

母の
講座

わが子を良い子に

九、ものを仕舞ひまでする子

倉橋惣三

幼い子のことです。そうむづかしいことを注文しても無理です。仕舞ひまでするといつても、手間のかゝること、仕方の困難なこと、それを何んでも完全に仕上げよ、遂行せよといふ譯にもいきませぬ。しかし、一寸始めては直ぐやめる。最初は熱心そうだが早速倦きる。何でも彼でも中途はんばの尻切れとんぼで、仕舞ひまで續けるといふことが一切ない。これでは、いくら幼くても、可愛らしくても、良い子といへません。今してゐることは、どうせ遊びだといふ人もありませう。砂場のトンネルが途中で開墾を中止されても、積木のビルヂングが基礎工事だけで放り出されても、格別天下の大問題にはなりません。描きかけの繪が未完成のまゝに次から次へ晝題をかへられ

ていつても、秋の展覧會に出品がおくれる譯ではなし、繪本がどれもこれも三分の二位のところで新規々々と移つていつても、學會の研究發表が間にあはなくなるといふ譯ではなし、まゝごとのお料理が出来かけのまゝで、けふも亦踊りの會へ馳け出していつて仕舞つたのでも誰れもおなかはへらず、頓どどこへも差障りはありません。しかし、それがそのまゝ、癖になつて、技師となり、建築家となり、美術家となり、學者となり、奥さんとなつた時にはどうでせう。といふよりも、さういふ人間になつたらどうしませう。困るといふよりも、なさけないといふよりも、性格そのものゝ薄弱者乃至缺陷者といふことになりませう。

子どもながらに、仕舞ひまでしなければ

手製 榮養 お八つ

厚生科學研究所
國民榮養部 佐々木理喜子

此の秋は、おさつが澤山ありますから、手近な他の材料と一緒に、お八つを作りませう。

馬鈴薯を代用しても結構です。ビスケットの代用は、お米を粉にして、メリケン粉の代りに用ひます。長く保存が出来ますから、少し大形に作れば、非常用の携帶食にも便利で、平常から作つて置くによろしいと思ひます。

【1】おさつのきんつば

材料 おさつ八〇瓦、メリケン粉一〇瓦、砂糖五瓦、油少々、以上で二五三カロリ作り方 おさつは、皮ごと程よく切つて蒸し、軟くなつたら、皮を取つて、潰します。砂糖と少量の鹽を加へ、鍋ごと火にかけて、餡の様に、硬目に煉ります。これを丸めて、太鼓形に作り、メリケン粉の中に轉がして、よくまぶします。次に一寸と水に浸け、更にメリケン粉を薄

はやめぬ子があります。全くそうでない子があります。その途中位があります。途中位が一番多く、普通の子でせうから、第一種でないからとて、そう心配することもありません。しかし、その普通の子が、環境の影響、教育のされ方によつて、い、方にも、よくない方にも傾くのですから、注意が大事です。何んでも、中途でやめるやうなことをさせないで、勵し促すのですね。

ところが、どうかすると、根がこういうことの缺けてゐる子があります。氣の散り易い子、倦きつばい子など、いはれませんが、こういう子には特別の工夫をして、いゝ性格を練りなほしてゆかなければなりません。一體、こういう子は、ものを仕舞ひまでするといふことの愉快を知らないのです。普通の子なら、いろいろのことで氣が移るにしても、つい倦きるといふことがあるにしても、仕舞ひまでしないことは物足りないといふ氣はあります。逆にいへば、完成の快感といふ

ことは知つてゐるのです。ところが、その快感を元來知らない子には、それを先づ味はせてやらなければなりません。元來は、子どものすることは、はたから手傳はないのがいゝのです。手傳ふと、自分で完成する力を失はせるのです。しかし、一度完成の経験のないもの、即ち、完成の快感を味つたことのないものには、手傳つても（仕方なくですが）その味を味はせる必要があります。そして、その頃から、自分で、この味を求め、この味を得させるのです。但し、どこで手傳ひをやめるかは肝心なことです。さて、こういう性格は、その子の生れつきにもより、教育のされ方にもよりますが、一番大きい影響は、周囲の影響です。だらしない、なげやりの、しまりのない家庭は、屢々、こういう子を作つてゐるやうなものです。戸障子をきちんと仕舞ひまでしめない子が、きまつて、そういう親の子なのもおそろしいことです。

くまぶします。フライパンを熱く焼き、油を少量引き、此の上のせて両面に少し焦目がつく位に焼き、次に周りも焼きます。弱火にして、焦げ過ぎぬ様に。

【2】ポテトスフレ

材料は【1】と同様。

作り方 同じ材料で別のものを作りません。馬鈴薯でも結構です。蒸して餡の様に作り、之れを天パンにつめて、焼きます。ない時は、辨當箱に入れ、蒸してもよく、出来上つてから四角に切り、上にシロップをかけます。人造バターを少量加へると美味です。又、牛乳の残りを少量入れてもよるしい。

【3】ビスケット作り

材料 米粉三〇瓦、メリケン粉一〇瓦、青のり少々、砂糖五瓦、以上で一六〇カリ

米粉に少量のメリケン粉を加へます。材料を混ぜ、「耳タボ」の硬さに水を加へてこね、一分位に麵棒で押し丸形に打抜きます。キリの先で、ビスケットの様に小いアナを作り、周りに庖丁で形よく切目を入れます。火鉢か、煉炭を極く弱火にして、金網をかけ、カキ餅の様に、両面を焼きます。中に、人造バターを少量入れると、美味で、しなやかになります。