてきたなって思ったのは、3番目の子からは幼稚園が対応してくれるんです。なんで、私たちが食べられるものにしてもらえるんです。弁当は、みんなが弁当のときだけ弁当持って、みたいな感じができるようになって。例えば、肉が入ったものは、うちの子だけ魚にしたり野菜だけにしたりしてもらえるようになったんです。3と4番目の子は、カレーの日だけにしても無理ですから、持ってくださいって言われました」(MAさん/43歳/インドネシア人)

実際、MAさんと同じ市で別の保育園に子どもを通わせるMDさんも、同市では、ハラール対応が進んでおり、除去食どころか代替食対応であり、豚肉やアルコールのみならず、豚由来物や調味料のアルコールも使わずに調理していると語っていた。MDさんは、外国ルーツの園児が多く、宗教対応に慣れたこの公立保育園をあえて選んだそうだ。

「入園できる保育園の一覧を区役所の方が教えてくださったので、そこから全部電話して、『こういう事情で、宗教食なんですけど対応可能ですか』って確認して、今、通園しているところが対応可能だったので、そこに行くことにしました。『豚が食べれません、宗教上の理由で、豚とアルコールが駄目です』っていうのをお伝えして。そして『油も駄目ですか、エキスも駄目ですか？』って向こうが聞いてくださったので、『駄目です』って伝えてもう完全に別で調理をしてくれています」(MDさん/27歳/日本人)

「保健センターで聞いたら、私の住んでいる地域が特に外国人が多いので、そういうところ、柔軟にやってくれる保育

園とか、小学校は多いですよっていうふうには、聞いたことがあります」(MDさん/27歳/日本人)

一方、「食べられるメニュー」であっても小学校には毎日弁当を持参し、給食では牛乳だけを飲んでいるMAさんとは異なり、MBさんは「食べられないおかずの日」のみ弁当を持たせることを入学前に話し合っていた。しかし、入学後、給食が全て「食べられる日」は月に4回ほどしかないとわかった。現在はMAさんと同様、ほぼ毎日、弁当を持たせている。

「給食は、自分は食べれないものだけ持たせますっていうお願いをして。でも、給食費は全額発生しますよっていう話だけ聞きました。(食べられない物っていうのは週にどのぐらいあるんですか?) 月によりますが、全然持たない日が月に4回あればいいかな。全部が食べられる日です。あとはなんかしらを持っていきますね。毎日」(MBさん/46歳/日本人)

MBさんは「全部食べられる日」は月に4回程度とのことであつたが、同じ県内でMCさんの場合は、さらに少なく、「全部食べられる日」は月に1回あればいい方とのことであつた。

「やっぱこんな感じで、食べられるときは、まあまああります。例えば、でも今日はあんまり食べるものがない。今日は煮込みハンバーグとクリームスープと、この二つは駄目だから。これでも全部持って行くよりまだだから。(1週間のうち、全部いけるって日はありますか?) 絶対ない。それないです。もう全然持っていけなくていい日は、1カ月に1回あつたらラッキーって感じ

です。ほとんど毎日持って行ってます。例えば、先週のラッキーデーはこれです。この副菜だけ持って行ってやつ」(MCさん/40歳/日本人)

MCさんによると、食べられない献立の多くは、豚肉ではなく、酒とみりんが入った和風や中華風の副菜であった。学校給食では料理酒やみりんが多用されているが、実際には酒類を使わなくても料理ができる。MCさんは語る。

「酒、みりんは、副菜が駄目になることが多いです。おほかあえとか。切り干し大根の中華炒めとか、茎わかめの炒め煮とか。こういうやつ、本当にそれこそ、これこそ・・・取ってくれたらって思うんですけど。(中略) みりんじゃないと出ない味っていうのは分かりますけどね。でも、砂糖でも何とかありますよ、基本的に」(MCさん/40歳/日本人)

