

實用實用と稱して、實際の仕事が眼の前になし得らるれば足ると云ふことも全然同意することが出来ない、洗濯屋の小僧が二年なり、三年なり、弟子奉公をして洗濯業を習つたり、料理屋の弟子になつて料理を習つて料理人になつたり、染屋奉公をして、染め物の仕方を稽古したりするやうに、單に實際の仕事を受けた丈けのことでは所謂學校教育にならない、學校教育は實質的陶冶と形式的陶冶との論點に就て詳述した様に、他にも大なる効果と大なる抱負とを認めて行ふものである、故に此兩主義者が互に極端に自己の考を維持して下らない様なのは、一を知つて二を知らないのではあるまいか、言ひ換へれば此兩者は互に調和して相容るゝことが出来るもので又相容れなければならぬものである。

兩者相容れざるべからざるものであると云ふことは、前項實質的陶冶と形式的陶冶とにて述べたことを讀者諸君が再考せられたなら、自ら氷解し得ることである、即ち理論主義者の主張する所は、吾人の形式的陶冶の目的をのみ認め且之れをのみ過重し居るのであつて、實用主義者の主張する所は、吾人の實質的陶冶の目的をのみ認め且之を過重して居るのである、然るに吾人は此兩目的の一方を取つて他方を捨つべ

きものでないことは已に反覆論述し來れる所であつて、實質的教材を形式的に取扱へとの結論を、實用的教材を理論的に取扱へと言ひ換ふことが出来るのである、然しながら有らゆる實用的事項を教材として教へ盡すことは已に述べし如く困難であるから、吾人は

家事教授は少數の實用的教材を選定して之を理論的に授け以て家事的任務の基礎の陶冶をなすを以て満足すべきである。

と云ふ斷定を以て如上の論點を解決し得るのである。

### 第三篇 教材論

#### 第一章 教材の選擇

##### 第一節 家事教材選擇の必要

家事教授が上來述べ來れる効果を收め其目的を到達せんが爲めには、果して如何なる教材を選擇すべきか、實質的陶冶の目的上其價值大なるものとは果して如何なる

教材なる可きか、之れ教授の實際に方るに先き立て慎重の考慮を要する事項である。高等小學校や高等女學校等の家事科の教材となし得る事項は限りなく多數である。試に衣食に關する事項だけに就きて考へて見ても、

衣類に關しては  
 織物用纖維の種類、性質、織物の原絲、精練、漂白、染色、衣類用織物の種類、見別方、性質、色彩模様、縮柄の選擇、衣服の調製、洗濯、仕上、色揚、衣服の疊方、衣類容器、保存、防蟲、曝暑、曝涼等に關する一切の事項。

食物に關しては

人體の成分、新陳代謝、排泄物、食物の必要、食事とは何ぞ、有機性食素の種類、性質、營養作用、無機性食素の種類、性質、營養作用、食品の種類、成分、鑑別法、貯藏法、調味品とは何ぞ、種類、作用、嗜好素とは何ぞ、嗜好品の種類、性質、作用、料理の種類、方法、食物、混食、食物配合、献立、營養價の計算、保健食量、消化率、營養率、幼兒の食物、老人の食物、病人の食物、食品の購入、食事心得、價額計算等に關する一切の事項。

等であつて、更に其細目に亘つて述ぶるならば日も尙足らずである、獨り衣服、食物に

關してのみでない、住居、看病、育兒、養老、一家の管理、家事經濟其他の部門に就ても亦同様であるから、いやしくも家庭の日常生活に關係ある有らゆる事項に亘りて教材となり得べきものを集め來らば、極めて多くして殆ど枚舉するに違がないのである。家事教材として拾集すべき事項の範圍は斯くの如く廣くして其分量も亦斯くの如く多きが故に、是等の凡てを採て以て規定の配當時間に教授し盡すことは到底不可能事なりと云はなければならぬのである、何となれば

一、人○の○能○力○に○は○限○り○が○あ○つ○て、無○數○の○事○項○を○教○授○し○て○も、能○く○其○等○を○記○憶○し○居○つ○て、一○々○有○効○に○之○を○働○か○せ○得○る○も○の○て○は○な○い。

二、又○教○授○時○間○數○も○亦○現○今○の○教○則○に○て○は○甚○し○く○少○な○い。

からである、故に無數の教材となり得べき事項中から、前篇に於て論述し來れる意味に於て、其教育的價值に最多く富みたるもの、少數を選擇して、尙之に如何にせば最も少數の教材によつて最多くの教育的効果を與へ得るかを考慮したる制限を加へて、更に其中に就きて選擇取捨せなければならぬのである。

## 第二節 家事教材選擇の要件

## (一) 家庭の日常生活上必須なるものを選ぶ可し

家事は家庭の日常生活上の必須に應ずるものなることは已に明かなる所であるが、世には往々にして衣食に關して之を云々することを以て心的生活の高潔を汚すものであるかの如く考へて、之を口にすることを卑下し、之を論ずることを嫌惡するやの傾向を有する人がなきにしもあらずである。五斗米の爲めに腰を屈せずとは食祿の爲めに心を二つにせざることを表白せるの訓戒としては大に賞賛すべき教へてある。然しながら心だに高潔ならば衣食は決して顧慮するに足らずと云ふべきではない。大に用ひんとする器は先づ之を堅固に造らざる可からずであるから、大に爲すあるべきの吾人は先づ其身體の健全ならざるべからざることは吾人の幾度が絶叫し來れる所のものである。衣食を顧慮せずして焉んぞ身の健全が維持されようか。茲に於て吾人の志操は大に高潔ならざると同時に、大に衣食の問題を顧みて身體の健全ならんことを計らざるべからずと云はなければならぬのである。心理學が證明する

心身相關の理を承認せられたる讀者諸君は、著者と共に此揚言を首肯せらるゝことであらうと信ずるのである。

蓋し家事は人類の家庭生活と自然界との關係を附けるものであつて、自然物及び自然現象を家庭生活に對して利用することを教ふるものである。自然は極めて圓滿にして極めて公平に絶對眞理の道德界である。故に之を家庭生活上に利用するに於ては、其道德的意志の體得實現を容易ならしめるものであつて、決して之を卑下し寸毫も之を嫌惡すべきでないといふことは明かである。是れ家事教材は家庭日常の實際生活上必須なるものを選択すべしと主張する所以である。

茲に於て吾人は家庭の實際生活とは何であるかの問題に遭遇するのである。吾人は此問題は次の二つの方面から考へなければならぬと思ふのである。即ち

## 一、現代に於ける我が國人の家庭の實際生活

である。何れの國を問はず其國人の生活状態は、國民としての社會世活でも家族としての家庭生活でも、時代によつて漸々變化するのである。例せば我が國について考へて見ても、其社會生活について云ふならば、男子にあつては結髪て上下の裝束と云ふ

服装で、腰に大小の兩刀を帯べる武士もあつたてはないか、旅行には籠に乗り、通信は飛脚の便を利用せし時代は、變り變つて結髪は散髪となり上下の禮装は大禮服、燕尾服の洋装となり無刀の羽織袴となり、旅行には汽車、電車の便を利用し、通信は郵便電話、電信の利器を利用するの現代に變はつたのである、つまり物質的文明は非常な速さ非常な加速度で進んで來たのである、現に尙進しつゝあり、今後も猶同様に進み行くことは推知するに難くない、斯る現代であるから、其社會状態の變化の内に介在する家庭生活も同様に時代と共に驚く可き變化を來して居ることは、衣類材料にしても明治維新迄は殆ど見るを得なかつた毛織物が、如何なる家庭にも利用されて居り、食物料理にしても食品にしても新に加はつて居る者は少くない、又室内の人工採光に關して考へても、菜種油の行燈が變じて石油燈となり、再轉して電燈となり、三轉して石炭瓦斯燈となつて居るとして明瞭である、故に御飯を炊くにも汁を煮るにも、少くとも石炭瓦斯の性質、瓦斯七輪の物理、焔の化學を一通り知つて居らなければ充分に其利用をすることが出來ないではないか、電氣燈には何處に石油を注ぐだらうか、汽車は軌道下に鎖があつて列車を遠方から引いて居るのであるまいか、電信

線を架設すると傳染病が針金を傳つて蔓延して來るなど、驚愕の眼を視張つて居るのでは充分に是等の利器が利用さるゝものではない、如何に家庭の生活上利用され得べき物質的文明が開拓されてあり發明されてあり供給されてあつても、其利用の法を知らず又利用の方法を誤つて居り或は利用せんとせまいならば、其恩恵に浴することが出來ない、従て生活効果を増大することが不可能な譯である、故に先づ家事教授は現代の文明に適合して居る所の家庭生活上必要な事項を選定して、充分に之を理解せしめなければならぬのである、充分に理解せしむると云ふことは、實質的陶冶から見ても形式的陶冶から見ても、相一致して居る、是等の文明的事實の知識の實質を充分に獲得理解せしむるには、是非形式的練磨をさせなければならぬからであつて、又實用主義から考へても理論主義から考へて矛盾しては居らない、實用上のことを會得せしむるには其基礎を理論に置かなければならぬからである、兎に角此意味に於いて家事教材は現代文明に適合して居る、家庭の日常實際生活に必須なる事項を選択することに注意せなければならぬのである、然しながら其處にもう一つ考へなければならぬことがある、それは現代の國民の家庭生活と云ふても、皆

同様なものではない、生活程度と云ふものは異つて居る、即ち上流、中流、下流でも違ふ、農業地方、工業地方、漁業地方、商業地方でも違ふ、官吏生活と實業生活でも違ふのである、其違ふ境遇にあるものに對して千遍一律の事を教へては不可である、さればとて一々各生徒に個人教育を施すことは出来得べきことでないから、せめては此要求に適合せしめんが爲めに、教授者たるものは考慮を廻らさなければならぬ、然らば上流生活の子女の學級、中流乃至下流子女の學級と云ふ様なものを組織したらよからうか、そんなことは幾多の障害弊害を伴ふて不可能である、同様に家庭の職業區分の學級と云ふことも甚だしき間違ひである、結極其生活状態は、其地方地方によつて大體一致する點が多いのであるから、

## 二、地方に於ける家庭の實際生活

と云ふことを考へればよいのである、即ち現代に於ける其學校地方の家庭の日常實際生活上、必須なる事項を選択することを第一の要件として、家事教材を集收すればよいのである。

次に考慮すべき事は、上述の家庭の日常實際生活上、必須なるもの、内には、

### 一、利用上必要な事項と、

### 二、危害を避くる必要上知らなければならぬこと。

の二種があるのである、前者は實際生活上の積極的方面に屬する事項にして、後者は消極的方面に屬する事項である、衣服、食物の供給、住居の設置と云ふ様な事項は主として前者に屬する事にして、薬用、救急法、消毒、傳染病豫防、火災豫防、盜難、震災豫防と云ふ様な事項は主として後者に屬する事柄である、現今我が國の家事教材は此見解から、先きに述べた家事科の範圍全般に亘つて選擇されて居るのである、即ち例令其範圍につきて多少の異説はありと雖も、吾人の見解を以てすれば、衣食住、看病、育兒、養老、一家の管理、經濟の諸方面より之を選択すべきである。

斯くの如く、家事教材は前述の諸方面より家庭の日常實際生活上必須なるものを取り、すべきは明かにして、其實際生活の意義も亦已に詳論し來りて明瞭となつたのであるが、更に残つて居る問題がある、即ち必須とは如何なる意義であるかと云ふことがそれである、文字の上から解釋すれば必須とは必要須知なることを意味するには相違ないが、其必要須知と稱するのは日常の實際生活上重要な事項を指示すると考ふ

べきか、將た又普通なる事項を指示すると考ふべきかの問題である、勿論必須事項中には重要にして且普通なる事項もないてはあるまい、然しながら何時も重要なるものは同時に普通なるものではない、重要事項と普通事項とは全然別である、普通とは最も多く遭遇する事項であつて、毎日攝取する米飯や味噌や、通常服としての單衣、袴、綿入、羽織、襦袢、帯の如きものである、即ち遭遇する機会が多くあつて且多くの人に共通して居る事項であるが、重要とは事項其物の重さが他の事項に比して大であるのであつて、遭遇する機會の多いと多くの人に共通して居ると云ふ條件とを要求するものでない、例へば新宅祝ひの饗應宴の献立や料理だとか幾十年間に一回だけ用ふる禮装の様なものである、饗宴其物、慶事其事は重要なことであつて、家庭としては親戚關係の上から見ても、友人關係の上から見ても、將た又近隣關係の上から見ても、大切な事、他の事項に比して大なる重さを持つて居るには相違ないのである、然しながら此種の特殊事項を拾ひ來つたならば、随分其数は少くないと思ふのである、其少くない事項であつて而かも遭遇する機會の少い、且必ずしも多くの人に共通して居らない事項を、技能上重要なり學問上重要なりと稱して、拾ひ盡し授け盡すと云ふ

ことは到底不可能なことで、是等は他の場合より類推し得るが又は自ら研究し得るか、或は他教科と連絡して置いて、何處かて授くるかすればよいのである、故に家事教材は

三。家庭の日常實際生活上重要なものよりは寧ろ普通なるを選択せよ。

と結論せなければならぬのである。

以上述べ來つた第一の要件に適合する教材は、矢張り其數極めて多いのであつて、一々之を規定の時間内に教授し終ることは到底なし得べきことでない、故に更に是等の教材に或る制限を加へて其内から選定し、其數を減ぜなければならぬ、次の第二以下に述べんとする要件は即ち此制限を意味するのである。

(二) 境遇に適切なるものを選ぶ可し

家事教材は、生徒の現在及び將來に於て、境遇上屢遭遇すべき事項中の適切なるものを選択せなければならぬ、此境遇上適切なること、稱するも、生徒の境遇は現今と將來とに於て必ずしも一致するものではない、女子生れて相當の年齢に達すれば、他家に嫁入するは其本體である、他家に嫁入るとすれば其家の家庭状態は必ずしも實

家と同様では無い、又必ずしも郷土地方に嫁するものでもあるまい、郷土地方に嫁したとしても、他郷に出て生活する場合があり得るのである、斯の如く考へて来れば生徒の境遇は現在に於ても將來に於ても種々雑多にして、殆ど拾集概括することが出来ない譯である、故に斯くの如き場合に處して、吾人教育者は生徒の多大數が現在及び將來に於て遭遇す可き境遇を取つて以て其標準とせなければならぬのである、此理由から生徒の境遇を卜知する唯一の方法としては、其學校所在の土地の状況を察知することにあるのである、此土地の状況の察知と云ふ事から、家事教材は生業の種類、生活の程度、風俗及び習慣の四項に關して斟酌するを要すとの問題が分出するのである。

**一、生業の種類** 生業は地方によりて異なることは明瞭なる事實で、都市地方は多くは工業商業官吏等であつて、又其都市の部分によりて官吏の子女を多く收容する學校もあり、工業家の子女の多く入學する學校もあり、又商業家の子女の多く入學する學校もあるのである、田舎地方は多くは農蠶、漁業等を其生業となすが故に、農業家、漁業家の子女が多く入學するのが普通である、家事教授は已に述べたるが如く、生徒

の現在及び將來の家庭の日常實際生活に最も必須なる知能の基礎を授くるにあるから、先づ其地方の生業の種類によつて其教材の選定を異にせなければならぬ、例令ば農業地方にありては一般に農産物は饒多であつて、之を以て衣食の資を便ずることが多いのであるから、主として衣服は綿服の處置を教へ、食物は米麥飯や味噌汁や惣菜料理をも授くることとし、住居にあつては作業場、物置、臺所等の間取又は手入等をも考へしめねばならない様な類である。

**二、生活の程度** 生活程度は大體に於て土地によつて異つて居る、故に土地によりて其教材の異なるべきは當然である、然るに由來我が國に於ける家事は、都市本位であつて特に東京市の官吏生活者を標準とせるやの觀なきに非ずである、従て生活程度も亦中等社會以上を目標として居る様に見ゆると云はざるを得ない、かの住居を授くるに方り、玄關、書生部屋、應接室、書齋、主婦の居間、小兒室、女中部屋、客室と云ふ様な種類の間取をすることを以て本義と心得たるが如き、或は家計簿記を課するに方り、月收五十圓とか、百圓とか、二百圓とかを冒頭に置いて、食費、被服費、交際費、書籍費、新聞代、教育費と云ふ様に差引いて引くのが通例であるのを見ても、其一般を窺知すること

が出来る。

蓋し家事教授は生徒自身の経験若くは直觀的事實を基礎教科によつて得たる概念理法から演譯説明せしめ、次に之を驗證することに依て解決せしめ、更に之を技術化する事に依て始めて實用に供せしめるのである、然るに其教材が生活の程度に不適合であつたならば、生徒の経験も直觀も得るに由なく、之を具體化し實用化することが一層困難になつて來て、其教育的効果が極めて貧弱なるものに成り終るのである、朝より夕迄田に畑に作業室に農蠶を之れ事とする農家の子女に、書生部屋や應接室や書齋を論ずるも何等の得る所もあらざるべく、月收百圓支出米代幾圓味噌代幾圓書籍費新聞代幾圓と記載せしむるも、彼等の家は曾て米を買入れたることなく、味噌は多く自家製造であるの奇を演ずるに止まるのではあるまいか、常に麥飯惣菜のみ取り居るものに對して、名も知れぬ西洋料理を課するも殆ど用を成さずの嫌あるを免れないのであつて、學校の同窓會に一年一度を限りてコヒーを飲み、フライやおムレツを食するの滑稽を演ぜざるを得ないのである、之れ家事教材は土地の生活程度に適切なるものを選択すべしとする所以である。

### 三、風俗及び習慣

風俗習慣は漸次に世態の進歩と共に變遷すべきであることは言を待たない、故に家事教材は徹頭徹尾其地の風俗習慣に一致したるものであつて、一步も之より先き立つことを許さないと云ふ様なものではあるまい、其短を捨て他の長を取つて次第に改良され進歩さるべきものなることは勿論である、然しながら元來風俗と云ひ習慣と稱するものは、其土地に於ける歴史的素因や地理的關係などに立脚して居て、深い根柢を有して居るものであるから、單に家事教授によつて之を變更し得べきものではなく、又變更すべきものでもないのである、内外幾多の諸原因が共に相携へ相伴つて漸次に發達變遷すべきものである、故に家事教材は必ず其土地の風俗及習慣を參酌して之と甚しく懸隔せざる事項を選択し、漸次其發達改良を期す可く導くのを以て極めて至當なりとすべきである。

従來家事教授が往々にして其効果貧弱にして不適切なりとの非難を受けたるは、獨り其教授法が實質的であつて形式的でなかつた爲でもない、理論主義であつて實用主義でなかつた爲でもない、具體化するべきものが抽象的であつた爲でもない、ので、土地の狀況如何を顧みずして教材を選択して居つたことが其源因の主なるも



のであつたのである、即ち農業地方の子女に教ふるに、住居の位置は交通の便なる所たるべし、買物に便なる所たるべし、醫師の招聘に近くして便なる所たるべし、教育上有害なる所を避くべし等を以てし、其家屋の間取としては玄關、書生部屋、應接室、書齋と云ふ類のことを以てし、米飯、味噌汁、蔬菜料理を度外視して、代ゆるに名も異様なる西料洋理を以てし、卵牛肉、牛乳、バター、クリーム等數里を出てざれば購入すること能はざるが如き材料を消費せしむるが如き傾向があつたからである。

今都市と田舎とに於て、教材の選擇上差異あるべき事項の主なるものとして、數例を指摘すれば左の如きものである。

一 住居に關する數例

(一) 住居の位置の選擇は、都市にありては借住者多くして從て極めて必要なる教材なりと見做すべきものなれども、田舎に於ては借住者なくして殆ど常住者のみなるを以て、殆ど教材としての必要を認めず、之を課する價值がないのである。蓋都市は借住者多きのみならず、人家櫛比して衛生上からも交通上からも、將た又教育上、職業上からも不便、不利なることが多いのである、即ち採光にも通風にも

隣家の障害があつて自由に窓を設けること能はざる場合もあるべく、教育上宜しからざる周圍の社會的影響ありて之を避けざるべからざる場合もあるのである。然るに田舎に於ては多くは祖先傳來の家宅に居住して、容易に之を變更せない許りてなく、又其家屋を改造新築することも亦極めて稀である。故にかゝる事項は田舎にありては之を教授せざるが或は附加的事項として授くれば足るのである。

