

幼稚園でしてゐるころ

遊 戯

倉 橋 惣 三

「私は幼稚園へ参ります度に、お子さん方の遊戯をしてゐらつしやるのを拜見するのが、何より楽しみでございます。」

「それは結構で。」

「ほんとうに、お可愛らしいのでございませぬ。」

「可愛らしいですよ。」

「それにお上手で。」

「さあ、それは……。」

「あれまでお仕込みになるには、先生方の御丹精は容易ではございませんでせう。」

「別に、仕込むと申して……。」

「よくまあお覚えになつて、皆さんよくお揃ひになつて。」

「そうですね。さすが子どもで。」

「ほ、ほ、ほ。おとなでは却つてね。」

「だが、別に教へ込んで上手にするといふ譯ちやありませんですよ。幼稚園は舞踊稽古所ちやありませんからね。先生達だつて、踊のお師匠さんぢやないのですしね。」

「それは、そうですね。でも、時々なさるおさらひの時なんか。」

「おさらひ？」

「これはついその、宅の娘達が藤間の方へ次々行つておましたもので、おさらひなんて申しましたが、大勢の人を呼んでお見せになります、あの大會の時なんかには。」

十一月の獻立

榮養研究所 佐々木理喜子

家庭でパンを作りますには、パン種や天火のいらぬ蒸しパンが一番よろしいと思ひます。之れは御子様御辨當、家庭の代用食におすゝめ致します。パンは水分が少い爲に飲物を添えますが、此の代りに清汁を工夫したスープ様のものないたゞきませう。分量は大人になつてゐますが五歳—七歳の方は此の約半分を召上つて下さい。此は佐伯矩先生が御考案になりましたのを教へいたゞきました。

(一) 榮養パンとスープ (大人用、五歳七歳は半量)

材料 メリケン粉一三〇瓦 黄粉一〇瓦 馬鈴薯五〇瓦 人参二〇瓦 櫻海老六瓦 砂糖二〇瓦 重曹一・五瓦 食酢二〇cc (大匙二杯) 水六〇cc (茶呑茶碗に七分目位)

春雨(豆麩)一〇瓦 馬鈴薯二〇瓦
アサリの剥身一〇瓦 モヤシ一五瓦

「公會堂ですか」

「はあ、毎秋によく方々で遊ばします」

「あれですか。あれは幼稚園ちやありませんよ。見せものですよ。遊ばしますとおつしやつたが、ほんまに、主催者が遊ばしますんで」

「でも、子どもは大喜びで。宅の親戚の子なんか、あれを楽しみに、その日は何んです……」

「何んですか」

「ほ……」

「薄化粧でせう」

「前夜から」

「美容院へですか」

「まさか」

「いやになつて仕舞ひますねえ」

「あれは、いけませんことでせうか」

「さあ、踊の師匠さんがするのを、何んの彼んまといひませんがね。幼稚園のすることちやありません」

「でも、幼稚園でふだんしてゐらつしやるのと同じではございませんですか」

「大へんちがひますよ。全く別物です

よ。自分で遊戯してゐるのと、見せるために遊戯してゐるのと、全然別ですよ」

「そりやそうかも知れませんが、人に見られてゐると思ふと、一層張りあひもつきませう」

「張りあひなんか、外からつけなくたつて、自分で一ぱいに楽しく遊戯するのが子どもなんです。それどころか、人に見られてゐると思ふだけ、却つて氣に隙き間があるといつた譯のものです」

「藝術でございませうからね」

「藝術といへば、藝術に相違ないのですが、實は、たゞもう自分で面白い一方のことです」

「でも、あの優美な振りは、子どもながらに」

「大して優美でもありませんよ、それはね。からだの楽しい運動動作は、自然リズムになり、リズムは美しいものです、それ以上別に、拵へた美ではありませんね。それに、この頃の、幼稚園遊戯は、優美といふよりも、元氣活潑なのが、多くなりましてね、しやなり〜よりも、

油二瓦 以上で蛋白質二五・二瓦、溫
量七三九カロリー

作り方 以上の分量で作りますと他に副食物の必要はありません。黄粉と干海老はパンの栄養價を高める爲で、馬鈴薯を蒸して遣したのを加へると、パンが彈力があつて軟く、冷めてからも硬くなりません。重曹と食酢は「ふくらし粉」の代用に使ひます。先づメリケン粉、黄粉、干海老(ざつと炒つて摺鉢で粉にする)重曹をよく混合します。次に水と酢を合せ、此の中に砂糖と馬鈴薯、人参を生で刻んだ物、鹽少量を加へ、かたまりの無い様にしてメリケン粉を入れよくこねます。此れを四つ位に丸めて、煮立つたセイロで十五分二十分蒸します。濡布巾を下に敷き、蒸氣の蓋の下には乾いた布巾をのせます。

スープは清汁式に煮出汁を作り、もやし、アサリの刺身等を油で炒めて加へ、味は鹽と少量の胡椒、醬油で調へ、馬鈴薯を蒸して遣したのを加へ、ドロリとしたスープにします。春雨は直ぐに軟くなりますから煮立つた中に入れます。