

母の
講座

戦時家庭教育心得 (二)

文部省指示要項解説

倉橋惣三

一 我國の家の特別

なところ (つゞき)

(口) 我國の家は遠い先祖から子々孫々に傳へられてゆく一貫のつながりであるところに、大きな特色のあることを前に言ひました。即ち、親子一代の關係を中心とするものでなく、祖孫の長い關係が家なのです。

その祖先のものとどこに求めませう。恐れ多いことながら、日本の國の御祖先こそ、日本の家の祖先の祖先でいらせられます。その國の御祖先の直系の御子孫こそ、代々つきに國をお始めになる皇室です。してみれば、子として親に對すること、家として國に對すること、それは切り離される別のことではありません。こゝに、日本の家では忠と孝とが一本になる譯があるのです。又従つて、

その一本の忠孝を以て、子女を練成してゆく道場だといふことになるのです。日本の家庭教育に於て、忠孝が一番の中心になるのもその爲であり、日本の家なればこそ忠孝一本といふ特別の練成の出来るのもこの爲です。忠といふ道徳は他國にも似たものがあるところもありませう。孝といふ道徳は、それの形に於てとはあるがこの國にもありませう。たゞ、その忠孝一本であること、といふよりも、一本であるところの忠孝といふものは、日本だけにあるのです。これは誠に意味も深く、又、有り難くも有り難い、日本獨特の國民道徳といへるものです。

(ハ) しかし亦、以上二つの、國とのつながりの點だけが、日本の家の姿ではありません。そうした深い意義の上に、それに根を置いて、家族の團聚があり、

榮養 子供向きお菜

厚生科學研究所
國民榮養部 佐々木理喜子

此の夏の終り頃から秋口へかけて、お腹をこわした方が多く、色々材料も思ふにまかせず、どんな食事を攝つたらよいのか、お困りの場合もあつたと思ひます。それで手近の食品で容易に出来ますのを二三申上げます。軽い大腸カタルで下痢をした後、流動食を用ひ、次に軟いお粥にうつります時を中心に致しませう。

〔重湯〕

普通の重湯は水の様で榮養分も少くないので次の様に致します。軟いお粥を煮まして、裏漉しにかけます、これを水少量づつ、入れて糊の様に滑かにのばし、鹽味をつけて、一度煮立てます。

〔スープ〕

味噌汁は鹽氣が多くて刺戟しますから止めます。牛乳を三倍位に水で薄め、メリケン粉を少量入れて、白いドロリとした汁を作り、鹽味にします。時には此れ

老を養ひ、幼を扶けるといふ、なごやかな家族愛が行き渡つてゐるのです。又その親しい家族愛に培はれる自他一如の點と物心一如の點こそ、著しい特色なのであります。その修練に基いてこそ、進んでは世界新秩序の建設の心とも力ともなるものが培はれてゆくのです。即ち、我國の家は、國に出で、世界の新秩序の建設に向ふ、一大國民機關でありますと共に、その内には親密情味の濃かな家族愛を湛えてゐる人間機關なのであります。ですから、日本の家庭教育も、此の家の所産として、どこまでも、人間的であると共に國民的なものなのです。又世界的意義をも併せ具ふるものなのです。

家庭教育といふことは、我家、我子といふ、謂はゞ狭い心と、極く個人的な感情のものであるように思はれたりもしますが、それは、たゞ人間的一方で、國家的本質をもたない、外國の家の家庭教育のことです。我國では、家即國ですから、我子を愛する心は、國の子を愛する心に他ならず、我子を教養することは、國の子を教育することに他ならぬのです。で

すから、我國の親は、我子の親として、國の子の親であるのです。その責任の大きいと共に、その責さも高いといはなければなりません。

斯うしたことは、昔から我國の家の特質であり、我國の家庭教育の特色であつたのです。歴史の上に、その著しい例も澤山あることです。しかし、泰平の世、又、我國が武家封建であつた時代には我子は藩の子といつた特別の考へ方も行はれてゐました。しかるに、今日は、國が國として世界新秩序に向ひ、一人々々が國民として總動員せられてゐるので、そこに、日本の家の特質が、特にしつかりとあらはれて來ました。新らしく出來たとか、況んや、新らしく作つたとかいふ特質ではなく、もともとあるもので、それが、はつきりして來ました。従つて、今日の家庭教育は、實に日本の家庭教育になり切つて來てゐるのです。即ち、今日の親は、實に／＼日本の親の自覺を、おのづから強くもつてゐざるを得ないので、す。

お互、いゝ御代に親として、此の大きい貴い特色を自覺することの、何んといふ有り難いこととせう。

に卵黄を加へるとクリーム様の汁になります。又卵黄の代りに、馬鈴薯の裏漉しを如へても大變に美味です。

【果汁】

野菜は纖維があつて不消化ですから馬鈴薯以外に用ひられません。それでビタミンCを果汁で補ひます。林檎でも梨でも結構です。皮や芯も取り、卸金ですり、布巾で汁を絞つてコップに入れま

す。一回分半個が一個分です。同じでは、飽きますから、片葛を軟く作り、其の上に果汁をかけて、一緒に食べると美味いものです。

【南瓜のマッシュ】

南瓜を軟く煮て重漉し、少量砂糖を入れて火にかけて餡の様にぬります。これは馬鈴薯、里芋で作りましたもよろしい。以上の様な品を食事に少量宛取り合せ、二三日食べ、それから軟いお粥にうつります。