(二) 都市に於ては借住又は新築改造者の場合極めて多きにより、其間取に關する事項は之を授け置く必要があるけれども、田舎の事情は之に反して之を授くる必要は殆どないのである。然れども多く舊來の家宅に居住する結果として、衛生上の缺點多き場合がある。是等の缺點中て修繕又は手入によつて補ひ得べき物が甚多いであらうから、如何に手入し如何に修繕せば可なるかの問題に就いて授くることは極めて大切である。徒に間取圖を白紙上に畫きて、茲に玄關を、次に書生部屋を、右に應接室を、左に書齋をと、農家の家屋を云々するも、極めて不適切にして其効果極めて小なりと云はなければならぬのである。特に田舎は其職業

上の関係より、屋敷内も家宅内も頗る廣く、且不潔不整頓に流れ易き傾向を有するから、寧ろ掃除清潔、整頓等の事項は、都市に於けるよりも意を用ひて之を授くるの必要があると思はるゝのである。

(三) 暖房装置の如きも、都市にありては瓦斯ストーブ、瓦斯火鉢、石炭ストーブ等につきて其使用法、掃除法等を授くる必要ある所あるべけれども、田舎にありては寧ろ薪炭の使用法、火鉢、炬燵等に關する注意を授くるを以て、適切なりとする所少からずと云ふことが出来る。

(四) 人工燈火に關しても、都市には電氣、瓦斯の供給があるから、主として電燈、瓦斯燈に關して授くるを要すれども、田舎にありては殆ど其必要を認めず、却て石油燈に就て授けた方が適切である。

(五) 家具の如きも、都市に於ては其生活状態が田舎と異なるから、其種類も亦異なるのは當然である、什器の如きも亦同様で、都市にあつては瓦斯七輪、瓦斯窯、瓦斯フライパン等を要するとしても、田舎にあつては之を要せざる場合が多い許りてなく、却て普通七輪、普通窯、味噌桶、澤庵桶等を要するの類である。

## 二、食物に關する數例。

(一) 都市にあつては水道の設備がある場合最多きにより、飲料水の選擇、水の清淨法等につきて授くるの必要殆ど無き場合多く、之を授くるとしても極めて簡單にして可なることが多いのである、然るに田舎にあつては多くは井水を用ひ、時としては川水を用ふる場合があるから、都市では水道の使用法を教へて置く必要があるに反して、田舎では飲料水の良否の條件判定法、淨水法、井戸の手入等を授けることが、極めて必要であると認められる。

(二) 都市にあつては殆ど各種の食品を隨意に購入することが出来るから、各種の食品に就きて授けて置く必要がある、然れども田舎にありては土地の状況に依て略、制限されるから、一般食品に就て授くるよりも、其土地特有の食品に就いて授くるの必要は多いのである、例へば都市にありては動物性食品としては牛肉、馬肉、豚肉、バター、コンデンスミルク等につきて授くる必要が多いのであるけれども、田舎の海濱地方では之等の食品よりは却て魚肉類を主として授け、山間地方では鳥肉、鳥卵、野獸肉等について授くるの必要が多い様なものである。

(三) 料理の方法に關しても亦都市と田舎とて(二)に述べたるが如く食品材料が異なるから、自然に其料理法も亦異ならなければならぬ、加ふるに氣候の相違によつて調味に濃厚淡泊の相違があり、農産物、製造物、天産物の食品の種類に相違あるの外、料理用具、燃料等も都市と田舎とに於て大に異なるのである、又都市にあつては、食品は往々にして料理を加へたる食物として食事時刻前に販賣して來る許りてなく、罐詰、折詰等の販賣店も多く、食物販賣業者も多くして、電話の便を借つて注文すれば忽ちにして間に合ふと云ふ様な事情もあるのである、是等の點を總合して考ふれば、料理の種類、方法、用具等につきても亦都市と田舎とに於て大に趣きを異にするべきは當然である。

(四) 食品の貯藏に關しても亦都市と田舎とに於て其必要の度を異にするのである、即ち都市にありては各種食品は殆ど必要に應じ座して之を購入することを得れども、田舎にありては全然之に反するのであつて、十日に一度月に一回と云ふ様に、或時期を隔てて都市に買入れに出るのである、農産物にあつても收穫後長く之を貯藏しつゝ、時々之を消費するのは其常態である、故に都市にあつては食

品の貯藏に關して授くるの必要は多からずと雖、田舎にありては其動物性食品たる植物性食品たるを問はず、大に其貯藏法につきて授くる必要を感ぜらるるのである。

以上は住居及食品に關する數例に過ぎざるも、詳細に之を記述すれば此種の例は甚しく多いことであると思はれる、況んや衣服、看病其他の凡ての家事の部門に就いて一々之を考ふるならば、極めて多くして教材の種類、内容、緩急、精粗の度を異にするべきもの其過半を占むると云ふも過言ではないと思はるのである、吾人は家事教授をなすに先き立ち、豫め充分に此點に關して考慮してかゝらねばならない。

然しながら、家事は一面に於て次第に家庭生活の改善發達を促すに足る可きものであるから、其地方の狀況に適應するためには、寸毫たりとも一步たりとも前進して居ることを許さないものではないのである、適應又は適合と云ふことと前進と云ふこととは、互に相容れず互に相一致せざるものではないのである、世間凡百の事業は現時の狀況より一步も前進することを許容せずとせば、何等の事が其進歩發達を見得るであらうか、社會文明の現在狀況は過去に於ける教育の産物であつて、現

在の教育の効果は將來に其結果を持來するのである、其將來の結果を豫期して施す現在の教育は、現狀以外に一步も出づることを許さないならば將來の發達進歩を見る事が出來ないことに成るのである、斯くの如き理由であるから、其教材は唯其土地の狀況を充分に參酌し、其現在及び將來の發達に適合するに足るものであつて之に背馳するが如きものであるべきでないから、教授の任に當る吾人は、先づ其土地の狀況を根據として、次第に之を進歩啓發の方向に誘導し行くに足るべきものを選択するの考を維持せなければならぬのである。

(三) 理解に適し興味を感じしめ得るものに限る可し

何れの教科たるを問はず、其教材は生徒の心身發達の程度に顧みて之を選択し、充分に之を理解せしむるに足るものでなければならぬ、然らざれば例へば教授事項其物が日常生活上必須なることにして、且土地の狀況上境遇に適切なるものであつても、充分に活用され利用されるものでないのである、又理解に適せずんば興味を喚起するものでない、興味を喚起せざる事項は生徒の自發的研究と永久の記憶活用とを期待するに足らざるものである、故に吾人は教材選擇上の第二の制限として、理解に適し

興味を喚起せしむるに足るものに限る可しと云はざるを得ない。

能く理解し且興味を感じたる事項は、獨り其事項に對して好き影響を與ふるのみならず、之に類似せる他の事項に向て深き研究心を惹起するものである、此研究心は教育上極めて重要なものにして、此心なき者に附與したる知識は一は一に止まり決して與へたる以上には發達せない、然しながら此心ある者に附與したる知識は、例令其分量僅少なりとは云へ、恰も米の一粒を肥沃の土壤に播種した様なものであつて、忽ちにして發芽し生長し花を開き實を結びて數多の種子を生じ、翌年又翌々年と次第に繁殖して、一は十となり百となり千とも萬ともなるのである、研究心に富みたる心に播種した知識は、之と同様に次第に繁殖し行くものである、故に教授者たるものは是非生徒の研究心の培養に注意せなければならぬのである、從て其教材は生徒の理解に適し興味を喚起するに足るものでなければならぬのである、此理解に適し興味を喚起するに足るべき事項を選択する上に就て、吾人の注意せざるべからざることは二つある。

第一は已に述べたるが如く、家事教授は多くの基礎教科に其根底を置くものである

から、一通りの科學的知識の素養を有するものと雖、理解に苦むが如き事なきに非ずである、然るに一も二もなく家事關係事項である必須事項であると稱して、其の教材を選択し、困難なる理論をも何等の斟酌なく教授するが如きは、往々陥り易き弊害である、例へば食物營養に關する大體の知識が必要だからとて、各種の食素の消化器管内にて起る消化作用、吸收作用及び各機關組織内に起る新陳代謝の營養作用等を解説して生徒を悩ますが如き、或は育兒は女子の天分として極めて重要な事項なりとして、妊娠時の心身變化、妊娠中の心得、胎教、産室の構造、設備、分娩經過、産時産後の手當と云ふ様に、産科醫が産婆でも養成する時の様なことを、心身發達の程度の低い生徒に、生理衛生の教授に没交没に詳説するが如きは全く誤れるものとせざるを得ないものである。

第二は本標準をあまりに過重視せし結果にや、育兒の如きは全然小學校は勿論、高等女學校の教材中より省き去る可しとする論者があるのである、然しながら女子最大の天職は子を産み之を養育するにあつて、國家將來の盛衰にも大なる關係があるのであるから、育兒事項を現今の家庭狀態上家事教材中より全く省き去るとは、あまり

に極端なる仕方ではないかと思はるのである、吾人の考ふる所にては、世人は其子女に育兒事項を教ふるの必要あることは等しく是認せらるる所であらうと認むるが、唯之を學校教育時期に家事科中で教ふるを可とすべきか、將た又卒業後家庭の母が之を教ふるを可とすべきかの問題であると思ふのである、著者は之を學校の家事にて授く可しと信ずる理由は二つある、其一は已に述べたるが如く、現今我が國一般の家庭は旨目的に舊慣を墨守して居る傾向があるのと、科學的知識の根柢貧弱であるのと、生活難の爲めに忙殺されて居て充分に其子女の教育を顧みる暇さへないのが多數であるによつて、將來の社會狀態及家庭狀態の發達進歩せる時はいざ知らず、現今に於ては育兒の全部を家庭に托するよりは、寧ろ其主要なることを學校教育に於て授くるを可とするのである、其二は育兒は人の妻となり母となれる後の務めにして、一見難解なるやの觀なきに非れども、高等女學校程度の生徒にあつては、必ずしも難解なる事項なりと云ふことが出來ない、如何となれば他の教科目中には更に困難なりと思はるる教材を授けられて居るからである、又女子は少からず育兒に對して興味を有して居る、かの漸く歩み始めし頃の女兒より、十二三歳の頃までは、日毎

夜毎に雛人形を弄び、或は之を抱き或は之を負ひ或は之に添乳して嬉々として遊んで居るのは、何れの國何れの階級の子女でも同様であるのを見ても思ひ半ばに過ぐることである、斯くの如く其教材の選擇の仕方によりては、左程難解でもなく、又非常に興味を感じて居るものであるから、高等女學校の家事としては、其一般を學校の家事に於て授くるを可とせなければならぬ、然しながら妊娠の變化だとか、分娩時の経過と云ふ様なことは之を省略すべきであつて、教ふる必要を生じたる時期に家庭の母其他相當の人が適當の方法を以て之を知らしむるがよいと思はるるのである。

(四) 小數の基本的代表的のものに限る可し

茲に基本的教材と稱するは、其教材に關する知識を以て、他の多くの事項を構成し又は説明し得るものを指すのである、例へば衣服に關する事項につき云へば、織物用纖維の性質又は精練漂白の方法の如きである、此性質此方法に關し知識技能を持つて居れば、衣服の洗濯仕上に關して、其洗濯液の調製とか、洗濯又は仕上の方法とか云ふ類の、多くの事項を構成し且説明し得るが如きである。

代表的教材と稱するは、其教材が代表せんとする多くの材料又は事實の重要な特

徴を總括具有するものを指すのである、例へば衣類の洗濯に於て白木綿の手巾の洗濯法を選定するとすれば、他の一般の白木綿製衣類の洗濯法を代表して居るから、凡て之によりて類推察知することが出来る様なものである、同様に穀類の代表物として米麥を取りて其料理を授け得る類である。

家事教授に於て、少數の教材によつて多數の事項に通用せしめ様とするは、此基本的及び代表的の二種の教材を選定して教材全體の分量を減じ、且減じたる割合に其得たる生徒の知識技能は大に活用さるゝ様に企圖せなければならぬのである。

以上家事教材選擇上の要件として述べ來れる所は、之を要するに主として

- 一 家庭の日常實際生活上必須なる事項を選び、次に之に制限を加へて、
- 二 境遇に適切なるもの、
- 三 理解に適し興味を感ぜしむるに足るもの、
- 四 基本的代表的のものに限る可し。

と云ふことに歸するのである、次章に於ては此等の要件から割出されたる家事教材、即ち家事教授要目に就きて少しく述べたいと思ふ。

## 第二章 家事教授要目

### 第一節 外國に於ける家事教授要目

歐米諸國の家事科の範圍は、我が國に於ける範圍と多少其趣きを異にして居ることは、已に第二篇目的論の第一章第一節で詳述して置いたのである。之れ歐米諸國は我が國と其社會組織が異なり、又家庭生活の狀態が違つて居るから當然の事である。然しながら他山の石は取て以て己を磨くに足るものであるから、參考の爲めに中等學校に於ける家事の一般内容を概括表示すれば左の通りである。

#### 一、食物の供給

天産食品、製造食品及び製造法、運搬及び費用、代價料理、食物、食素營養、食物検査法、鑑定及び購入、食品及食物の成分并に營養價標準、保健食量、献立、食物分析及び其他の實驗實習

#### 二、衣類

織物用纖維、其歴史的發達、製織術、其歴史的發達、織物用原料の人造及び價額、織物偽造品、衣類の衛生衣類の美觀、衣類の禮容、禮服、衣類の修理、衣類戸棚衣類の調製、保存、附屬品の製造、衣類及衣服容器の圖案

#### 三、住居

建築物賃借價額、租税及び保險、家屋の構造、建築、衛生、便利上經濟上及び美觀上より見たる家具什器類

#### 四、一家の内政

清潔、家庭用物質物品の利用、洗濯仕上に関する仕事

#### 五、一家の管理

豫算、家計貯蓄、保險料、物品購入法、家財目錄、家庭行事、雇主と雇人との關係、仕事の區分及び順序、人手を省く裝置、家庭主宰者に關係する町村市又は州の法律規約等

#### 六、家族に對する注意

各個人例へば幼兒、小兒、老人等に對する特別注意、病人に對する注意、家族の任務、相互の領域、精神休養、待遇、近隣町村市又は州に對する責任及び負擔、一家の主婦としての責任及び負擔

#### 七、生産業に関する婦人の職分

婦人の職業、賃金、離金、精算、娛樂、教育、家庭及び社會改良に関する企圖、公民としての婦人、府民及び國民としての婦人の本分

以て如何に我が國の家事と其内容を異にして居るかの一端を窺ひ知ることが出来る。其違つて居る最著しき點は、我が國の家事教授の範圍は、一家の輪廓内に限定して一步も外に出てゝ居らない感があるのに反して、外國の家事では一家對社會關係を

多く含んで居る點にあるのである、こは我が國の學校教育では、修身其他の教科で授け得るとして省略されて居るものらしいが、兎に角授くる必要のあることだけは認められて居ることであるから、何れかの教科に於て是非之に屬することも學校教育が授くる様にしたいためである。

第二節 我が國に於ける家事教授要目

(一) 高等小學校

高等小學校の理科に於ては、女子の爲めに家事を加ふべしとの規定が定まつて居ることは、已に我が國に於ける家事科の發達に關する條に於て述べた通りである、然らば其標準は如何なるものであるか、吾人は此問題を解決せんが爲めに、第一に文部省から發行されて居る大正三年四月の高等小學校理科家事教科書の内容を茲に提出するのが捷路であると思ふ。

一、文部省發行高等小學校理科家事教科書

第一學年 教授時數三十六時

住居

住居、住居の修理保存、戸締及び火の用心掃除、石鹼洗ひ及び灰汁洗ひ、疊建具の手入、木製器具の手入、金屬器、陶磁器、ガラス器の手入、雜具の手入

衣服

衣服、衣服の整理保存、白布類の洗濯、衣服の洗濯し、み拔法、熨、具

看病

看病の心得、藥用及び介抱病人の衣食住、應急手當

第二學年 教授時數三十六時

食物

割烹心得、野菜の切り方、野菜の煮方、味噌汁の作り方、飯の炊き方、澄汁の作り方、魚の扱方及び煮方、魚の焼き方、牛肉の調理、酢の物の作り方、鶏卵の調理、漬け物の漬け方、病人の食物、飲食物、献立、食物の貯藏、飲料水

育兒

嬰兒の取扱、哺乳、嬰兒の飲食物、小兒の衣類、小兒の疾病、小兒の躰方

一家の經濟

善良なる家庭

以上の要目は、家事教科書の目次を集めて記したるものにして、理科教授と如何に此教材を配合するかは之を知ることを得ず、又配合連絡の問題は、次章に述べんとする



教材排列の條に譲りたいのである。

此教科書の凡例中に斯う云ふことが斷はつてある、本書は成る可く卑近にして全国各地に共通なるべき教材を選択することに努めたり、されば各地の事情に應じて取捨すべき事項も少からざるべし、是等は實地教授に際し特に教授者の注意を要すと云ふのである、依て吾人は二つの點に就き注意を述べて置きたいと思ふ。

第一は食物の部に關して、飲食物の事項であるが、各種食品即ち食物原料及調味料嗜好品の用途が通常説明教授され、又各食品の成分をも示し、而して又保健食料として内務省衛生試験所或は田原博士等の調査になれる分量を示すのが普通である、實際から云へば食品中に含有する粗蛋白質、粗脂肪、粗炭水化物の量は、農産物水産物等の物品中に含有して居る量を其儘に分析表示したものであつて、之に調味品を加へ料理と云ふ手段を加へて得たる食物の成分ではない、又食物となれるものにては其消化率が解つて居らなければ人體に吸収營養せらるる分量は全然不明である、世には往々にして食品の分析表を捕へ來つて、其重量から保健食料が示す分量に適合する様に配合献立すれば足るとし、其料理によりて變化するとかや消化率等を度外視する

傾向がある様に思はる、斯る不徹底な觀念を國民の一般が假に持つて居るとすれば、國民の保健上思はしきことでない、勿論これも程度のあることで、學術的に六ヶ敷知らしむることは不可能であるが、一々の變化一々の數字などは教へずとも、大體の觀念だけでも此方向に入れたいものである、此邊に關する精細の説明は、教科書には示し難いのであるから、實際の教授の任に當る人は、此注意をなすを可とすることを希望して置くのである。

第二は育兒事項である、之に關する吾人の意見は家事科の範圍を論述する時に記してあるのであるが、凡例中で地方の狀況によりて取捨してよいと云ふのであるから、都合によつては、其一部を省略するか變更するかしてもよいと云ふことを許容されて居ると考へてよいのである。

## 二、東京女子高等師範學校附屬小學校

### 高等小學理科家事教授要目

本要目と稱するものは、大正元年度該校實行の教授細目中の要項を拔萃して要目と見做したものである、而して第一學年及び第二學年を通じて著者は總合分

類をしたから、其實際の學年配當は細目の條を見なければ解らないのである。

第一學年及び第二學年 教授時數百十一時

一般家事に關する事項

哺乳類の効用(理)、鳥類の効用(理)、カビ及びバクテリア(理)、腐敗及び防腐(理)、硫酸の用途(理)、消石灰の用途(理)、硫酸鹽の用途(理)、明礬の用途(理)、挺子の應用(理)、斜面螺旋の應用(理)、熱の傳播(理)

住居

木材(理)、住居の保有修理、掃除、採光、暖房、換氣、硝子の用途(理)、硝子器の扱ひ方(理)、磨き方(理)、陶磁器の扱ひ方(理)、磨き方(理)、漆器其他木具の扱ひ方アルミニウム(理)、金屬器具の扱ひ方磨き方、石油(理)、ランプ(理)、瓦斯(理)、時計(理)、什器の選擇及び保存、ホンブ(理)、消火器使用上の注意(理)、避雷針に就ての注意(理)、電燈、電鈴電話(理)

衣服

衣類、セルローズ(理)、石鹼、炭酸ソーダ、灰汁(理)、苛性ソーダの用途(理)、漂白粉(理)、洗濯、亞硫酸ガス

食物

魚類の効用(理)、食鹽、ニガリ、鹽の保存法(理)、味噌及び醬油、酒酢(理)、砂糖、澱粉、脂肪、油、蛋白質、滋養素(理)、食品飲料、献立、調理法、貯藏、養所、燃料、薪炭(理)、ガス(理)

看病及び衛生

看護、傳染病(理)、消毒作用(理)、室内の温度と濕度(理)、消化器の衛生(理)、循環器、骨格筋肉の衛生(理)、呼吸器

の衛生(理)、排泄器の衛生(理)、眼耳鼻及び神經の衛生(理)

育兒

小兒の養育

以上は大正元年度であるから、文部省の家事教科書發行以前に研究制定されたものであることは言ふ迄もないのである。

教授要目中(理)と記せるは、其事項は理科事項教授中に家事關係事項として教授するものであつて、此記號に附せざるものは、特に家事事項として選定したるものである。

本要目で見ると、同一部門に屬する事項中でも、相互に整理し総合して可なるものがあるが如くであるけれども、著者が之を敢てせないのは、一部は理科事項として授くる際に家事關係を知らしむるのであり、他の一部は特に家事事項として題目を選定してあるのだから、之を整理総合すると其區別は不明になるからである。

