

我子に國民感情の涵養

——日本國民たることの喜び——

倉 橋 惣 三

□時局はいよゝゝ重大な時期に進み入りました。この戦争が如何に國家の大事であり、又、如何に長期に亙ることであるべきかは、お互として、しつかり覺悟の出來てゐることであります。しかし、私達一代の決意だけでは足りません。その後に来る大きな國家的計畫のために、どうしても、次代の國民をしつかり養つて置かなければなりません。これは、いつの世でも大切のことですが、今日特別に強く感じられることです。

□それには、今の子どもを、どういふ風に教育してゆくことが、必須なのでせうか。いろゝゝと大事なことがありませう。しかし、その中で一番、實に一番大切なことは、眞の日本國民に仕上げることです。ほかのことが、どんなによく養

達させられてゐても、此點がしつかり出來てゐなければ、全く無意味です。

□國民學校が、國民の基礎的鍊成といふことを本旨としてゐることは、御承知の通りです。國民學校で施されてゐる、あのいろゝゝさまゝの教育が、みんな國民に仕上げるといふことに、ひたすらに向けられてゐるのです。あらゆる教科を通して、それを落ちるところなく完成してゆかうとしてゐるのです。

□ところで、國民としての性格の第一は國民感情をもつことです。自分は日本國民だといふ心の底からの、又、心に充ち溢れてゐる心もちです。この心もちが養はれるためには、日本の國を知り、國民として自覺し、國民の義務を明らかにすることが必要です。國民學校の國民科

榮 養 本 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

世界一に強い海軍の國、海の國に生まれ、將來此の輝かしい榮光を受けつゝ御子様達は、新年から一層丈夫な體を作りますせう。材料を節約し、榮養に缺けず簡単に出來る御馳走を工夫させよう。今日は「メザシ」を用ひますが、新鮮な生魚の入手出來ぬ時には、干物で結構で、榮養上からは、乾した爲に水分が少い程度の差異で、「メザシ」は一番大衆的なものと思ひます。骨も一緒に食べませう。

【1】メザシの油揚巻き

材料 メザシ四〇瓦(二匹) 油揚一〇瓦(約13)人參一五瓦 牛蒡一〇瓦 以上で蛋白質八・七瓦 熱量九七カロリー
作り方 メザシは固く乾燥したのは、水に三十分位浸けて軟げる。頭はとる。人參、牛蒡は一寸位の拍子木に切り、薄味をつける。油揚は三方を少し切り廣い一枚にはがし三分する。海苔巻の様にメザ

は特にそのために力強い教育をしてゐるのです。しかし、こゝにいふ知識や自覺は、幼稚園の子どもには、まだ充分に持たせ難いことです。日本の歴史を教へることも、充分にはむづかしいことです。東亞の日本、世界の日本の意義を理解させることも、なかなかむづかしいことです。そこで、もつと直接な國民感情を、幼児にも持てるもので與へなければなりません。心もちの教育です。

□その根本の心もちは、日本國民であることの喜びです。こうして日本國民であることを、嬉しいと思ふ心です。これは理屈でもなく、自覺そのものでもありません。勿論、理解からその心もちを生み出し、自覺でその心を湧き上がらせることもあります。しかし、心もちは心もちの教育で直接に出来るものです。幼児の心もちを、直接さういふ方に育て上げてゆくことが出来ます。

□子ども、わけても幼児の心は、喜び易く嬉しがり易い心です。たゞ、それを

どういふ方向へ向けてゆくか、どういふ喜び方をさせるか。それを指導すればいいのですし、指導は、傍のものが、日本國民たることの喜びを示さへすれば出来ることです。つまり、子どもは傍に始終ゐるお母さんが、いつも此の喜びに充ちてゐて、事々に、時に觸れ折りに觸れてそれをあらはせば、おのづと子どもも心な、喜びをその方向に向けてゆくことが出来るのです。

□「これは神様のお蔭よ」とは、誰れもよくいふ言葉です。あれと同じに、「之れは陛下のお蔭である。」「これも日本國民たるお蔭である。」といふ風に、心から出る言葉がほしいのです。日本人たることの喜びを感ぜしめよといふことは、國民學校の國民科の國史でも主にしてゐることです。そして、幼稚園時代から養つて置かなければならぬことです。家庭でも。

シ、人參、牛蒡を巻き込み、揚子で止めロールキヤベツの様に煮込み、砂糖、醬油で味付ける。鹽辛いメザシは鹽抜きをしてから用ひる。骨はそのまゝ食へる。

【2】メザシの包蒸し

材料　メザシ五〇瓦　人參一五瓦　さつまいも二五瓦　以上で蛋白質八・一瓦熱量一〇五カロリー

作り方　メザシは一時間位水に浸して軟げ、頭を取り身を開き、中骨も取る。人參、甘藷を一寸位の拍子木に切り薄味をつけ、メザシの中に揃へてのせ、頭の方からくるく／＼巻き、尾を上にして揚子で留め、皿に並べて御飯蒸して蒸す。食へる時は醬油を少々かける。

【3】かき揚げ

材料　メザシ　五〇瓦　人參一五瓦　もやし　二〇瓦　油四瓦　以上で、蛋白質八・四瓦熱量一一六カロリー

作り方　メザシを前の様に軟げ、三分位にブツ切り、他の材料と共に普通のかき揚げを作る。