

悩んで一歩、大きくなる
Growing Mama
 Cityliving × ぎゅって

仕事と育児に奮闘するワーキングマザーを応援するコラム「Growing Mama」。今回は、子どもをパパっ子にする秘訣を、自らも3児のパパであるアドバイザーに教えてもらいました。パパっ子になれば、ママが一人でゆっくりできる時間が増えるかも!?

今回のテーマ：パパっ子大作戦

Q 「2歳の息子がママにべったりで、パパに懐かないから預けにくい。パパっ子にするにはどうすればいい?」(37歳・医療)

A **パパと子どもだけのお出かけで信頼アップ**

子どもが懐くかどうかは、関わる時間に比例します。ママと比べて育児時間が極短に少ないのに、子どもがパパっ子になることは、まずありません。子どもに好かれるパパになってもらうには、とにかく父子が接する時間を増やすことに尽きます。

ポイントは、パパと子どもだけで外で行動すること。知っている人が周りにいない環境では、おのずとパパへの信頼が増します。近所のスーパーやコンビニと一緒に出かけるだけでも、父と子の絆は強まりますよ。公園で水遊びをさせてもらえる。コンビニで好きなおやつを買ってもらえる。など、パパと出かけるならでは、子どもがウキウキするオプションがあれば、なおいいですね。スポーツでも映画でも、パパが好きなことに子どもを巻き込むのもおすすめです。

●慣れないうちは事細かに説明を

「パパっ子になってほしい」というママの願望の中には、もっと自分の時間がほしい、パパに自分のお金を分かってほしい、などの思いがあるはず。それをぜひパパに分かりやすく伝えてください。また、パパに子どもを預ける場合には、いつ、何時間預けたいのか、その間に何をしてほしいのか、パパが慣れないうちは事細かに説明を。「そこまでしないとイケないの?」と思うかもしれませんが、子育てと同様、初めに手間をかけるほど、あとがラクになりますよ。

Profile 篠田厚志さん

ファザーリング・ジャパン関西理事長。父子向けイベントや講演などを通して、父親の子育てを形にし、父親であることを社会に生かすための活動を行っている。http://fjkansai.jp/



ぎゅってとは?

保育園ママを応援する無料情報誌。子どもとの時間の過ごし方や時短レシピなど、ワーママに役立つ情報をお届けします。全国約38万部を配布。年間8回発行。全国私立保育園連盟や加盟保育園などの承認・協力を得て、保育園に配布しているほか、今年からはオフィスへも配布を開始しています(いずれも無料)。



オフィスへの無料配布もスタート

申し込みはコチラから
<http://r.living.jp/city/osaka/gyutte>



※申し込みいただいても、状況によってお届けできない場合があります。※自宅へのお届けはできません。

<問い合わせ> Tel.06-6647-2109
 サンケイリビング新聞社メディア事業部

しょうゆ発祥の地から、しょうゆとぼん酢をプレゼント
伝統を守るこだわりの調味料を食卓に

丸新本家・湯浅醤油

人気商品が3種類セットになった「湯浅醤油 卓上3本」



和歌山県湯浅町は、伝統食である金山寺味噌やしょうゆの発祥の地。この地で杉樽を使い、昔ながらの製法でしょうゆの醸造を行っているのが、明治14年に創業した「丸新本家・湯浅醤油」。

「世界一のしょうゆを目指して原料選びにもこだわり、時間をかけて、丁寧なしょうゆの造りに取り組んでいます。」

おすすめは、まろやかな味わいの「丸呑むら」(200ml・540円)。

しょうゆの元祖といわれる

プレゼント
 「湯浅醤油 卓上3本」を読者3人に
 今回、シティ読者3人に抽選で「湯浅醤油 卓上3本」

直売店や高島屋東北店で購入OK うれしいプレゼントも要チェック
職人の目利きと技が光るアナゴ料理を堪能しよう

松井泉



秘伝のタレが旨味の「焼あなご」は、丼にしてもお酒のおつまみにしても美味(メーシ)

かつて、アナゴ漁が盛んであった大阪 堺には、アナゴを加工する店が多く軒を並べていたそう。昭和43年の創業以来、あなご一筋の専門店「松井泉」堺市堺区桶町3ノ1/26もその一つ。アナゴにとって大切な脂のノリと鮮度を目利きの職人が見極め、厳選したアナゴを、毎日丹精込めて焼き上げています。

名物は、秘伝のタレに漬けて込んで焼き上げた「焼あなご」。かめばかむほど、う



ま味とコクが一度食べたらに。秘伝のタレと煮込んだや、一本一本ウを使った「も見逃せませう。また、アナウレしいレシピも魅力。天然も比べあだけのもの、商品高