なお、MCさんの学校には他にもムスリム児童がいたそうであるが、両親ともに外国人の家族が多く、そうした家族は日本人の母親のように、1個足りないおかずをわざわざ持っていくことはないとのことであった。

「うちは副菜、持っていきますけど、結構もう、こういうときは外国の人たちは持っていかないみたいです。『もういいよ、こんな1個だけ。他の食べたらいいじゃん』みたいな。それで、品数は十分あるからっていう感じです」(MCさん/40歳/日本人)

4-2 「コピー弁当」を作るということ

代替弁当に関しては、3名とも食物アレルギーの子どもをもつ母親と同様に、学校

の給食と同じ献立、すなわち「コピー弁当」にしていた。MBさんは、同じメニューにする理由として「なるべく同じものを食べさせたい」からと語っていたが、栄養面を考えて、子どもが嫌いなメニューであってもあえて同じものを入れていた。

「なるべく同じものを食べさせたいので、全部同じような感じにしています。栄養面とかも考えてね。嫌いな物も食べさせたいので、やっぱり。そういうふうにと考えると、給食はよくメニューができて、よくできてるじゃないですか。家でも食べない物でも、給食だったら食べるってことがあるので。それはずっとそうしてます。嫌いな物でも、だから、入れます」(MBさん/46歳/日本人)

MBさんは、アレルギーの子どもをもつ母親と同様に、給食と同じになるように、持参する弁当のおかずの大きさや数も意識していた。それは、子ども自身が周りから妬まれた経験を持ち、周りを気にして「なるべく同じ」を求めているからであった。

「(おかずの大きさが)ちょっと大きかったとか。子どもからクレームがくることが多くて。逆に自分だけすごい多かったとか。そういうことは言われたりする。本当、小さいうちですけど。大きくなってからはもう別に何も気にしないので、似たような物であれば何でもいい、みたいなことは言うんですけど。小さいうちはすごく子どもに言われてたので。なるべく同じような形で同じような量でっていうのは考えてました。(中略) やっぱり周りからずるいとか言われるみたいで」(MBさん/40代/日本人)

MCさんは、「子ども自身がみんなと同じものを食べたいだろう」と子どもの気持ちを押し量って、学校の献立と同じものを入れていた。その一方で、子どもが苦手なメニューの日は、みんなと同じおかずではなく、みんなとは異なるおかずを入れていた。MCさんはその理由として、「ムスリムであるってことをポジティブに思ってもらいたいから」と語っていた。

「例えばみんながカレー食べてたら、カレー食べたいなって思うかなと思って。見えるじゃない、食べてるのが。そしたら、できるだけやっぱり、子どもがうらやましがらないようにっていうんですね。うちムスリムだから食べれん、みたいなネガティブな気持ちにならないように。逆に、さっきレバーがみんな嫌だ嫌だと言ってるときに、(自分は)ナゲットやったら「ラッキー」とか「いいなー」とか言われるわけじゃないですか、周りから。そしたら、ムスリムで良かったみたいな。なんて言うかな。ハラールについて良かったみたいな。そこを強化してあげたいんですよ。ムスリムであるってことをポジティブに思ってもらいたいから、みんながから揚げを食べてるときに、自分だけ食べれなかったっていうことで嫌な思いをしない。だから、ムスリムだったからそのせいで、とかいうことを残ってほしくないんですよ」(MCさん/40歳/日本人)

なお、MCさんによると、両親共に外国人である家族の場合、給食メニューと同じものを持っていく家庭もあれば、出身国の料理を弁当として持参する家庭もあるとのことであった。

「人によって、やっぱり全然違うものの

人もいますね。本当に人によって全然違う。普通にほら、バングラデシュの人とかパキスタンの人は、カレー、持っていてとかいうのはよく聞きますしね。子どもも同じクラスにムスリムの子、いるけど、お弁当持っていったる子で、給食の一部じゃなくて、全部持っていったる子とかは、普通にカレー、チキンカレーみたいなやつとか聞きますよね。全然、毎回違う」(MCさん/40歳/日本人)

