

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(つづき)

(口) 我國の家は遠い先祖から子々孫々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はなく、祖孫の長い關係が家なのです。

その祖先のもとをどこに求めませう。

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っしゃれます。その國の御祖先の直系の御子孫こそ、代々つぎつぎ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す。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、又從つて、

その一本の忠孝を以て、子女を鍛成していく道場だといふことになるのです。日本のお家庭教育に於て、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鍛成の出來るものとの爲です。忠といふ道德は他國にも似たものがあるところもありま

う。孝といふ道德は、それの形に於てはあるがどこの國にもありません。

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、日本獨特の國民道德といへるもののです。

(八) 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。こゝに、日本の家では忠と孝とが根を置いて、家族の團結があり、

本榮養位  
厚生科學研究所  
國民榮養部 佐々木理喜子  
子供向きお菜

此の夏の終り頃から秋口へかけまして、お腹をこわした方が多く、色々と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で二三申上げます。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致しませう。孝といふ道德は、それの形に於てはあるがどこの國にもありません。

重湯

普通の重湯は水の様で榮養分も少くないでの次の様に致します。軟いお粥を煮まして、裏漉しにかけます、これを水少量づゝ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。半乳を三倍に水で薄め、メリケン粉を少量入れて、白いドロリとし大汁を作り、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。

一大修練に基いてこそ、進んでは世界新秩序の建設の心とも力となるものが培はれてゆくのです。即ち、我國の家は、國に出て、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庭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、謂はゞ狹い心と、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、家卽國ですから、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。その責任の大いと共に、その貴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、その著しい例も譯山あることです。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、國が國としてこの大きい戦争と建設を擔ひ、進んで世界新秩序に向ひ、人々が皆國民として總動員せられてゐるのであります。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。新らしく出来たとか、況んや、新らしく作つたとかいふ特質ではなく、もどからゐるものですが、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、實に日本的な親の自覺を、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でせう。

〔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。一回分半個か一個分でよろしい。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しいものです。

### 〔南瓜のマッシュ〕

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