先きに小學校理科家事教授要目の例で食物に關し述べた事は、本要目に就ても同様の希望を持つて居るが、實際の教授は何う成つて居るかは要目では判然せないの

ある、然し茲て之を再論する必要を認めない。

育兒事項として小兒の養育といふのがあつて、多少之を課することになつて居る、著者は小學校でも絶対に不適當であると信ずるのではないが、當校での意見では、育兒に關する事項は高等科の女兒では非常に趣味を持つて居るから、そんなに不可解てはあるまい、此趣味を利用して相當に之を授くるのがよいとの見解を持つて居らるるらしいのである、其事項によつては決して不適當でないこともあるであらうし、又土地の狀況にもよることであるから、一概には云ひ難いかとも思ふのである。

衣服の部で汚點抜きに關する事項は、日常極めて多く遭遇することと必要だと思はるるが、要目には表面上見えて居らない、然しながら之は、實際に於ては、洗濯と云ふ要目中に含めて之を課して居るのである、汚點抜きは洗濯中に含めるのは穩當であるか、或は別項目に表はすのが穩當であるかは、別問題である。

### 三、奈良女子高等師範學校附屬小學校

#### 高等小學理科家事教授要目

豫め斷つて置くべきことは、本要目と稱するものも、矢張東京女子高等師範學校附

屬小學校のそれと同様で、細目中から抜萃したものであること、文部省理科家事教科書發行以前に研究調査したるものであると云ふこととである。

高等小學校は二學年で合級制度になつて居る、故に細目は奇學年と偶學年との二通りに成つて居て、在學二年中には全部授くる都合に成るのである。

#### 第一學年及び第二學年(奇學年度分)

教授時間數三十九時

##### 住居

器具の手入、金屬器具、陶磁器、漆器、硝子器、

##### 衣服

衣服材料、纖維、染料、衣服の色合、洗濯、洗濯用水、洗濯劑、漂白劑、汚點抜、

##### 看病

看病の大切な事、醫師、看護人一般の心得、病人の食物料理、病室の選定、清潔整理、介抱、藥用、救急法、防

##### 腐法、

##### 養老

老人の世話、慰安、衣服、食物、料理、

##### 育兒

小兒の世話、身體發育の概略、小兒の食物、母乳、牛乳、普通食物、其料理、小兒の衣服、小兒病、小兒の取扱方、

第一學年及び第二學年(偶學年度分)

教授時間數三十三時

住居

・目的、選擇、採光、採暖、換氣、樹栽、清潔、保存、裝飾、家具、什器の入手

食物

食物調理の目的及び必要、献立、献立及び料理實習、

整容

皮膚、頭髮、手足、齒牙、眼耳、衣服の着方、

一家の管理(家庭行事)

一日行事、一週間の行事、一年の行事、

一家の經濟

豫算、貯蓄、保險、金錢取扱、買物の注意表簿、月々計算表、收支一覽表

本要目の冒頭に編纂緒言として、編纂上の意義を明にする爲めに必要なりと思惟する二三の重なるものを記せば左の如しとして、(一)家事的教材選擇の範圍につきて、(二)教材排列につきて、(三)實習につきて、(四)受持教師につきての四箇條を説明して居るのであるが、本章の目的に關して(一)が必要であるから之を抽出して見ると斯うである。

高等小學校女兒に家事の大要を授くるに當つて、其材料を理科的材料に關係あるもののみに限るべきか、或は所謂家事的材料全體を縮少して課すべきか、即家事的材料を如何なる範圍まで取るべきか之れ第一の問題なり、本細目(此書にては要目に於ては)。

衣服の材料四時、食物三時、料理實習十回、住居八時、家具什器の入手實習五回、看病一時、子供の世話十一時、整容四時、家庭行事四時、一家の經濟五時、洗濯汚點拔實習五回、防衛實習二回。

等を取り、家長家族に對する務、交際、國家社會に對する務等は修身科に譲り、衣服に關することの多くは裁縫科に、家計簿記に關することは多く算術科に譲れり、尙育兒分娩等は全く省略したり。

此要目を通覽すると、國定の家事教科書要目及び東京女子高等師範學校附屬小學校家事教授要目の兩方と違つて居る主要なる點は三つある。

第一は、前二者には老人の世話、即養老事項を缺いて居り。  
第二は、前二者には家庭行事、即一家の管理事項を缺いて居り。

第三は、前二者には整容に關する事項を取つて居らない。

ことである、本要目中に養老事項が入れてあるのは、恐らくは本邦の家庭は親子舅姑は同居するのは通常であつて、子たり嫁たるものは其親其舅姑に仕へてよく之を養ふことを以て、一家百行の本源として居る、即孝は百行の本である、故に老人に對する世話を授くる事が極めて大切なることであると考へたのであらうと思はる、其精神的心得は勿論修身科で充分に授けてあることには相違ないのであるが、其奉事する實務は其科では教ふる事が出来ない、依て家事として之を授ける譯であらう、家庭行事は本邦の家庭の多くに於ては規律正しく行はれて居らない、其爲めに相互に時間の上から考へても、經濟の上から考へても、仕事の能率の上から考へても大に之を改良する急務を感ぜざるを得ない、こんな理由が此教材を選擇された理由の一つであらうと思ふのである、次は整容に關する事項であるが、之れ恐らくは前二者に於ては修身科で授けることに成つてゐるのであらうと思ふ。

外に東京女子高等師範學校附屬小學校のと丈け違つて居る著しき點は一つある、それは看病に關する事項であつて、奈良のには病人の食物料理に關する事なども入れ

て多く家事化して居るのであるが、東京のはさう云ふのは入つて居らなくて表面上寧ろ理科的である様に見える點である、是等は兩校の見解を異にして居る所であらうか。

## (二) 高等女學校

高等女學校の家事教授時間數は、四學年制の學校では第三學年と第四學年とに現行規則では毎週三時宛配當されてあつて、此四學年制の學校は我が國では最普通である、其教授要目の標準とも見る可きものは、明治四十四年七月二十九日發布の高等女學校教授要目中の家事に屬するものであることは言ふ迄もないのである。

### 一、文部省發布高等女學校家事教授要目

#### 第三學年 教授時間數毎週二時(現今三時)

##### 家内の整理

住居の修理、保存掃除、室内の設備衣服什器の選擇保存及び其整頓、裝飾、戸締、火の用心等、

##### 家事衛生

採光、換氣、排水洗濯法等、

家事教授法

飲食物の調理

日常食品嗜好食品飲料水飲料調理献立貯蔵等調理に關聯して食品庖厨具及び燃料に關する事項を授く可し、  
實習

洗濯、張物、シミ、キ、掃除、廢き物、飲食物の調理等、

第四學年

教授時間數每週二時(現今三時)

育兒

懷妊中の心得、出産、嬰兒の取扱方、哺乳、離乳後の食物小兒の衣服、運動、睡眠、疾病、言語動作遊戯、玩具、購方、就學、學校と家庭との關係等教育を授くる場合には言語以下を省く、  
養老及看病

衣食住の注意、介抱、藥用、危篤者の取扱、應急手當、傳染病及び其豫防、消毒法、

家事經濟

家計簿記

實習

前學年に準じ更に應急手當を加ふ、

修業年限五箇年のものに在りては、第四學年に於て家内の整理、家事衛生を授け、其實習としては洗濯、張物、シミ、キ、掃除及び廢き物を爲さしめ、第五學年に於て飲食物の調理、育兒、養老及び看病、家事經濟、家計簿記を授け、其實習としては飲食物の調理、應急手當等を爲さしむ可し、

注意

- 一、家事を くるには、其地方實際の事情に適切ならしめんことに注意すべし、
- 二、家事を授くるには、理論に偏することなく、成るべく實習を多からしむ可し、
- 三、他の學科目に於て授けたる事項は方めて之を家事の實際に應用するの法を知らしむべし、
- 四、土地の情況に依り、便宜蔬菜の栽培を爲さしむるも可なり、

さて注意の 一は、教材選擇の要件の條で述べたことと同様の意味であつて、注意の二は家事教授の目的論中家事教授の論點に對する批判でこの意味の詳論をして置いたのである、注意の第三に關係した事は、次章の教材排列論で之を述べ様と思つて居る、注意の第四は第一と共に家事教材は土地の狀況によりて此要目を斟酌してもよいと云ふことを示して居るものと解すべきだと思ふのである。

此要目を見ると、それによつて教材選擇の要件も考慮されてあつて、且我が國には家事教材の参考とすべきものの無かつたのを指示されたと云ふ事から考へても、吾人教育者の準據すべき所が明かになつて、大に範とせなければならぬものである、然しながら、

一、此要目は、注意の第一及び第四の意味によつても知らるゝ如く、其の標準を示さ

れたのであつて、土地の状況等によりては多少斟酌して可なること。

二、家内の整理、飲食物の調理、育兒、養老及び看病等の家事的任務は、凡て衛生と経済とを離るゝことが出来ないものである、之れを離れたら空理空論に成つて仕舞ふ、然るに特に家事衛生として採光、換氣、排水、洗濯、清潔法のみを注意すると、或は誤解を招く患があるのである、尤も清潔法等と示してあるから、此等の字義中に他の一切の事項に開する衛生的觀念をも授くべく意味したものではあらうけれども、兎角世間の女學校の教授などでも、衛生や經濟上の注意が一般事項に就て、缺け易いから特に此點に注意すること。

三、暖房は採光、換氣と相併んで極めて重要なことである、又給水の良否は飲料からも雑用からも排水と相併んで殆ど一家の生命を左右する、又調味品は食物を料理するに缺くべからざる必需品で、食品や嗜好品と相併んで重要なものである、然るに暖房、給水、調味品は示して無いと考へる人はある様だけれども、暖房は室内の設備に、給水は飲料水に、調味品は嗜好食品云々等の中に含ませて示してあるのである、故に矢張り暖房、給水、調味品も明示してあるのと同様に此事項に

注意すべきこと。

四、出産に關する事項、即分娩經過、産時の手當、産後の手當等は學校教育で教へるよりは、大體の事を家庭の母が教へて置いて、精細のことは専門家である助産婦の指揮に一切従つた方がよいのである、特に此種の醫術關係事項は、日々に非常に發達をするもので、其消毒劑や消毒法や其他の手當の仕方などは専門家ならては不安である、其不安なものを實行問題として教授することは穩當で無い、加ふるに此種の事は未だ其時期に達せない女學校の生徒に授けるのは、あまり適當でなからうから要目にある大體の心得に止めたいと思はるゝこと。

五、要目中の教授事項を彼是と比較すると、衣服に變ずることは家内の整理にもあり、家事衛生中にもある、又住居に關することも同様である、所々に適當に排列するのは教材排列上の問題であつて、要目は教材選擇上の問題である、然しながら本要目では衣食住の供給と衛生事項とを分類して示されたのであるが、稍もすると誤解を招く患があることは二に述べた通りである、故に教授者は衣食住、看病育兒等の部門別にして之を彙類し熟慮鑑考して置けば便利であること。

六、要目を第三學年と第四學年とに區別して別々に之を書き表はすよりは、第三第四學年を纏めて全體として示した方が、教授者が他教科目との連絡關係、其他其學校の事情等により、最便なりと信ずる順序に配當し得るから、區別せない方が寧ろ可なりと考へらるゝこと。

七、實習事項は普通教授の連続であつて、之に伴ふて聯關して課すべきは當然であり且、最も有効なりと信ずるのである、故に普通の教授事項と引離して別に實習事項を定めて置かなくともよいと思はるること。

等があるから、能く四箇條の注意を徹底せしむる様に勉めなければならぬのである。

二、奈良女子高等師範學校附屬高等女學校家事教授要目

本要目は家事、理科、數學、修身、裁縫の家事關係教科目擔當教官の協定になれる、同校家事教授細目中より要項を拔萃して彙類し要目となしたるものである、細目の協定せられたるのは大正三年であつて、現今にありては多少改定すべき點のあることを發見し、目下研究調査中であるから、之を斷つて置く。

第三學年及び第四學年

教授時間數每週二時

住居

選擇、屋内の設備、什器の選擇及び手入、屋外の設備、修 保存、災害に對する心得

衣服

目的、選擇、清潔及び整頓、保存、附屬品、汚點、拔洗、濯及び仕上、

食物

日用食品、調味品、嗜好品、飲料水、献立、厨房具及び燃料、調理、割烹、

看病

必要及び心得、病人の衣食住、精神慰安、醫藥手當、恢復期の注意、危篤者及び死者の取扱、

養老

精神慰安、身體の保護、

育兒

妊娠中の心得、産後の攝生、嬰兒の取扱、養育、疾病教育、

一家の管理

家風、經濟、

結論

家事科の本領主婦の任務、女子の本分、

本要目中住居の部に於て、室内裝飾に關する一部は修身作法中て之を授くるから省いてある、衣服に關する整容につきては、矢張修身作法中て日常心得として身體の清



家事教授法

第一學年及び第二學年

教授時間數每週三時

二三八

高等女學校第三學年及び第四學年に準じ、實習の度數を増すべし

斯くの如くであるから、實習の度數を増せと云ふのが實科であるからであつて、其他は普通の高等女學校の要目と同様であるのである、實際各地の實科高等女學校で實行して居るのも、其標準をやつて居ること、信ずるから之を省略すること、し、次章の排列問題に入るに及んで、教授細目で少しく之を論述することにしたのである。

(四) 女子師範學校

女子師範學校の家事科の要目は如何なるものであるか、高等女學校のそれと異なるべきか、異るとせば如何なる點であるべきかは考ふべき事であるが、先づ其標準とすべきものは、明治四十三年五月三十一日文部省訓令第十三號で發布されてある現行の師範學校教授要目中、女生徒の部に關する家事要目を見ればよいのである。

第三學年

教授時間數每週二時

家内の整理

住居の修理、保存掃除、室内の設備、衣服什器の整頓、裝飾、戸締、火の用心等、衣服什器の整頓に關聯して、其選擇及び保存に關する事項を授く可し

家事衛生

採光、換氣、排水、洗濯、清潔法等

飲食物の調理

日常食品嗜好食品、飲料水、飲料、調理、献立、貯藏等、調理に關聯して、食器、庖厨具及び燃料に關する事項を授くべし

實習

洗濯、シミ、キ、掃除、磨き物、飲食物の調理等

第四學年

教授時間數每週二時

育兒

懷妊中の心得、生産、嬰兒の取扱方、哺乳、離乳後の食物、小兒の衣服、小兒の睡眠等

養老及び看病

衣食住の注意、起居の介抱、薬用傳染病及び其豫防、消毒法、危篤者の取扱、救急法

家事經濟

家計簿記

實習

第三篇 教材論 第二章 家事教授要目

二三九

潔整容を授け、容儀及び服装として結髪、脂粉、常服、時服、禮服、附屬品に關する事項を授くるから省いてある、食事心得も亦同様である、然しながら食物の部で營養素の種類及び作用等は、此程度の學校では授くるを可とすべく考へられる、又同校修身科細目中には皇室典範の大要、憲法の大意、國法の大要、立憲國民の務と云ふのがあるが、民法の如き一家に極めて接近した規定の大意、其他一家對自治體關係等は明示して居らぬ、然し國法であるから矢張り國法の大意の中に入れて教へられるから家事では省いてある、蓋我が國の普通教育は立憲國々民として必要なる事項を授くるのだから、之等のことを授くる必要が充分にあると思ふ、特に近時に於て著者は此感を深からずるのである、兎に角此種のことを學校教育が授くる必要は充分に何人も認めることであるから、其何れの教科で授くるか、問題であるばかりである。

著者は、其他我が國各地の高等女學校に實施されて居る、教授要目及び細目を調査研究せんとして、それぞれ集めたものもあるけれども、多くは一定の教科用書を使用して之を學年及學期に配當して居るのが多いのである、故に讀者諸君は世に行はるゝ教科書を閲讀せらるれば了解せらるゝことであらうし、已に了解せられ居る事と信

ずるから之を省略するのである、若し夫れ一々それ等の教科書につきて其長短を批評するとするも、全國一樣の事情を有し居らざるにより到底蛇足たるを免れざるの嫌があるから敢てせないのである。

### (三) 實科高等女學校

實科高等女學校の家事教授要目は、高等女學校のそれと同時に明治四十四年七月二十九日に文部省訓令第十二號を以て發布されたのが現行のものであつて、左の如く示してある。

#### 一、實科高等女學校家事教授要目

(甲) 修業年限四個年のもの

第三學年及び第四學年

教授時間數每週三時

高等女學校第三學年及び第四學年に準じ、實習の度數を増す可し

(乙) 修業年限三箇年のもの

第二學年及び第三學年

教授時間數每週三時

高等女學校第三學年及び第四學年に準じ、實習の度數を増すべし

(丙) 修業年限二箇年のもの

第三篇 教材論 第二章 家事教授要目

家事教授法

第一學年及び第二學年

教授時間數每週三時

二三八

高等女學校第三學年及び第四學年に準じ、實習の度數を増すべし

斯くの如くであるから、實習の度數を増せと云ふのが實科であるからであつて、其他は普通の高等女學校の要目と同様であるのである。實際各地の實科高等女學校で實行して居るのも、其標準をやつて居ることゝ信ずるから之を省略することゝし、次章の排列問題に入るに及んで、教授細目で少しく之を論述することにしたのである。

(四) 女子師範學校

女子師範學校の家事科の要目は如何なるものであるか、高等女學校のそれと異なるべきか、異るとせば如何なる點であるべきかは考ふべき事であるが、先づ其標準とすべきものは、明治四十三年五月三十一日文部省訓令第十三號で發布されてある現行の師範學校教授要目中、女生徒の部に關する家事要目を見ればよいのである。

第三學年

教授時間數每週二時

家内の整理

住居の修理、保存掃除、室内の設備、衣服什器の整頓、裝飾、戸締、火の用心等、衣服什器の整頓に關聯して、其選擇及び保存に關する事項を授く可し

家事衛生

採光、換氣、排水、洗濯、清潔法等

飲食物の調理

日常食品嗜好食品、飲料水、飲料調理、鹹立、貯藏等、調理に關聯して、食器、庖厨具及び燃料に關する事項を授くべし

實習

洗濯、シミ、墨キ、掃除、磨き物、飲食物の調理等

第四學年

教授時間數每週二時

育兒

懷妊中の心得、生産、嬰兒の取扱方、哺乳、離乳後の食物、小兒の衣服、小兒の睡眠等

養老及び看病

衣食住の注意、起居の介抱、藥用傳染病及び其豫防、消毒法、危篤者の取扱、救急法

家事經濟

家計簿記

實習

第三篇 教材論 第二章 家事教授要目

二三九

## 飲食物の調理、救急法の演習等

注意

- 一、家事の教授は、其地方實際の事情に適切ならしめんことに注意すべし
- 二、家事の教授は、理論に偏することなく、成るべく實習を多からしむ可し
- 三、他の學科に於て授けたる事項は、務めて之を家事の實際に應用するの法を知らしむべし

さて此要目は、高等女學校の要目と如何なる點が違つて居るかに注目することは極めて必要にして且興味ある問題であるが、吾人の見る所では相違の點は三つある。

一、家内の整理事項中、高等女學校では衣服什器の選擇及び保存を本文中に併記してあるが、女子師範學校では添書の様になつて居て、衣服什器の整頓に關聯して其選擇及び保存を授くべきことを示してある。

二、育兒事項中、高等女學校に示せる疾病言語以下を全部省略してある。

三、第四學年の實習事項中、高等女學校では第三學年に準じて洗濯、シミヌキ、掃除、磨き物、飲食物の調理等を課し、更に應急手當を加へよとしてあるが、女子師範學校では調理と應急手當即救急法とのみを課する様になつて居る。

第一の相違點は、衣服什器の選擇及び保存は高等女學校では普通事項であつて必須

なるべきも、女子師範學校では必しも之れと同等でないと思解すべきだらうか、著者の考ふる所では、衣服什器の選擇や保存は整頓と相併んで大切なことであると思ふ。衣服の地質の良否が解らなくて、擬造物や粗悪品を高價で買入れたり、模様縮柄、色彩の選擇を誤つて品位を失墜し禮容を缺いたり、保存の方法を知らずして脆化せしめたり、虫害を受けたり、木綿物絹物毛織物の區別なしに樟腦やナフタリンを防蟲劑に使用して効が無かつたり、染色に無頓着に固形フォルマリンなどを用ひて變色させたなどの話を聞いて居る、什器類でも其木製なると金屬製なると陶磁器なると硝子器なると、將た又漆器なるとに依つて、皆それらの特別注意があるのである、それをも高等女學校と女子師範學校とで輕重が異なるのは考へられないのである、又他の方面から考へても女子師範學校卒業生は小學校の教師となるのであつて、高等小學校では高等女學校の如く此種の事項に關して精細に授くるのでないから、多少の輕重を附しても可なりであると思へられぬでもないが、教師たる者は生徒や兒女に教ふる範圍のことを、教ふる程度に知つて居る丈では足りないことは言ふ迄もないのである、斯様に女子師範學校は小學校の女教師を養成すると云ふ、學校其の物の本

