

# わが子を良い子に

四 人といつしよに樂める子

倉橋 惣 三

人といつしよに樂めるといふことは、  
なんといいふ事なことでせう。それが出来  
たから聖人で、それが出来ないから惡人  
だといふ譯ではありませんが、すなはち  
特に道徳的にどうかうといふことでもな  
いでせうが、先づ以て自分として仕合せ  
な性質です。一體、良い子といふのが、  
さうむづかしい道徳上のねうちをいふこ  
とでなく、良い子であることは、その子  
として、眞に幸福に生きられることなの  
です。他にどんな道徳的善良さをもつて  
ゐても、人と共に楽しむことの出来ない  
のでは、幸福といへますまい。私達は、  
子どもに、さういふ幸福を充分もたせて  
やりたいではありませんか。況してや、  
それは、考へて見ると、たと自分として  
幸福なばかりでなく、必ず他人をも幸福

にしてゐるに相違ありません。人と共に  
なり得ないやうな傾向の子と共に樂しむ  
といふことは、甚だ出来にくいことです。  
その人がゐる爲に、何といふことなく、  
幸福でなくなつて來ます。その反對に、  
人と共になることを樂しめる人の傍では  
こつちもおのづと、人と共にゐるを樂し  
む心になれます。即ち、人と共に樂める  
といふことは、自分が幸福なばかりでな  
く、人をも幸福にするものです。そこに、  
自分でも識らずに、大層な良いことなし  
てゐる譯です。さういふ意味では、道徳  
的だともいへませう。  
ところで、人と共に樂しめるといふこ  
とは、幼い子どもとして、極めて自然な  
ことで、その方が常である筈ですが、必  
ずしも、さうでないこともありませう。そ

## 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

幼稚園も學校も新しい元氣な御子さん  
を迎へてニコ／＼してゐます。御家へ歸  
ると、お母様が美味しい榮養のあるお八  
つを作つて待つていらつしやいます。み  
んな揃つてよく勉強をさせよう。

### (1) きぬかつぎのお菓子

材料 きぬかつぎ八〇瓦、赤味噌一〇瓦、  
メリケン粉一〇瓦、砂糖六瓦、竹串、  
以上で一六〇カロリ

作り方 きぬかつぎをよく洗つて蒸し、  
皮を取り、一個を二つ位に切りませう。竹  
串に程よく刺します。メリケン粉を少量  
の水で溶して糊を作り、赤味噌を搗つた  
中へ加へませう。砂糖で味を調へ、味噌餡  
を作ります。竹串のお芋によく塗り、一  
寸と火であぶります。

### (2) くづもち代り

材料 きぬかつぎ四五瓦、人參五瓦、寒

れに三つの場合があつて、一つは、元來が孤獨的な性質とか、變屈な性質とか、いはゞ、生れつきの心理的原因によるものです。但し、かういふことは普通にはない例外で、それ程極端な場合はめつたにないのですが、多少さういふ傾向といふ場合は、まゝあるかも知れませぬ。

第二は、身體の健康状態から、さういふ傾向になつてゐる場合で、生理的原因によるものです。全體に衰弱してゐるとか、消化系統に故障があるとか、その他、健康的に氣が冴え／＼しないと、自然人といつしよが、少くとも進んで樂しき得なくなりませう。第三は、生れつきとか、健康とかでなく、全く境遇なり、育てられ方なりから、人と共に樂しめない場合です。元來、人と共に樂しめるとは、人と共にといふ點が根本なのでして、つまり、自分を人と對等に置き、人を自分と對等に置くことの出来る時に、始めてもてる樂しみです。それが、境遇や、育てられ方によつて、自分が上に立つ癖がついたり、我まゝ勝手を通す癖がついたり、殊

に人に負けて貰ふ癖がついたりしてゐますと、なか／＼對等を樂しめないのです。又、その反對に、始終、人に抑へられ、いぢめられたりしてゐると、それが性になつて、いぢけたりします。又、これらのどつちでもなくて、たゞ、人と對等の生活訓練が出来てゐない爲に、さういふ性質が發達しないのである場合もありませう。ひとり子が、この點でよく問題になつたりします。

そこで、人と共に樂しめない傾向のある子には、その原因を考へて、そこから矯正してゆくことが必要です。しかし如何に矯正法を研究しても、人と共に居ること、そのことの練習が與へられなくては、決していゝ結果は得られませぬ。又さういふ心配のない子でも、人と共にあさせられることによつて、益々その傾向を修練させられてゆくでせう。それを實際的にいへば、同い年の對等な友達の中で遊ぶことで、友達の大切さがここにありませぬ。そして、幼稚園は毎日、その幸福と修練とを與へてゐる譯です。

天<sup>1</sup>/<sub>2</sub>本、黄粉五瓦、砂糖六瓦、以上で九三カロリ

作り方 之れは、かさばりますからカロリを少くしました。きぬかつぎを蒸し、皮を取り程よく小さく切ります。人参は花形に切り軟く煮ます。寒天を溶して煮つめ、流し箱に入れお芋と人参を入れて固めます。砂糖を少量のお湯で溶して少し煮詰めます。流し箱から出して適當に切り、小皿に盛り、砂糖蜜と黄粉を上にかけます。

(3) フルーツポンチ

材料 白玉粉二五瓦、林檎五〇瓦(約<sup>1</sup>/<sub>3</sub>個)、みかん五〇瓦(約<sup>1</sup>/<sub>2</sub>個)、砂糖六瓦、以上で一五二カロリ

作り方 白玉團子を少し小さ目に作ります。林檎は皮を取つて養目に、みかんは身をほぐし以上をガラス皿に盛り、上から砂糖蜜をかけます。

\* \* \* \* \*