4名の母親のうち、唯一外国人であるインドナシア人のMAさんは、給食と同じメニューで弁当を作る理由としてMBさんと同様に「同じメニューの方が楽」であると語っていた。彼女は、日本在住歴26年で結婚後に日本人の夫がムスリムとなり、家族全員でムスリムとして生活している。家庭の中では日本語を用いて生活し、日本食を作り、日本語とインドネシア語の通訳や翻訳も行っている彼女にとって、学校から配布された給食の献立をもとに、学校給食と同じメニューで弁当を作ることは、それほど難しいことではないとのことである。20歳の長女から6歳の双子の男女まで計6人の子どもをもつMAさんは、長い間、給食に代わる弁当を持たせていたが、「給食と同じメニュー」は、一番上の現在20歳の長女の強い要望でもあった。

「一番上の子が、同じがいいって言ってます。なので、じゃあってなって。それをそのまま今になってやっているっていう感じですね」(MAさん/43歳/インドネシア人)

MAさんの長女は、小学生の頃、同じメニューであるだけではなく、弁当に入っている具材も、給食と全く同じであることを望んでいた。学校から配布される献立には原材料が記載されており、MAさんはそれを

もとに弁当を作っていた。しかし主菜に入っている具材を間違えて副菜に入れたときには、長女はしばしば文句を言っていた。

「うちの上の子が一番よく言うんですけど、野菜はもう一個の所に入るんだよ、みたいな。違うよってね。これはこれに入ってたよ、みたいなのをよく言われましたね。グリーンピースはAのメニューに入るの、こっちがBに入れてしまったら、文句が来ます」(MAさん/43歳/インドネシア人)

弁当のメニューのみならず、中の具材まで給食と同じでありたいと願うMAさんの長女は、学校の中で差異が際立つことに敏感になってしまい、「日本人に生まれたかった」としばしば語っていたそうである。彼女は中学生の頃、部活の顧問からヒジャブの着用際に差別的な「指導」を繰り返し受けた経験を持つが、高校進学以降は自らの意思でヒジャブを着用することをやめていた²⁰。

4-3 小察

今回の調査では、4名中2名が、外国人住民が多く、多文化共生を推進する外国人集住地域に居住しており、学校や保育園は、給食についてはアレルギーと同様に、豚肉とアルコールを含まない除去食対応を行っていた。一般に、給食の宗教対応は、弁当持参が一般的であり、ムスリム対応は全国的に見ても少数であるため、極めて先進的な事例であると言える。

また、弁当を持参する場合は、食物アレルギーの子どもを持つ母親と同様に、ムスリムの母親も、自発的に給食メニューと同じ「コピー弁当」を作っていた。食物アレルギーの場合は学校から同じものを作るように言われた事例もあったが、多くの母親が自発的に給食献立と同じ「コピー弁当」

を作っていた。ムスリムの母親も、同様に「コピー弁当」を作っていたが、学校給食の献立と同じメニューで作ることに特に否定的な考えはなく、アレルギーの保護者と同様に、一から献立を考えなくても栄養バランスが整った弁当を用意できることなどを理由として、学校給食にあわせた弁当を作っていた。

ムスリムの母親たちは、学校生活において他の子どもとの「違い」を、アレルギーの保護者以上に意識していた。ムスリムの場合、給食に加え、断食や肌の露出を抑えることなど宗教対応を必要とする場面が学校生活で多く見られる。ゆえに、学校給食が提供されず、親が弁当を用意することの問題性が強く意識されていないようであった。外国人の多い自治体では、一定の対応が進んでいるが、アレルギーと異なり生死に直結する問題ではないこと、そして家庭によって求めるハラール対応には差があることから、給食問題については「詳細な献立を配布し、家庭からの弁当持参を認める」ことが宗教対応とみなされ「一件落着」となっている様子が見受けられた。