體から考へても、又女子に中等の教育を併せ課する學校であると副事的に考へても、此種の事項は兩校に於て相違あるべしとは考へられないのである、故に要目では添書の様に示してはあるが、其は矢張り高等女學校の場合と同様であつて、決して輕重緩急の別を附したもので無いと解釋すべきは穩當だと思ふのである。

第二の相違點は、女子師範學校は女教師養成の學校であるから、教科目中には教育と云ふのがあつて、第三學年で四時間、第四學年で三時間、同教育實習九時間を配當し、心理學及び論理學の大要より始め教育の理論、教授法及び保育法の概説、近世教育史の大要、教育制度、學校管理法、學校衛生を授け、又教育實習が附屬校園で課せらるゝことに成つて居る、故に省略してある部分は此教育の方で充分に且本式に授けることになるのである、高等女學校の方でも教育を課する場合には言語以下を省く可しとあるのは同一の主旨であると思ふ。

第三の相違點は、第四學年に於ける實習範圍であるが、高等女學校では女子師範學校で示してある事項の外に、第三學年と同様に洗濯、シミ、掃除、磨き物をも課することになり居る、此實習事項と普通教授事項との關係に就ては、高等女學校の部で述

べてあるから茲に再説の煩を避けたいと思ふ。

之を要するに、大體から見ると女子師範學校の家事教授要目は、高等女學校のそれと同一であると思ひ得るのであるから、他の點に關する吾人の見解も亦高等女學校の部で述べたと同様で大同小異である、然るに教授の實際は女子師範學校に於ては高等女學校に比べると重要視されて居らない様な傾向があるのは甚だ遺憾とする所である。

### 第三章 家事教材の排列

#### 第一節 家事教材排列研究の必要

家を建築するには第一に設計圖を書き、次に仕様書を造り、次に材料蒐集をなし、基礎工事、結構、屋根、壁、床板等建設に一定の順序があるでは無いか、仕様書は設計圖に先き立ちて造ることが出来ない、組立の結構や屋根壁は基礎工事の後に來なければ家を成すものでない事は當然自明の順序である、凡て何等の事業をなすにも必然にして不變の順序があるのである、教育の事業の如き知能の開拓啓發に屬することは尙

更のことである。

吾人の知識は、意識内に漂然として孤立した形で入つて來ても之を把握するものではない、必ず之に類似した基礎の舊觀念があつて、之に結付けてやらなければ類化せない、此舊觀念を基礎として新觀念を類化せしめ、一定の觀念系列を造らしめて所謂系統編入をして置かなければならないと云ふことは、心理學が證明して居ること、教育學や一般教授法で世人の能く承知して居らるゝことである、演説や講話を聴くにしても、能く其結構主旨の徹底するのとせないのとあるのは、一は以上の理から第一段は第二段の前提となり、第二段は第三段の前提なると云ふ様に、其内容を整頓して系統づけて、講述するのとせないのによつて別るゝのである、知識階級に屬する人の云ふことが能く凡ての人に徹底するか、然らざる人の云ふことは多くは其主旨の徹底せないことがあるのは、一に茲に原因すると云ふも可なりであると思ふ。

世上の或論者は曰く、科學に屬する學問は其關係する事項を系統立て組織づけられたものであるから、一定の必然的系統順序がある、故に數學とか物理とか化學とか云ふ教科目は、必ず排列上動すことの出来ない順序があるべきである、例へば數學に於

て加減法を教へずして乗除を授けることが出來ず、四則を終らずして小數や比例を授けることが出來ない様なものである、然るに家事は種々の教科を統合した應用教科であつて、其部門が衣服食物住居者と幾つにも別れて居る、而して衣服を理解した後でなければ食物を、又食物を理解した後でなければ住居の理解が不可能だと云ふ様な順序が必然的に定まつては居らないから、排列問題に關して他教科目の様に八益敷く論議する必要がない、家事上の實地問題を適當に授ければ足るのであると云ふ者がある、然しながら吾人家事教授の任にある者から考へると、決してそうでは無くて充分に排列について考慮を廻らさねばならぬ、假令ば

一、論者の云ふが如く、衣食住相互間に必然的順序があるのでないとしても、生徒が理解する上に於て難易の別あることを免れない、衣服の選擇や保存に關すること、又は食物の營養保健献立などに關することよりは、住居に關する事項は生徒の年齢の上からも、經驗境遇の上からも、他教科目との連絡の上からも、之を先きにするを可とすると云ふ様な順序は必ずあるのである。

二、又衣食住を授けた後に、看病育兒養老と云ふ部門に移るてなければ、病人小兒又

は老人の衣食住を論じ、之を研究せしむることが出来ない、衣食住看病が済んだ後でなければ、一家全體に關する家事經濟を授けることが出来ないか、斯んな様に、家事教材には其部門部門について相互の間に自然の順序があるのである。

三、更に又一部門内の教材に就ては、もつと必然な理解的の順序がある、例へば衣服や什器の選擇の次に整頓が來て、次に保存があるべきであつて食物の營養が理解されて保健食料問題が起り、此標準が決定されて献立が之に次ぐべきである、保存は整頓を基礎とし、献立は食量標準を基礎として理解する、ものである。

斯くの如く家事教材を有効に教授して、目的論で唱導し來れる目的や効果を擧げて、此教科の教育的價值を發揮し向上せしめんとするには、先づ教材の選擇に次て其排列を充分に研究し、以て教授の方法論に入らねばならぬのである、之れ教材排列研究の必要なる所以である。

## 第二節 家事教材排列の要件

教材排列の要件を教授法般論的に云ふと二つある、即ち

一、心理學的要求に應ずること。

二、論理學的要求に應ずること。

である、云ふ迄もなく教材は被教育者の心意發達の程度に應じて適當に理解し把握し得るものでなければならぬ、未だ無邪氣な小學校の兒童に授くるに複雑な育兒上の議論を以てするが如き、或は年齒已に長じたる高等女學校の上級生に配するに、等の使ひ方、雑巾の絞り方等を以てするは、共に心理學上其當を得たるものと云ひ難ひのである、又心意の發達程度低き者は主として有形的具體的事實に注意するに反して、發達程度高き者は無形的抽象的事實をも理解するのである、故に此點にも注意せなければならぬ、又教材にはそれぞれ論理的系統があつて、前者を理解せし後に非ざれば後者を理解し得ざる様な順序がある、故に教材排列は此論理學的要求にも應ぜなければならぬのである、次に列舉せる六つの要件中、一乃至三は主として心理學的要求から分派したもので、四乃至六は主として論理學的要求から分派したものであるが、説明の便宜上交互に錯綜せしめた丈である。

(一) 已知の事項より漸次未知の事項に及ぼす可し

人産れて其感覺器官が感受の能力を表はしたる初期より、現時に至るまでの長き歲月に亘つて、常に眼に視、手に觸れ、口に味へたる事項は、其長き歲月にかけて腦裏に印象を附與するものであつて、よしや輪廓が不明であらうとも、已知の事項たるを失はないものである。況んや小學校の教科目に於て恰も家事關係事項として修身や國語や理科等で授けたる事項は、より以上に明瞭な輪廓を維持して已知事項となつて印象を止めて居る譯である。此等多少なりとも印象を残して已知の事項となつて居る事項に對しては、然らざる事項に比して生徒は其理解を善くし且つ興味を喚起して研究心を起すべきは當然である。彼の教授事項に關して生徒に問を發したる時には、臆げながらも自己の知つて居る事項ならば、非常な喜びと勇氣とを以て舉手し、教師の問に應じ、又かくして能く教師の教授事項が充分に理解されたる時には、云ひ知れぬ満足な態度と會心の笑みとを漏すものであることは、吾人教育者の常に經驗して居る所也。又吾人教育者が職分に忠實なりし自然の報酬として甘んじて之を受領し満足して居る所のものである。斯くの如きであるから兒女若しくは生徒の多少なりとも、日常の經驗若しくは已教授事項によりて、已知事項となつて居るものは、初期の教

材として排列することを極めて適當であると云はねばならないのである。此主旨から第一の要件より次の様に二要件を分派せしむることが出来る。

一、生徒の生活に密接の關係ある事項を先きにす可し。

二、已習事項に關係あるものを先きにす可し。

第一の生徒の日常の生活に密接の關係ある事項は、不識不知の間に其印象を深くし、又一步進めて之を知らんとする研究心も有し、第二の已習事項は殊に此印象と研究の興味とが深かるべき理であるからである。故に吾人は教材排列の第一要件として、已知の事項を先きにするの意味より、生活に密接の關係あるものと、已習事項に關係あるものを先きにせなければならぬのである。

(二)具體的事項を先にし概括的抽象的事項を後にす可し

室内の掃除、什器の取扱及び磨き方、衣類の疊方、收め方の如き具體的事項であつて、比較的演釋又は歸納推理の思考作用を要せざる事項は、心意發達の程度の低き初年級の生徒にも容易に會得さるゝことであるが、一家の管理主婦の任務、女子の本分と云ふが如き概括的な事項や、食素の種類及び其營養價、嗜好素及び其人體に及ぼす作用



とか云ふ様な抽象的な事項は、心意發達の程度稍高き後年級の生徒でなければ容易に理解することが不可能である、如何となれば是等は前者に反して概括抽象推理等の思考作用を要することが多いからである、吾人は往々にして家事教授の冒頭第一に於て、先づ家事科の本領、主婦の任務、女子の本分と云ふが如き事項を授くるのを、實際の教授や家事教科書を見て居るのであるが、是等は家事全部に亘つて個々の事項を授けた後に、全體の總括として授くべきものであると考へる、之を冒頭第一に授けんとするのは緒論と總論との區別を考慮せず、教育的順序と學術的順序とを辨別せざるものだと言はざるを得ないのである。

(三) 實習を伴ふ教材は成る可く先に排列す可し

此要件に就ては二つの理由があるのである、即ち

一、實習を伴ふ教材は、凡て具體化するゝこととて、二の具體的事項の要件で述べた様に理解され易きこと。

二、實習は爾後學校及び家庭に於て、之を練習する機會を多からしめんが爲め、成る可く先に之を授け置くこと。

である、室内の掃除、什器家具の手入の如きは成る可く之を先きにして、高等女學校ならば第三學年の第一學期に、高等小學校ならば第一學年の第一學期に之を授けると云ふ様にするのである、然る時は生徒は學校の掃除問題は別として、や、毎朝の家庭の掃除の時に、實際に之を實行し且つ練習することが出来る、家具什器の手入れ又は磨き方などでも同様であつて、毎日學習に供した器械器具標本等及び其他の學用品は、皆自分で手入をなし自分で磨きを入れ自分で整頓して置くのは當然であるから、能く教授事項の實行と練習とに成るのである、家庭に於ても此點に少しく注意すれば、座敷内にある諸器具や臺所用の物品等は、それぞれに母の監督指揮の下に成る可く之を爲さしめると云ふことは、獨り學習事項の練習となるのみでなく、能く勤勞の習慣を養ひ、家庭生活を愛し、趣味を養成する上からも至大の貢獻を奏するのである、吾人の經驗する所にて、家庭に於て能く朝の食事から室内の掃除の如きに至るまで、手傳をなし働かせらるゝ様に仕向けて居る家庭の子女は、學校の家事に對しても理解し易く興味を感じ、興味を感ずるから熱心に研究もするのである、又練習の機會も多いのであるから、技能にも長じ趣味を増して、勤勞其他の美風をも能く

持つて居ることを見聞して居るのである。

蓋家事教授は、主として基礎教科の知識から演繹推理の方法によりて當面の問題を論證し、其論證が果して誤謬なきや否やを證せんが爲めに實驗に訴へて之を驗證し、始めて確實なる知識となる、此知識を更に實習に訴へて技術化させるのである、斯くの如く論證驗證技術化の三段の仕事、推理實驗實習の三方法に依て成し終つて、此處に確實なる知能が得らるゝものである、換言すれば家事的技能は實習によりて得らるゝものであるのに、此實習に對する見解に往々にして二種の誤解がある様に思はる、即ち

一、實習は、論證と驗證とによりて解決された家事的事項を、其普通教授の連続として之を技術化せしむる爲めに、一教授時間乃至數教授時間に亘りて之を課すべきだと信ずるのに、普通教授即ち世間の所謂理論と稱する教室教授に始ど没交渉に實習事項を排列教授して居ること

二、實習を單に理科教授に於ける證明的實驗と同一視して、事實を實驗上より解決證明し、説明又は推理を理解するの方便たるに過ぎないものと解釋し、著者の所

謂驗證と技術化とを辨別せざるものゝあること。

である、前者は家事擔當の教師特に普通教授を正式の家事教師に擔當させながら、實習教授を料理人の如き職業者に依頼して居る學校に於て往々見らるゝ事實であつたのである、又後者は時として理科擔任の男教師に於て聞く意見であるが、吾人の考ふる所では、兩者共に其當を得たるものと云ふことが出来ないのである。

之を要するに、實習は驗證ではない、矢張り實務の爲めの實習であつて技能化させると云ふ意味を有して居るのであるから、之を授けたる後に練習の機會を多からしめんことを企圖した方がよい、此目的の爲めに事情の許す限りは、成る可く實習を供ふ教授事項、特に充分なる練習を要する事項は、之を初めに排列する方針を取るべきだと思ふのである。

#### (四)教材相互の關係によりて排列す可し

家事教材の各方面である衣食住看病育兒等につきて通覽すると、各部門が各獨立して居つて相互に必然的關係の順序が無い觀がある、然り家事は應用教科であるが故に、基礎教科である數學理科の如く必然的な嚴格な順序のないことは已に前にも簡

單に述べたことである、然しながら住居なくして衣類容器、置場、物干場を授けることが難く、衣食住を終らずして看病育兒を課することの出来ないことも、亦已に述べたる所である、故に家事教材は此意味に於て各部門相互の關係によりて排列せねばならないのである。

更に同一部門に屬する事項にもより以上の必要な順序がある、第一教時の教授事項が第二教時の基礎となり、第二教時の教授事項が第二教時の教授事項の豫備となる様に排列されて居なければならぬことも、亦已に讀者の知られたことである、故に衣服には衣服の、食物には食物の、それぞれの順序があるのである、特に吾人の見る所では、此順序に關して割烹實習教材に於て大に研究整理の餘地を存して居ると信ずるのであるが、其具體的の論述は之を細目の章でするのは適當であると思ふ、斯くの如く考へて來ると、住居衣服食物は看病育兒養老の前に置き、一家の管理家事經濟を最後に排列し、住居は位置の選定を先きにし、家内の設備より家具什器に關することが之に次ぐと云ふ様な順序は蓋理由ありと云ふべきである。

#### (五) 季節に應じて排列すべし

此要件は理科に於けるが如く必要ではなけれども、亦家事教材排列の一要件たるを失はないのである、如何となれば洗濯張物の如きは氣溫高くして作業に適する第一學期及び第二學期の内に排列すれば、水仕事及び乾燥に便であり、且冬着の仕末生徒が材料調達をするにも便であるのみでなく、一般の家庭が冬着の仕末を夏季に於てなすの慣習にも適應して居つて都合がよいのである、即家庭の實狀に適して居るのである、又食物の料理の如きも季節によりて其材料を異にして居るから、春に於て秋の材料を使用する松茸料理を排列するとか、秋に於て時ならぬ正月料理を排列すると云ふが如きことなき様に、其時期材料を豫め考慮して排列せなければならぬことである。

#### (六) 他教科目との連絡關係によりて排列す可し

家事は已に度々述べたるが如く應用教科なるにより、其教材は基礎教科及適用教科の教材の後に來なければならぬ、此基礎教科及び適用教科中、科に重要な連絡關係を持つて居るものは理科であるから、家事關係の理科教材は家事に於て授くるに先き立ちて授けられなければならないのである、如何となれば理科は主として自然

物及び自然現象の直観より出發して、歸納推理の思考作用により、概念又は理法に到着せしめるのであるが、家事は此概念又は理法より出發して演繹推理の思考作用により、家庭の日常生活問題を解決する能力と方法とを授けんとするにあるからである。

家事は獨り理科に對し如上の關係があるのみでない、他の一般の基礎教科及び適用教科に屬するものの内で、家事に應用せらるべき修身數學、圖畫裁縫地理等との關係も亦決して忽諸に附す可らざるものである。

近時理科と家事との連絡問題は非常に教育者間の口にせらるゝ所と成つて居り、暫々その實行に就いて着手され研究されて居るけれども、兩教科は互に各自の獨立した都合よき順序にのみ排列せんことを主張し、家事は理科に對して家事教材の排列に適應すべく理科教材の排列變更を要求し、また理科は家事に對して理科教材の排列に適應すべく家事教材の排列變更を要求して互に相譲らないから、未だ完全なる相互の連絡を見ることが出来ないのは、家事教授上甚だ遺憾なりとする所である、著者の意見によると理科を終りし後に於て家事を授ければ何等の障害なく、各自理想

とする所に從て排列し得べきは言を待たざれども、現行の規定にては理科は四學生の高等女學校では、一年より四年に亘りて二時二時一時の順に配當され、家事は三年及び四年に三時間宛配當されて居り、且理科教材配當の最も多く世間に行はるゝ方法は教授要目を見ても明かなるが如く、

第一學年及び第二學年 博物教材

第三學年及び第四學年 理化教材

となつて居るのである、然して家事に最も關係の多いのは博物教材中の生理衛生事項と、理化教材中の殆ど全部とであるが、此理化教材の教授は家事教材の教授と同時に第三學年から開始せらるるのであつて、相互連絡上の困難を招ぐは實に此點にありて存するものである、此の困難を避る爲めに二つ方案がある、即ち

一、理科及び家事教材の學年配當を現在のまゝに成す場合。

二、理科教材の學年配當を現在のものと異ならしむる場合。

である、第一案の如く配當する場合にあつては、理化教材と家事教材とは互に平行して進むのであるから、相互に連絡上の齟齬を來さぬ様にせなければならぬ、此齟齬

を避くる爲めに理科も家事も各自に獨立して組立てた排列系統を互譲せなければならぬが、理科と家事とを公平に批判すると、理科の系統は家事のそれよりは必然的であつて、變ぜられ難い事情が多いのである。故に大體に於ては家事を顧慮して組立てられた理科教材の排列を本元として、之に連絡しつゝ、家事教材を排列して行つて、其結果が家事教授事項の多少散亂錯綜して來る場合には、第四學年の最後に於て之を衣食住看病育兒養老等に整理し系統立てて後、一家の管理經濟等を授け、然る後之を總括して家事の本領主婦の任務女子の本分の如き總論を授ければよいのである。

第二案の如く配當を變更を許さるる場合にありては、先づ次の條件を満足したい。

- 一、生理教材を成る可く理化學事項の後に排列したい。
- 二、鑛物教材を化學事項中に混入したい。
- 三、其結果として理化教材を第二學年第二學期より排列して、家事の基礎を早くから與へて置きたい。

第一の理由は、適用教科である博物は、元來基礎教科の後に來る様にし、基礎教科に於

て得たる概念法則を博物事項に適用して之を研究せしむべきである。然しながら博物事項は理化學事項に比して、其研究法が自然物の觀察記載に始まつて考察が簡單であるが、理化學事項は其研究法が大に實驗的であつて觀察事項に加ふべき考察が複雑である。故に初年級に課することは困難なる事情が少くない。依て適用教科中の動植物丈は矢張り初年級に配當して、生理事項は殆ど化學の知識なくして理解が困難であるから、之を化學事項の次に排列するが可なるべしと思はる。而して物理中には數學の基礎を要することが多きが故に、力學や電磁氣に關することを最終の學年に配當するのが適當である。

第二の理由は、鑛物事項は化學の後に來るに非ざれば殆ど記載的に流れて理解的たるとを得なくなる。元來鑛物事項は初めの教則では化學及び鑛物として化學に錯綜せしめて授けたものである。然るに現行規定では之を分離して博物事項中に打込んである。其理由とする所は鑛物は自然物である、自然物を研究する學問は博物であつて、化學は自然現象を研究するのである。故に化學に合一することは彼は混同するの觀がある。宜しく自然分類のままに博物中に入るべきであると云ふにあるらしいの

