

母の
講坐

わが子を良い子に

五 「小さい利己主義者」

倉橋 惣三

前の月にお話した、「人といつしよに樂しめる子」といふことを、もう一度裏かへして考へて見ませう。すなはち、人といつしよに樂しむことが出来ないのは、何によるのだらうかと考へて見ますと、それには、いろ／＼の理由原因もあることです。性質が内氣の爲といふ時もありませう。境遇の關係で、所謂人なれてゐないといふこともありませう。しかし、その一番大きな理由をなすものは、利己主義的な性質といふことにあります。勿論、幼い子どもに、利己主義なんて、大げさ過ぎた言葉ですが、どうかすると、随分、利己主義者がゐるものです。但し、心理的にいへば、子どもは一應主我なもので、修養の積んだ聖人のやうな利他主義が、子どもに求められる筈のものではあ

りませぬ。我がまゝ、身勝手、それは子どもらしいことでこそあれ、さう／＼苦むべきことではありませぬ。しかし、それを超えて、自分の損徳に餘りにも敏感であつたり、我慾が強過ぎたり、その結果、人に幸福を分つことが全く出来なかつたり、さういふ傾向の著しい場合になると、充分注意しなければなりません。途には、こすい子、づるい子、といつたところまでゆかないとも限りませぬ。かういふ子が、人と樂しめないのは言ふまでもありませんが、たゞ、それだけでなく、子どもの世界でも、おとなの世界と同じで、除けものにされます。子どもはよく、「誰れはづるいよ」といふことをいふものですが、あれは、つまりは、利己主義だよといふことです。そして、

手製
榮養 お八つ

厚生醫學研究所
國民榮養部 佐々木 理喜子

新緑かほる五月の 大空に泳ぐ鯉のぼり、興亞の時代にふさわしい柏餅を作つて御祝ひ致しませう。

【柏餅】

材料 道明寺二〇瓦 甘露五〇瓦 砂糖五瓦 柏の葉 以上で一五一カロリ作り方 道明寺は乾飯様のもので、田舎の家や、臺所の始末をよくする家には作つてあります。都會では乾物屋に賣つておましたが、ない時には片栗粉を代用していたときます。さつまいもを蒸して潰し砂糖と少量の鹽を加へて味を調へます。適當の大きさに小判形に平に作り、道明寺を全體にまぶし附け、蒸器に濡布巾を敷き、其の上に竝べて十五分位蒸します。柏の葉は古葉は一寸と茹で置き、蒸す時に包みます。新葉はそのまゝよく洗つて用ひます。片栗粉の代用は、餡によくまぶして蒸し、(此の時は下に經木を

仲間はづれにされるのです。

ところで、斯ういふ傾向のあることは、幼い時に人と樂しめないといふ許りに止まらず、ゆく／＼、その性向が募ると共に、人間として、甚だ好ましくない性格にならなれども限りません。その點、實に憂ふべきことです。ですから、假りに

も斯ういふ傾向の強くないやう、早くから周到な注意が必要です。殊に、さういふ子は、大抵、こゝ者で、うはべは甚だ勝れて見えることが多いのですから、一層の注意が必要になるのです。そこで、幼い子どもが、何故、そんなにも

利己主義者になるか、そのまた原因を考へて見ますと、非常に薄俸な境遇なぞにあつて、いつも／＼自分を充たすことが出来ないといつた時、その不自然から、利己が強められたりすることもありません。しかし、それとは全く反対の場合で、あんまり、思ひのまゝにされて、自分天下になり、傍の人のことなど思ふことが出来なくなり、そこから利己が募つて來

ることも少くありません。たえず、ちやほやされて育つた者、獨り子といつた場合によくある例です。ですから、私の満足を適當に、すなはち、過不足のないやうに指導してゆくことが、極めて大切なことです。

しかし、これらよりも、もつと恐ろしい原因は、親の利己主義的生活態度が子どもに、識らず／＼うつつてゆくことです。何んでも親の性質は子に傳はるものですが、わけても、利己的性質の傳はり方は、最もきめんのやうです。

親の利己主義といつて、さう／＼何事にも利他的にといふことはむづかしいこととせう。わたしも茲で、そんな立派なことを話してゐるではありません。ただ、我が子本位の態度が餘り露骨に出ることが何より悪いやうです。友達をしのぐやうに、しのぐやうにと、いろ／＼のことを仕向けたりますのです。わけても、我が子の爲のゑこひいきが、我が子を、利己主義にする事は、随分多いやうです。

敷く)後で柏の葉に包みます。皮がはげない爲であります。

【落花生まぶし】

材料 お冷御飯半杯(米で約三〇瓦)片栗粉六瓦落花生五瓦砂糖五瓦以上で一七三カロリー

作り方 お冷御飯や少し古い御飯を利用致します。搗鉢でよく搗り、片栗粉を加へてよくかきまぜます。少量の鹽を加へます。つみ入れの様に著でちぎつて、お湯の中で茹ます。落花生はよく摺りつぶして、ピーナツバタの様にして、砂糖と鹽を加へ、之れをよくまぶしつけ、小皿に盛つて、ホークを添えます。

【フルーツサラダ】

材料 パナナ 五〇瓦、櫻桃二〇瓦、林檎五〇瓦 食パン 三〇瓦 牛乳二〇瓦 砂糖五瓦 以上で一六〇カロリー

作り方 パナナ、林檎は程よく切り、櫻桃は二切りにして種子を出します。食パンは五分角に切ります。牛乳を水で二倍にのばし、砂糖と鹽、少量のメリケン粉を入れて白いソースを作り、材料を盛合せた上にかけます。