

教 育
講 話

大東亞戦争を我子に 教へるには

特に幼児の爲に

倉 橋 惣 三

□まだ幼い我子に、此の戦争の大きな精神や、澤山の経過を、くわしく教へることは、むづかしいことです。國民學校

その御主旨を正しく、強く、拜戴しなければなりません。

の児童やそれ以上の生徒に語るやうな話方は出来ませんし、又そうした徹底したことは出来なくてもいいのでせう。しかし、この國を擧げての緊張の中にある子どもは、幼いとて、それに應じた深さで、關心をもつて暮してゐます。又われわれとしても、何かを子どもに語り聞かせずにゐられません。又、それが是非必要のことでもあるのです。

□御詔書そのまゝは、幼い子には理解させ兼ねませう。貴い御言葉として、奉讀して聽かせることはいゝでせうが、それに基いて、母が折々に我子に話す話し方としては、母の誠心から、自ら語らずにゐられない諸點がありませう。私はここで、御詔書の謹解を申し上げようとしてゐるのではありませぬ。母の誠心からの言葉は斯くもやと思ふところを拾つて申すのです。

□では、どういふ風に語り聞かせませうか。それには、宣戰の御詔書こそ一切をお示しになつてゐることで、私共は、先づよく御詔書を繰りかへし奉讀して、

□先づ第一に、この大東亞戦争の勇士達が長くも 天皇陛下の御命令で戦つてゐることです。又、出征軍ばかりでなく國民全體が 天皇陛下の御命令の下に、

榮 本 位 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

私共の身近にある干魚は、メザンに次いで鹽鮭や鹽鱈がよく用ひられます。榮養價は生魚と大差なく、焼くだけでなく色々に工夫しませう。持つてゐる鹽氣を調理に利用しませう。

【1】 混ぜ飯

材料 鹽鮭又は鹽鱈二八瓦 小松菜三〇瓦 人蔘十五瓦 油二瓦 馬鈴薯三〇瓦 以上で蛋白質八・八瓦、溫量九八カロリー 調理法 馬鈴薯は、小さく賽目に切り、米に混ぜて先に御飯に炊き込みます。鹽鮭は身を細く切り、皮は取つて別に刻みます。人蔘は御金で卸し、小松菜は細く刻みます。フライパンに油を少量入れ、人蔘、小松菜を炒め、鮭を後で加へ、よく火を通します。此れに少量の砂糖、トマトソースを加へ、御飯に混ぜます。

【2】 シチュウ

協力一致してゐることです。日本では國の爲といふのは 天皇陛下の御爲といふことです。又 天皇陛下の御命令の下には、一切を獻げて御奉公申し上げるのが、日本臣民だといふことです。これは平生も全く同じことですが、今日ほど、はつきり、くつきり、幼心にも感じさせ得ることはないでせう。

□ですから、戦勝の報を喜ぶのは、國の爲にいゝからであることは勿論ですが、臣民としての心からは、畏れ多くも陛下の御心を安んじ申上げることが出来るから、ほんとうに嬉しいのです。畏れ多いことですが、陛下こそ此の戦争の経過を、一番御念慮あそばされてゐるので、そのみ心は、御詔書の上にも、よく拜せられることです。私共も、戦勝の喜びを、此の心を以て我子に語りませう。

□この戦争に日本の打つて出たのが、實に東亞全體の爲であることは申すまでもありません。米を攻め英を打つのも彼等が東亞の爲に正しい理解をもたないからです。平にいへば米英と喧嘩してゐるといふよりは、叱つてゐるのであり、懲らしめてゐるのであり、言ひ聞かせても

分らないから罰を與へることにしたので、況んや、米英に引つばられてその組に憐れみ助けるといふか、實はその者達の爲に戦をしてやつてゐるといつていゝ位です。此の宏大無邊な本旨も、御詔書の上によく拜せられる點です。但し、このことは、理義としては、幼兒の頭には大き過ぎるかも知れません。しかし、こゝにいふ譯ですから、此の戦争は大國民の戦争であり、此の戦争によつて、日本人が益々大國民にならなければならぬことは、實際の上に於て、幼い子どもにも教育出来るのです。

□それにしても、太平洋地圖は是非各家庭に、子どもにも目によく見えるところにひろげてなければなりません。あの廣い海、その澤山の島々、風土も風俗も我國とは随分異つてゐるあの國々、それは、之れからの日本の子どもにとつて、遠い知識であつてはならないところだからです。あの發音の珍らしい土地々々の名も、子どもにも耳に、おのづと事新らしいものにして置かなければなりません。今日の幼兒がおとなになる時、あの邊こそ活躍の舞臺、楽しい仲間同志にもなるのですから。

材料 鹽鮭又は鹽鱈二八瓦 馬鈴薯四〇瓦 人參二〇瓦 油二瓦 青菜小々

調理法 馬鈴薯や人參は普通のシチュウの時の様に切り、油で一吋炒めてから、鍋に入れお湯を加へて軟く煮ます。鹽鮭は五分角位に切り、後で加へます。全體が軟くなつた時に、メリケン粉の水溶きを少々加へ、味は鹽と少量の醬油を付けます、青菜は刻んで、一番後で加へます。醬油は味をよくする爲で、「カクシ醬油」の程度に致します。

【3】 飲みもの

お寒い時ですから、體の温まる飲物を作りませう。よく食べます密柑の皮をきれいにし、カラ／＼に乾します。小さく切り、更にフライパンで、焦げない様に一寸炒り、よく乾いた摺鉢で細い粉末に致します。小匙に半杯位を茶碗に入れ、適當量の砂糖と熱湯を入れて飲みます。古生姜汁を少々入れてもよろしい。