

くらしナビ 生活スタイル

孤立し漂流する母子

本紙くらしナビ面連載「いいママになりたかった」などで取り上げてきた大阪2児放置死事件(2010年)。事件の背景を探ったルポルタージュが9月に出版され、事件をモチーフにした映画も間もなく公開される。11月の児童虐待防止推進月間を前に、2人の作者に事件から見えてきたことなどを聞いた。

大阪2児放置死題材にルポや映画

「大きく日本社会が変容する。事件はその先駆けのようになりた。ノンフィクションライター(の)杉山春さん(50)の著書『ルポ虐待 大阪2児置き去り死事件』(ちくま新書)の表紙に、こんな言葉が記されている。ネグレクト(育児放棄)という言葉が全国的に知られる契機となった愛知県武豊町の女児餓死事件(00年)を取材とした藤原(2010年)の10年後に起きた大阪の事件に、なせ関心を持ったのか。「武豊町の事件は夫婦がいる家庭の中で起きたが、大阪のケースはそもそも『家庭』がない。子連れの母親が男性とくっついたり離れたたり、居な子が社会に認められず、敗者復活』。受刑者の父は、生

「日本初の石油コンクリートが造られた四日市は昔に先駆けて近代化が進み、学校のランク付けも激しかった。全国大会出場は、勉強の苦手な子が社会に認められず、敗者復活』。受刑者の父は、生



映画「子宮」の杉山春より「キリン」提供



杉山春さん

大阪2児放置死事件 大阪市西区のマンションで2010年7月、当時3歳の姉と1歳の弟の遺体が見つかった。母親で元風俗店従業員の罪で懲役30年が確定した。1、2審判決によると、受刑者は離婚後に水商売をしながら育児していたが、部屋に子を置いて遊びに出るようになり、最後は50日間姉弟を放置した。

愛知・武豊町女児餓死事件 00年12月、当時3歳の女児が餓死した事件。ともに21歳の両親が逮捕・起訴され、殺人罪で懲役7年が確定した。両親は死亡の約1カ月前から、女児を段ボールに入れて十分な食事を与えなかった。地域の保健師がネグレクトを疑い家庭訪問していたが、事件を防げなかった。

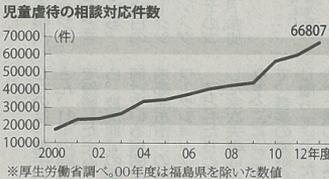
11月公開の映画「子宮」に込められているのは、大阪の事件をモチーフに、2人の入るの母を持つ母親が、離婚を機に孤立していく様子を描いた。自費で映画を製作した緒方真由監督(33)は「事件を自分のこととして考えてもらいたかった」と語る。

10代でシングルマザーになった妹を見てきた経験があるから、事件後の母親へのパッシングに違和感があったと緒方監督。シングルマザー約20人に話を聞き、他のネグレクト事件も参考にしてストーリーを練った。タイトルは「母親たちが、社会の期待する『母性』に苦しめられている」という意味が込められている。

【反橋希美】



緒方真由監督



増え続ける児童虐待

武豊町の事件があった00年は、児童虐待防止法が成立した年で、家族にかかわる専門職の人々ですら、虐待の知識は乏しかった。しかし、虐待が社会問題とされて久しい今も、虐待で命を落とす子どもの数は減っておらず、対応件数も増加の一途をたどっている。

激動の日々

昨年の7月、C型肝炎を母を亡くしました。私も年に一度の健康診断で肺に影が見つかり、年明けから検査のついでに。自宅では、要介護度の98歳の義母を在宅介護していました。私の入院中、パパちゃんの介護をどうするか、家族で検討してお世話になっている訪問介護にお願いすることにしました。そんな中、私、息子、パパちゃんがインフルエンザに感染してしまいました。また、私の検査中に、パパちゃん

女の気持ち 2013.10.25

ちゃん肺炎になってしまいい入院することになりました。検査では、肺の機能のみ込む能力もなくなっているという悲惨な結果で、「覚悟しろ」と宣告されました。しかし、言葉をおぼろしく発したパパちゃん「私、こんな所嫌だよ」と言い出したのです。そのため家に帰ることにしました。とても喜んで「元気でいよね」と何度も言うのでありますね。と何度も感涙。「なせかな」と思わずにはいられませんでした。パパちゃん、退院してから

8日後に元になりました。本人の希望で葬は自宅で行いました。今年10月13日・通夜▽14日・告別式▽15日・私の入院▽18日・手術、という日程になりました。こんなことはめったにありません。忘れたいのでできない激動の日々になりました。主人をはじめ家族皆がよく頑張ってくれたと感謝の気持ちでいっぱいです。パパちゃんも私も心を配って、うまくスケジュールを立ててくれたのかと思わずにはいられません。東京都杉並区 志村 竹美 主婦・56歳

食卓の一品 リンゴのソテー ほろ苦キャラメル風味

1人前 212kcal、塩分0.3g 小さなフライパンで焼いて絡める。 <主な材料> (2人分) リンゴ1個▽バター大さじ2▽砂糖大さじ4▽レモン汁大さじ1▽ラム酒大さじ1▽アーモンド適宜▽ミントの葉適宜 <作り方> ①リンゴは皮をむき、くし形に切る。 ②フライパンにバターを入れて熱し、半分溶けたらリンゴを加え炒める。 ③バターが絡むようリンゴを返しながら炒め、焼き色がついたら砂糖を加え、絡めながらさらに炒め、レモン汁を返しかける。 ④砂糖がアメ状になったらラム酒を振って仕上げ、細かく砕いたアーモンドをちらし、ミントを飾る。 ※パナライスをのせても。 料理研究家 松田美智子