である、此説に對して著者は少しも異議を持たない徹頭徹尾同意見である、唯鑛物は他の博物事項と同様に適用學科であるから化學の如き基礎學科の後に來るべきである、故に博物中に打込んで授けるとせば其博物全部が理化事項の後に排列されるればよいのであるが、前述の理由で之が不可能であるから、止むを得ず化學中に錯綜せしめて教授せざるを得ないと云ふ考へなのである。

第三の理由は、第一及び第二の理由から來る當然の結果と、家事の基礎を豫め授けて置きたいとの希望から來たのであつて、殆ど説明を要せずして明かなことである。以上の希望に立脚して、著者が他の理化教師の一名と博物教師の一名とて、家事教師に交渉の上、共同研究をした理科教材の學年配當案は左の如くである。

第一學年 動物及び植物教材

第二學年 第一學年の續き及び理化鑛物教材

第三學年 理化鑛物教材及び生理教材

第四學年 生理教材及び物理教材

其精細は茲に之を記述するの餘白を見出すことが出來ないから、他日何等かの方法

て之を發表するの機會を得んことを希望して居るのである。

實科高等女學校では何うであるか、此學校では理科家事となつて居つて、其四學年制のものでは二時間二時三時間三時間と配當されてゐる、而して第一及び第二學年は理科で、第三學年と第四學年とて家事を授けて居るから、相互の連絡上差支ない。

女子師範學校では、物理化學は第二學年から第四學年迄に二時間二時四時間と配當され、家事は第三及び第四學年に二時間宛の配當になつて居る、故に實科高等女學校のそれと同様に、豫め理科の基礎を與へる方法を講ずることが不可能ではない。

高等小學校では何うであらうか、理科は尋常小學校の第五學年及び第六年に二時間課せられてあり、更に高等小學校の第一學年及び第二學年に女兒の方では三時間に配當されてゐる、然して、其内一時間は家事を授けると見て差支ないのである、故に之も豫め理科の方で基礎を與へ得るから、左程相互の連絡上故障を來たさない様に工夫し得ることである。

之を要するに家事教材は、(一)生徒已知の事項に關することを先にし未知の事項に關することを後にし、(二)具體的事項を先にし抽象的概括的事項を後にし、(三)實習を伴ふ事

項を先にし、(四)教材相互の關係上基礎となるべき事項を先にし、(五)季節關係を考へて教授上の便を計り、(六)更に他教科目との連絡關係に注意して之を排列せなければならぬのである。

### 第三節 教材排列の二様式

家事は應用教科なるが故に、其教材は是非基礎教科及適用教科の教材の後に來なければならぬとの條件を充分に満足させることは極めて困難であるが、又同時に極めて緊要なるのである。英米諸國の如く理科の時間を比較的によく置いて、一般の理科の教授を終つた後に家事的理科を課して、家事應用理科を授け得る様な都合に成つて居る所では、大部分此困難を避けることが出来るのである。奈良女子高等師範學校附屬實科高等女學校の理科では此企圖があるが、一般の學校の態度は理科は理科教授本來の目的を追求して教授すべきであつて、家事の爲めの理科ではないと云ふ傾向であるから、益、如上の困難を惹起するに至るのである。蓋高等女學校の理科は單に理科其物の爲めに理科として授くるを可とするのであらうか、或は家事的理科

を授くるを可とするかは根本問題であつて、獨り教授上の問題である許りてなく、教育政策上の問題である。後者の範圍に入つて論議することは本書の目的ではないのである。要は現行の教則に準據して教授する場合に於て、如何にせば最善最良の連絡關係を保持し得るかを研究すれば足るのである。此問題を解決せんが爲めには先きに述べた理科の學年配當問題と理科教材の排列問題とについて、家事的理科の加味なども顧慮する外に、家事其物の教材排列と學年配當とについても亦充分に研究せねばならぬことである。今次に家事教材の學年配當上に關する排列の二様式に就て少しく述べ様と思ふのである。

#### (一) 階段的排列法

此排列法は必ずしも家事教材排列に特有なるものではない、理科教材の排列などでもあり得ることとて、又有り得たることである。然らば如何なる方法であるかと云ふに家事教材の各部門に屬する事項を、一部門づゝ教授し完結しながら順々に進行して、次々の部門に移つて行く普通の方法形式である。例へば家事教材相互の關係等より考へて、高等女學校で

- 一、住居に關係する事項。
- 二、衣類に關係する事項。
- 三、食物に關係する事項。
- 四、看病に關係する事項。
- 五、育兒に關係する事項。
- 六、養老に關係する事項。
- 七、一家の管理に關係する事項。
- 八、家事經濟に關係する事項。

の如き排列順を採るとしたならば、家事教材は着々一部門づゝ完結して行つて、住居は衣服の前提となり、住衣食は看病育兒の前提となるが如く、理解の順序上から極めて都合がよい、又被教育者の方から考へても、授けられたる事項は一部門づゝ纏つて行くから、彼是部門の事項が混亂錯綜する患がなく、觀念系列が容易に整然と成立つことに成つて都合がよいのである、然しながら満つれば缺くるとか云ふ如く、他教科目との連絡關係に於て不備なるを免れない、例へば住居の一部に於て其衛生的設備

を授けんとする時に、理科に於ては未だ炭酸ガスや呼吸の化學や熱の對流・光等の教材を、現今の理化の配當法では授けることが出来ない、又衣類に於て洗濯を授けんとする時に、理科では石鹼とか染料とか糊劑に關する教材を授けて居らないと云ふ類の不都合を生ずることが必ず有るのである、如何となれば、已に前にも述べたるが如く、現今の高等女學校では理化も家事も共に第三學年から始まるのであるから、故に斯る場合に於ても尙家事教材を階段的に排列せんとせば、勢ひ止むを得ず理科の配當や排列を變更せざるを得ないことになる、著者は家事に此種の階段的排列を與へんが爲めの理科教材の排列及び配當の變更について左の如く考へて居る。

- 一、第一學年は動植物から始めて、第二學年の第一學期で之を完結すること。
- 二、第二學年第二學期からは理化・鑛物事項を始めるが、其排列は大體に於て、長面積體積の測定から入つて主なる物性を課し、熱に入り、次に無機化學事項を、次に有機化學事項を授け、出来るならば次に日用化學の一般を課したい、之れが第三學年の第三學期半ば頃に終る。
- 三、第三學年第三學期末から生理事項を始めて、第四學年第一學期で完結すること。



四、第四學年第二學期から物理事項の殘部を授けて、第三學期で完結すること。  
である、此種の研究は世の教育者と共に、大に吾人の努力を要することと信ずる。

#### (二) 圓周的排列法

此方法は家事教材中の數部門に亘りて、生徒の理解し易き事項のみを先きに排列し、次に循環して同一部門中の教授上困難なる事項、又は季節關係上止むを得ざる事項等を排列して、一循環毎に其部門に關する生徒の知能を擴大して行くのである、例へば理科の配當及び排列が、從來普通に見るが如く成つて居る場合は、住居衣服食物につきて理科的基礎を要せないか、或は理科的基礎が簡單で小學校に於ける理科の知識で間に合ふ様な事項を、部門の順に排列して理科事項の進行を待ち、次に再び住居衣服食物に立歸つて理科的基礎の稍進みたるものを要する事項を授くるが如き類である、此種の排列も往々世に行はるゝことであるが、其缺點とも見る可き點は、家事の各部門に關する事項は最終に於て始めて完結するのであるから、中途にあつては未了である、從て知能の系統編制上稍混雜を來すの嫌がある、然しながら理科其他の教科目と連絡を取る上から見れば、此排列法は階段的排列法に勝さつて居ること

は數等であると云はなければならぬ。

### 第四章 家事教授細目

以上述べ來れる教材の選擇排列と教授要目とに關する意見から、教授細目が編製せられ得るのである、其實例として都市と田舎とに行はるゝものを示したのであるが、本書編纂上の都合もあつて多くの實例を示されない事情があるのであるから、小學校に於けるもの二種と、高等女學校に於けるもの二種とに止めたいのである。

#### 第一節 高等小學校

已に述べたるが如く、家事科の範圍と教材選擇の要件とから家事教授の要目を生じ、此要目を教材排列の諸要件に照らして、其要目が包含する教材を各學年各學期各週各時に配當せるものは即ち教授細目である、故に教授細目なるものは、其校に於て編製せると教科書を採用して居るとを問はず、其校に丈け適する特殊のものであるべき譯である、然るに世には教科書の目次を其儘の順を追て各週各時に配當せるもの

を教授細目とせるものがないでもない、其教科書なるものは我國の大都市でも田舎でも同一の書であること云ふ奇觀を呈することが少くないのである、家事教授の効果の少き所以は、教授の方法にも大に關係することは勿論であるが、先づ其教材の選擇と、排列とに於て其第一步を誤つて居ると云はなければならぬのである、今次に高等小學校の女兒に對する理科家事の細目の實例を挙げやうと思ふ。

一、東京女子高等師範學校附屬小學校高等小學理科家事教授細目

本細目について豫め断つて置かなければならぬことが五つある

- (一) 明治四十五年即ち大正元年度實施のものであること
- (二) 理科教材と家事教材との連絡を密接にする爲め、第一學年の第一及び第二兩學期と、第二學年第一學期とでは、兩教材を混じて排列してあること。
- (三) 然しながら家事教材の統一を圖るが爲めに、第一學年第三學期及び第二學年第二第三兩學期では、特に每週一時を家事教材に配當して特別に排列してあること。
- (四) 本書では、家事教材の特別の排列になり居る學期の理科教材を併記することを省いてあること。
- (五) 教具備考等も亦紙面の都合上省略したること。

高等科第一學年第一學期 十五週凡四十五時

週	教 授 要 項	時 間
一	<p>一 哺乳類</p> <p>(一) 特 徵</p> <p>(一) 胎血胎生にして哺乳すること (二) 脊骨を有し體毛あること (三) 體の區分諸器官</p> <p>(一) 種 類</p> <p>(一) 猿類 (二) 獅子、虎、熊の類 (三) オットセイ (四) 馬、牛の類 (五) 象 (六) 鯨 (七) 兎鼠 (八) 蝙蝠 (九) モグラ (十) カンガルー</p> <p>(二) 効 用</p> <p>(一) 勞役用 (二) 食用 (三) 肉類の價值、良否 (四) 乳汁の價值、良否 (五) 織物の材料 (六) 毛皮 (七) 器具細工用、骨角牙皮等 (八) 其他の効用</p>	二
二	<p>二 鳥 類</p> <p>(一) 特 徵</p> <p>(一) 脊骨を有し羽毛にて包まること (二) 胎血卵生すること (三) 一對の翼、一對の脚 (四) 羽毛の構造 (五) 卵の構造</p> <p>(一) 種 類</p> <p>(一) 鷲、鷹、鷹 (二) フクロフ、ミミズク (三) キツツキ (四) ホト、ギス (五) 小鳥類 (六) 鳩 (七) 鴿、雉、孔雀 (八) 鷓、鷺 (九) 水鳥 (十) 雁鳥</p>	一
三		三

四

〔三〕効用

(一)肉の價值及び良否(二)卵の價值及び良否(三)羽毛(四)益鳥(五)賞玩用

〔四〕家禽類の飼育

三、魚類

〔一〕特徴

(一)脊骨を有し鱗を被ること(二)冷血、卵生なること(三)水中生活に適すること(四)運動の方法

〔二〕種類

(一)硬骨魚類(a)鯉、鮒、鮎等(b)鰻、鱒、鮭(c)鯛、鱈、鮪等(d)鱒、鯉、鱈(e)鱈、比目魚(f)フケ(二)軟骨魚類(a)サメ(b)アカエビ

〔三〕効用

(一)食用(a)生肉の價值良否(b)乾肉、鹽漬肉の消化(二)肥料(三)製油

〔四〕保護及び養魚

(一)魚類の繁殖保護(二)人工孵化(三)養魚事業

四動物の呼吸

六

五

〔一〕呼吸

(一)呼吸の必要(二)呼吸器

〔二〕肺

(一)構造(二)作用

〔三〕鰓

(一)構造(二)作用

五、植物の呼吸

〔一〕發芽せる種子が酸素を取り炭酸瓦斯を出すこと

〔二〕花が酸素を取り炭酸瓦斯を出すこと

〔三〕植物の呼吸

六葉の作用

〔一〕葉に澱粉を造る働きあること

(一)葉に葉緑素あることの實驗(二)緑葉中には澱粉あるも暗所にありし植物の白葉中には澱粉なき實驗(三)澱粉成生の理、同化作用(四)葉緑素の必要(五)呼吸と同化

〔二〕葉より水を蒸發すること

七根の作用

〔一〕水及び養分の呼吸

- 八 根の若き部分及び根毛
- 八 根と莖の伸ぶる方向
- 〔一〕 莖の背地性と根の向地性
- 〔二〕 若き莖と根とを水平にして置きたる時の実験
- 〔三〕 莖を下に向け根を上に向けたる時の実験
- 九 土壌
- 〔一〕 種類
- 〔二〕 成分
- 〔三〕 耕作に適せる土壌

九

十肥料

- 〔一〕 施肥の必要窒素、燐、加里
- 〔二〕 肥料の種類と價値
- 〔三〕 動物性肥料
- 〔四〕 植物性肥料
- 〔五〕 礦物性肥料
- 〔六〕 人造肥料
- 十一 アリマキ

- 〔一〕 形態
- 〔二〕 習性

十

- 〔三〕 復習
- 復習及び學校園の手入
- 十 森林

十一

- 〔一〕 森林を成す樹木
- 〔二〕 潤葉樹と針葉樹
- 〔三〕 單純林と雜木材
- 〔四〕 森林の狀態
- 〔五〕 森林と水源
- 〔六〕 森林と水害
- 〔七〕 木材、薪炭
- 〔八〕 建築用材
- 〔九〕 燃料
- 〔十〕 木炭製造
- 〔十一〕 木炭の性質
- 〔十二〕 臭氣を吸收すること
- 〔十三〕 色を吸着すること
- 〔十四〕 化學變化を起し難きこと
- 〔十五〕 薪炭使用上の注意
- 〔十六〕 一時に多量を燃さぬこと
- 〔十七〕 空氣をよく送ること
- 〔十八〕 よく乾きたるものを使用すること等
- 〔十九〕 造林
- 〔二十〕 濫伐の害
- 〔二十一〕 森林の仕立

十三 ヌケ

- 〔一〕 スギ、ゴケの形態生態
- 〔二〕 セニョケの形態生態

十二	十四、カビ、バクテリア 〔一〕カビ 〔二〕バクテリア 〔三〕菌絲、胞子〔二〕種類〔三〕發生〔溫度、濕氣、滋養分〕 〔四〕形態の大小〔五〕存在〔六〕繁殖	二
十三	十五、腐敗、防腐 〔一〕腐敗 〔二〕醗酵 〔三〕乾燥〔四〕鹽類、アルコール漬、砂糖漬等〔五〕燻煙〔六〕冷蔵〔七〕煮沸及び罐詰〔八〕防腐劑	二
	十六、傳染病 〔一〕傳染病 〔二〕慢性のもの、トラホーム、肺結核等〔三〕急性のもの、ペスト、コレラ、赤痢、腸チフス、ダフテリア、麻疹、痘瘡、猩紅熱等 〔四〕原因 〔五〕バクテリア〔六〕他の微生物 〔七〕傳播 〔八〕直接患者によりて傳染するもの〔九〕飲食物、食器、衣服による	一 五 五

十四	〔四〕豫防 〔一〕清潔〔a〕身體、衣服、住居〔b〕春秋大掃除に對する注意〔二〕消毒 〔a〕日光〔b〕煮沸〔c〕藥物〔d〕燒却〔三〕媒介物の驅除〔四〕隔離〔五〕公衆衛生に就ての心得	三
十五	總復習	三

高等科第一學年第二學期

十五週凡四十五時

週	教 授 要 項	時 間
一	一、鹽酸 〔一〕鹽酸ガスの製法 〔二〕鹽酸ガスの性質 〔三〕鹽酸の性質 〔四〕酸性反應を呈すること〔五〕亞鉛に注げば水素を發生すること 〔六〕鹽酸の用途	一

二 漂白粉

〔一〕漂白粉の製法

〔二〕鹽素の製法

〔三〕鹽素の性質

(一) 悪臭有毒なること (二) 漂白作用あること (三) 金属と化合すること

〔四〕漂白粉の用途及び使用法

〔五〕鹽酸ガスの成分

三 苛性ソーダ

〔一〕製法

〔二〕性質

(一) よく水に溶けること (二) 動植物質を腐蝕すること (三) アルカリ性反応を呈すること

〔三〕用途

〔四〕食鹽の成分

(一) 中和 (二) 鹽類

〔五〕食鹽の性質製法用途復習

四 炭酸ソーダと炭酸カリ

二

〔一〕炭酸ソーダの製法

〔二〕炭酸ソーダの性質

(一) アルカリ性なること (二) 炭酸ガスを出すこと

〔三〕炭酸ソーダの用途

〔四〕重炭酸ソーダの性質及び用途

〔五〕灰汁の成分

〔六〕炭酸カリの性状及び用途

五 石鹼

〔一〕製法

〔二〕清浄作用

〔三〕良否

(一) 遊離アルカリの存否 (二) 遊離脂肪の存否 (三) メリケン粉の存否

〔四〕使用上の注意

六 洗濯

〔一〕洗濯物の分類

(一) 地質により (二) 染色により (三) 被服の種類により

〔二〕洗濯用水

三

四

二

六

五

- (一) 硬水と軟水(二) 米とぎ汁(三) 灰汁(四) 石鹼水
- (三) 用具
- (四) 洗濯法
- (二) 洗ひ方(三) 干し方(三) 糊付張物
- (五) 汚點拔
- (一) 用劑(二) 方法、復習

六

- 七、マグネシウム
- (一) マグネシウムの性状
- (二) 酸化マグネシウム
- (三) 鹽化マグネシウムとニガリ
- (四) 鹽の保存法

八、生石灰

- (一) 生石灰の製法及び用途
- (二) 消石灰

(二) 消石灰の性状(三) 用途

(三) セメント

(四) 漆喰

七

九、硫酸

八

- (一) 亞硫酸ガス
- (二) 成分(三) 漂白作用(三) 消毒作用
- (二) 硫酸

(二) 硫酸の組成及製法(二) 稀硫酸は亞鉛鐵と化合すれども鉛と化合せざること(三) 濃硫酸は銅銀鉛と温度高き時化合すること(四) 硫酸の用途及び使用上の注意

十、硫酸鹽

- (一) 硫酸銅
- (二) 製法(二) 性質(三) 用途
- (二) 硫酸鐵
- (二) 製法(二) 性質(三) 用途
- (三) 硫酸亞鉛
- (二) 製法及び性状(二) 用途
- (四) 石膏
- (二) 性状(二) 用途

十一、アルミニウム、明礬

- (一) アルミニウム
- (二) 性状(二) 用途

九

- (一) 硫酸アルミニウム
- (二) 製法(二)用途
- (三) 明礬
- (一) 製法(二)用途 (a) 染色製紙、洗濯 (b) 鹽漬茄子に用ふ
- 十二 燐及び其化合物
- (一) 燐の性状
- (二) 燐酸
- (一) 製法(二)性状
- (三) 燐酸鹽
- (一) 存在(二)用途
- (四) 黃燐赤燐
- (一) 赤燐の製法(二)黃燐と赤燐との性状比較
- (五) マツチ
- (一) 製法(二)使用上の注意
- 十三 石材
- (一) 選擇
- (一) 質緻密堅牢なること(二)色及び質一様なること(三)分解し易き礦物を含まぬこと

二

一

十

- (一) 種類
- (一) 花崗岩(二)安山岩(三)砂岩(四)凝灰岩(五)粘板岩(六)石灰岩(大理石)
- 十四 寶石
- (一) 種類(二)硬度(三)色(四)光澤(五)偽物に對する注意(六)復習
- 十五 硝子
- (一) 製造
- (一) 原料(二)製法
- (一) 種類
- (一) 三種のガラスの原料上の差(二)用途(三)色硝子
- (三) 硝子器の取扱方、磨き方
- 十六 陶磁器

一

十一

- (一) 原料(二)成形(三)醜細工(四)型細工(五)素焼(六)釉藥(七)釉藥を施す理由(八)釉藥の調合(九)下繪上繪(十)陶器、磁器(十一)煉瓦(十二)瓦
- 十七 漆器
- (一) 漆汁及び木地(二)漆方(三)種類(四)漆器其他木具取扱方、磨き方