ムスリムの母親は、アレルギーの子どもをもつ母親と同様に、我が子が違いによって排除されないことを恐れていた。アレルギーの子どもとは異なり、今回調査した4人の母親は全員が国際結婚であり、子どもたちは容姿がいわゆる「ハーフ」であった。容姿の違いに加えて、ヒジャブを被ったり、肌を露出しない衣服であったり、断食をしていたりと、学校において我が子の差異が日常的に可視化されることから、親たちは、コピー弁当において「みんなと同じ」を実現させようとしていた。

また、MDさんの語りにあるように嫌いなおかずの日はあえて「違うもの」を入れるなどして、ムスリムであることを肯定的に捉えさせようとする試みもあった。ムスリムである自分を肯定的に受け入れてほしい

というのはどの母親にも共通する願いである。しかしその一方で、MAさんの長女のように、宗教に不寛容で差別的な教師の言動により、ムスリムであることを子ども自身が肯定できなくなった事例もあった。

5. 考察

本論では、食物アレルギーの子どもをもつ母親と、国際結婚をしたムスリムの母親たちの語りから、学校における食マイノリティ対応状況と、家庭での対応の実際について考察した。どのような経緯で、除去食や代替食対応ではなく「弁当対応」となったのか、そして「弁当対応」に際して、親たちがどのような意味づけや解釈を行ない、どのように日々の弁当作りを行っているのか、明らかにすることを試みた。

食物アレルギーとムスリムという二つのコミュニティを比較調査した結果、両者に共通しているのは、子どもたちが日々直面している「差異」を、なるべく目立たせなくしようという母親としての「親心」であった。食物アレルギーの子どもをもつ母親の多くは、自身は食物アレルギーがなく、不自由なく食べられる（＝食マジョリティ）であるのに、我が子は食べられない（＝食マイノリティ）ことから、母親たちはなんとか我が子の差異を目立たせなくしようと給食の献立にあわせた「コピー弁当」を作っていた。

母親たちは、弁当作りの苦労や負担については声高には語らず、むしろ献立通りに作る方が栄養の偏りがなく、また献立を考えなくても良いので楽であると語り、「コピー弁当」を肯定的に解釈していた。そして弁当を作る際は、給食との差異が際立たぬよう、母親たちは「完コピ」を目指していた。給食よりも美味しそうであったり、数が多かったり大きかったりするとあれば妬まれ、不味そうだったり小さ過ぎたり、

少なかったりすると逆に周りから憐れまれることから、母親たちは個数や大きさまで給食と同じになるように気遣っていた。また、子どもたちにあまり好まれない、いわゆる不人気メニューであっても、多くの母親が栄養や食育を意識して、そして不人気メニューを避けることによって周りに妬まれないように、あえて給食と同じものを入れていた。

一方、ムスリムの母親たちは、同質性の高い日本社会において、自らが「食マイノリティ」であり、日常生活で様々な差異を感じながら生活している。ただ、彼女たちの場合は、自ら選んだ相手と結婚し、自分の意志でムスリム（ムスリマ）として生活している。ヒジャブを被って肌を露出せず、日々のお祈りや年に一度の断食を行い、食の戒律を守ると言うことは母親たち自身にとっては自らが選び取った道である。しかし子どもたち自身は、宗教の違いに加え、国際結婚の両親から生まれた「ハーフ」であり、容姿に関しても日本の学校では、否応がなしに差異を自覚する日常である。ムスリムの母親たちもアレルギーの親と同じように「コピー弁当」を作っていた。その理由としてアレルギーの子を持つ母親以上に、栄養が偏らないことや、献立を考えなくても良いことを挙げていたが、彼女たちは子どもたちがムスリムであることを肯定的に捉えてほしいと考えていた。

