

特34

972

大日本教育會館

七	二
六册	五函

尋常小學讀本

那珂通世校閱
飯田直丞編輯

五

那珂通世校閱
飯田直丞編輯

卷之五

尋常小學讀本

文學社

尋常小學讀本卷五

東京

那珂通世 校閱

飯田直丞 編輯

第一

茲に一人の小兒あり、書を讀まむれば、能く記憶し、文字を習はむれば、能く寫し、聞きたることは、忘るることなく、見たることは、能く其理をさとる。○斯く伶俐の性質に、生れ出るとも、若し多病にして、身體に苦惱を抱かば、日

那珂通世校閲
飯田直丞編輯

卷之五

明治十九年九月十八日内務省に付

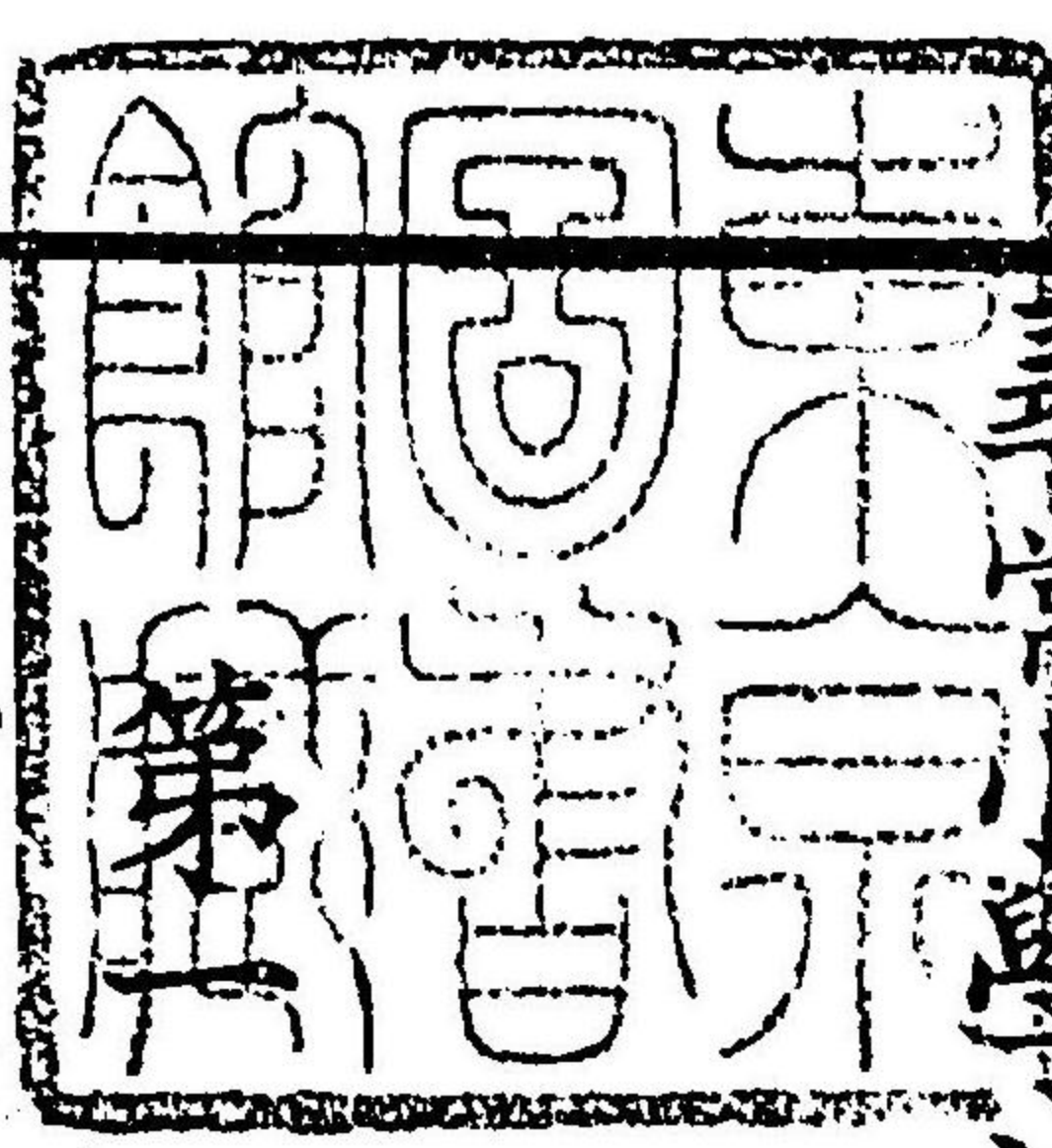
尋常小學讀本卷五

東京

東京

那珂通世 校閲

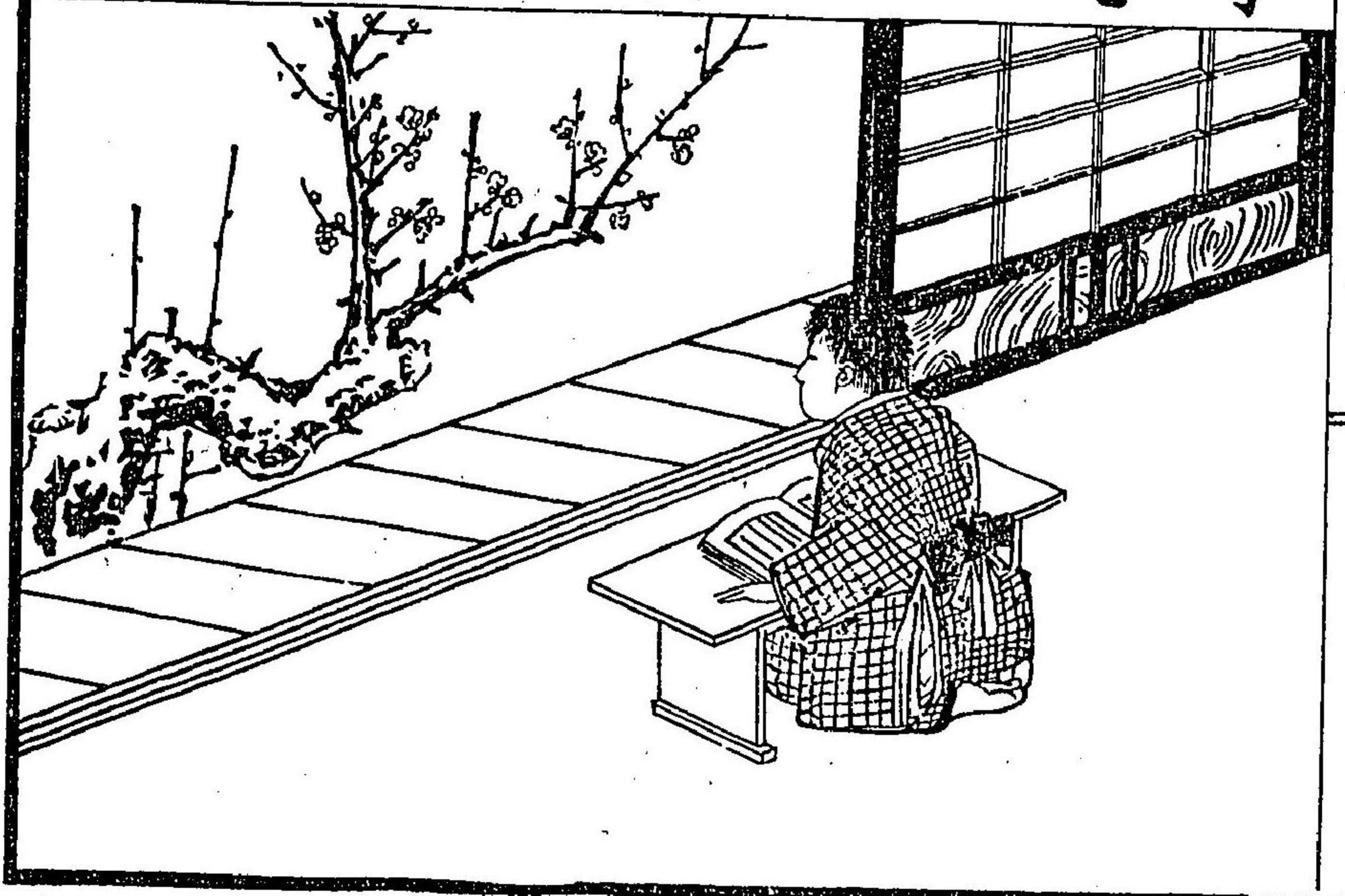
飯田直丞 編輯



茲に一人の小兒あり、書を讀ましむれば能く
記憶し、文字を習はしむれば能く寫し、聞きた
ることは忘るゝことなく、見たることは能く
其理をさとる。○斯く伶俐の性質に生れ出る
とも、若し多病にして、身體に苦惱を抱かば、日

尋常小學讀本 卷五

日學校に入りて、學ぶ事もならず、美味を食ふとも、昔からず、美花を見るとも、樂しからず、斯る身にては、少しも其身の幸福とならで、人の遊び樂しむを見て、人の勉め學ぶを見て、また羨むのみよして、心の