二

三

十二

- (一) 漆汁及び木地(二)漆方(三)種類(四)漆器其他木具取扱方、磨き方



家事教授法

十三

十八金屬器

(一) 金銀製器具

(二) 金銀の性質用途復習(三)金銀製器具の取扱方、磨き方

(二) 銅、鍍銀製器具

(一) 銅及び鍍銀の性質用途復習(二)銅、鍍銀製器具取扱方、磨き方

方

(三) 鐵製器具

(一) 鐵の性質用途復習(二)鐵器取扱方、磨き方

(四) 錫製器具

(一) 錫の性質用途復習(二)錫器取扱方、磨き方

(五) 其他の金屬器具取扱方、磨き方

十九什器

(一) 選擇上の注意(二)保存上の注意

總復習

二八二

五

高等科第一學年第三學期

十週凡十時

週	教 授 要 項	時 間
一	第一、住居の保存修理、掃除	一
十四	(一) 鐵の性質用途復習(二)鐵器取扱方、磨き方 (二) 錫の性質用途復習(三)錫器取扱方、磨き方 (三) 鐵製器具 (四) 錫製器具 (五) 其他の金屬器具取扱方、磨き方	三
十五	(一) 選擇上の注意(二)保存上の注意 總復習	一

高等科第二學年第一期

十五週四十五時

週	教 授 要 項	時 間
一	一、石 油	三
二	(一) 障子襖の張替 (二) 壁疊の手入 (三) 掃 除 (一) 室内掃除法 (a) ハタキかけ方 (b) 箒扱ひ方 (c) 雑巾かけ方 (二) 庭園掃除法 (四) 整頓裝飾	二
三	第二、家事衛生	
四	I、採 光 (一) ランプ (二) 瓦斯燈 (三) 電氣燈 (四) 採光上の注意	
五	II、採 暖 (一) 火鉢と炬燵 (二) ストーブ (三) 採暖上の注意 (四) 火の用心	
六	III、換 氣 (一) 必要 (二) 方法 (三) 注意	
七	復 習	一
八		一
九		

- 〔一〕成因
- 〔二〕製法
  - (一) 汲上方(二)分油法(三)揮發油重油の性質及び用途(四)石油の頁否
  - 〔三〕ランプの取扱方復習
  - 〔四〕アセチレン瓦斯
  - 〔五〕石炭瓦斯の性質及び使用上の注意
  - 〔六〕燃料と採光料
- 二炭水化物
  - 〔一〕セルロース
  - (一)セルロースの用途(二)紙の製法大要(三)綿火藥(四)人造絹絲
  - (五)セルロイド
  - 〔二〕砂糖類
  - (一)果實中の糖分(二)蔗糖の製法、性質、用途(三)飴の製法、用途
  - 〔三〕澱粉
    - (一)澱粉の存在(二)葛粉の製法(三)澱粉の性質
- 三酒
  - 〔一〕葡萄酒醸造の大要(二)麥酒同上(三)日本酒同上(四)アルコール
- 四
- 三
- 二

二 二 二 二

五

- 四酢
  - 〔一〕醋酸の成生(二)同製法(三)同性質(四)醋酸使用上の注意
- 五、味噌及び醬油
  - 〔一〕味噌の製法(二)同價值(三)醬油の製法
- 六、脂肪油
  - 〔一〕脂肪の性質、用途
  - 〔二〕油の種類及び性質
    - (一)菜種油、オリーブ油(二)亞麻仁油、桐油
  - 〔三〕油の用途(四)食品としての脂肪油及び其營養的價值
- 七、蛋白質
  - 〔一〕卵白の性質及び價值
  - 〔二〕乾酪
    - (一)乾酪の製法(二)乾酪とバターとの別(三)乾酪の營養的價值
  - 〔三〕豆腐
  - (一)豆腐の蛋白質(二)同製法(三)同營養的價值
- 七
- 六
- 七

四 一 二 一 一

八

- (一) 鉄の製法(二)同營養的價値
- (五) 膠
- (二) 膠の製法(二)同用途
- (六) 蛋白質の成分
- 八、滋養素
- (一) 三滋養素の必要(二)混食の必要

九、食品

- (一) 植物性食品の特徴及び種類
- (二) 穀類(米、麥)(三)豆類(三)野菜類(四)果物類
- (二) 動物性食品の特徴及び種類
- (一) 獸肉類(二)鳥肉類(三)魚肉類(四)卵乳汁類

十、飲料

- (一) 飲料水
- (二) 水の良否(二)淨水法
- (二) 茶類
- (一) 茶の製法及び成分(二)同價値(三)飲用上の注意(四)咖啡
- (三) ラムネサイダー類

十

十一、消化器

- (一) 消化器
- (二) 口
- (二) 齒舌(二)唾液(三)口中の清潔
- (三) 胃
- (一) 胃液(二)胃の作用
- (四) 腸
- (一) 小腸(二)大腸(三)胆汁及び膵液
- (五) 消化器の衛生
- (一) 過食と間食の害(二)急食の害(三)新鮮にして煮沸せる食物を取る(四)運動等

復習

十二、循環器

- (一) 血液
- (一) 血液の成分(二)同性質
- (二) 心臓
- (一) 心臓の構造(二)同作用
- (三) 血管
- (一) 動脈(二)靜脈(三)毛細管

十二	〔四〕血液の循環 〔五〕循環器の衛生 〔一〕衣類の着方〔二〕適度の運動〔三〕貧血充血〔四〕出血部の手當 十三、骨格、筋肉 〔一〕骨格 〔二〕脊椎〔三〕頭骨〔四〕肋骨及び胸骨〔五〕肩帶及び腰帶〔六〕上肢骨及び下肢骨 〔二〕骨の成分〔三〕骨格の用〔四〕筋肉〔五〕筋肉の成分〔六〕筋肉の用〔七〕筋肉の鍛練 十四、呼吸器 〔一〕呼吸器の構造〔二〕肺〔三〕氣管〔四〕呼吸器の機能〔五〕呼吸器の衛生 〔二〕口にて呼吸すること〔三〕深呼吸をなすこと〔四〕新鮮なる空氣を吸ふこと〔五〕痰の處置に注意すること 十五、排泄器 〔一〕腎 〔二〕構造〔三〕機能 〔二〕皮膚	二
十三		二

高等科第二學年第二學期 十五週十五時

十四	〔一〕構造〔二〕機能 〔三〕排泄器の衛生 十六、體温 〔一〕發生〔二〕調節 十七、衣類 〔一〕衣類原料 〔二〕麻、綿、絲、毛等〔三〕染料〔a〕天然染料〔b〕人造染料 〔二〕衣類の色 〔二〕染色の選擇、色と熱との關係 〔三〕衣類の物理作用 〔一〕たたみ方〔二〕おさめ方〔三〕入物〔四〕土用干 總復習	三
十五		三

週	教	授	要	領	時	間
一	第一、飲食物及び其調理 一、食品及び飲料〔復習〕				一	

二	献立	二
三	(一) 献立表(調製の條件) (二) 滋養素(三) 消化(四) 嗜好(五) 變化(六) 經濟	
四	(一) 献立表(實地調製)	
五	調理法	
六	(一) 飯の炊き方(二) 汁の扱へ方(三) 肉類の煮方焼き方(四) 野菜類の切り方(五) 漬物法(實習)	三
七	貯藏	
八	五、壺所並に食器の庖厨具 (一) 壺所、食器、庖厨其の清潔(二) 食器、庖厨具の扱ひ方	〇、五
九	六 燃料 (一) 燃料の優劣(二) 使ひ方 第二看 護 一、衣食住の注意 (一) 衣類(寝具を含む) (二) 輕暖なる地質を選ぶこと(三) 更新して清潔なるべきこと (三) 衣服の更新は日中になすこと等 (二) 飲食物	〇、五 一 二

十	(一) 消化し易く滋養に富むものを選ぶこと(二) 病症により異にすべきこと等 (三) 居置 (一) 空氣の流通よく日光の射入適當なる處を選ぶべきこと (二) 換氣に注意すべきこと(三) 温度の急變なき様にする (四) 清潔なるべきこと等 二、受療上の注意 (一) 醫師の選擇 (二) 信用ある醫師を選擇すること(三) 蓋に醫師を變ぜざること (二) 藥用 (一) 分量時刻を誤らず服用すべきこと(二) 怪き賣藥を用ひざること等 三、救急法 (一) 出血(吐血)(二) 火傷、創傷、凍傷(三) 異物 (二) 目に異物の入りたる時(三) 耳に異物の入りたる時 (四) 中毒(五) 卒倒 四、綑帶のかけ方及び實習 總復習	一
十一		
十二		
十三		一

週	教 授 事 項	時 間
一	小兒の養育 一、身體發育の概況	一
二	二、小兒の保護 〔一〕取扱ひ方、抱き方、負ひ方〔二〕耳目鼻口の衛生〔三〕皮膚の清潔 〔四〕生齒時の注意	二
三	三、哺 乳 〔一〕母乳と牛乳〔二〕哺乳上の心得〔三〕母乳を授くる場合〔四〕牛乳を授くる場合	二
四	四、飲食物 〔一〕小兒の適當なる飲食物〔二〕與ふる時刻分量	一
五	五、衣 類 〔一〕小兒に適する地質、色合、編柄〔二〕形狀〔三〕着せ方〔四〕襟襖、襦袢、袴、小兒病	一
六	六、小兒病 〔一〕消化不良〔二〕驚口瘡〔三〕感冒〔四〕麻疹〔五〕デフテリア〔六〕百日咳〔七〕鼻加答兒等	二
七	總復習	二

二奈良女子高等師範學校附屬小學校

高等科第一第二學年女兒家事教授細目

此細目に就て豫め斷つて置きたいことは六つある、即ち

一、本細目は理科教材を主として系統的に排列して、家事教材は其應用方面のものであると見て、理科教材に關係ある場所毎に附隨して排列されてあることである、然しながら一方には家事教材の系統をも重んじ、斷片的排列を避け、少くとも一學期毎に系統ある排列をなし、且出來得る限り理科教授に關係を保たせることである。

二、實習を成る可く多く課して、幾分の習慣を養ふことは小學校にては到底不可能ならんとの見解より、本細目にては家事實習を理科の實驗と同意味に解して、理論の證明となるもの、事實の證明となるもの、或は料理等に於ては代表的基本的のもの等を選び、敢へて其多きを要求せざることである。

三、理科と家事とは一人の教師にて受持つべきか、將た又分ちて二人の教師にて受持つべきかは、細目編纂上に直接の關係がある、本細目は理科中にて家事の主要を課する本來の意義よりして、一人の教師が受持つこととし、萬止むを得ざるもの(料理等)のみを、他の教師が受持つこととして編纂されてあることである。

四、以上の主意は文部省家事教科書發行前の細目から取つたが、本細目は現今實行のものである。

五、細目中の理科的材料は本書にては紙面の都合により大なる題目に止め男女共として他を省略し、尙考察事項、連絡事項、準備、進度、備考欄をも省略したのである。

家事教授法

二九四

六、當校の高等科は、男女別單級組織に成つて居るから、細目を奇爲年と偶學年兩年度分が編纂されてあることは、要目の時に述べた通りである。

第一第二學年第一學期(奇學年度分) 十四週四十二時

週	教 授 事 項	時 間
一	<p>植物の生育 種子の發芽、根の作用(男女共)</p> <p>園 藝 草花栽培上の心得及び普通の草花</p> <p>(一)栽培上の心得 (二)自然に順應(三)管理周密(三)用具</p> <p>(二)普通の草花 (一)種子により蕃殖するもの。アサガホ、サンシキスミレ、ヤ カルマ、ヒナゲシ、コスモス、ケイトウ、エンギク、マツバボタン、 キンセンカ、ヒマハリ(二分株にて蕃殖するもの。キク、カン ナ、アヤメ、ヒナギク(三)其他、ダリーヤ、ス井セン</p>	一 二
二	<p>葉の作用(男女共) アサガホの作方</p>	一 二

三	<p>(一)種 類 (一)花瓣の形異なるもの。桔梗咲、圓咲(二)葉の形異なるもの。柳 葉、鉢葉 (二)鉢仕立 (一)支柱を與ふるもの、舟形行燈形(二)支柱を與へざるもの。 懸漚 (三)下種期、四月上旬 (四)植 土 (一)土の選擇。壤土、砂、腐葉(二)鉢の裝置 (五)下種及び管理 (一)覆土、灌水(二)施肥、摘心、附剪枝摘花 (六)採種及び種子の保存 呼吸作用、莖の作用(男女共) 普通の蔬菜及び其適地</p> <p>(一)種 類 (一)常住收納し得るもの。ネギ、フダンサウ、チサ、二十日大根 (二)主として秋季收納し得るもの。ダイコン、カブラ、ツケナ (三)其他。フキ、ミヤウガ、ウド</p>	一 二
---	--	-----

四

- (一) 適地と屋敷の利用
  - (一) 濕地に堪ふるもの。ネギ、ブダンサウ、フキ
  - (二) 陰地に堪ふるもの。ミヤウガ、ツケナ
- (二) 地拵
  - (一) 不潔物除去
  - (二) 深耕
  - (三) 碎土及び瓦石除去
- 花の作用、蕃殖作用
- 大根の栽培
  - (一) 用途と種類
    - (一) 煮焚用
    - (二) 澤庵用
    - (三) 撮用
  - (二) 下種及び間引
  - (三) 下種の疎密と間引
  - (四) 間引の方法
  - (五) 其他管理
- 土壤と肥料
  - (一) 中耕、施肥
  - (二) 病害蟲及び其驅除豫防法
  - (三) 收穫及び貯藏
- (一) 植物の生育に當する土壤
  - (一) 養分
  - (二) 水濕
  - (三) 温度
  - (四) 空氣
- (二) 作物の種類と土壤との關係
  - (一) 砂地に適するもの
  - (二) 粘質土を好むもの
  - (三) 壤土を好むもの

一 二

三

五

六、七

- (三) 土壤の改良法
  - (一) 施肥
  - (二) 燒土
  - (三) 耕耘
  - (四) 其他
- (四) 施肥の必要
  - (一) 土壤中養分の不足
  - (二) 肥料の主成分
- (五) 肥料の種類と含有成分及び施肥上の注意
  - (一) 油粕及び大豆粕
  - (二) 下肥
  - (三) 木灰
  - (四) 堆肥
  - (五) 糞類
- 復習
  - 森林(男女共)
  - 衣服と植物
    - (一) 植物性纖維の種類
      - (一) 木綿
      - (二) 大麻
      - (三) 亞麻
    - (二) 綿絲の製法
      - (一) 綿打
      - (二) 紡績
    - (三) 纖維の性質と用途
      - (一) 夏着用
      - (二) 冬着用
      - (三) 常着用
      - (四) 晴着用
    - (四) 纖維鑑別法
  - 害蟲と益蟲(男女共)
  - 衣服と動物

二 三 一

一 二

八



九	<ul style="list-style-type: none"> <li>(一) 動物性纖維の種類</li> <li>(二) 絹(三)羊毛(三)アルパカ</li> <li>(三) 動物性纖維と植物性纖維との得失</li> <li>(三) 同上鑑別法</li> </ul>	二
十、十一	<ul style="list-style-type: none"> <li>カビ、バクテリア、腐敗(男女共)</li> <li>防腐法及び其實習</li> <li>(一) 生魚の鹽漬法</li> <li>(二) 薑の砂糖漬法</li> <li>(三) 其他</li> <li>(一) 醋漬法(二)アルコール漬法。以上實習</li> </ul>	三
十二	<ul style="list-style-type: none"> <li>傳染病(男女共)</li> <li>看病</li> <li>(一) 醫師</li> <li>(二) 選擇(二)招聘上の注意</li> <li>(二) 看病人の心得</li> <li>(一) 自己の健康(二)慰安(三)醫師信賴(四)急變事の注意</li> <li>(三) 病人の食物</li> <li>(二) 消化と滋養(二)調味</li> </ul>	三

第一第二學年第二學期(奇學年度分)

十六週四十七時

週	教	事	項	時
一	洗濯			二
	衣服の清潔			
	(一) 乾 燥			
	(二) 土用干(二)秋干			
十三				三
	(四) 食物の種類			
	(一) 粥及び粥汁(二)葛湯(三)卵湯(四)ソップ。以上實習			
	(五) 病 室			
	(一) 選擇(二)清潔及び裝飾(附病人の身體及び衣服の清潔			
	(六) 介抱の仕方			
	(一) 咳嗽(二)吃逆(三)嘔吐(四)便秘(五)發汗(六)發熱(七)頭痛及び腹痛			
	(七) 藥			
	(一) 藥の種類。内用藥、外用藥(二)服藥。時間、分量			
	老人の世話			
	(一) 慰安(二)衣服(三)食物			
	復 習(男女共)			
十四				二

〔一〕洗濯

(一)水洗(二)薬品洗

〔三〕仕上

(一)糊着(二)湯伸(三)火熨斗

〔四〕洗濯用剤

(一)炭酸曹達(二)灰汁(三)石鹼(四)其他

石鹼、苛性ソーダ、苛性カリ(男女共)

洗濯ソーダ、灰汁(男女共)

洗濯用水

〔一〕井戸(硬水)〔二〕雨水軟水〔三〕硬水と軟水との鑑別〔四〕温湯と冷水との得失、硬水の處理

洗濯實習

〔二〕石鹼の使用

〔三〕材料

(一)ハンカチーフ(二)前掛

〔三〕炭酸ソーダ及び灰汁の使用

〔四〕材料

(一)半衿(二)枕袋(三)肌着の類

三 二 一 六

二、三  
四、五

六  
七、八

〔五〕汚點拔

(一)汚點の種類及び薬品。汗、アムモニア、蓚酸。墨、飯粒。蠟、揮發油。油、ベンジン、エーテル。鐵錆蓚酸。インク、蓚酸、漂白粉(二)材料、同前

白粉(二)材料、同前

〔六〕復習

(一)洗濯法。水洗、汚點拔(二)洗濯上の注意

食鹽、鹽素、鹽酸(男女共)

漂白法

〔一〕漂白法(二)漂白粉使用上の注意

熨斗、熨(男女共)

ランプ(光、石油、硝子)

〔一〕種類

(一)洋燈(二)瓦斯燈(三)電氣燈

〔二〕得失

(一)衛生上(二)取扱上(三)經濟上

〔三〕洋燈の部分

(一)油壺(二)口金(三)ホヤ(四)カサ

〔四〕ホヤの製法

二 一 二

九

- 〔五〕石油の採取
- 〔六〕ランプの取扱方
- 〔七〕光
  - (一)光の直進(二)影(三)光度(四)光の反射

一 二

寶石

- 〔一〕寶石の具備すべき要件
- (一)硬度(二)色(三)光澤(四)産出額(五)變化の度
- 〔二〕寶石の種類及び性質

石

- (一)金剛石(二)ルビー(三)サファイヤ(四)トパーズ(五)水晶

十

産所の用具

竈及び混爐

- 〔一〕竈の種類及び構造
- (一)日本式(二)西洋式(三)兩者の優劣
- 〔二〕混爐の種類及び構造
- (一)土製(二)鐵製
- 〔三〕取扱上の注意

二 一

十一

陶磁器及び硝子器

- (一)清潔(二)火の用心(三)火力の經濟的使用
- 〔四〕火力と燃料
- (一)薪。柴、割木(二)炭。堅炭、消炭
- 〔五〕薪炭の良否鑑別

三

〔一〕原料の種類

- (一)陶磁器(二)硝子附駄那
- 〔二〕製法
  - (一)陶磁器。原料捻揉成形、細工、素焼、施釉、本焼、着模様(二)硝子。原料、強熱、成形、着色

〔三〕性質と用途との關係

〔四〕購入上の注意

〔五〕取扱上の注意

〔六〕新らしきもの(二)清潔

〔一〕漆器の製法(男女共)

三

十二

漆器其他の塗物

三、十四	〔二〕塗物の取扱 〔一〕漆塗〔二〕ニス塗附随付物〔三〕保存法〔四〕取扱方保存法實習 金屬器具類 〔一〕種類 〔二〕銅真鍮及び青銅製〔三〕鐵製〔四〕アルミニウム製〔五〕亞鉛錫製 〔二〕得失 〔三〕取扱 〔一〕防錆。鐵錆、銅錆、其他〔二〕鐵氣除去〔三〕磨方及び研方 〔四〕取扱方及び保存法實習 〔五〕復習 割烹用具の取扱方及び保存法 普通の金屬 〔一〕鐵の種類性質及び用途 〔二〕鍛鐵〔三〕鑄鐵〔四〕鋼鐵 〔二〕銅の性質及び用途 〔三〕鉛、亞鉛、錫、アルミニウムの性質及び用途 〔四〕合金 〔一〕性質〔二〕種類。真鍮、青銅、活字金、洋銀、紫銅、白銅	六
五、六	〔五〕鑛山 〔二〕鑛床。脈狀、層狀、塊狀〔三〕鑛床の成因〔四〕採掘及び運搬〔五〕製煉。銅の製煉法、攪鑛、碎鑛、燃焼、熔融、凝固 〔六〕金、白金、銀、水銀の性質及び用途 復習	四