このように、学校給食が食べられない「食マイノリティ」の子どもをもつ母親たちは、「弁当対応」を肯定的に解釈して、暗黙の了解として学校給食に合わせた「コピー弁当」を作っていた。しかし母親たちのそうした弁当作りには、母親の心身と家計に過重な負担がかかっていた。にもかかわらず多くの母親たちが、こうした苦労について学校側に公言せず、むしろ教師の多忙な日常に理解を示して、「モンスターペアレント」とみなされないように細心の気遣いを払って

いることが、調査から明らかとなった。

6. むすびにかえて

日本の学校文化の特徴の一つとして、しばしば「一斉共同体主義」(恒吉 1996)という言葉で説明される、同質性の高さが挙げられる。前述のように、学校給食は「みんなと一緒に、同じものを食べる」ことが前提となっており、まさしく「一斉共同体主義」が通底している。日本人の母親や日本での生活が長く日本の学校文化に慣れ親しんでいる外国人の母親ほど、給食における暗黙の了解である「みんなと同じ」を受け入れ、「みんなとは異なる」ことを回避している。

しかし、学校給食における「みんな同じ」という一斉共同体主義のあり方に関しては、そろそろ再考すべきではなかろうか。つまり、食に対して特別のニーズが必要な「食マイノリティ」が「食マジョリティ」に合わせるというやり方ではなく、個々の食の多様性を肯定しつつ、学校の中で「合理的配慮」としてその食の多様性を保障していくことが、必要とされているのではなかろうか。食の多様性の保障は、今後、日本の学校給食が取り組むべき課題の一つである。学校が食の多様性に寛容となり、限定的であっても今まで以上にその多様性が保障されるようになれば、コピー弁当はもちろんのこと、給食メニューと異なる弁当を持ってきても、誰も冷やかしたり茶化したり、妬んだりすることはなくなるであろう。

高校や大学において、生徒や学生たちの昼食は弁当、学食、コンビニでの調達など多様性に富んでおり、他人の昼食に口出しする者はいない。子どもの貧困対策として給食が果たす役割は大きいため、小学校や中学校で、今後給食がなくなることはないであろう。しかし、学校において食の選択が複数あり、子どもたちがその選択を肯定

的に捉え、多様性を承認する場であれば、母親が弁当作りにかかる過重な負担から解放されるばかりか、子どもたちも「異質な他者」として捉えられるような眼差しから解放されるのではなかろうか。また、食の違いに限らず、人種、民族、ジェンダー、宗教、障害の有無など、多様性を尊重するインクルーシブな学校空間となれば、食マイノリティの子どもたちに限らず、全ての子どもたちにとって、今までよりも過ごしやすい空間となることは確かであろう。

なお、今回の調査では、食物アレルギーの患者会と宗教をベースとする自助団体という二つの団体を通して調査を行った。そのため、サンプルが若干偏りがちであったこと、そしてアンケート調査とインタビューの分析方法に工夫が必要であることが、今後の課題として挙げられる。ムスリムの母親に関しては、4名中3名が日本人であり、外国人1名は日本での生活が長く、日本語が堪能な母親であった。しかし滞日歴の短い、ムスリムの外国人母親に対しても、調査が必要であろう。

また、母親のみならず、子どもや父親、そして学校の教師たちが、「弁当対応」について、とりわけ家庭から「コピー弁当」を持参していることについてどのように捉えているのかについても調査が必要であろう。さらに、食の多様性の保障にかかる合理的配慮についても、その実現可能性について、理論的かつ具体的に検討することも必要であろう。

引用文献

- Allison, Ann. (1991). "Japanese mothers and obentōs: The lunch-box as ideological state apparatus." *Anthropological Quarterly*, 195-208.
- 荒井三津子・杉村留美子・片村早花 (2011) 「現代の手づくり弁当・その多様性と背景—弁当の日・弁当男子・キャラ弁を視野に一」『北海道

