

母の
講座

わが子を良い子に

七 敬ひ貴む心のある子

倉橋 惣 三

良い子にと申したところで、まだ幼い時です。まだ出来上らせる年齢ではないし、出来上らせたりしたら大變です。そこが、幼児の躰のむつかしいこつです。

そこで、善良のあれこれを註文するにしても、その良さのものを望むのですが、それを、ほどよく言ひあらはす言葉が見つけにくいことです。お互がふだん使つてゐる言葉、その中でも道徳上の言葉にはどうも立派過ぎる言葉が多いやうです。いはゞ、道徳的に完成してゐる心や

行ひをあらはしてゐるもので、幼い子どもに生活、わけても良さのみにびつたり當る言葉がありません。それで、いつも困ります。今度の、敬ひ貴むといふ言葉などは、その中でも甚しいので、こうした字を見つめてゐると、大層高尚な感

じを引き出されます。つまり嚴か過ぎる言葉なのです。幼い子に、そんな嚴かなことが註文出来るとは思へません、まあ、だん／＼發達した後、こうした立派な心になるもとの良さ。その大切な方向へ向いてゐる良さ、と思つて下さい。

さて、ところで、世の中には、敬ひ貴むといふ心の頓んと缺けてゐる人が、何んど多いことでせう。世の中といひましたが、お互、自分を省みると、われながら充分と言へません。なんと傲慢な心持ちでせう。不謙遜な性質でせう。おとなとして、世の中を渡る禮儀作法の形位は心得て居りますが、心の中を見ずかされたら、随分生意氣のかたまりです。ところで、斯うした敬ひ心の足りないことは、それですぐ世渡りにどうといふ譯ではあ

九月のお八つ

厚生化學研究所
國民榮養部 佐々木 理喜子

蟲の聲に秋が訪れて來ました。秋口は殘暑がきびしく胃腸も多少弱つてゐる時ですから、食へ過ぎぬ様に、未熟の果物を口にせぬ様に致しませう。

(一) 林檎羹

材料 林檎五〇瓦 (約1³/₃)個 甘露一〇〇瓦 (中一本) 砂糖五瓦 寒天

1³/₃本 以上で一五八カロリ

作り方 林檎は軟く煮て裏漉す。甘露は蒸して裏漉し林檎と混ぜ合せる。寒天を煮どかし(水二合に一本の割合)た中に入れて、砂糖、鹽で味を付け、流箱に入れて固め、程よく切る。

(二) みそ松風

材料 メリケン粉三五瓦 赤味噌一〇瓦 砂糖五瓦 ベーキングパウダー小匙

1³/₃ 以上で一六五カロリ

作り方 メリケン粉、ベーキングパウダー、砂糖を混ぜ、みそは水に溶いて加

りません。寧ろ現代のやうなはげしい世間では、押し強い威張り屋の方が、人を乗り越してゆける位でせう。しかし、一寸高尚な心の生活になると、敬ひ心のないことが、どんなに人間を下等にするでせう。高ぶる程卑しいといふことがよく言はれますが、それは、敬ひ心のないために、折角の高いもの、美しいものを感じ、味はふことが出来ないからです。わが子を、たゞ世間的に幸福にしよう。世渡り上手にしようといふだけなら、こゝにいふことはどうでもいゝかも知れませんが、少しでも心の高尚な人間にしようとするには、幼い時から、こうした心の躰をつけてゆかなければなりません。

それにはどうすればよいか。こゝにいふ眞に深いところにある心持ちの養ひ方になると、方法や形ではなか／＼ほんどうの効果がありません。どうしても、その子をそうした心持ちの人々の中に置かなければ出来ません。折りに觸れ、事につけ、物に接して、その度び／＼に動く心持ちの底の動き方ですから、外から押しつけてもいけません。はたの人の心持ちの動きを反映させるほかはありません。この心は、少し強い形に置いていへば宗教心ともなります。わたしは茲で、わが子に宗教心を養へど、そう直接に申してゐる譯ではありませんが、心持ちの奥は同じでせう。ありがたい。もつたいない。つゝしみ深くへりくだる。といった心は、既成宗教の信仰となつてもならなくとも、宗教的な心もちとはいへませう。この、宗教的などいふ言葉でよく言ひあらはせる心持ちは、案外幼い子にこまやかにあるものです。子の宗教は親だといひますが、即ち、こうした心は先づ親に對して養はれませう。それから、親に似たる先生に對して養はれませう。それを通して、親と先生とが敬ひ心を捧げる一切のものに對して養はれませう。——日本で一番敬ひ貴むべきは何かといふことは申すまでもありません。

え、全體をホットケーキを作る時位の軟さにする。フライパンに油を引いて材料を流し入れ、少し弱火で氣永に焼き、途中でフライ返しを用ひて裏漙す。味噌が入ると焦げやすいので注意する事。

(三)ゆかり團子

材料 馬鈴薯一三〇瓦 米一〇瓦 砂糖五瓦 ゆかり(紫蘇の葉の粉)少々、以上で一五三カロリ

作り方 之れはおはぎの代りにする、黄粉があれば、ゆかりと二色にする。(ゆかりは夏の内、梅干の紫蘇の葉を干して粉にする)。馬鈴薯を蒸して潰し、御飯を少量まぜる。砂糖と少々鹽で味をつけ、小く丸める。ゆかりにも少 砂糖を入れ、お團子の中に轉ばしてまぶす。但し澤山つけると味がまづくので、少しにする。

× × ×

以上