

母の講座

戦時家庭教育心得 (四)

— 文部省指示要項解説 —

倉橋惣三

三 母自身に

家庭教育は子どもに對することですがそれは先づ親自身が、我子の感化のもとにならなければなりません。親といつても、母の責任こそ大きいのです。

そこで、我子の家庭教育の爲に、どういふ心がけが母に大切かといふことにつき、次の六つのごとが挙げられます。

(イ) 國家觀念の涵養

家庭教育は、家庭での國民教育であることは、重ねて申すまでもありません。しかも、そのために、母自身が充分の上にも充分な、國家觀念を養つてゐなければなりません。わけても、家の生活が國家活動の源だといふことを、よく理解して、家庭教育でお國に盡す心掛をしつかり

り持たなければなりません。

(ロ) 日本婦道の修練

母によつてこそ、最もしつかりした家庭教育が出来るのは、母に日本女性としての婦徳があるからです。即ち日本婦人の本來の美德として、従順、溫和、貞淑、忍耐、奉公などが具つてゐるからです。母が之れらの日本婦道を失つては、日本の家庭教育は出来ません。

(ハ) 母の自覺

家庭教育は母の責任とすれば、それが一人々々の母によく自覺せられてゐなければなりません。いくら母でも、美德の母でも、うか／＼してゐては教育は出来ません。

(ニ) 科學的教養の向上

榮養 子供向きお菜

本位 厚生省研究所 國民榮養部 佐々木理喜子

お寒い時の御馳走は、體が温まる様に油類を用ひます。配給の油を上手に用ひるには、野菜を煮込む時に先づ軽く油炒りしますと少量で、美味しく、體も温ります。

(一) 〔錦御飯〕

材料 鱒四〇瓦 油揚一〇瓦 人參三〇瓦 刻昆布少々 青菜三〇瓦 油三瓦 以上で蛋白質八六瓦一〇〇〇カロリー

作り方 鱒を茹て身をほぐし、砂糖、醬油で味付けてテンプを作りませ。此の中へ油揚を卸金ですつて加へ一緒に味付けませ。油揚は固く巻いて卸します。人參は縦切り油で炒め刻昆布と煮て淡味をつけます。青菜は細く刻んで油で炒め、鹽、砂糖で味付けませ。御飯を御辨當につめ、其の上に青菜を斜の線にのせ、兩側にでんぶ、人參を型よくのせませ。汁

今日の家庭生活でも國家生活でも、科學ほど大切なものはありません、それなのに、その教養が一般にまだ充分でないと言はれるのです。それが子どもに少ないのは、先づ母に少ないからだとも言はれてゐます。どうも、さうでないといへないようです。しつかり注意しなければなりません。

(ホ) 健全な趣味の涵養

科學的教養と共に、やはらか味のある趣味、それも、卑しい弱々しい趣味でなく、どこまでも健全な趣味が必要です。母に健全な趣味があつてこそ、我子の品性情操をよく養へますし、先づ以て、家庭の中を、明るく楽しくすることが出来るのです。一家が乾燥無味では、子どもにとつて、家庭の力はありませぬ。家庭教育は、教育といつても厳しいことばかりではありません。家の生活に和樂の家庭がなくては、家庭教育になれませぬ。それには、母自身の趣味が第一です。

(ハ) 強健なる母體の錬成

家庭教育は母の責任として、何んとし

ても骨の折れること、苦心の多いことです。それに耐へ得るためには母の健康が何より必要です。身體の弱い母は、自分としても、もどかしいことがさぞ多からうと思ひます、子どもの方でも、心細いことが多からうと思ひます。我が身を愛する暇もない譯でせうが、我が子のため、母の使命のためです。平生の保健衛生には細心の意を用ひて、疲れたり倒れたりしないやうにしなければなりません。

以上、家庭教育に就て、その方法をどうするかといふことの前に、先づ、日本の家の特質そのことが、家風といふもの、そのものが、それと共に、母自身が、如何に大切なことか、根本かといふことをよく考へる必要があります。この基礎があつてこそ、その上にいろ／＼の方法が行はれ、效力もあるのです。どうするか、かうするかといふことばかりでなく、もつと深いところで、家庭教育を打ち建てなくてはならない次第です。

氣の出ぬ様に御注意下さい。

(二) 兎肉の炒煮

材料 兎肉三〇瓦 古生姜少々 油二瓦 里芋三〇瓦 大根三〇瓦 人參二〇瓦 葛少々 以上で蛋白質八・五瓦 九五カロリ

作り方 兎肉の臭みは生姜醬油の中に一時間位浸けて抜き、次に煮る前に油でざつと周りを炒めます。里芋、大根、人參は適當に切り軟く煮込み、次に兎肉を加へてなほ煮ます。味は普通につけ、最後に水溶きの葛を加へ、煮汁をドロリとさせます。

(三) 「サラダ」間食代り

材料 リンゴ五〇瓦(約 $\frac{1}{2}$ 個) ミカン四〇瓦(約 $\frac{1}{2}$ 個) ビーナツパタ六瓦砂糖一〇瓦醬油少々

作り方 リンゴは縦に六つ位に切り皮を去り薄く刻み、ミカンは實をほぐします。ビーナツパタを少し水でゆるめ、砂糖と少量の醬油を加へ、リンゴを加へ、皿に盛り上にミカンをのせます。