- 文教大学研究紀要』第35巻、37-47ページ
- 一般社団法人日本アレルギー学会 (2014) 「アナフィラキシーガイドライン」
- 今井孝成 (2019) 「保育所におけるアレルギー対応の現状 ガイドライン (2019年改訂版)」『日本小児臨床アレルギー学会誌』第17巻3号、306-310ページ
- 馬咲子 (2021) 「安倍政権下の子ども政策」『跡見学園女子大学マネジメント学部紀要』第31号、19-32ページ
- 鈴木美佐 (2013) 「日本における食物アレルギー児をもつ母親に関する研究の現状」『聖泉看護学研究』第2巻、103-110ページ
- 総務省中部管区行政評価局 (2017) 「宗教的配慮を要する外国人の受入環境整備等に関する調査 —ムスリムを中心として—資料編」
- 立松生陽・市江和子 (2007) 「食物アレルギー児の母親における育児ストレスと家族対処についての研究」『日本看護研究学会雑誌』第30巻2号、119-128ページ
- 恒吉僚子 (1996) 「多文化共存時代の日本の学校文化」『講座学校第6巻 学校文化という磁場』柏書房
- 富沢寿勇 (2019) 「ハラール産業と監査文化研究」『文化人類学』83巻4号、613-630ページ
- 日本学校保健会 (2014) 「平成25年度 学校生活における健康管理に関する調査事業報告書」
- 野田潤 (2022) 「近代日本の家族における「食＝愛情」の論理と手作り料理に求められる水準の上昇：新聞記事の分析から」『人文・社会科学論集』第39号、27-46ページ
- 林典子・今井孝成・長谷川実徳・黒坂了正・佐藤さくら・小俣貴嗣・富川盛光・宿谷明紀・海老澤元宏 (2009) 「食物アレルギー児と非食物アレルギー児の食生活のQOL (Quality of life) 比較調査」『日本小児アレルギー学会誌』23巻5号、643-650ページ
- 原田信男 (2020) 『「共食」の社会史』藤原書店
- 松木洋人・大日義晴 (2022) 「食物アレルギーのある子どもの子育てにおける道徳性の二重化：『食べて治す』という医学的知識は母親に何を
もたらすのか」『保健医療社会学論集』第32巻2号、90-100ページ
- 文部科学省 (2015) 「学校給食における食物アレルギー対応指針」
- 文部科学省 (2019) 「外国人児童生徒受け入れの手引 (改訂版)」
- 文部科学省 (2022) 「日本語指導が必要な児童生徒の受入状況等に関する調査結果について」
- 柳田紀之・海老澤元宏・勝沼俊雄・吉澤穰治 (2018) 「厚生労働省『平成27年度子ども・子育て支援推進調査研究事業』保育所入所児童のアレルギー疾患罹患状況と保育所におけるアレルギー対策に関する実態調査結果報告」、『アレルギー』第67巻第3号、202-210ページ
- 山口裕子 (2019) 「序：《特集》ハラールの現代——食に関する認証制度と実践から」、『文化人類学』83巻4号、554-571ページ

脚注

- ¹ 「学校給食における食物アレルギー対応指針」の詳細については、本特集所収の四方 (2022) を参照されたい。
- ² 同調査において「日本語指導が必要な児童生徒」は国籍別ではなく、母語別の集計であり児童生徒の国籍については明らかにされていないが、母語別の集計からも、イスラム教やヒンドゥー教の子どもが増加していることが見受けられる。
- ³ 鈴木 (2013) は、看護学を中心に、文献のレビューを行い、乳児期のアレルギー児を養育する母親の困難や負担、ストレスの存在を指摘している。また、看護学を専門とする立松・市江 (2007) も、食物アレルギー児をもつ母親のストレスについて研究を行っているが、対象としているのは就学前の子どもをもつ母親である。一方、社会学の立場からは、松木・大日 (2022) が、「食べて治す」という経口免疫療法を行う子どもの母親が抱く、子育てにおける道徳性の二重化について研究を行っている。
- ⁴ 「食マイノリティ」の定義およびその背景につ