憂とならん。○されば、身體を健にして、然る後に、學藝を勉むべく、世の幸福をも得べきなり。

伶俐性質、苦惱、美味、幸福、學藝

第二

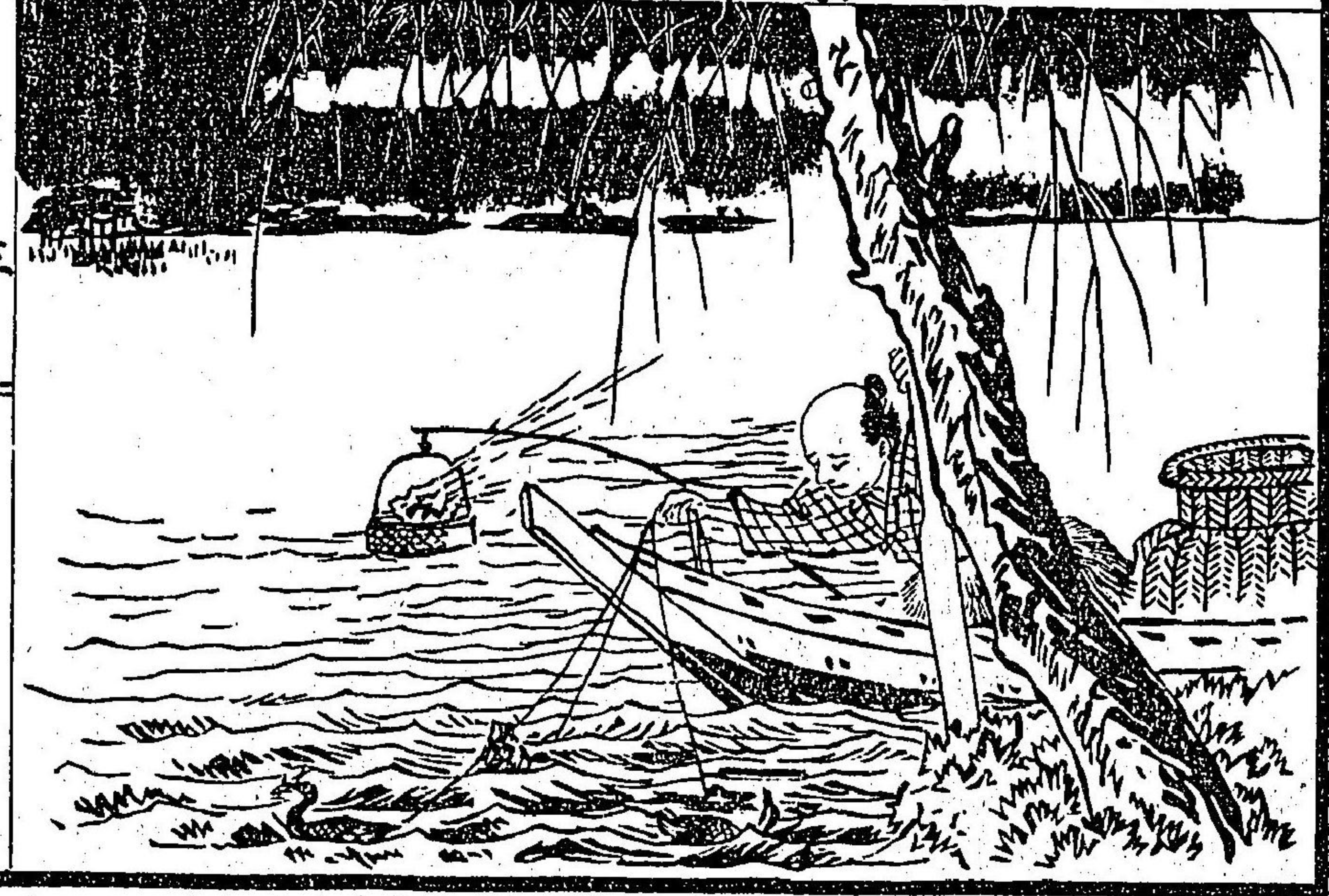
汝等、身體を健にせんと思はば、第一に食物を慎むべし。○我が國人の常に食するものは、穀類を以て先とし、次は肉類と野菜となり、穀物とは、米、麥、粟、稷、豆の類を言ふ。



肉類には魚鳥獸の三種ありて、魚に河魚海魚の別あり。○河に生るゝ魚の食ふべきものは、鯉、鮒、鮎、鰻、鯰、鱈等なり。○海に生ずるものは、鯛、比目魚、章魚、堅魚、鱈等なり。

第三

鳥類は、鶏の肉を以て良とす。其卵も亦身體を養ふものなり。○其他、鴨、鶩、雁、鳩、雉、子、鶉、山、雞、雀等は、食ふべし。鷹、鳶、烏、燕、杜、鵲等は、食ふべき鳥に非ず。○汝は、鶉といふ鳥を飼ひて、河魚を捕ふる状を

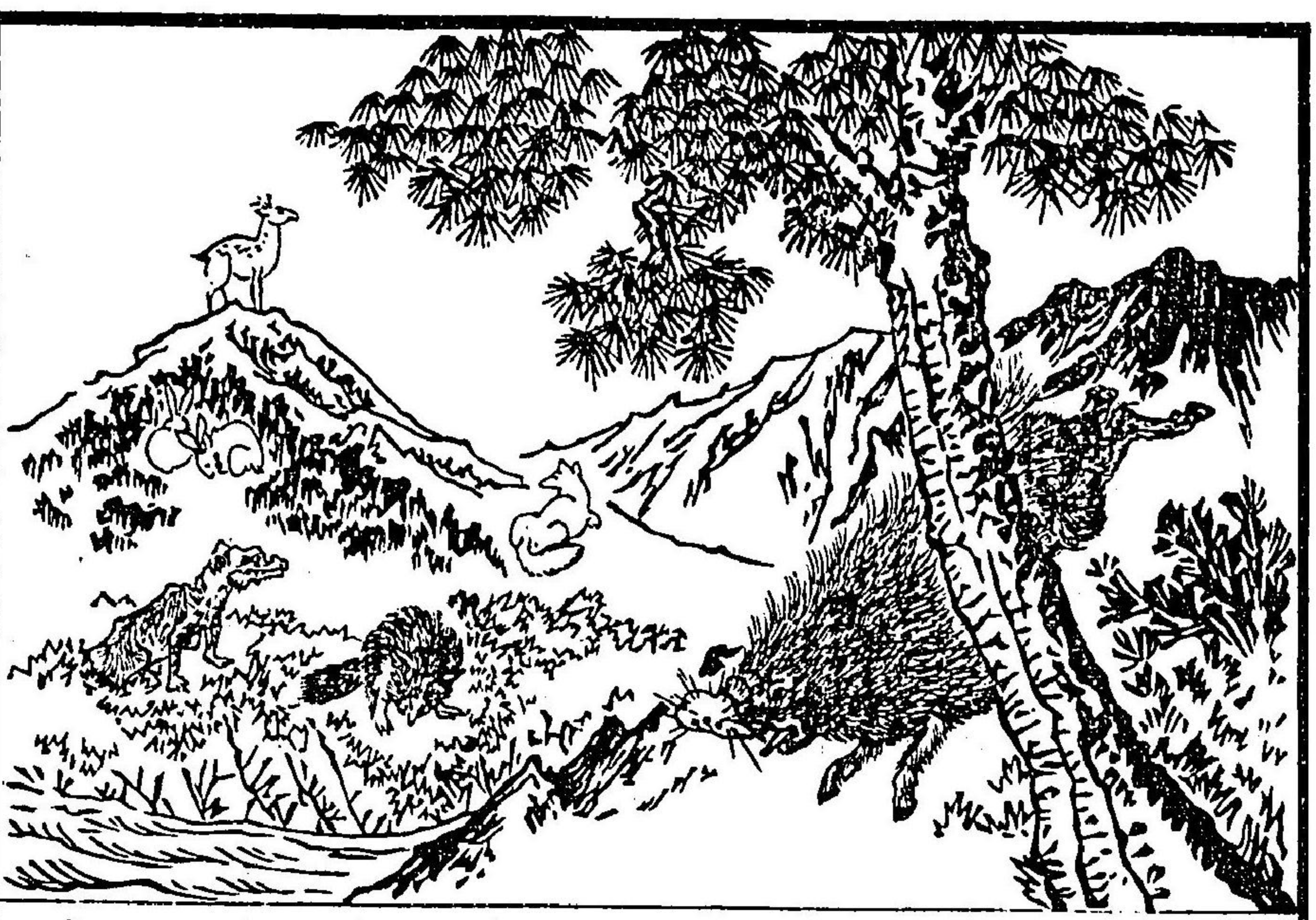


見しや、○鵜を使ふ漁夫は之に繩をつけて水上に放ち、己は舟の中に坐して其捕へ来るを待つに、鵜は水中にて魚を含み來り、漁夫の前に至り、其魚を吐く、○漁夫は多くの魚を得て、少許を鵜に與ふ、○又鷹を放ちて、鳥を捕ふる者もあり、

鷄、鴨、鶩、雁、鳩、鶉、山鷄、雀、鷹、鳶、烏、燕、杜鵑、鶉、

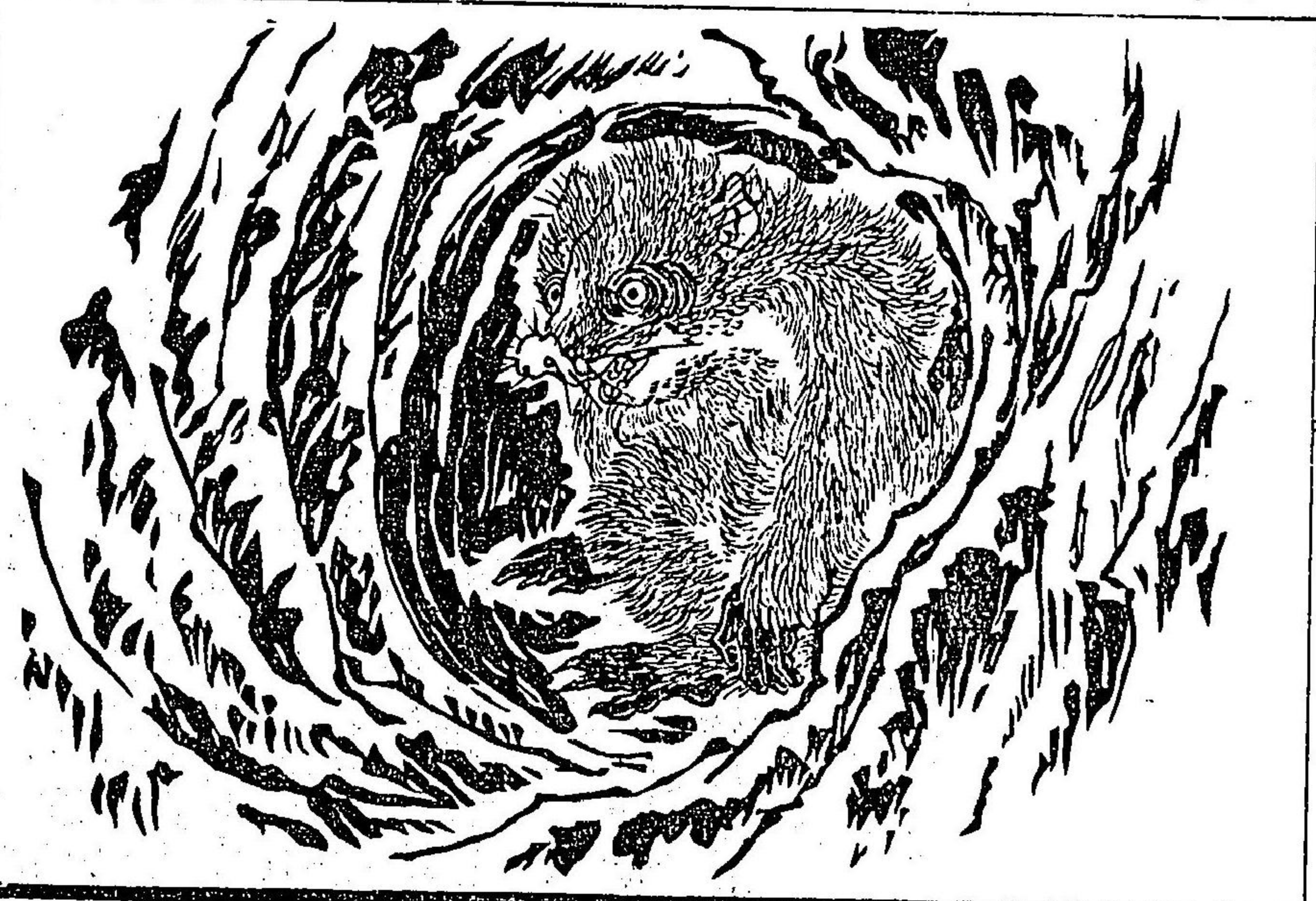
第四

獸類は牛羊等の肉を以て良とす、山野に長ず



る兔、鹿、猪等は食ふべし、
狐狸、狼、猿等は食ふ人少
し、○猿は獸類よても人の
真似をなす、最も能く
馴るゝものなれば、之に
舞ふことを教へて、業と
なすものあり、○外國に
は、猩々といふ者あり、最
も人に類し、其大さも人

