大崎第一地域ニュース
はなぐるま
第136号
2018.4.20発行

編集　はなぐるま編集委員会
〒141-0031 品川区西五反田3-6-3
TEL:3491-2000
saki1c@city.shinagawa.tokyo.jp
発行元　大崎第一地域センター

園長先生こんにちは！ 二十

今回は、認定こども園品川区立五反田保育園の奥山伸園長先生をお訪ねしました。五反田保育園は、区立御成橋公園のすぐ近く五反田シルバーセンターに隣接した保育園です。

五反田保育園を紹介してください

奥山　開園は昭和51年7月です。今年で42年目になります。平成14年から夜間保育を実施していて、現在は20時半まで開園しています。0歳児から就学前までの園児が133名在籍しています。職員は総勢42名です。当園の特徴として大切に続けていることは五反田保育園ふれあいデイホームとの交流です。この事業は平成18年から福栄会に委託していますが、平成9年から続いている事業で、隣接しているデイホームと園児との日常的な交流事業です。デイホームの食事を保育園で提供していることもあり、昼食とおやつを4歳児と5歳児が2名ずつ毎日お邪魔して一緒に食べているんです。高齢者の方にも好評ですし、園児にとっても良い影響があると思います。

五反田保育園　奥山園長

男性の園長先生は珍しいと思うのですが、先生の経歴を教えてください。保育士免許もお持ちなのですね。

奥山　そうですね。品川区内43園あるうち男性の園長は4名です。昭和59年7月に入区してスタートは東品川保育園でここが6園目になります。園長としては2年目です。生まれも育ちも大田区羽田です。保育の仕事を志したのは、高校卒業の時期に私自身が通っていた保育園の園長先生だった方から電話をいただき、男性にも保育の仕事に就ける道が開かれていると聞いたのがきっかけなんです。ずっと子どもに関わる仕事をしたいと思っていましたし、迷わず保育学院に進学しました。その当時は保育士ではなく保母と呼ばれていた時代なので、卒業時の免許状は保母だったんですよ。現在は保育士に書き換えられていますけど。

五反田保育園　広々とした園庭

保育で大切にしていることを教えてください

奥山　子どもが将来社会の中で生きていくために、自発に考え、物事に向かっていくことができるように「生る力」をつけてあげたいということです。そのためは、乳幼児期の子ども一人一人が「やってみたい！」という気持ちを十分に満足できる環境づくりを大事にしていきたいです。子どもたちは親の励ましや温かい見守を感じてこそ、自信を持って一歩前に進んでいけるというので、まずほめてあげてください。子どもにとっては、ほめられることが一歩前進する原動力になるんです。親御さんにもいつもお伝えしています。当園では動会に万国旗は飾らないんです。代わりに親御さんが一人一人へ応援のエール・メッセージを書いてもらいれを飾るんです。教室にも飾っています。デイホーム高齢者の方たちも書いてくださるんですよ。

プライベートなことについて教えてください

奥山　家族は妻と長男長女の4人です。若いころはバイクが趣味でよくツーリングにも行ったんですが、最近はスクーターですね。それでも富士山くらいまではスクーターで行きますよ。

編集委員の一言感想

男性保育士の草分けとしてご苦労もおありだったことでしょうけれど、明るさと保育対する情熱をお持ちの園長先生でした。最後にこの仕をして良かったことを伺ったら、「子どもの愛らしい草や言葉に1日10回は笑顔になれるし癒される。子どたち一人一人の成長は著しくそれに喜びを感じる。大になり社会で活躍している様子を耳にすることも喜びです。」とおっしゃっていました。お忙しい中ありがとうございました。（編集委員　服部　記）

デイホームとの交流

五反田保育園
所在地：東五反田2-15-6　電話：3445-4534

奥山園長先生は4月1日付で大井倉田保育園長に異動となりました。新職場でのご活躍を応援しております。

いちご狩りとマザー牧場

1月28日（日）大崎第一地区委員会主催のバスハイク「親子で楽しむ！いちご狩りとマザー牧場」が行われ、地区管内の99名の親子が参加しました。いちご狩りでは、みずみずしい摘みたてのいちごをおいしそうに笑顔で食べている親子の姿が見られました。お腹も気持ちも満たされた後はマザー牧場へ移動。都会を離れた大自然のなか、動物のショーを見たり、ふれあいコーナーでモルモットやウサギとふれあったり、バンジージャンプに挑戦したりと寒さに負けず元気いっぱい遊びました。（事務局）

笠原シェフを講師に「教養講座」を開催

2月16日（金）大崎第一区民集会所で「町会自治会婦人部女性部・教養講座」が開催され、約８０人が参加しました。この講座は、地域コミュニティの育成を目的に、町会・自治会連合会が毎年主催しているものです。今年度は、武蔵小山出身の人気和食料理人・笠原将弘さん（日本料理「賛否両論」・オーナーシェフ）を講師に招き、講演と実演が行われました。

実演では「家庭でできる簡単な出汁の取り方」として、鰹節と昆布を使った出汁の取り方を伝授。失敗しない味付けの比率などを披露し、宮古市田老の「真崎わかめ」を使ったお吸い物が参加者に振る舞われました。参加者からは、「出汁の味がきいていて、本当に美味しい」と喜びの声があがっていました。（事務局）

ご自由にお取りいただけるよう、多数部回覧お願いいたします。

地域で活躍するクラブやサークルの紹介記事を募集しています！