いては、本特集の巻頭論文（1 ページ）を参照されたい。

- ⁵ 2014年3月1日設立。会を設立したZ代表は、最重篤の食物アレルギー児を育てた経験をもつ40代女性で、子どもは現在社会人である。会員世帯数は関西2府4県を中心にここ数年150世帯前後であり、毎年30世帯程度の入退会があるとのことである。親の年齢層は20代から50代で、子どもの年齢は乳幼児から大学生と幅広い。とりわけ、重篤な食物アレルギー児をもつ保護者が多い。SNSを利用して、全国の患者会ともつながりを持っている。主な活動内容としては、保護者交流会、子ども交流会、クッキング、10大アレルギー除去対応ピュッフェ、キャンプ、講演会、エピベン講習会、SNSやYouTubeを通しての情報発信、防災ハンドブック刊行など。コロナ禍においては、オンライン形式のイベントを中心に活動しており、関西にとどまらず会員は全国に散らばっている。
- ⁶ アンケートの回答に際しては、きょうだいのなかで複数の子どもがアレルギーを持っている場合は、最も症状が重いアレルギーの子どもに焦点を当てて答えてもらった。インタビューにおいては他の子どもについても聞き取りを行ったが、この事前アンケートに際しては、回答が煩雑になることから、最も重いアレルギーを持つ子どもに絞って回答を依頼せざるを得なかった。
- ⁷ 「エピベン[®]注射液とは、アナフィラキシーがあらわれたときに使用し、医師の治療を受けるまでの間、症状の進行を一時的に緩和し、ショックを防ぐための補助治療剤（アドレナリン自己注射薬）」（VIATRIS エピベンガイドブック）のことである。
- ⁸ 「アナフィラキシーとは『アレルギー等の侵入により、複数臓器に全身性にアレルギー症状が惹起され、生命に危機を与え得る過敏反応』であり、『アナフィラキシーに血圧低下や意識障害を伴う場合』をアナフィラキシーショックという」（一般社団法人日本アレルギー学

会：2014）。

- ⁹ 子どもたちのアレルギー（アレルギー反応を起こす物質）の多くは、卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かにといった特定原材料7品目であったが、そのほかにも本文【表1】の通り、果物や種実類、山芋、魚卵、魚、麦類などがアレルギーの子どもも複数おり、最多で29種類の食品にアレルギー反応を示す子どももいた。食品表示法でアレルギー表示として表示が義務づけられているのは卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かにといった「特定原材料7品目」と、あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいもといった「特定原材料に準ずるもの」の21品目を合わせた合計28品目である。しかし、学校で除去や代替の対応となるのは、「特定原材料7品目」のうちの一部である。
- ¹⁰ 日本の大学を卒業後、日本人の夫と結婚して26年目を迎え、家庭でも主に日本語を用いて生活している。日本語の通訳や翻訳の仕事もするほど日本語が堪能であることから、インタビューは日本語で実施した。
- ¹¹ 本論ではインタビューの引用の際、文末に「〇さん/〇代/～アレルギー」のように個人の属性を略記する。インタビューに加え、一部、自由記述アンケートからも引用するが、アンケートからの引用の場合は、「〇さん/〇代/～アレルギー/アンケート」とアンケートからの引用であることを示す。ほとんどがインタビューからの引用であるため、煩雑にならないよう、インタビューの場合は文末に「/インタビュー」と記すことを避けた。
- ¹² レベル2以上、すなわち弁当持参や除去食対応、代替食対応であっても、家庭に対して詳細な献立は提供される。
- ¹³ 「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」は厚生労働省によって2011年3月に初めて策定され、2019年4月に改訂された。国は保育所等における食物アレルギー対応に危機

