

國中心の教育

倉 橋 惣 三

本榮養 子供向きお菜

厚生科研究部 佐々木理喜子

□我子を教育してゆくのに、何を中心にお置かせるか。いゝ人におなり、強い人におり、賢い人におなりといふに變りはないのですが、何のためにいゝ人になるのか、強くならなければならぬか。賢い人になるべきか、といふことが無くてはなりませんまい。その何のためといふのが、即ち、中心をどこに置くかの別れになるのです。その中心がなくては、眞の目あてのある教育といへないし、その目あてが正しくなかつたら、それこそその教育は間違つたものになります。

□ところで、斯ういふことは、親の考への間違ひといふよりも、親らしい間違ひともいへるかも知れません。可愛い、我子を中心にして、我子を教育するのも一應は親ごゝろともいへませうから。

【1】そぼろ(お辨當用)

少なくなかつたりするのです。子ども自身別そういふことをはつきり考へる譯でもないでせうが、親がそう思つてゐる、そして、そういうふ仕向の方、言ひ方などすると、子どもも亦そういうふ氣になります。そして、相當の力量のある人間になるとして、それが一切自己中心の生活になつて仕舞ふのです。

三月の聲を聞くと青々したお野菜がいり／＼頭に浮びますが、それは兵隊さんには澤山食べていただき、私共は手近のもので色々と工夫致しませう。

【2】そぼろ(お辨當用)

材料 鰯(生干)四五瓦 葱一五瓦 人參二〇瓦 油三瓦 以上で蛋白質八・四瓦 温量一〇六カロリー

作り方 鰯は澤山あります。甘鹽で一寸と干した位のを選びませう。頭と中骨を取り、細く切り、よく叩いて擂身にします。葱を細く刻み、人參は卸します。葱と人參をよく混ぜ、油で一寸と炒め、此の中へ鰯の擂身を入れて、カラ／＼に炒ります。野菜を先に入れねど、鰯が焦げります。野菜を先に入れねど、鰯が焦げります。砂糖、鹽、醤油の順に入れて味をつけ、汁がなくなるまで煮ます。

□その目あて、即ち教育の中心が、自分一己である時、個人主義の教育といふことになります。自分の幸福、自分の成功、殊に自分の榮譽出世のためといふのがそれです。こう申すと、いかにもこうつくばり教育のやうですが、案外それが

心ではあります。日本の家庭教育の眞の正しい中

附きます。砂糖、鹽、醤油の順に入れて味をつけ、汁がなくなるまで煮ます。

【2】三色丼と清汁(お節句用)

いふことは勿論いゝことであり、大切な心でありまして、此のことそのものは悪くはありません。しかし、我家のためといふことだけに狭くとどまり、限られてゐる目あては、決して、日本の教育の真の中心とはいへません。家のためといふのも、我がといふところに限りとどまらないで、そこから、もう一段大きく、もう一段廣く、もう一段高いものが中心にならぬのでなければなりません。

それが、國であることは申すまでもありません。日本の教育は一切が國を中心にしてゐるのであります。家庭教育もそうです。親が我子を教育する目あても、必ずそこにはならないのです。

□これは、苟も日本の母として、誰も分つてゐることです。心得てゐることです。たゞ、日常實際の我子の導き方がそなつてゐるか。つい言ふ言葉も、確にそなつてゐるか。此の實際はよく氣をつけなければならぬことがあるやうです。

□「そんな意氣地なしでは大きくなつてえらい人になれませんよ。」そういうふと

ころに、まだ不用意がかくれてゐるかも知れません。「そんな不勉強では仕合せになれないよ」と、國民學校の子どもに言つたりするのも同じです。なぜその時、はつきり、「そんなことでは、いゝ日本人になれますんよ」「お國のためになりませんよ」といはないのでせう。

□「坊や大きくなつたら、お母さんを大切にしてお吳れ。決して悪い言葉ではありません。孝の教育として賣いことに相違ありません。しかし、それと合せて、「ね。お國の爲に慈してお吳れ」と言つた時に、その導き方は始めて完全でせう。

□うれしいこと、喜ばしいことがあつた時、どこかへお禮がいゝものであります。それを、どこへもつてゆくか。

神さまのお蔭であり、佛さまのお蔭であると思ふことに、決して間違ひはありません。しかし、日本の子どもとしては、

【3】 甘露園子（お八つ）

材料 メリケン粉三〇瓦 馬鈴薯二〇瓦 砂糖八瓦 醬油少々 以上で一五八カロリー

作り方 馬鈴薯を蒸し潰します。メリケン粉と混じ、お園子を作り茹で、二個宛、小揚子にさし、砂糖と醤油で作った蜜をまぶします。

眞の中心に向けさせて置くのです。

材料 しらす干二五瓦 茎踰豆二〇瓦 人參一五瓦 刻昆布少々 油三瓦 春雨六瓦 以上で蛋白質八・六瓦 溫量九六カロリー

作り方 御飯は薄い櫻飯に炊きます。しらす干は、ざつと熱湯を通して、砂糖、鹽で味付け、莢踰豆は青く鹽茹にして斜に切り、一寸ごとに味付けます。人參は織切り、刻昆布と一緒に砂糖、醤油で味付けます。井に御飯を盛り、其の上に、白、青、赤の貝を恰好よくのせます。

清汁は煮出汁を取り、春雨、花形人參、莢踰豆を入れて作ります。