の如く、林中に小屋の如
きものを造りて、棲むと
いへり、
猿の中、其面の豚に似て、
大なるものあり、常に岩
の中に棲みて、人を恐れ
ず、時として、は、田野に出
て、來り、農夫の餉を奪ひ
て、遠く去らず、其見る前

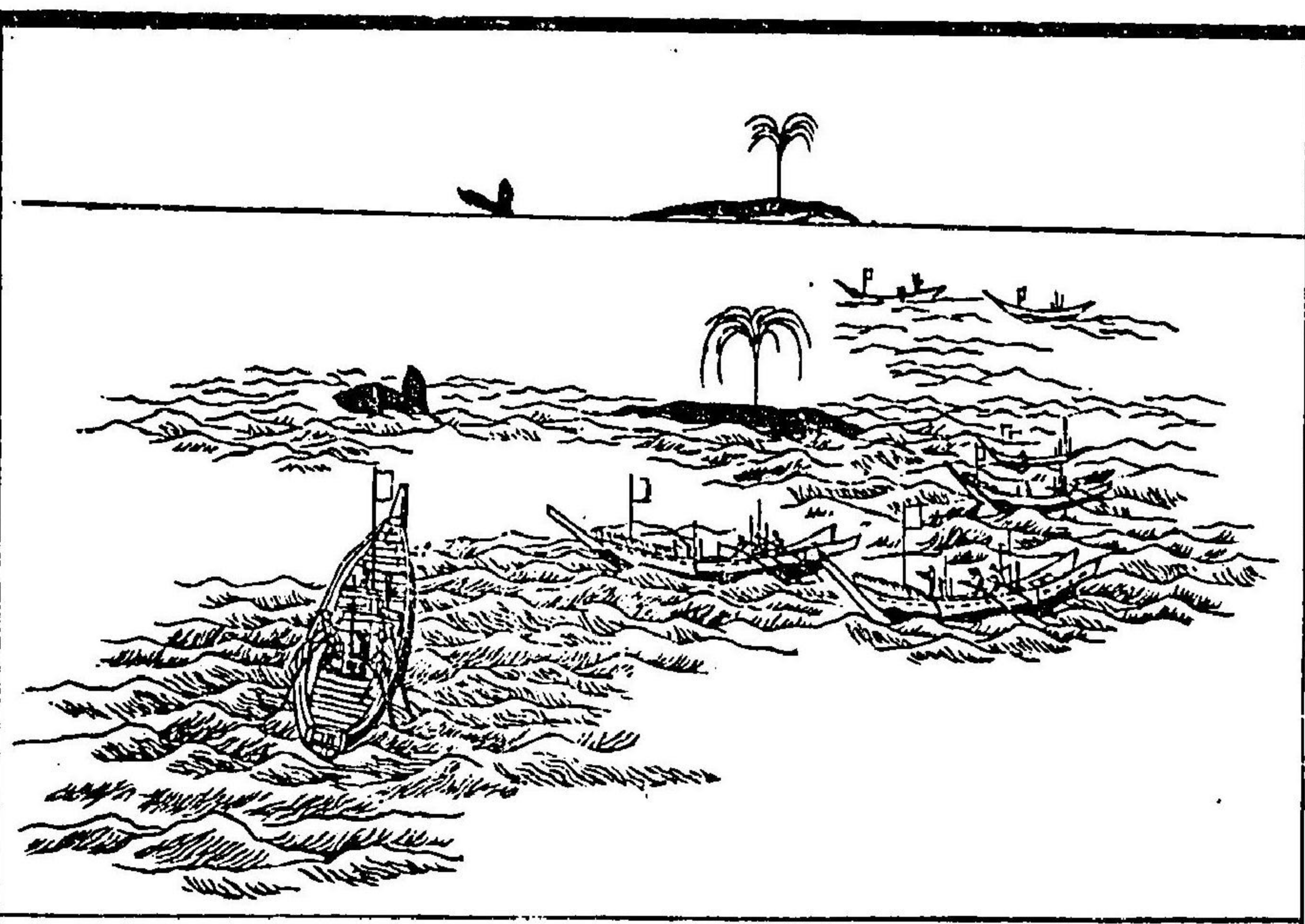


にて食ふ、之を逐へば、僅に逃れて止り、人を侮
る状をなす。○衆人にて、其巢を驅れば、群れ集
り、岩石等を投げて、之を防ぐ事、恰も人の戦ふ
に異ならずと言ふ。

羊猪、狐、狸、狼、猿、馴、真似、棲、豚、餉、巢、防、戰、

第五

此圖に示せるは、漁人の鯨を捕ふる状なり。○
鯨は、多く極北の海に居るものなり、然れども、冬に
至れば、一圓に、氷海とかわるをもつて、秋に至る頃より、北



海を出て九州四國の沖に游
泳す。○其來る時一二里を
隔つとも體の大なるを、
頂より潮を噴くことよよ
りて鯨の來ることを知
るを得べし、
其來るに及びて數多の
漁人は數艘の舟を出し、
四方より網よつて圍み利器を

投げて其體を傷つく。若
過ちて鯨の尾鰭に觸る
、時は忽舟を覆さるゝ
事あり。○然して彼方此
方と逐ひ回して數十箇所
の傷を受くる時は鯨の
勢漸く衰へて遂に捕へ
らるゝに至る。
時に多くの漁人は力を



合せて、之を陸に引きあげ、其肉より多量の油
を取り、其白肉は食物となれば、鱒となして、諸
國に輸る。○又其髭は種々の器に造るべし。○
鯨の長さ十餘丈に至るものは、一尾にして二
百斛の油を得べし、其油は、鱒の油に比すれば
臭氣少くして、色も薄く、以て燈に點すべし、

鯨數艘、鱒尾、鱒輸、頂潮、噴、觸、髭、點

第六

野菜、其外食物の種類最も多くして、畠に作る



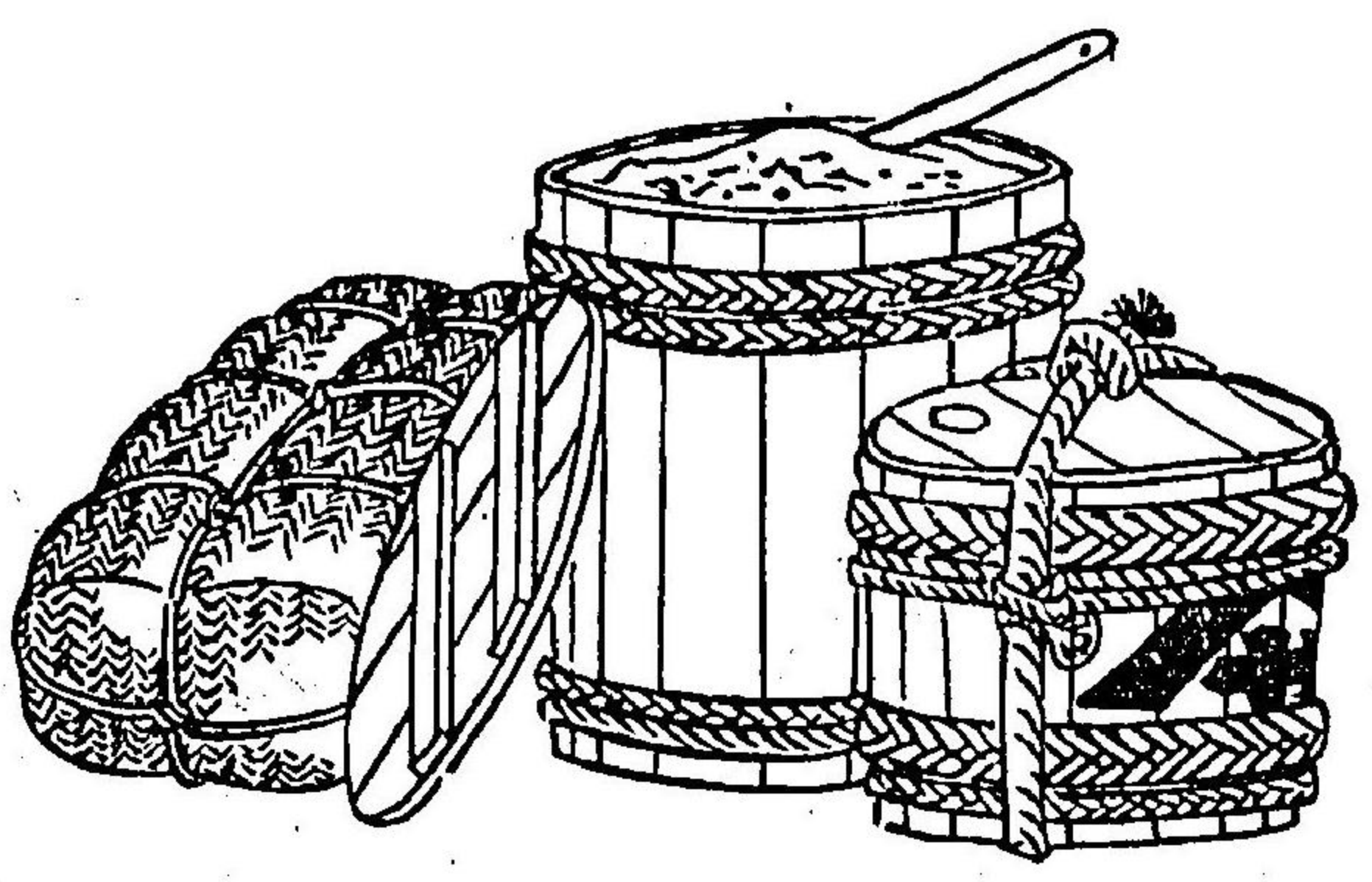
芋、南瓜等より、野山に生
ずる、獨活、薯蕷の類、又は
水中に作る、蓮根、慈姑、或
は、朽木、草原等に生ずる、
松茸、椎茸、初茸、松露、木耳、
又岩に生ずる、岩茸等の
菌類に至るまで、食ふべ
し。○されども、菌類には、
有毒のものあり、紅茸と