意識を有し、それに適切に対応するように保育現場に求めるとともに、その方向性を示している（今井 2019）。

¹⁴ 「保育所における食事の提供ガイドライン」（厚生労働省 2012）によると、2010 年 6 月より、公私立問わず満 3 歳以上児には、給食の外部搬入方式が可能となっていることから、一部の園では、公立中学校など同様のランチボックス式のデリバリー給食が実施されている。また、園内に調理施設を持つ保育園であっても、外部委託が進んでいる園も今日増えている。

¹⁵ 弁当対応の場合、給食の代わりに持参する「代替給食」は、本来、メニューに制約はなく、何を持ってきても良いことになっている。しかし、食物アレルギーの子どもの母親は、「みんなと同じメニューを」と、知恵を絞って給食のメニューに似せた代替給食を作っていた。これらの弁当に対して決められた呼称はないが、しばしば「給食コピー弁当」「コピー弁当」「コピー給食」などと呼ばれていた。本論でも以降「コピー弁当」と呼ぶ。

¹⁶ 「完コピ」とは完全コピーの略で、しばしば楽曲や料理などの分野で、オリジナルを完全模倣することを意味する。

¹⁷ 文部科学省の調べによると、2018 年時点では小学校と中学校で給食無償化を実施している自治体は、76 自治体であったが（文部科学省 2018）。2020 年度以降、新型コロナウイルス感染症の影響を受けている子育て世帯への経済的支援として、一時的に学校給食費を無償とする自治体が増えている。子どもの貧困研究で知られる雁は、「給食費の無償化には、子どもの貧困対策を個別的な対策から普遍的な子育て支援策に転換し、直接子どもに給食を現物給付するという意義がある」（雁 2021:19）と述べている。

¹⁸ 2022 年 7 月 17 日、コロナ禍以降初めてハイブリッド方式で開催された、定例の会員交流会において、Z 代表の語りより。Z 代表はしばしば会員に、同様の語りを交流会や保護者からの相談の際に行なっており、自身のエピソードをも

踏まえながら、会員が頑張りすぎないように助言している。

¹⁹ 詳細は別稿にして論じる予定であるが、今回の調査では、断食月の給食時間の対応、服装への対応、クリスマスなど季節行事への配慮などが挙げられた。総務省中部管区行政評価局(2017)においても、ムスリム児童生徒を受け入れている自治体から、同様の配慮が回答として寄せられている。

²⁰ 紙幅の都合上、本論では学校給食に主眼をおいて論じざるを得なかった。学校給食以外の学校での食マイノリティ対応状況については、別稿にて論じたい。

謝辞

ひとりひとりお名前を挙げることはできませんが、二つの団体でインタビューおよびアンケートにご協力いただいた皆様に、心よりお礼申し上げます。

また本研究は JSPS 科研費 JP18K02321 の助成を受けたものです。

Making “copy lunches” instead of school lunches -From a survey of mothers with children who have food allergies and Muslim mothers-

Yuko YAMANOUCHI

Kansai University

This study investigated how mothers who make boxed lunches for their children who are “food minorities” came to make them, and how these mothers themselves interpret making boxed lunches daily, based on interviews with mothers of children with severe food allergies and Muslim mothers.

Both mothers of children with food allergies who were refused school lunches due to food restrictions and Muslim mothers made “copy lunches” that faithfully reproduced the school lunch menu without using restricted food ingredients. Making lunch every morning is a big burden for mothers. However, these mothers interpreted making copy boxed lunches positively, saying that since the school lunch menu is well-balanced and includes a wide variety of local and foreign cuisines, it would be easier to use this same menu because it would save them the trouble of thinking about creating a menu from scratch.

In this way, mothers with children who are “food minorities” and cannot eat school lunches positively interpreted the idea of their children bringing their own boxed lunches every day and voluntarily made “copy lunches” that adapted the school lunches, which put an excessive burden on the mothers’ mind and body, as well as the family budget. Despite this, the interview survey revealed that most of the mothers did not openly disclose their hardship to the teachers, but rather, empathized with the busy daily lives of teachers, and they were careful to not be regarded as “monster parents.”