

母の
講座

わが子を良い子に

八、興味の偏しない子

倉橋惣三

子どもは興味の強いものです。それが若し、無興味といつた子でしたら、誠に心細いことです。無興味でなくとも、興味の極めて薄いのでは頼もしくありません。

ところで、興味は強いが、甚だしく偏してゐる場合があつたりします。それはその方向への興味の強いためとすれば望ましいことに相違ありませんが、他の方向へ興味がもてないといふことでは、決して望ましいことではありません。丁度偏食のやうなものです。好きなものが好きであることは結構なのですが、他のものを人並に好むことが出来ないのが缺陷です。

ところで、さういふ興味の偏してゐる子は、その方面に於ては、ぐんぐん見事

な天分を見せるかも知れません。天才とさへ見へるかも知れません。それは確かに立派なことで、たゞ興味が廣いばかりで何一つ特色の出ないのよりは喜ばしいことかも知れません。しかし、こゝで問題になる點は、能力の上のことではなく性格の上のことです。興味そのものとして偏する位が面白いかも知れませんが、その爲に性格が狭くなり、頑なになることは注意すべきことです。天才と變人とは別ですが、變人であることは、性格教育の理想ではありませんから。興味が偏してゐるからとて必ず變人になるといふ譯ではありませんが、食物でさへ、偏食は栄養上に害がある以上に、性格の圓滑な發達に害があることは誰れも知つてゐます。偏興味もそれと同じです。

手製
養 食 お八つ厚生科學研究所
國民榮養部 佐々木 理喜子

今更改めて申すまでもありませんが、御子様のお八つには、消化がよく、カロリ―があり、しかも容積があつて食へると一時空腹を満す様な物がよろしく、夫れには含水炭素を主成分とした食品や果物や野菜類が適當であります。只今はお野菜がなか／＼手には入りませんが、ピタミンを攝る爲にも何とか工夫して出来るだけお野菜を攝ることに致しませう。五歳―七歳は一回に一五〇カロリー位がよろしいと思ひます。

【1】素麵のマーレード和へ

材料 素麵四〇瓦 マーレード(又はシヤム)一〇瓦以上で一五三カロリー
作り方 普通の白い素麵を一本を三つに切り茹でから笊に入れて水を切りよく冷やします。マーレードは罐から取出して搗鉢でよく搗り潰します。苺シヤムの時も同様になります。此の中に皮の素麵を

偏興味は、元來のその子の傾向であることもありますが、いろいろの影響からそうなることがあります。第一に、親が偏興味だと子が偏興味になります。第二に、親がその偏興味——従つて偏能力をはやし立てるとそうなります。第三に、同じ偏興味の子達が集るとそうなります。これらの理由は幼稚園でも同じで、先生が偏興味であつたりすると起ることですが、幼稚園の先生にそんなことはない筈ですし、日々の生活的接觸の強さから、家庭の場合一層影響が多いことです。勿論、天才の親が天才の子を、同じ方向に仕立て上げてゆくといふ様な場合は特別のことですが、似而非な天才教育は、最も氣をつけるべきでせう。

學校の教育と同じく、幼稚園でも、偏興味にならぬ導き方をします。そこに一つの重要な任務が行はれてゐるといつていゝ位です。勿論、その間にもその子の特色を發見して、その發展を妨げないやうにといふことは、細心に注意してゐますが、それは將來への見通しの教育

計畫であつて、現在としては、一般普遍的な興味を發達させます。國民學校でもそうですが、幼稚園では、一層そうです。従つて、家庭でも、此の方針を守り、此の教育法に協力する必要があります。

そこで、若し、そういう偏興味の子であつた時は、どういふ風にして偏りを直すか。これは、偏食矯正と同じ苦心を要するでせうし、同様の工夫で成功するでせう。つまり、廣い興味を誘ひ促してゆくことで、それには、親が先きに立つて導いてゆくのです。但し導くといつて、一々意識させずに導くことが必要で、一旦偏つてゐるものを、意識的に異つた方へ引つばるうとする、自分で偏りを意識して、却つてその方に強くこだわつて來たりするものです。これも偏食矯正の秘訣と同じです。そして、何より必要なことは、氣永に、ゆつくりと、急がないことです。叱つてすぐ直るものではありません。といつて、うつちやつて置いてはいけません。絶えず周到に氣をつけてゐて功を急がないことです。

入れてよくまぶし硝子の小皿に盛りスプーンを添えていただきます。

【2】ポテトの海苔巻き

材料 馬鈴薯一四〇瓦 砂糖一〇瓦 淺草海苔一枚 以上で一五〇カロリ

作り方 馬鈴薯はよく洗ひ皮のまゝ、三つ位に切つて御飯蒸でふかし、次に皮を除き挿鉢に入れて潰します。搗りますと粘氣がออกมาして困りますから上から押し潰す様にします。之に砂糖と少量の鹽を加へ固い餡の様にし、海苔を二枚に切り焙ふり馬鈴薯の中に入れて細巻き海苔巻きを作り、一本を四つ位に切ります。斜に切ると美しくなります。

【3】サンドウィッチ

材料 馬鈴薯一三〇瓦 南瓜 五〇瓦
ハム五瓦 砂糖五瓦以上で一五二カロリ

作り方 馬鈴薯は大きい丸長いを選んで、二つ位に切つて、蒸し、皮をとり、冷めてから一分五厘位に輪切つて二枚づゝ重ねる。丁度フランスパンを切る様にする。茹ですぎぬ事。南瓜を蒸して、潰し砂糖、鹽を加へて味付ける。ハムは織り、南瓜にまざる。之れを二枚の馬鈴薯にはさむ。