

戦時家庭教育心得 (三)

— 文部省指示要項解説 —

倉橋惣三

二 健全な家風

家庭教育は、家とする教育です。家がどういふ家であるかといふことが、第一に肝心なことです。その家が、といふのはつまり、その家の家風がといふ意です。ところで、家風は急に作ることは出来ませんし、況して、間におはせにといふ事は出来ません。その家のいつもの風なのです、いつも變らない風なのです。ですから長く續いてしつかりとしてゐるのでなくてはなりません。長くといふにも、先祖傳來といつた長いのもありませう。それ程でないのもありませう。いづれにしても、その家のいつもの風でなければなりません。

子どもが家の中に住むといふのは、家

屋の中といふよりも、家風の中といふことに大切な意味があります。家風のない家の中は、たとへば寒暑を凌ぐだけで心を養ふものではありません。家風があつても、若し悪い家風だつたら、それに染み、それに培はれて、不健全な心になります。家風の健全、不健全こそ、實におそろしい程、大きな影響を子どもに與へるものです。

さて然らば、どういふことが健全な家風なのでせうか。それは家々に特色のあることですが、文部省の示指では次の四つが重んじられてゐます。

- イ、敬神崇祖
- ロ、敬愛、親和、禮節、謙讓
- ハ、一家和樂

榮養 本位 子供向きお菜

厚生科學研究所 國民榮養部 佐々木理喜子

秋の稔りを傳へて食欲も旺んな時、鯖、秋刀魚等を用ひて榮養價の高い、しかも廉價な御馳走を作り體を丈夫にしませう。

【一】秋刀魚飯と大根卸し

材料 秋刀魚三五瓦 人參二〇瓦、牛蒡二〇瓦 大根四〇瓦 以上で蛋白質八・一瓦 熱量九五カロリー  
作り方 秋刀魚は頭と臟物を取去り三枚に下し二つに切ります。人參は一寸位の織切り、牛蒡は一寸位の笹がきにして軟く煮て砂糖、醬油で薄味をつけます。煮汁は少し多くして御飯に加へ、沸き上る時にお釜の蓋を取り、上に平に秋刀魚の切身を並べ、蓋をして普通の様に蒸します。御飯をうつす時に秋刀魚をよくほぐし、人參と牛蒡をよくまぜます。冷飯の時には、野菜を味付けた時に、秋刀魚を

## 二、隣保協和

いづれも健全な家風の要件です。つまり親は、子どもに如何に巧みな教訓を語つても、嚴しい禁を行つたとしても、先づ、之れ等のことが、その家庭の家風となつて、常に存し常に行はれてゐなければ、いゝ家庭教育をなし得ることは出来ません。すなはち、親としては、我子の教育を考へるに當つて、先づ、自分の家風を省ることが必要です。

ところで、是等の四つの家風の一つ一つの説明は省きますが、之れが皆、實に日本の國風と一致してゐるものであることは、よく注意しなければなりません。即ち、日本の家風は國風そのものです。敬神は實に、天皇に歸一し奉る所以、崇祖は、天皇に仕へまつれる祖先を祀り崇ぶ所以、でありまして、こゝに忠孝一本の我國特有の大道があらはれるのであります。ですから、各戸には必ず神棚を設けて、日常禮拜を怠らぬやうにすることが、日本家庭の家風の第一でして、この家風によつてこそ、日本人の特質が、い

つとなく、絶えず、家庭生活の中で、我子に涵養されてゆくのです。

日本人は皆、伊勢の大神宮様へ、心からの參拜に參ります。國の御先祖様への參拜であります。その、子どもの教育上意義深いことは申すまでもありません。しかし、國民皆が毎日、伊勢に參拜に上ることは出来ません。毎年參拜するといふ人はいくらもありませんが、毎日はそのれ業務もあることです。そこで、我家の神棚にお札をお祭りして、毎朝拜禮致します。これが日本人の毎日の國民としての家庭のおつとめです。他のことは、或は外國の家庭にも、それ〴〵美しい家風があるかも知れませんが、この忠孝一本の家風こそは、我が國の家庭にのみある家風であり、これがなくては、我國の家といへず、その家では、日本人の養成は出来ないといへませう。

前に述べました、我國の家の特質が、そのまゝあらはれて、我國の家の家風の特質となつてゐる譯です。

小さく切つて入れ一緒に煮て、後で御飯に混ぜます。大根は卸し、甘酢をかけて、青海苔をふつて小鉢に盛ります。

## 【二】鰯 井

材料 鰯四五瓦 青菜一五瓦 甘藷三〇瓦 青菜一五瓦 以上で蛋白質八・六瓦 熱量一〇八カロリー

作り方 青菜を細く刻みフライパンで少量の油を用ひて炒め、鹽味を付け御飯に混ぜます。鰯は二枚に開き頭、骨を取り、砂糖と卸し生姜汁を加へた醬油を少量用ひて浸します。二時間位經つて皿にのせて陽に當て浸汁を二回位かけて半日干します。之れを焼き井の御飯の上に形よくのせます。甘藷は一寸位の柏子木に切り水に酢を少量加へて煮、砂糖で味付けます。

## 【三】間食、干うどんの甘藷加へ

材料 甘藷四〇瓦 干うどん 二〇瓦 砂糖一〇瓦 以上で熱量一五三カロリー

作り方 甘藷を軟く煮、つぶして餡を作り、茹でた干うどんを一寸位に切つて加へます。