稱ふる、紅色の茸等は、之を食ひて、爲に命を失ひし者ありといふ、

獨活、薯蕷、蓮根、慈姑、松茸、椎茸、松露、木耳、

第七

總て食物は、調理の良きを肝要とす、其調理に用ふる品は、鹽、砂糖、酢、醬油、味淋、堅魚節等なり、又藥味と唱へ、辛き味あるもの、或は香の良き物を用ふ、其類は、山葵、芥、胡椒、蕃椒等なり、鹽、酢、油、醬油、味淋、松魚節、山葵、芥、胡椒、蕃椒、



第八

飲物は、清酒、焼酎、白酒、麥酒、葡萄酒等なり、總て酒の類は、アルコールの氣ある故に、身體に害あり、多く飲むべからず、○汝は、醬油を造る状を見しや、其造る場所には、大きな釜鍋と、大なる桶と、土室

等を備へ、此鍋にて、煎りたる、小麦と、釜にて蒸したる豆とを和し、土室に入れてねかし、鹽水を和して、桶の中に入れ、醸し置き、其熟するを待ち、汲み出して、しぼり、釜にて煮、醬油となすなり、



其事業の犬なるさま、小麦は、砂の如く、鹽は、雪の如く、共に積りて、丘を為す、斯くして、醬油を造り、數千の樽に入れて、小賣店に輸るなり、○我が國人は、日々、醬油を用ひざる者なし、○種油をしぼるも、亦大なる業にして、多くの菜種を買ひ入れ、鍋にて煎り、釜にて蒸し、締木と言ふものにて、しぼるなり、

酒、焼酎、醴、麥酒、葡萄酒、麴、樽、締木、土室、事業、

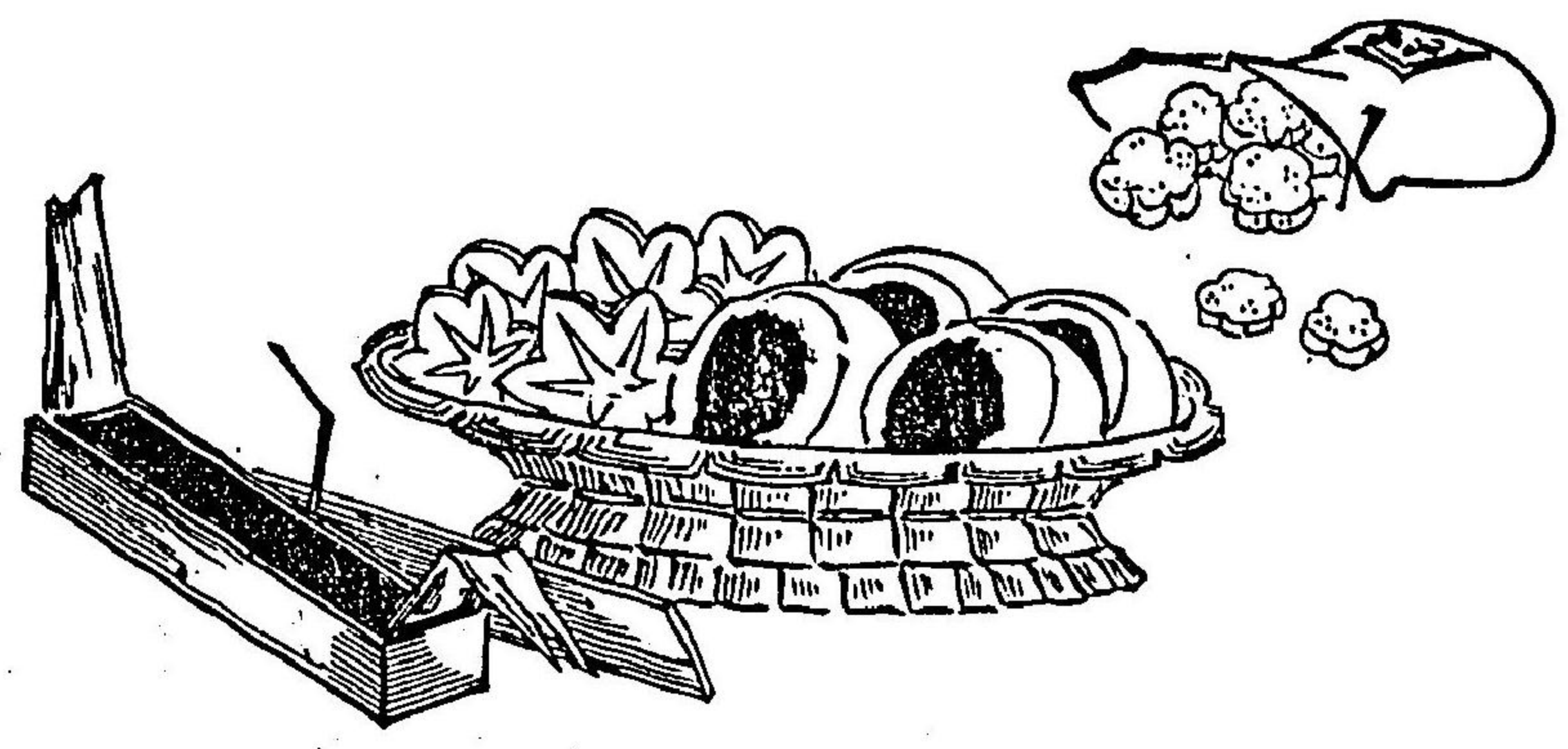
第九

汝は洋燈に用ふる石油を汲むの状を見しや此油は多く礦山より湧く油にして其湧くべき地を探り得れば深き井を穿ちて之を汲み出し製して石油となすなり。○此油は種油に比すれば火の燃えつき易きもの



なり、若此油の中に火の落つる事あれば一時に燃え之を消さんとするも水力の及ばざるものなれば火を過ちて火災となること多し故に之を取扱ふには注意すべし。

石油及種油魚油等は燈火にのみ用ふべく、胡麻の油樵子油獸の油等は食用に充つべし。○椿の實も亦油をいぼるべし、是は婦女の髪を結ふに用ふ。○草麻子油は、印肉を製するに用ひ、荏の油は、傘桐油等に用ふ。丁子油橙皮油等



は多く薬用に供す
洋燈、樵子油、草麻子油、
印肉、丁子油、橙皮油、荏
油、薬用、

第十

又人の製造して賣る食
物は、蕎麥、鹽、鈍、索、麵、葛、麵
等を、麵類といひ、羊羹、金
平糖、煎餅、落雁等を菓子

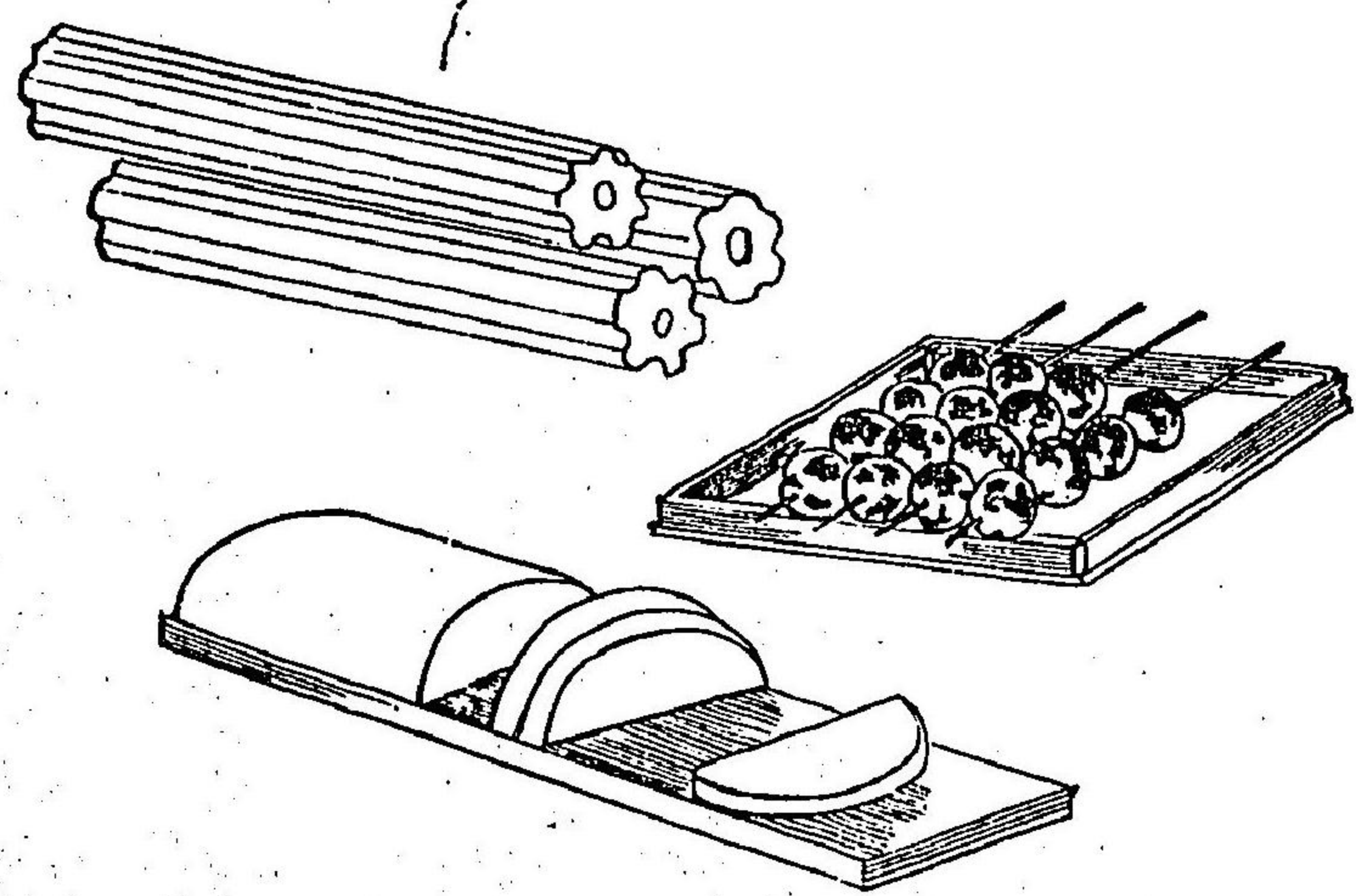
と言ふ。○麵包は外國にて我が國の飯の如く、
常食に用ふ之に摸して砂糖を加へ菓子に造
りたるを菓子麵包と言ふ、