第一第二學年第三學期(奇學年度分) 十週三十時

週	一 運動 力慣性男女共 小兒の世話 嬰兒身體の發育 〔一〕出生後乳齒の始めて生ずる頃迄 〔二〕第一回誕生に至る頃迄 〔三〕第二回誕生に至る頃迄 運動の變化(男女共) 勤と反働及び挺子(男女共) 小兒の食物	時間
二、三		二

六、七	四	五	四	三	二
斜面と螺旋(同)	時計、振り子(男女共)	〔四〕襪襪衣の取扱方	〔三〕着せ方	〔二〕仕立方	〔一〕材料色合及び縞柄
					小児の衣服
					井戸車、萬力(男女共)
					小児の食物料理實習
					〔二〕牛乳の稀釋法〔一〕煉乳の稀釋法
					〔三〕普通食物
					〔二〕時間〔二〕分量〔三〕乳の飲ませ方
					〔一〕小児に適する食物〔二〕食物を與ふる時の注意〔三〕離乳に就きての注意
					〔三〕普通食物
					〔二〕母乳の成分〔二〕牛乳の成分〔三〕母乳と牛乳との優劣
					〔一〕乳

八、九	三	二
機械と仕事(同)		
小児病		
〔一〕消化不良。吐乳、綠便〔二〕眼病〔三〕鼻加答兒〔四〕麻疹〔五〕痘瘡		
〔六〕百日咳〔七〕蛔虫		
機械の作用、摩摻、車、飛行機(男女共)		
小児の取扱方及び玩具		
〔一〕抱方、負方		
〔二〕睡眠		
〔一〕寢させ方〔二〕寢具〔三〕睡眠時間		
〔三〕清潔		
〔一〕沐浴〔二〕皮膚の爛れ〔三〕眼耳口の清潔		
〔四〕運動		
〔一〕場所〔二〕乳母車〔三〕歩行事の注意〔四〕履物		
〔五〕不潔物の仕末		
〔六〕子守に對する注意		
〔七〕玩具の種類及び選擇		
〔一〕危険なきもの〔二〕堅固なるもの〔四〕變化あるもの〔四〕知識の程度に合し工夫力を練るに足るもの〔五〕徳性の涵養に益あ		

家事教授法

三〇八

七	<p>るもの(六)高價ならざるもの</p> <p>〔八〕玩具に對する注意</p> <p>小兒の談方</p> <p>〔一〕説話の種類</p> <p>〔二〕音嘶(二)御伽噺</p> <p>〔三〕説話選擇上の注意</p> <p>〔四〕示範及び教訓</p> <p>〔五〕教訓につきての注意</p> <p>復習青兒につきての大意其他</p>	一
---	---	---

第一第二學年第一學期(偶學年度分) 十四週四十二時

週	教 授 事 項	時 間
一、二	家 畜(男女共)	三
二、三	家 禽(同)	二
三、四	食膳に上る魚	二
	〔一〕硬骨魚類	
	〔二〕淡水産。鯉、鮒、アユ、鱈、鮭(二)海産。鯛(マダヒ、朝鮮鯛、鱈、マ	

五

動物の吸收(男女共)  
家庭行事

一、二、三

一日及び一月行事

〔一〕一日の仕事

(一)仕事の順序を定め置くべきこと(二)衣服頭髮等の整容(三)室の内外の掃除(四)神佛の禮拜(五)食事の準備(片附(六)ランプの掃除準備(七)裁縫、洗濯、買物等、其他の仕事(八)日誌帳簿の整理(九)翌日の仕事の豫定

〔二〕一月の仕事

(一)月始。(a)一ヶ月の仕事經濟等の豫定(b)赤飯(二十五日赤飯(三)月末。(a)支出收入の決算(b)一ヶ月の反省

一ヶ月の行事

四、五、六

三

七、八、九  
九、十、十一

- 〔一〕三大節及び其他の祝祭日
  - 〔二〕一月一日の行事〔二〕紀元節の行事〔三〕天長節の行事〔四〕其他の祝祭日の行事
  - 〔二〕五節句の行事
  - 〔三〕祖先の祥月命日の行事
  - 〔四〕家族の誕生日等の行事
  - 〔五〕氏神其他の祭禮の行事
- 熱男女共  
蒸汽機關〔同〕  
天 氣〔同〕  
一家の經濟
- 〔一〕經濟の要旨〔二〕主婦と一家の經濟
  - 〔三〕收入〔一〕財産より來るもの〔二〕家人の勞力により得るもの
  - 〔四〕支出。被服費、賄費、住居費、租稅、子女養育費、交際費、醫藥費、娛樂費、保險預金、寄附金
  - 〔五〕豫算。〔一〕豫算の必要〔二〕豫算の立方
  - 〔六〕貯蓄
  - 〔一〕貯蓄の必要〔二〕同方法。〔a〕銀行預金〔b〕郵便貯金〔c〕保險

十二、十三

- 〔七〕金錢取扱の注意
  - 〔一〕安全なる所に仕末すること
  - 〔二〕錢の取扱方、保存方
  - 〔三〕不要の金錢を手元に置かぬこと
  - 〔四〕金錢出納を記帳すべきこと
  - 〔五〕受取證のこと
- 〔八〕買物の注意
  - 〔一〕現金にて買ふべきこと
  - 〔二〕必要に迫りて買ふべきものと一時に多く買ふて利あるもの
  - 〔三〕使用の目的を考へて買ふこと
  - 〔四〕些少の買物に注意すべきこと
- 〔九〕帳簿の必要

井

- 井水の成分、同良否の鑑定〔男女共〕
- 井水の清淨法
  - 〔一〕沸 煮
  - 〔二〕病原物の消毒〔一〕一時硬水を軟化する
  - 〔三〕明礬による法
  - 〔三〕濾過法
  - 〔一〕裝置〔二〕砂、炭の作用
- 水の壓力及び物の浮沈〔男女共〕

十三

ポンプ(同)

井の構造及び水道

〔一〕地下水と井

〔二〕井の位置

〔一〕花崗岩等の緻密なる岩層のある所〔二〕墓地、便所等の近くに設けざること

〔三〕井の作り方

〔一〕成る可く深く掘り下ぐる事〔二〕上部はセメントを以て塗り固むること

〔四〕鑽井

〔五〕水道

〔一〕水源地〔二〕淨水地〔三〕一旦高所に上げて各所に分配すること〔四〕鐵管〔五〕井水と水道水〔六〕奈良市と水道

飲料

酒類

〔一〕種類

〔一〕清酒〔二〕葡萄酒〔三〕麥酒

〔二〕清酒

十四

清涼劑

〔一〕ラムネ

〔一〕原料。重碳酸曹達、白砂糖、煮沸水、橙皮油、酒石酸〔二〕製法の概要

〔二〕シヤンパンサイダー

〔一〕原料。林檎、レモン等の果汁、水、炭酸ガス〔二〕平野水

〔三〕蜜柑水

〔四〕清涼劑の價値

〔五〕飲用上の注意

茶、珈琲



〔一〕茶  
 (一)製法の概要。(二)種類。紅茶綠茶(三)成分。芳香油、茶素、タンニン(四)煎茶の出し方。(a)温度を高くせざること(b)煎出の時間に注意すること(五)利害、飲用上の注意

〔二〕珈琲  
 (一)原料(二)茶との比較(三)煎出法(a)冷水に入れて煮る法(b)熱湯に入るる法  
 復習主として熱に關して(男女共)

第一第二學年第二學期(偶學年度分) 十六週四十七時

週	教 授 事 項	時 間
一	食物蛋白質、脂肪(男女共)	三
二、三	炭水化物 (一)セルロース(纖維素) (二)所在。植物體中に廣く存す(三)性質。(a)強靱(b)稀酸及びアルカリに侵されず(c)容易に腐敗せず(三)用途。(a)紙。日本紙、西洋紙の製法概要、各紙の特質(b)綿火藥。製法、性質、用途(人造絹絲。製法、用途絹との區別(c)セルロイド。製法、性質、用途取扱上の注意	五

三、四 食 品

〔一〕植物性食品の種類及び特徴  
 (一)穀類附穀、麵類、菓子(二)豆類附豆腐、湯葉(三)蕈類附蒟蒻(四)野菜類(五)果物類(六)菌類(七)海藻類

〔二〕動物性食品の種類及び特徴  
 (一)獸肉類(二)鳥肉類(三)魚肉類(四)鵝卵乳汁類

〔三〕牛 乳  
 (一)成分。水、蛋白質、脂肪、糖分、鹽分(二)營養的價值。(a)香味は人の嗜好に適す(b)營養の割合人體に適す(c)消化し易し(三)良否鑑別。(a)腐敗したるもの(b)比重を計る(c)沃度液を注ぐ。(四)消毒の必要。(a)方法(b)長く熱すれば不可なり

〔四〕調味料

五

料理

割烹心得

- (一) 食鹽、營養的價値(二) 味噌、醬油 (a) 製法 (b) 營養的價値(三) 砂糖
- (四) 酢 (a) 製法 (b) 醋酸、バクテリア (五) 鰹節、干鰹、營養的價値(六) 味の素 (a) 製法 (b) 用途(七) 香辛料、利害
- (五) 混食の利益、必要

〔一〕順序よく働くこと

〔二〕準備をよくすること

〔三〕身仕度(二)材料、器具の取揃

〔四〕献立

(一) 献立の必要(二) 標準(三) 例。夏三日分、冬三日分(省略せり)

〔四〕清潔

(一) 身體の清潔(二) 食器の清潔(三) 臺所の清潔

〔五〕後始末の必要

料理實習

(一) 飯(二) 味噌汁(大根(三) 香物(澤庵漬)

五六七

七、八  
九

消化器、循環器男女共  
排泄器(皮膚)同

〔一〕排泄物

(一) 蛋白質の分解、尿素(二) 炭水化物の分解、炭酸ガス、水

〔二〕排泄器

(一) 肺(二) 腎 (a) 構造。細尿管、腎腔 (b) 附屬物。輸尿管、膀胱 (c) 腎

の作用。水分、鹽分、尿素の吸收

〔三〕皮膚

- (一)構造。表皮、真皮、汗腺、脂腺、神經、血管(二)汗腺の構造及び作用(三)附皮膚の他の作用。(a)體溫調節(b)身體保護(c)感覺作用(四)皮膚の衛生(a)清潔(b)鍛練

骨髄と筋肉(男女共)

虹 (男女共)

眼 (凸凹レンズ)同

幻燈寫真、活動寫真同

音聲と耳同

神經系同

急救法

〔一〕火傷の時

(一)部分火傷の手當(二)衣服に火の移りたる場合

〔二〕創傷せる時

(一)出血の手當(二)繃帶のかけ方

〔三〕打撲傷の時

三 二 三 三 四 三 一

十六	復習	三
----	----	---

〔四〕整傷の時  
 (一)毛虫、蜂に螫されたる時(二)蜈蚣に咬まれたる時(三)蠅に咬まれたる時  
 〔五〕中毒せる時  
 〔六〕卒倒せる時  
 (一)腦貧血の場合(二)腦充血の場合  
 〔一〕光の總括〔二〕生理總括

第一第二學年第三學期(偶學年度分) 十週三十時

週	授事項	時・間
一—五	雷電(男女共) 電燈(同) 電話、電鈴(同) 電車(同) 無線電信(同) 復習(電氣總括)同	四 一 三 二 一

四季の變化(同)  
日食及び月食(同)

住居

住居の目的及び選擇

(一)住居の目的

(一)衛生上(二)財産と保護(三)家業の經營場(四)一家の團樂場(五)子女の養育場

(二)住居の選擇

(一)衛生上よき所。(a)空氣の新鮮流通(b)土地の高燥(c)排水の可其(d)飲料水の可其(五)日光のよく當る所(六)墓地火葬場等に遠き所(二)便利よき所。(a)生計上(b)職業上(c)子女教育上(三)經濟上及び近隣の風儀よき所

家屋

(一)家屋の構造

(一)建築用材(a)松材の特質と用途(b)杉材同上(c)檜材同上(d)其他の木材(二)間取(a)支關(b)客室(c)居間(d)茶の間(e)納戸(f)臺所(g)湯殿(h)物置(i)職業用室(j)便所等  
(二)構造上及び使用上の注意

家事衛生

(一)採光

(一)室の數、廣さ、配置の標準(a)家族の多少(b)職業の種類(c)生計の度(二)諸室の用ひ方(a)空氣の流通、日光の射入等より定むる(b)各室は専用と流用とを兼ねること(c)主婦の居間  
注意(五)蠟燭

(二)採暖

(一)火鉢、使用上の注意(二)炬燵、使用上の注意(三)爐(四)ストーブ(五)採暖上の注意(a)換氣を適當にすること(b)濕氣を適當に與ふること(c)室内各所を適當に暖むること(d)火の用心に注意すること

(三)換氣

(一)必要(二)方法(三)注意

(四)植樹

(五)日光消毒

戸締及び火の用心

九十	住居の清潔修理裝飾	二
	<p>〔一〕戸締</p> <p>〔二〕錠〔三〕入口、窓、椽側の戸締〔三〕就寝前の注意</p> <p>〔二〕火の用心</p> <p>〔二〕火の取扱方〔二〕火の仕末〔a〕火の消方〔b〕灰の仕末〔三〕煙突の掃除〔四〕石油の取扱方</p> <p>〔三〕非常時の心得</p> <p>〔二〕火事の時の心得〔a〕失火の場合〔b〕類焼の場合〔二〕地震時の心得〔三〕一般の心得〔a〕狼狽せざること〔b〕弱者の保護〔c〕平素の注意</p>	
	<p>〔一〕掃除</p> <p>〔一〕室内の掃除〔a〕ハタキの使用〔b〕帚の使用〔c〕雑巾の使用〔d〕石鹼洗〔e〕灰汁洗〔二〕屋外の掃除〔a〕門前の掃除〔b〕庭園の掃除〔c〕下水溝等の掃除</p> <p>〔二〕障子の張替</p> <p>〔一〕全部張替〔二〕部分張替</p> <p>〔三〕硝子戸の拭方</p> <p>〔四〕疊の手入</p>	

復習(家事總括)	(一)
<p>〔五〕裝飾品及び其仕方</p> <p>〔二〕額面、軸物、生花盆栽</p> <p>〔一〕食物に就き</p> <p>〔二〕住居に就き</p> <p>〔三〕衛生に就き</p> <p>〔四〕器具の手入に就き</p>	

三、文部省發行高等小學校家事教授細目

次に示せるは、文部省が大正四年に發行された高等小學校女兒用家事教科書教師用書によりて、内容を調べて細目を著者が編成して見たのである。文部省が此細目を發行されたのでないことを斷つて置く。

第一學年第一學期 教授時數十四時

週	教 授 事 項	時 間
一、二	一、住居	二
	(一)住居の目的(二)住所(三)家屋	

家事教授法

三二四

三	二、住居の修理保存 （一）修繕の必要（二）屋外の注意（三）屋内の注意	一
四	三、戸締及び火の用心 （一）戸締及び火の用心（二）非常時の心得	一
五	四、掃除 （一）室内の掃除（二）屋外の掃除	一
六	五、石鹼洗及び灰汁洗 （一）石鹼洗（二）灰汁洗	一
七、八	六、疊建具の手入	二
九、十	七、木製器具の手入 （一）白木物（二）塗物（三）艶付物	二
十一、十二	八、金属器陶磁器ガラス器の手入 （一）金属器（二）陶磁器及びガラス器	二
十三、十四	九、雑具の手入 （一）火鉢及び煙草盆（二）ランプ及び提灯（三）傘及び蝙蝠傘（四）下駄及び靴	二

高等科第一學年第二學期 教授時數十四時

週	教 授 事 項	時 間
一、二	十、衣服 （一）目的（二）地質（三）色合	二
三	十一、衣服の整理保存 （一）畳み方（二）容れ物（三）蟲干	一
四、七	十二、白布類の洗濯 （一）洗ひ方（二）糊の付け方（三）仕上方（四）絹織物洗濯の注意	四
八、十一	十三、衣服の洗濯 （一）染色ある衣服を洗濯する時の心得（二）木綿單衣物の丸洗（三）衣服の解洗（四）毛織物の洗濯	四
十二、十三	十四、シミ拔法 （一）白色の綿布麻布シミ拔法（二）染色ある綿布絹布のシミ拔法	二
十四	十五、寢具 （一）夜具蒲團（二）寢具の手入（三）蚊帳	一

高等科第一學年第三學期 教授時數八時

第三篇 教材論 第四章 家事教授細目

三二五

週	教 授 事 項	時 間
一	十六看病の心得 (一)看病の大切なること(二)看病の心得	一
二、三	十七薬用及び介抱 (一)薬用の心得(二)検温器の使用法(三)氷嚢及び冷温布の使用法(四)パップ及び温温布の使用法	二
四、五	十八病人の衣食住 (一)衣類(二)飲食物(三)病室	二
六、八	十九、應急手當 (一)火傷(二)創傷(三)整傷(四)中毒(五)卒倒	三

高等科第二學年第一學期 教授時數十四時

週	教 授 事 項	時 間
一	一割烹心得 (一)順序(二)準備(三)清潔(四)整頓(五)經濟(六)記帳	一
二	二野菜の切り方 (一)庖丁の取扱ひ方(二)野菜の切り方	一

三	三野菜の煮方 (一)炭の扱ひ方(二)蹄節の削り方(三)野菜の煮方(四)盛り方	一
四	四味噌汁の作り方 (一)味噌のすり方(二)煮方(三)盛り方	一
五	五飯の炊き方 (一)飯の炊き方(二)米の磨き方(三)水加減(四)火加減(五)飯の移し方(六)盛り方(七)澄汁の作り方	一
六	六魚の拵へ方及び煮方 (一)拵へ方(二)煮方(三)盛り方	一
七	七魚の焼き方 (一)鹽の振り方(二)串の刺し方(三)焼き方	一
八	八牛肉の調理 (一)牛肉の煮方(二)牛肉の焼方	一
九	九酢の物の作り方 (一)酢の物(二)野菜及び魚類の拵へ方(三)杯酢(四)胡麻酢(五)酢味噌(六)盛り方	一
十、十一	十鶏卵の調理 (一)鶏卵の茹で方(二)炒り玉子(三)玉子豆腐(四)厚焼玉子	一

家事教授法

三二八

十二	十一、漬物の漬け方 （一）鹽漬菜の漬け方、白瓜の漬け方、茄子の漬け方、キザミ漬け、（二）味噌の作り方、漬け方	二
十三	十二、病人の食物 （一）粥、（二）粥汁、（三）葛湯、（四）ソップ	一

高等科第二學年第二學期 教授時數十四時

週	教 授 事 項	時 間
一—四	十三、飲食物 （一）日常の食物、米、麥、豆類、蕎麥類、野菜類、獸肉、鳥肉及び魚介類、牛乳及び鶏卵、（二）調味料、鹽、砂糖、味噌、醬油、（三）嗜好品、（四）保健食料	四
五、六	十四、献立 （一）献立を作る時の注意、（二）献立實例	二
七	十五、食物の貯藏 （一）魚類及び鳥獸肉、（二）鶏卵、（三）飯、（四）其他	一
八	十六、飲料水 （一）飲料水の良否、（二）煮沸法、（三）濾過法	一

高等科第二學年第三學期 教授時數八時

九—十	一七、嬰兒の取扱 （一）抱き方、（二）方睡せ方、（三）眼口耳鼻の衛生、（四）皮膚の清潔、（五）便秘	二
十一—十三	一八、哺乳嬰兒の飲食物 （一）母乳、（二）牛乳、（三）離乳期前後の飲食物	三
十四	十九、小兒の衣類 （一）衣服、（二）襪履	一

週	教 授 事 項	時 間
一、二	二十、小兒の疾病 （一）消化不良、（二）感冒、（三）肺炎、（四）デフテリア、（五）麻疹、（六）痘瘡、種痘	二
三、四	廿一、小兒の躾け方 （一）日常の躾け方、（二）玩具遊戯、（三）師範及び教訓	二
五、六	廿二、一家の經濟 （一）豫算、（二）貯蓄の必要、（三）買物の心得、（四）家計簿記及び其表簿	二
七、八	廿三、善良なる家庭 （一）主婦の心得、（二）純良なる家風、（三）一家の規律、（四）老人の奉養、（五）女子の天職	二



