

母の
講座

わが子を良い子に

六 人の好意をすなほに受取れる子

倉橋惣三

今回は大層長々しい題をつけました
が、簡単にいへば、すなほな子にといふ
ことです。たゞ、すなほといふ言葉が随
分色々に使はれてゐて、おとなの勝手に
なる都合のいゝ子といつた風に註文され
たりしてゐることがあります。千でもは、
たゞおとなしいばかりが望ましい譯でも
ありません。少しはわがまゝもよし、強
情も頼もしいところがあります。自分と
いふものを置き忘れたやうな子や、いひ
なり放題になる紙羅さんのやうな子が、
良い子ともいへますまい。殊に、幼児期
はそろ／＼自分といふものがたまりか
けて来る時で、柔和々々と、無氣力な骨
なし子では困ります。

そこで、その取り違へのないやうに、
何にすなほなのかといふことをことわつ

つたのです。そこで先づ私の意味を申し
てみますと、いゝ頭とは、合理にすなほ
な頭ですし、良い子とは、人の好意をす
なほに受けとれる子なのです。

さて、どうしたことせう。世には合
理をそのまゝに受け取ることの出来ない
頭があります。それは多分固い頭が、い
びつな頭でせう。丁度、曲つた車が、ま
つすぐなレールの上を、まつすぐについ
てゆけないのと同じことです。さういふ
頭は、折角の道理を學ぶことも出来ない
のです。甚だ困つた譯ですが、人の好意
をすなほに受入れることの出来ない性情
は一層困つたことです。ゆがんで取り、
ひねくれて取り、又、戸をしめて拒んだ
り、こちん／＼にはねかへして仕舞つた
りするのです。さういふ人間が世に少な

手製
菓製 お八つ

厚生化学研究所
國民栄養部 佐々木 理喜子

今月は新馬鈴薯や、剥豌豆が出ますの
でこれを使つて美味しいお八つを作りま
せう。

【馬鈴薯のパン】

材料 馬鈴薯一〇〇瓦(中一個) メリケ

ン粉一五瓦 ベーキングパウダー小匙一

杯 砂糖五瓦 鹽少々 以上で一五五

カロリー

作り方 新馬鈴薯もきれいに洗つて三つ
位に切り、蒸して裏漉します。そして砂
糖と鹽を加へます。メリケン粉とベーキ
ングパウダーをふるつてよく混ぜます。

これを馬鈴薯の中にまぜて、水氣の不足
の時は少量加へ、「耳たば」位のかたさに
こね、三つ位に丸めて、御飯蒸しで十分
位蒸します。下に濡布巾を敷き、ふくれ
ると附きますから一つ一つはなして並べ
ます。

【バナ、のクリームかけ】

くないし、子どもに既にさういふ傾向が見えたりします。悲しいこと、あはれなことです。人間は互の好意の中に人間らしく生長するもので、それがすなほに受け入れられないことは、その子の人間性の發達の上の大問題です。又、折角の好意を受けないでは、人の世の幸福を得られる筈もないのです。

ところで、人の好意を受けられるのが人間の當りまへなのに、それが出来ないのは何故でせうか。生れつきの體質は別として、心が妙に複雑化されてゐる爲です。つとめて心は無邪氣に、子どもらしい單純さに保つことが大切です。その爲には、意地悪くいぢめられたり、皮肉に取扱はれたりすることが大禁物であるのは素より、あまりひつこい愛情に弄ばれることも有害なことです。好意に馴れるといひませうか、愛の増長といひませうか、とにかく、好意への感じが、ぶくなるのです。これは、裕福な家の子や、人すれしてゐる都會の子などによくある例で、注意を要することです。

それから、何より一番注意すべきことは、周囲の人達が、其の子の好意を受けやるかどうかです。子ども殊に幼児は淡いながら清い好意を豊にもつてゐるものです。そのあらはし方は拙であつたり粗であつたりしますが、心では、なかなか好意を示して呉れることが多いものです。それを受け取られると否とは、子どもその時の心もちに對して大問題ですが、それと共に、自分の好意を人に受けられることによつて、人の好意を自分も受けるやうになり、その反對も亦起るのです。おとな殊にお母さまが、子どもを愛し、好意を興へることは常であります。が、どうかすると、我子の好意の受け入れ方は足りないことがあります。人への好意はいろいろですが、その人のかすかな好意でも見落さないで受け入れ、嬉しく思つてやること程、大きな好意はないでせう。その經驗は、自分ですると共に、親にして貰ふことは、子どもとして何よりの幸福であるのは勿論、大きな人間教育をなされることです。

材料 バナ、二〇瓦、皮を剥いて中位一本、米八瓦、人蔘少々、砂糖五瓦、鹽少々、さくらんぼ一個、以上で一六六カロリー

作り方 バナは皮を剥き一本を三つ位に切り薄い鹽水にしばらく浸けます。米を二時間水に浸け、軟くして挿鉢で播り、浸水でのばしてから火にかけます。水加減も注意して濃目の糊様のものを作ります。此の中に人蔘を煮て播りつぶしたのを加へ、砂糖、鹽を加へて赤味がかつたクリームを作ります。バナ、を皿に盛り、冷したクリームを上にかけて、さくらんぼを一個のせます。メリケン粉があれば、米の代りに作つて下さい。なほレモンエッセンスを少し加えるのもよろしいと思ひます。

【干うどんのクリームかけ】

材料 干うどん三〇瓦、剥豌豆五瓦、夏みかん（二）のクリーム、以上で一五三カロリー

作り方 干うどんを茹で五分位に切り、青茹の豌豆と夏みかんをほぐした實をあしらひ、(2)のクリームをかけます。