蕎麥、鹽、鈍、索、麵、葛、麵、羊羹、金平糖、煎餅、落雁、麵
包、

第十一

餅は糯米を蒸し白にて搗きたるものなり。○
團子は粳米の粉を蒸して搗きて製す。○萩の
餅は糯米と粳米とを合せ炊きて製するなり。

此等は大豆粉、小豆粉へ砂糖を和したる者を附けて食ふ。○蒲鉾は魚肉を以て製し、鹽辛は魚の肉、或ハ腸を以て製す。麩は小麥粉を以て製し、湯波も豆を以て製し、蒟蒻は一種の草の根塊にて製す。○飴は米、麥、粟等の



穀類を粉のまゝにて、藁に包み、土中に埋め、其芽の僅に萌えたるを取り出だし、釜にて煮、其汁を煎どつむれば、水飴となる。又之を煎して、堅飴となすべし。

餅、糯米、蒲鉾、麩、湯波、蒟蒻、粉、水飴、腸、根塊、堅

第十二

砂糖は多く甘蔗より取る。甘蔗は玉蜀黍に似たる草なり、其莖中の肉に甘き液あり、之を器械にてしめ、其液汁をいぼりて製す。色の白き



ものは製法の精しき品
なり以て食物を調和す
べし○其他食すべきも
の多けれども平生多く
用ふるもの、みを茲に
あげたり右の物等を食
するに縦令毒のおきも
のと雖も過食すれば必
ず害ありと知るべし

砂糖、甘蔗、玉蜀黍、莖中液汁器械製法精調和
縦令

第十三

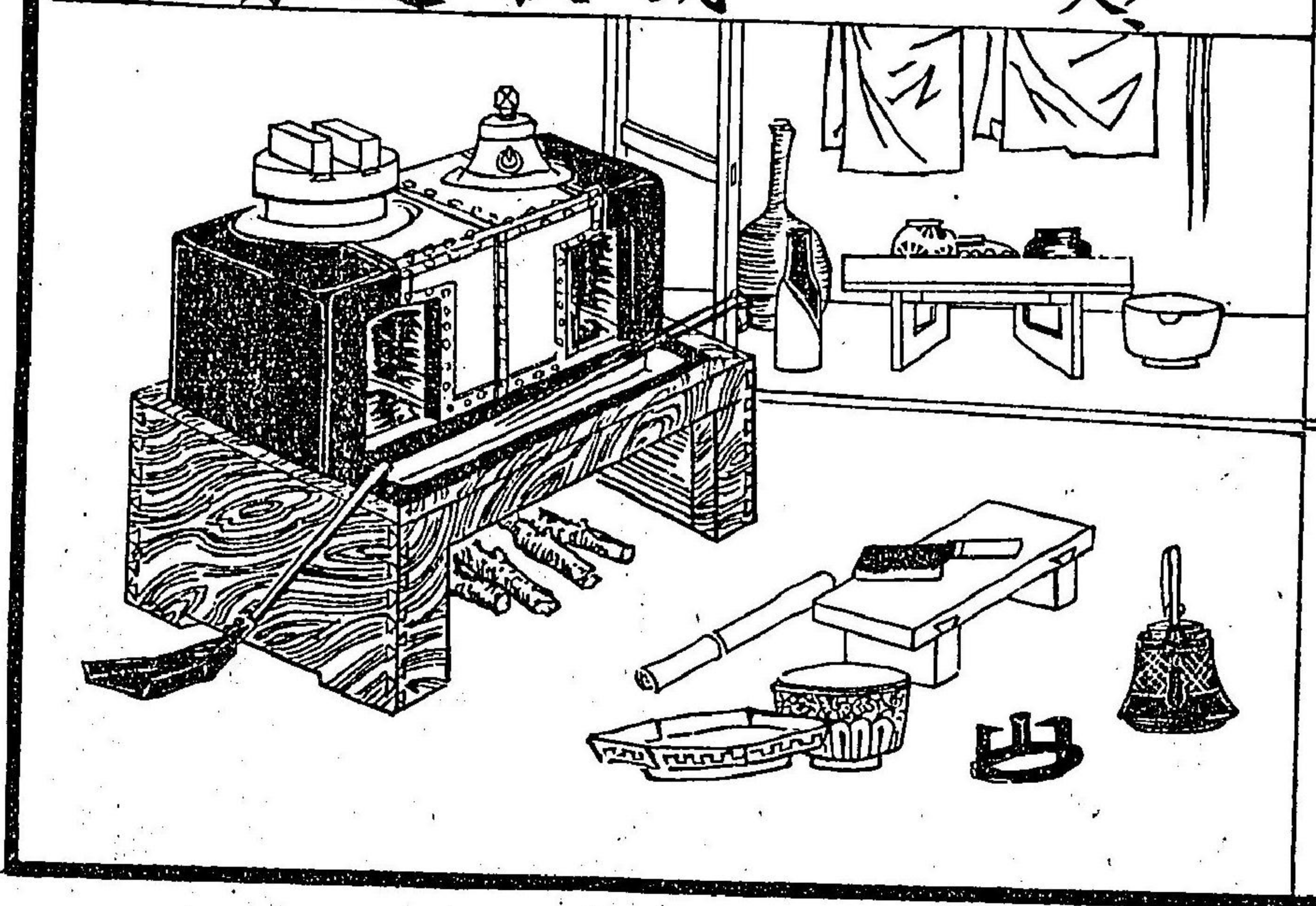
食物を調理して食するまでには種々の器を
用ふべし之を洗ひて塵土又は汚物を除くに
用ふるため水を備ふる水瓶あり之を切るに
俎庖丁あり○又穀物を炊くに釜あり物を煮
るには鍋あり鍋釜を懸けて火を焚く所を竈
といふ木の篋の上へ土瓦を以て築き立てたる

ものなり

調理水瓶、俎、庖丁、炊、焚、竈、箕、塵土、汚物、築立

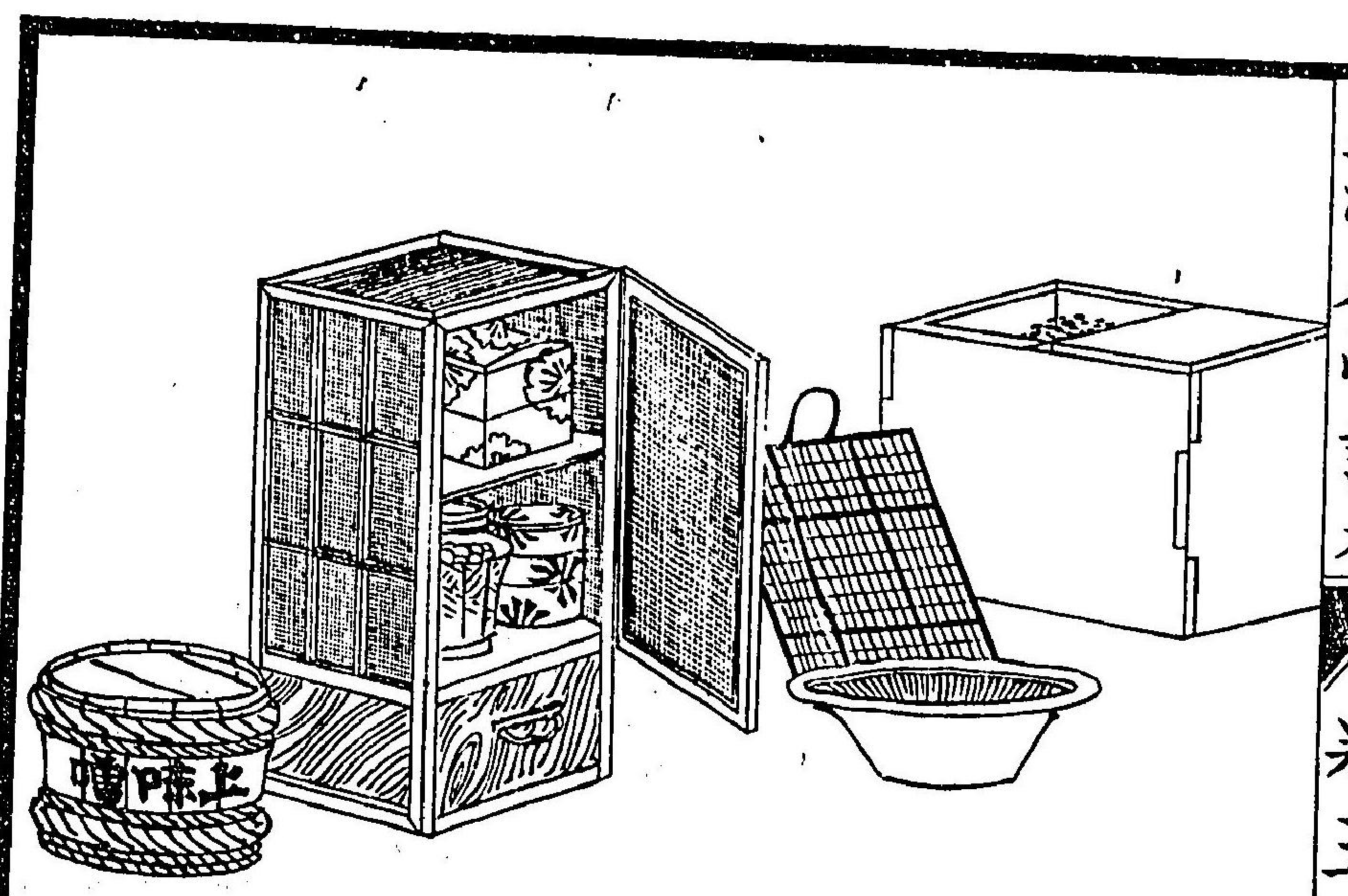
第十四

火烟を出すには、烟筒、或は引き窓を用ふ、火を挟むには、火箸あり、火を運ぶには、十王あり、火を消すには、火消壺あり、又食



物をすくふには、杓子あり、挟むには、箸あり、盛るには、飯櫃、皿鉢等あり、○食する時に用ふる具は、椀、平椀、茶碗等なり、之を置く臺を、膳といひ、載せて運ぶものは、盆なり、膳、椀、盆等は、木に漆を塗り、皿鉢、茶碗等は、多く土を焼きて造る、其他、茶を煮るには、土瓶、急須を用ひ、湯を沸かすには、鐵瓶、藥罐等を用ふ、此等は、火鉢に、五徳を置き、其上に懸けて、炭火にて煮るなり、

