

國中心の教育

倉橋 惣三

□我子を教育してゆくのに、何を中心に置かせるか。いゝ人におなり、強い人におなり、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。その何のためといふのが、即ち、中心をどこに置くかの別になるのです。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、それこそ其の教育は間違つたものになります。

□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

少なくなかつたりするのです。子ども自身格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と、そして、そういふ仕向け方、言ひ方をすると、子ども、亦そういふ氣になリませう。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。

□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、我子を教育するのの一應は親ごころともいへませうから。

しかし、それは正しい目あてとはありません。日本の家庭教育の眞の正しい中心ではありません。

□我家のためといふこともよくいはれる目あてです。家を愛し、家につくすと

榮養位 子供向きお菜

厚生科學研究所 國民榮養部 佐々木理喜子

三月の聲を聞くとき青々したお野菜がいろ／＼頭に浮びますが、それは兵隊さんに澤山食べたいとき、私共は手近のもので色々工夫致しませう。

【1】 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

作り方 鰯は澤山あります。甘鹽で一寸と干した位を選びませう。頭と中骨を取り、細く切り、よく叩いて播身にします。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、此の中へ鰯の播身を入れて、カラ／＼に炒ります。野菜を先に入れぬと、鰯が焦げ附きます。砂糖、鹽、醬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(お節旬用)

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どまり、限られてゐる目あては、決して、日本の教育の眞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どまりません、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る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、必ずそこになければならないのです。

□これは、苟も日本の母として、誰れ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うなつてゐるか。つい言ふ言葉も、確にそうなつてゐるか。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。」「そいふと

ころに、まだ不用意がかかれてゐるかも知れません。「そんな不勉強では仕合せに出来ないよ」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せんよ」「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呉れ。」決して悪い言葉ではありません。孝の教育として貴いことに相違ありません。しかし、それと合せて、「ね。お國の爲に盡してお呉れ」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、どこかへお禮がたいものであります。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、一切を、み國のお蔭、天皇陛下のお蔭として有り難くお禮申し上げることが第一です。それを、家庭日常の言葉や行動にも、しつかりあらはさうではありませんか。そうして、我子の心を常に、此の眞の中心に向けさせて置くのです。

材料 しろす干二五瓦 莢豌豆二〇瓦
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 温量九六
カロリ

作り方 御飯は薄い櫻飯に炊きます。しろす干は、ざつと熱湯を通し、砂糖、鹽で味付け、莢豌豆は青く鹽茹にして斜に切り、一寸と味付けます。人參は織切り、刻昆布と一緒に砂糖、醬油で味付けます。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、花彫人參、莢豌豆を入れて作ります。

【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

作り方 馬鈴薯を蒸し潰します。メリケン粉と混じ、お團子を作り茹で、二個宛小揚子にさし、砂糖と醬油で作つた蜜をまぶします。