

# 北海道師範塾 「教師の道」 塾頭通信

第642号 平成25年11月14日

## くさい飯とはいわないで

先月（10月）6日、札幌刑務所の主催による「北海道矯正展」というイベントが開かれ、来場者にカレーライスやコッペパン等受刑者が普段口にするメニューが来場者に提供され、人気を集めたそうです。特に好評だったのが、刑務所のレシピを忠実に再現したカレーライスだったそうです。それは、「隠し味としてルーにすり下ろしたパイナップルを入れる」という本格的なもので、想像するだけでも美味しそうですね（10月19日付北海道新聞）。

刑務所で受刑者に供される食事は俗に「くさい飯」といわれて来ましたが、実際はどうなのか、北海道新聞記者が札幌刑務所の食事を探訪しています（10月19日付北海道新聞）。

それによると、札幌刑務所での受刑者の食事は午前7時10分、正午、午後5時10分の計3回。朝と夕は居室、昼は刑務作業を行う工場の食堂で食べるのが一般的との事です。

同刑務所によると、主食は白米7、麦3の割合で混ぜた麦飯やパン、麺類で、みそ汁やスープなどの汁物、おかずが付きます。コロッケや豚汁などの「定番」だけでなく、サケの塩こうじ漬けやスープカレー、ジンギスカンなどレパートリーは多く、正月にはおせち料理やお雑煮も出るという。この他、宗教上の理由で肉などが食べられない外国人受刑者には、かまぼこなどの代替食材を提供しているそうです。

こうなると、刑務所の食事は「くさい飯」どころか、極めて快適な食生活といっ

て良いでしょう。

札幌刑務所における食事の予算は3食で500円程度だそうです。学校給食の1食当たりの単価は、北海道教育委員会の調べによると小学生で約230円、中学生で約280円程度という事ですから、刑務所の食事は予算的には学校給食並みというところでしょうか。

1日の摂取カロリーと栄養量は法務大臣の訓令で、成人男子であれば1日当たり2200kcalから2600kcalと定められているそうですが管理栄養士らによって必要な栄養やカロリーがしっかり確保出来る様工夫されており、例えば、主食は麦3：米7の比率で炊かれた麦飯という様に、健康的な食事が提供されています。生活習慣病にかかっている様な人は、1月位刑務所で生活すれば一挙に健康体にな

るかも知れませんよ。

ところで、刑務所の食事を「くさい飯」と呼ぶのは何故でしょう。

昔の刑務所の房（檻の中）は、トイレが中に設置されていたため、くさい臭いの中で食事をしなければならなかった為という説や、昔の麦飯には独特のにおいがあった為ともいわれています。ですから、昔なら「くさい飯」は2度と食いたくないという気持ちにもなった事でしょう。

札幌刑務所の中村庶務課長は「食事に対する不満が募れば、刑務所の規律維持にも影響しかねない。今後も工夫をこらし、おいしい食事を提供したい（10月19日付北海道新聞）」と話しています。施設の管理責任者としておっしゃっている意味は分かりますが、最近では、折角出所したのに生活に困り、刑務所に入りたくて罪を繰り返す人間も居ますので、刑務所での生活が戻りたい程快適というのも如何であろうかと思ってしまう。

比較してはいけないと思いますが、国民年金だけで生活しているお年寄りの貧しい食生活を見るに付け、刑務所の食事もその経費は国民の税金で賄われている以上、最早「くさい飯」ではないかも知れませんが、「刑務所の飯は2度と食いたくない」と感じさせるような工夫はして欲しいと思うのですが、如何なものでしょうか？

（塾頭：吉田 洋一）