烟筒、引窓、挾、運、火箸、十王、火消壺、杓子、飯櫃、急



須五德藥罐

第十五

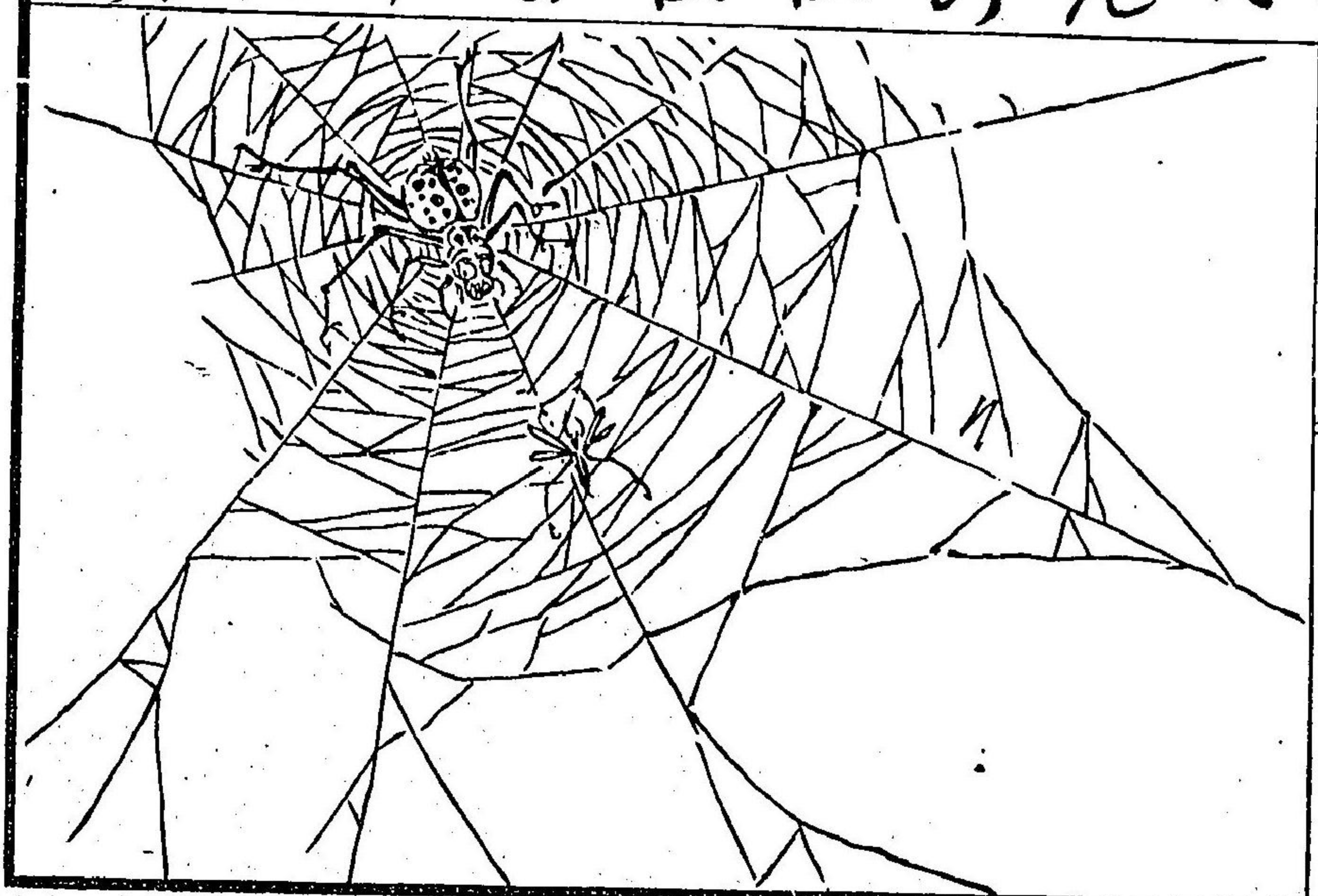
物を炙るには金網等あり物をするには摺鉢あり味噌を入れるには味噌桶あり米を入れるには米櫃あり蠅帳は蠅を防ぎ鼠入らばは鼠を防ぐ其他の器多くして記し盡す

べからず○是等の物は皆食物を調理し或は貯ふるに用ふる物なり斯く食物に心を用ふるは唯味を美にせんとすに非ず調理に依りて滋養を害せんことを恐るればなり汝等慎んで食物に依り身體に疾を生ぜしむること勿れ

金網等、炙摺鉢、味噌桶、米櫃、蠅帳、貯、疾病、慎、第十六

汝は彼の蜘蛛の食を求むる状を見しや其巧

なるらと驚くに堪へた
る。○日の西にかくれん
とする頃に至れば、簷の
下、又は木の間の人の往
來は、稀にして、飛虫の往
來すべき所を計り、尾よ
り粘れる、細き糸を出し
て、網の如き巢を造る、中は
密にして、外圍は粗なり、



其密なる所は、我が住所にして、常に四周を巡
視し、時としては、巢を避けて、樹の陰等に潛み
居り、飛虫の過ちて、網にかゝるあれば、一道の
線路を、疾く走り來りて、之を捕へ、尾より太き
糸を出して、其虫を回轉しながら、まき、足と翅
とを動かざらしめて、之を食ふ。
斯る小虫すら、其智ある斯の如し、人として、其
業を勉め、生活の路を求むるに、意を用ひざれ
ば、蜘蛛にも及ばざるものと言ふべし。

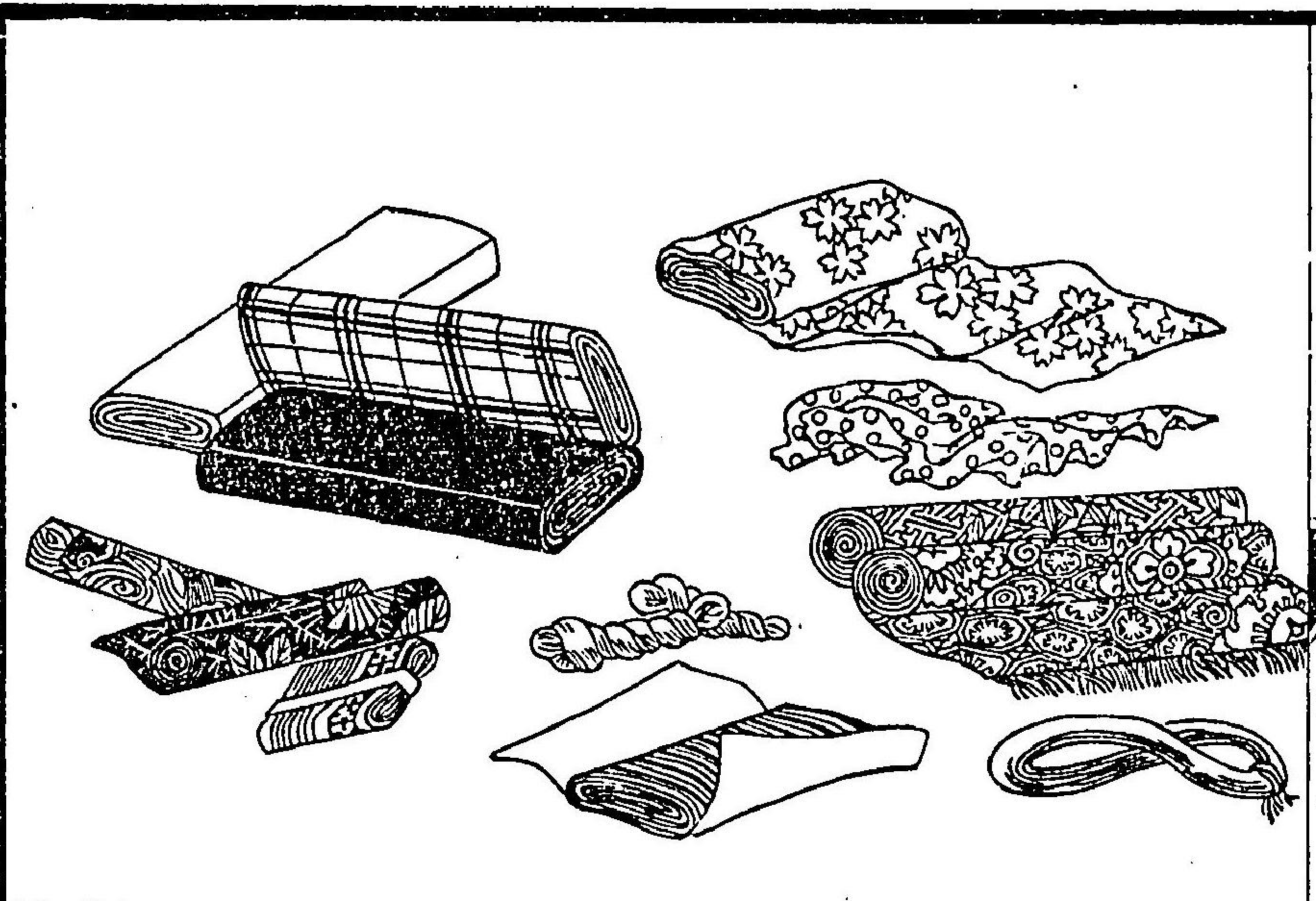
蜘蛛驚簷下計粘粗密外圍巡視避樹陰潛線
路回轉

第十七

汝は衣服を何如なるものと思ふや○我は身
體を被ふの具なりと思ふ其主とする所は冬
は厚き衣を服して寒さを防ぎ夏は薄き衣を
著て暑さを凌ぎ以て疾病の生ずるを避けん
が為なり

毛布は最身體の温氣を保たむべく綿布絹

布は之に次ぐ麻布は何如に厚く纏ふとも温
氣を保つこと能はざるものなり故に暑き時
に用ふべき服となす○衣服の類を言はば著
物羽織袴帶肌著股引足袋半纏下著胴著單衣
浴衣帷子袷綿入等なり○又途上に用ふべき
ものは帽襟巻手袋合羽にして眠る時に用ふ
るものは夜具蒲團寢衣蚊帳等と知るべし
著物羽織袴帶肌著股引足袋半纏下著胴著
單衣浴衣袷夜具蒲團寢衣蚊帳



第十八

衣服を製すべき織物は、
獸の毛ふて製する物あ
り、羅紗、吳呂毛布等是あ
り、○蠶の糸を以て織り
多る物あり、錦欄、純子、縹
子、羽二重、縮緬、甲斐
絹、博多織、浮織、琥珀絹、紬、
太織等なり

織物、羅紗、吳呂、錦欄、純子、縹子、羽二重、縮緬、甲
斐絹、博多織、浮織、琥珀絹、紬、太織、

第十九

此圖は蠶を養ひて糸を得る状なり、多くの人
は桑田よ至り、桑枝を切りて、馬乃背に負は
せ、或は己が肩ふ荷ひて、家に持ち運ぶ、○家に
ては、此家の婦女の外よも、數多の女子を雇ひ
て、桑の葉を採りて、細のりに刻み、蠶に食ましむ
る所あり、柱に掛けしるは、寒暖計にして、室内

此温度を試むる為に、備へしなり。○蠶は時候に感し易た者故、寒きに過ぐまば、戸を閉ぢて、室内を暖ならしめ、暖よ過ぐれば、戸を開きて、空気を十分に通ちしめ、室内を冷ならしむ。然らばまは、蠶は繭を造るに至ら



ざして、死するあり、

此際に、蠶漸く長し、多量に餌を食するに當り、
ては、夜も寝ぬる暇なく、桑の葉を刻む。又其繭
を作らんとする時、麦藁等を以て、其繭を
作る所を設くれば、皆其麥藁に止まりて、各繭
を作るなり。○之を採りて、或は糸とし、或は真
綿と為す。

蠶寒、暖計、繭、麥藁、温度、時候、採、刻、雇、感、閉、寝、暇

第二十



上に示す圖は糸を引き出す状なり、繭より糸を引くよは、鍋よ湯を沸し、其中へ數百箇の繭を入れて、其糸の端を求め、之を合せて、上なる車の環に、巻廻すくるなり、此糸を乾して、以て生糸と為す、總て絹布を織るには、

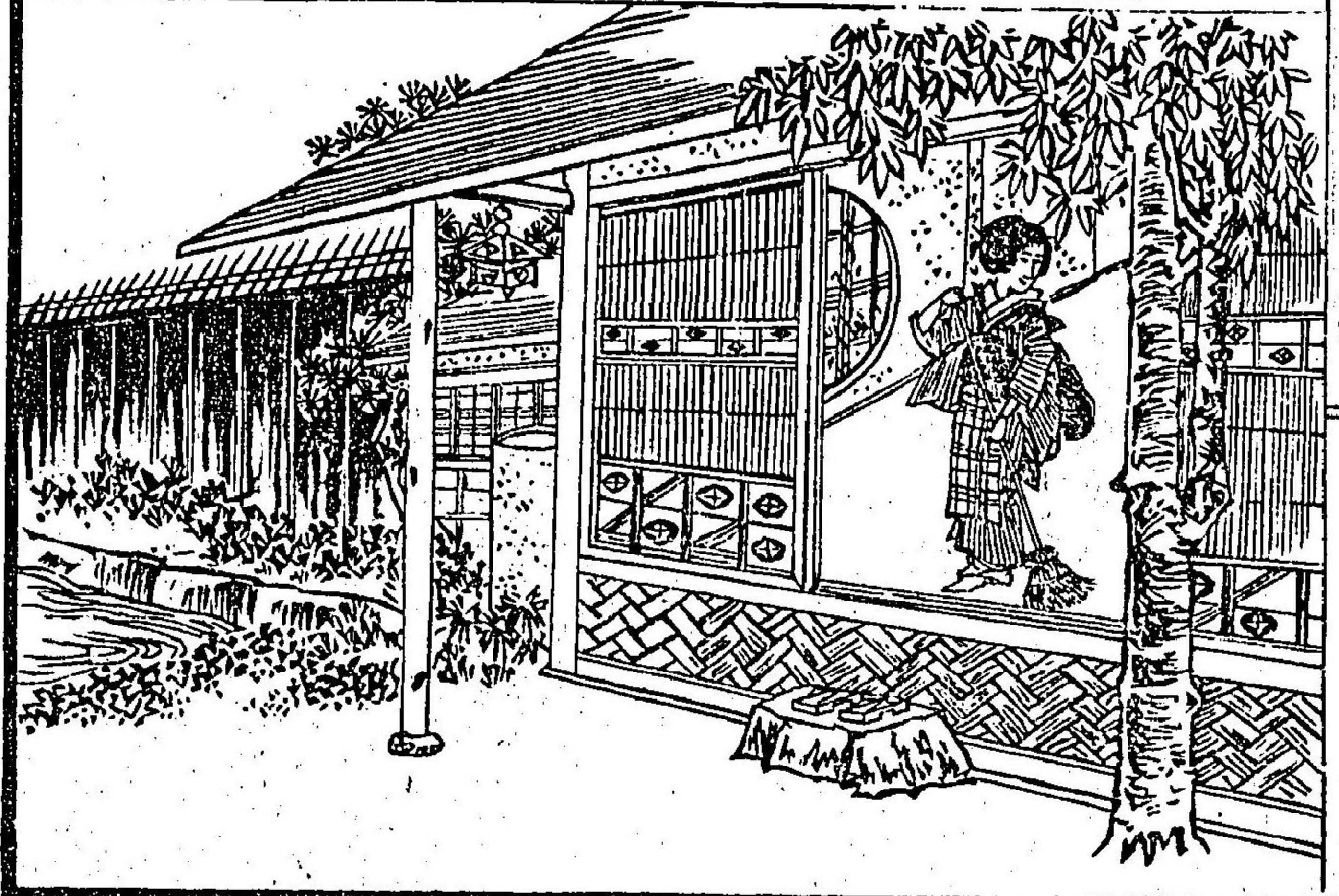
此糸へ再び撚を掛け、數條を合せて織る、其糸は撚方や、又織方や、よ依りて、其名を異よ、まきども多く、此糸は用むざるも此なり、

又此畠に植うるハ、木綿を作るものあり、今花畑開きたる所、又既に其實の裂けて綿を出せるあり、之を摘み來りて、種を去り、打ちて綿をふり、夫より糸を引だ出、以て綿布を織るなり、○右三種は織物の中を擇び、其分限小應、トて衣服を製し、寒暑を防たて、病の生せざ

る様よ、注意を盡し、
糸端、車環、絹布、數條、然
方、依裂、摘擇、分限、應注
意

第二十一

又住家ハ、衛生上に於て、
大ニ關係あるも此なり、
第一に高く燥れて、空氣
の通ひの宜き地、擇め



べし、若溜れる下水、又は芥捨場の近き、臭
氣此多し所よ、住免は種々の病を生じらるるあり、
○其病ハ、時疫、赤痢、虎列刺等の恐るる病、
病を初め、種々の病を生じらるるあり、故
よ住宅ハ、或は築地、或は移きんや、
すべし、又常に掃除等を清潔にすべし、
然して住宅の用ハ、風雨を凌ぎ、
休憩を取ら、又
夜間盜賊、火防、此もの
に、至らば、造作を堅固にすべし、

關係芥捨場時疫赤痢虎列刺傳染病

第二十二

今汝に、雨の降る理を語り聞かせん、雨ハ地上
於水の氣に化し上りて、雲やありたるが、空中
此寒きよ冷え、再び水となりて、落ち來るもの
なり。○凡そ水は、火又は太陽の熱等よ依りて、
蒸氣に化まるものあり、汝等の常に見る所よ
といへば、彼の火鉢にのちたる鐵瓶を見ら、湯
を煮多しして、捨て置き置れば、湯ハ益減りて、遂に



は、乾き盡きたるよ至らん、
此れ水の湯やとなりて、蒸
氣に化し、遂に空中よ飛
び散る故なり。○鐵瓶の
口より出づる湯氣は上
よ石盤の如く冷えたる
品を覆はば、湯氣ハ再び
冷えて、水滴やなるが、
是水蒸氣の空中に騰る、

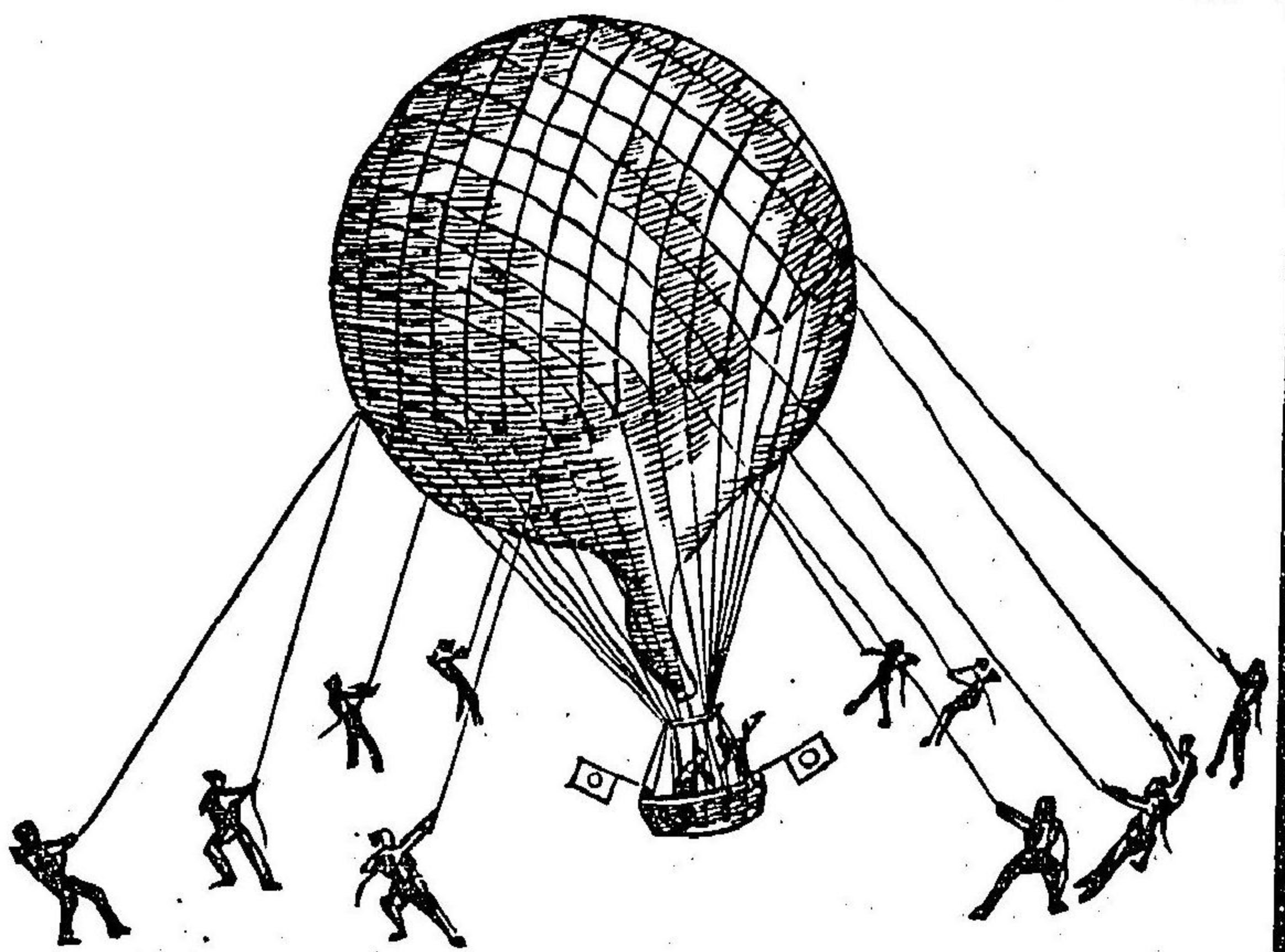
雨とあるや、異なるなりし、

再鐵瓶煮捨置益減乾飛散石盤覆水滴騰

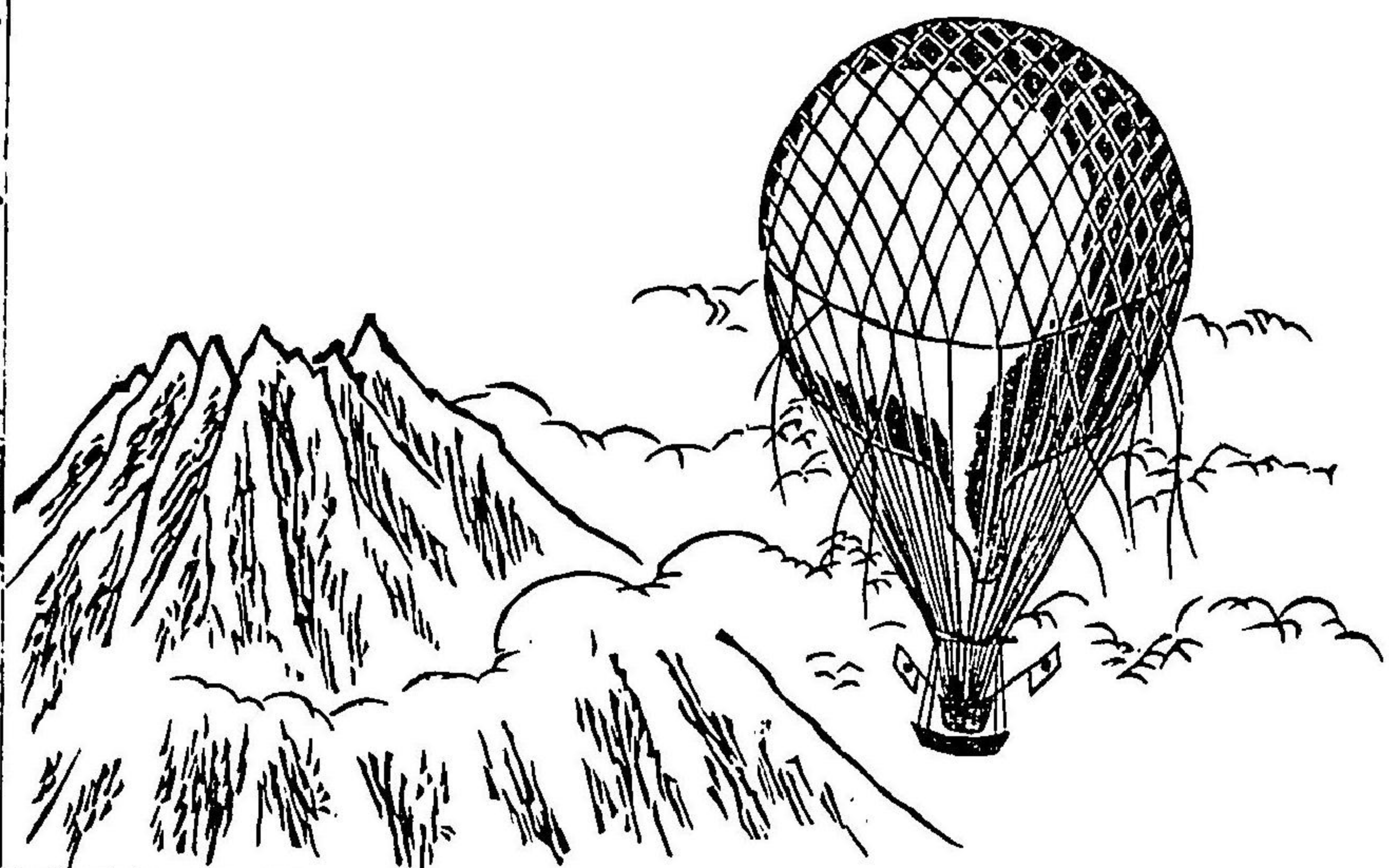
第二十三

風は目に見えぬものなきども、空氣といふも
此ありて、動々たり、空氣ハ地球を包めるもの
よて我等此目の前よ、何もなきと思へども、皆
空氣の満ちたる所なり、○人又は鳥獸此類の
呼吸するハ、皆此空氣を吸ひて、再び吐き出
たり、其狀ハ金魚なり、水を吸ひては吐き出

すと相似たるものなり、
○空氣は至て輕たもの
なれども、猶空氣とて、輕
きものあり、瓦斯の類な
り、○凡て輕きものは上
より降り、重たものハ、下
より沈む、○舟ハ水より輕
し、故に水より浮ぶ、金ハ水
より重し、故に水より沈む



○油は水より輕し、故に之を水に混ずれば油ハ水上に浮む上りて水やまぶをらばるなり。汝ハ彼の輕氣球也、知まりや。○輕氣球は、密布よて、氣れもまぬ様なる、囊を作り、瓦斯や以ふ。空氣より輕た氣球つ、免其下よ、笈に似たる、舟を法、人ハ、其中よ、乗りて、空高く騰るこや、得るあり。○此器ハ、奇にして、便利なるも、此も、まづも、其乗るにハ、最危し、若、空高く騰りたる時、舟をつなげる、綱切る、まづの事あれば、人



ハ地上に落ちて死する
とあり。○まづも、斯
る過なれば、時は、空を飛び
回りて、陸地海上の隔て
なく、下を見おろし、城郭
ハ豆の如く、山岳は築山
の如く、大なる湖水は、小
池の如く、見ゆるなるべ
し。○空中よ、雷雨をるや

も輕氣球にて、雲より上に騰る時ハ上は晴き
て、唯足の下に雲重り動きて、電のひら免た雷
のひびくを聞くなるを、

呼吸、瓦斯沈浮様、囊輕氣球、筑最騰、奇城郭山
岳、築山、

第二十四

人は幼きより心よ考へず、以ふものあり、
ふり、昔ある貴き人ハ若君七歳になり給ふ
時、其乳母に小督や、以ふ者あり、色黒く醜き女

なれども、良き行ハ婦な
り、故乳母や、ハなり、
也、○或日、雪多く降りて、
御庭の樹々よ、積りある
也、小督指して、若君に向
ひ、此梅に懸まる雪を、君
ハ何ぞの見給ふや、○菅原
の道真公は七歳の御時、
紅梅よ雪の降りけるを



見て可^レい^レや、紅にも似^レる梅^レ花^レあ^レこが
顔にもつ^レけたく^レぞあ^レはと詠^レ給^レへり。○君も
一首詠^レ給^レへと言^レひあ^レる^レ哉、若^レ君^レハ、ほ^レく^レ急^レこ
な^レの^レら降^レる雪^レが、白^レ粉^レなら^レば、手^レに溜^レて、小^レ督^レの
顔^レよ、塗^レたく^レぞあ^レはと詠^レ給^レへり。○此^レ歌^レ、一^レ時
比^レたハ、む^レま^レに出^レるもの^レあ^レれど、其^レ考^レの善^レき、七
歳^レの小^レ兒^レよは、珍^レら^レき^レこ^レや^レ、い^レふ^レべ^レし、

若^レ君^レ乳^レ母^レ、小^レ督^レ醜^レ懸^レ、菅^レ原^レ道^レ真^レ紅^レ梅^レ一^レ首^レ詠^レ給^レ
白^レ粉^レ溜^レ塗^レ珍^レ。

尋常小學讀本卷五 終

明治十九年三月五日版權免許
同年七月 出版

編輯人

東京府士族

飯田直之丞

東京下谷區仲後町
三丁目三十九番地

出版人

東京府士族

西郷茂

東京下谷區西町三番地

滋賀縣士族

小林龜之進

東京日本橋區本町
四丁目十六番地

文學



東京日本橋區本町
四丁目十六番地



出版人
發兌

發兌

出版人

出版人

出版人

四丁目十六番地
東京日本桥区本町

文學

四丁目十六番地
東京日本桥区本町

小林龜之進

滋賀縣士族

東京下谷區西町壹番地

西郷

東京府士族

四丁目三十九番地

東京下谷區仲後町

飯田直丞

東京府士族

同 辛未月 出版

明治十九年三月五日出版

尋常學讀本 第六

明治十九年三月五日版權免許
同 年七月 出版 定價拾錢

東京府士族

飯田直丞

東京下谷區仲後町
四丁目三十九番地

東京府士族

西郷 茂

東京下谷區西町壹番地

滋賀縣士族

小林龜之進

東京日本桥区本町
四丁目十六番地

文學

東京日本桥区本町
四丁目十六番地



編輯人

出版人

出版人

發兌