第二節 高等女學校

一、奈良女子高等師範學校附屬高等女學校家事教授細目

- 一、本細目は第三學年及び第四學年に每週二時づゝの配當時間に應ぜんとしたものであつて、大正三年度から實施されて居るものであるが、明年度からは多少變更されるものである。
- 二、教材の按配は家事科本來の系統を失はざる範圍に於て、主として理科との連絡を保ち、尙修身及び裁縫科との連絡をも計らんことを勉めて居る。
- 三、當校では從來第一及び第二學年に每週一時づゝ家事を課して、主として常識的のみを知らしめて居る、即ち
  - 第一學年では室内廊下縁側の掃除、土間及び戸外の掃除、食器の始末、入浴、洗手、盥嗽の方法及び注意、理髮洗髪の方法身邊の始末、縫具類の始末、文具の始末、新聞紙及び信書の始末、子守。
  - 第二學年では天井軒廻疊下の掃除、便所の掃除及び防臭、室内一般の始末、婦人衛生の一斑、狀紙の接ぎ方及び障子の繕ひ方、秤器の取扱、臺所及び風呂場等の始末である、故に本細目では、之を斟酌取捨し、前後の照應連絡を保ち、以て新科教授を有効ならしめんことを期して居るのである。
  - 四、家事は實習を主とし、講話は成るべく實習の準備たらしむる程度に於て、兩者相俟つて教授するのが最も有効であるとの見解で編成したものである、故に世に行はるゝものに比し教材の分量を減じ實習を多くし、且一々實習は普通教授に伴ふ權になつて居る。

五、家事教授は技術の熟練を期しても、時間に制限があるから、多くは基礎的技術を養成するに止めたのである、故に實地家庭の應用練習によりて、此熟練を求むることを要求して居る、

六、當地方に於ける家庭生活の實際に適切なる教材を選択すると同時に、進んで學校に於ける家事教授が常に家庭生活の先導者たるべきことをも考慮して、教材を選択加味したのであると説明がしてある。

第三學年第一學期 每週二時總時數三十時

週	教 授 事 項	時 間
一	緒 論 家事科の本領 家事科學習の心得	二
二—三	第一、住 居 一、選 擇 一、土 地 二、衛生上(一)職業上(二)職業上(三)交通上(四)教育上 二、家 屋 (一)衛生上、方向採光換氣給水排水其他 (二)職業上、大小構造間取其他	四

四、五	<ul style="list-style-type: none"> <li>(三)經濟上、大小構造材料間取地質家賃課稅其他</li> <li>三、實習、見學</li> <li>二、屋内の設備</li> <li>一、各室           <ul style="list-style-type: none"> <li>(一)上り口、附玄関(二)表間(三)居間(四)座敷(五)臺所(六)廁(七)物置(八)其他</li> </ul> </li> <li>二、構造</li> <li>(一)敷物(二)建具(三)燈燭(四)其他</li> <li>三、實習、見學</li> </ul>	四
六、七	<ul style="list-style-type: none"> <li>三、家具什器の選擇及び手入</li> <li>一、購入の心得</li> <li>二、種類及び手入</li> <li>(一)衣類用具(二)食器(三)化粧用具(四)其他</li> <li>三、實習什具什器の手入</li> <li>四、屋外の設備</li> <li>一、種類           <ul style="list-style-type: none"> <li>(一)入口、附門(二)物干場(三)芥捨場(四)庭園(五)菜園(六)其他</li> </ul> </li> <li>二、實習、見學</li> </ul>	四
八	<ul style="list-style-type: none"> <li>五、修繕保存</li> <li>一、必要           <ul style="list-style-type: none"> <li>二、破損の豫防及び手入</li> <li>(一)屋根(二)壁(三)建具(四)臺(五)塀垣(六)井戸(七)其他</li> <li>三、實習、障子貼換</li> <li>六、轉宅に對する心得</li> <li>七、災害に對する心得</li> <li>(一)盜難(二)火災(三)震災、其他</li> </ul> </li> <li>第二衣 服(其一)           <ul style="list-style-type: none"> <li>一、目的               <ul style="list-style-type: none"> <li>(一)衛生上(二)容儀上</li> </ul> </li> <li>二、材料の選擇               <ul style="list-style-type: none"> <li>(一)衛生上(二)容儀上(三)經濟上(四)實習</li> </ul> </li> <li>三、清潔</li> <li>四、整頓</li> <li>五、保存</li> <li>六、實習</li> <li>七、附屬品</li> </ul> </li> <li>(一)種類(二)選擇(三)看用上の注意</li> </ul>	二

九、十	<ul style="list-style-type: none"> <li>五、修繕保存</li> <li>一、必要           <ul style="list-style-type: none"> <li>二、破損の豫防及び手入</li> <li>(一)屋根(二)壁(三)建具(四)臺(五)塀垣(六)井戸(七)其他</li> <li>三、實習、障子貼換</li> <li>六、轉宅に對する心得</li> <li>七、災害に對する心得</li> <li>(一)盜難(二)火災(三)震災、其他</li> </ul> </li> <li>第二衣 服(其一)           <ul style="list-style-type: none"> <li>一、目的               <ul style="list-style-type: none"> <li>(一)衛生上(二)容儀上</li> </ul> </li> <li>二、材料の選擇               <ul style="list-style-type: none"> <li>(一)衛生上(二)容儀上(三)經濟上(四)實習</li> </ul> </li> <li>三、清潔</li> <li>四、整頓</li> <li>五、保存</li> <li>六、實習</li> <li>七、附屬品</li> </ul> </li> <li>(一)種類(二)選擇(三)看用上の注意</li> </ul>	四
十一	<ul style="list-style-type: none"> <li>六、轉宅に對する心得</li> <li>七、災害に對する心得</li> <li>(一)盜難(二)火災(三)震災、其他</li> </ul>	一
十二	<ul style="list-style-type: none"> <li>第二衣 服(其一)           <ul style="list-style-type: none"> <li>一、目的               <ul style="list-style-type: none"> <li>(一)衛生上(二)容儀上</li> </ul> </li> <li>二、材料の選擇               <ul style="list-style-type: none"> <li>(一)衛生上(二)容儀上(三)經濟上(四)實習</li> </ul> </li> <li>三、清潔</li> <li>四、整頓</li> <li>五、保存</li> <li>六、實習</li> <li>七、附屬品</li> </ul> </li> <li>(一)種類(二)選擇(三)看用上の注意</li> </ul>	一
十三	<ul style="list-style-type: none"> <li>(一)衛生上(二)容儀上(三)經濟上(四)實習</li> </ul>	二
十四	<ul style="list-style-type: none"> <li>三、清潔</li> <li>四、整頓</li> <li>五、保存</li> <li>六、實習</li> <li>七、附屬品</li> </ul>	二
十五	<ul style="list-style-type: none"> <li>(一)種類(二)選擇(三)看用上の注意</li> </ul>	二

第三學年第二學期 每週二時三十時

週	授事項	時間
一	<p>第三、食物</p> <p>一、食物の必要</p> <p>二、營養素の種類及び効用</p> <p>(一)炭水化物(二)脂肪(三)蛋白質(四)鹽類(五)水</p> <p>三、保健食料</p> <p>四、日常食品</p>	一
二、三	<p>一、大別</p> <p>(一)植物性(二)動物性</p> <p>二、植物性食品の種類成分用途鑑別貯藏調理及び實習</p> <p>(一)穀類、實習炊方</p> <p>(二)菽類、實習煮方</p> <p>(三)野菜類、果菜、根菜、葉菜、實習煮方漬方</p> <p>(四)菌類(五)海藻類(六)果實類</p> <p>三、動物性食品の種類、成分、用途、鑑別、貯藏、調理及び實習</p> <p>(一)魚介類、實習煮方焼方</p>	一
三、四		二
四、五		二
五、六		二
六、七		二

七、八	(二)鳥獸肉類、實習煮方焼方	二
八、九	(三)鶏卵、實習煮方、焼方(四)牛乳	二
九、十	五、調味品	三
	一、効用	
	二、種類鑑別用法及び實習	
	(一)砂糖(二)食鹽(三)澱粉(四)昆布(五)味の素(六)味噌(七)醬油(八)酢(九)味醂(十)其他	
十一	六、嗜好品	二
	一、効用及び害	
	二、種類鑑別用法及び實習	
	(一)酒(二)茶(三)コーヒー(四)ココア(五)芥子(六)其他	
十二	七、飲料水	二
	(一)良否(二)淨水法(三)水滲實習	
十三	八、献立	四
	一、目的	
	(一)衛生上(二)經濟上	
	二、調製上の條件	
	(一)成分(二)分量(三)配合(四)嗜好(五)習慣(六)季節(七)經濟	

家事教授法	三、献立の例、實習	三三六
十五	九、附 一、厨房具(一)種類(二)手入 二、燃料(一)種類(二)經濟	二

第三學年第三學期 每週二時二十時

週	授 事 項	時 間
一	第四、看 病 一、必要及び心得 二、衣、食、住 三、精神慰安 四、醫 藥 一、醫師の招聘 二、藥用法 三、藥帶用法 (一)內用(二)外用(三)實習 三、藥帶用法 (一)種類(二)方法(三)注意(四)實習	二
二、三		四

四、五	五、手 當 一、普通手當 (一)病狀觀察(二)睡眠(三)便秘(四)入浴(五)咳嗽(六)嘔吐(七)腹痛(八)下痢(九)便秘(十)腫物(十一)其他(十二)實習	四
六、七	二、應急手當 甲、方 法 (一)外傷(二)出血(三)咯血(四)吐血(五)卒倒(六)毒創(七)擦傷(八)日射病(九)異物(十)中毒(十一)窒息(十二)溺没(十三)虛脫(十四)其他 乙、救急藥 三、傳染病手當 (一)種類及び特性(二)看病法(三)消毒法(四)消毒實習(五)傳染病に關する法令	四
八、九	三、傳染病手當 (一)種類及び特性(二)看病法(三)消毒法(四)消毒實習(五)傳染病に關する法令	四
十	第五養 老 一、精神慰安 二、身體保護 (一)衣服(二)食物(三)居室(四)運動睡眠沐浴	二

第四學年第一學期 隔週二時十四時

週	教	授	事	項	時間
一、二	第六、衣服(其二) 一汚點拔 (一)溶媒處理法(二)アルカリ處理法(三)酸處理法(四)漂白法(五)雜法(六)實習				二
三、四	二洗濯及び仕上 (一)木綿麻白物洗濯法 (二)實習				二
五、六	(三)同前仕上法 (四)實習				二
七、八	(五)木綿麻色物丸洗法 (六)實習				二
九、十	(七)同前仕上法 (八)實習				二
十一、十二	(九)木綿麻色物解洗法 (十)實習 (十一)同前仕上法 (十二)實習				二
一、二	(十三)毛絹白物洗濯法 (十四)實習				二

第四學年第二學期 隔週二時十六時

週	教	授	事	項	時間
三、四	(十五)同前色物洗濯法 (十六)實習				二
五、六	(十七)同前白物色物仕上法 (十八)實習				二
七、八	第七育 兒 一緒論				
九、十	二嬰兒の取扱				
十一、十二	三養育 (一)哺乳 (二)人乳、母乳、乳母乳(三)牛乳、生牛乳、煉乳 (三)哺乳器(四)生齒(五)離乳 (二)食物 (三)衣服(四)居所(五)運動睡眠及沐浴				二
十三、十四					二
十五、十六					二

第四學年第三期

自一週至六週隔週二時十四時  
自七週至十週每週二時十四時

週	教	授	事	項	時間
一、二	四疾病 (一)種類(二)手當附種痘				二
三、四	五教育				四

七十

第八、一家の管理

一、經濟の要旨

二、家計簿記

(一)家産收入及支出

(二)豫算及び決算

(三)貯蓄

(四)家計簿記

(一)必要(二)種類(三)記入法

(五)簿記法實習

第九、結論

八

本教授細目で明かなるが如く、此學校で第四學年の第一學期第一週から第三學期第六週までは、普通教授を隔週二時間宛授けて、其間に挟まる隔週には實習教授として割烹を課して居るのである、割烹をば此種の配當で課するのは普通であるが著者の意見では賛同し難いのである、如何となれば已に前にも述べたるが如く、實習教授

は普通教授の連続であるべきであつて、論證及び驗證したことを更に技術化する爲め實際の仕事に訴へるのである、然るに普通教授と全然引離して、殆んど没交渉に何等の普通教授的吟味もなく授けると云ふのでは、料理人が弟子奉公をして居つて習ふと相去ることが甚だ遠からずと云ふ様になるからである、吾人の理想とする所は何等の實習教授であれ、凡て普通教授に連続せしめて之を課すると云ふことである、そこで割烹を此學校では引離して十六回課してあるが、之を全部普通教授中の食物の部に打込んで十六回丈授ければよいのである、例へば次の細目の野菜料理ならば其野菜類の所で、又牛肉料理ならば鳥獸肉類の所で課するのである。

此に反對する意見の内、斯う云ふのが、若し割烹實習を全部普通教授の連続として互に組合せて授けるとすると、食物が第三學年に主として配當されてあるから、卒業當時即ち第四學年の終りの頃になると、割烹的手腕が一ヶ年も庖刀を取らないから鈍つてくる、この種の技能は少しでも休めて置く、と拙劣になる、其拙劣になつた頃に卒業して世に出て家庭に入ると、彌、家事科の教育効果が少い様に誤解される、誤解は兎も角としても、實際家庭に入つて鈍つた手腕では不都合であるから、四年に於

いて割烹を引續いて課してやる必要を認めると云ふのである、之に對する吾人の積極的反對意見は上述の通りであるが、更に二つの消極的反对意見がある、第一は第四學年を通じて割烹を課し居るに非ずんば手腕が鈍る、殊に四年生であれば年齢も長じて居つて其効果の大なるものがあると云ふけれども、それは教育的見解からいふと薄弱な論據である、三年生の時に割烹を課して置けば、生徒は爾後家庭に於て毎日毎日之を練習する機会に遭遇することが出来るし、寄宿生であれば寄宿舎で充分練習し得る様な制度や組織にしてやる事が出来る、元來實習を伴ひ且練習を要する事項は、成る可く早く授くるを可とする事は教材排列論でも述べて置いた通りである、それを家庭の練習や寄宿舎の練習を度外視して、學校の割烹教室のみにて其技を圓熟せしめ様と企つるは、世間多くの技術關係教科の教師が口にする所の誤りである、年齢が僅に半歳乃至一歳の差があつても三年で授けて寧ろ習得してから練習の機会を多からしめた方が効果が多くなると信ずるのである、第二は世の普通の慣習に捕らはると云ふ嫌があるのである、世の中では家事の實習と云へば割烹で、近頃になつて多少洗濯を加味して來たが、割烹でなければ夜も日も明けない觀がある、之

れ割烹が家庭の日常生活中日に三度づつは必ず遭遇する事實であるのと、其風味等は誰人にも批評が出来るのだから、家庭からも過大な要求を學校教育に期待し、學校でも亦技術の圓熟と云ふ様な希望を生徒に期待するから、割烹實習の時間を多くして、普通教授との關係などを度外視しても之を課さんとするのであらう、此實習時間を多くすることは非常に結構であるが、唯之を普通教授の連続として多く課さないのが遺憾である、今次に第四學年の割烹教授細目を参考の爲めに掲げやうと思ふ。

第四學年第一學期 隔週二時十四時

週	教 授 事 項	時 間
一、二	割烹實習に關する心得、野菜の切り方、桂割、千切	二
三、四	三、漬物、早漬	二
五、六	四、野菜、薩摩芋、オロシ、揚煮物、空揚	二
七、八	五、筍、煮物、和物	二
九、十	六、魚、煮物、酢の物	二
十一、十二	七、牛肉、ヨセ焼、シナユ	二
十三、十四	八、五目、鯛、卵豆腐、清汁	二
	九、茄子、詰肉、シギ焼	二

第四學年第二學期 隔週二時十二時

週	教 授 事 項	時 間
一、二	十、麵類、冷し麵、豆腐料理	二
三、四	十一、松茸料理、野菜和物、漬物、糠漬	二
五、六	十二、魚、刺身、潮汁	二
七、八	十三、牛肉、佃煮、ライスカレ、漬物、菜漬、澤庵漬	二
九、十	十四、正月料理、口取、吸物	二
十一、十二	十五、鱈、雑煮、汁粉	二

第四學年第三學期 隔週二時六時

週	教 授 事 項	時 間
一、二	十六、茶碗蒸	二
三、四	十七、鶏肉、甘煮	二
五、六	十八、残飯利用法、菓子甘酒	二

家事教授は土地の状況によりて異なるべきであるから、教授細目も田舎の例と都市の例とを別々に示すことは教授法の書として親切なことであらうと思ふ、依て次に我

が國の大都市であるとするべき大阪市にある某女學校の例を示さんと思ふ、普通教授細目は甫守氏著家事教科書を學年學期等に當嵌めてある丈だから、單に其部門の配當を示すに止める。

二、大阪市某高等女學校家事教授細目抄録

第三學年(普通教授) 毎週一時

學 期	授 事 項
第一學期	住居の整理
第二學期	飲 食 物
第三學期	飲 食 物

第四學年(普通教授) 毎週一時

學 期	授 事 項
第一學期	看 護 法
第二學期	育 兒 法
第三學期	家事經濟簿記



第三學年(實習教授) 每週一時

學期	教	授	事	項
一	衣服の整理	一、選擇、保存及び整頓、洗濯用具方法、實習		
	二、白木綿洗濯、同鍛仕上	三、足袋洗濯、同鍛仕上		
	四、染色、染料一般の理論	五、木綿色物洗濯仕上		
	六、絹物洗濯仕上			
二	七、木綿及び麻織物漂白法	八、ギャター鍛仕上(漂白材料)		
	九、毛織物洗濯及び漂白法	十、張物法、板張、痰張		
	十一、絹布洗濯法	十二、湯伸法		
	十三、汚點拔法			
三	十四、乾燥洗濯法、半乾、リボン	十五、染色法、染料の種類、用法		
	十六、色拔法、絞り染	十七、總括		

第四學年(實習教授) 第一第二學期大正四年、第三學期大正三年度、每週二時

學期	教	授	事	項
一	料理、目的、種類、臺所の整理器具の始末			

二

- 一、鹽節の使い方、一番だし二番だしの取方、清汁と野菜、菊ふきの煮方
- 二、潮汁の仕方、魚の煮方、青物煮方
- 三、白味噌汁仕方、田菜(菊)酢の物
- 四、スープの取方、ビフテキ、サラダ、衛生羹
- 五、スープ、オムレツ
- 六、清汁(實魚、照焼、酢の物)
- 七、コロツケ、ウスターソース、夏蜜柑ゼリー
- 八、八丁味噌汁、牛肉煮、方、鳥肉酢の物
- 九、豆腐料理、菊花豆腐、炒り豆腐、白合ひ、アイスクリーム
- 十、ロールキャベツ、ホワイトソース、ロアスターフライ、アラレ羹
- 十一、茄子料理三種
- 十二、鰯の造方(牛皮饅頭)
- 十三、月見料理、饅、鉢、皿
- 十四、魚の卸方、小鯛潮汁と煮付と(になす)
- 十五、同 上、ポイルドフィッシュ、サラダ、ホワイトソース
- 十六、鯛潮汁、煮付、酢の物、刺身
- 十七、栗キントン、松茸料理
- 十八、ライスカレー
- 十九、西洋菓子、ドナーツ、ビスケット類、紅茶入れ方
- 二十、テンブラ類
- 二十一、豚の料理
- 二十二、正月料理、煮、類
- 二十三、正月料理、重詰の一部

# 欠

三	二十四正月料理、重詰の一部及び菓子
一茶碗蒸	二、味噌漬の仕方
三、昆布の仕方	四、オムレツ、ポイールドファイツシユ、ホワイトソース
五、ローストチキン、マツシユドポテト、カステイラ、パタピスケツト	
六、壽司、巻壽司、押壽司	七、チラシ壽司
八、魚の庖丁練習	九、サンドウィッチ三種、ブレッドプディング

### 第三節 實科高等女學校女子師範學校

此兩種の學校の家事教授要目として文部省から發布されてあるのが、已に要目の條で述べ來れるが如く、殆ど高等女學校のと同じである。故に此の要目から出發した教授細目も亦高等女學校に於けるものと大同小異てなければならぬ。唯理科の配當が少しく異つて居るから、連絡關係が高等女學校の様に困難でない筈である。斯る理由であるから、煩を避くる爲めに其細目例を省略するのである。

## 第五章 家事教材の研究

### 第一節 教材研究の必要

# 欠

近藤耕藏	日用化學講義	一	一八〇	光風館
山田文太郎	一日之化學界	一	〇六〇	同
龜高德平	家庭適用化學講話	一	一〇〇	育英書院
山内繁雄	應用理科資料集成	二	三五〇	鍾美堂
工藤齋	家庭の科學	一	〇八五	博文館
Lassar Cohné;	Chemistry in daily life.		3.00	
Hermann;	Household chemistry.			
Snell;	Elementary household chemistry.		2.75	
Campbell;	A text book of domestic science.			
Henwood, Griffin,	Laboratory work in applied chemistry for students in domestic science.			
Jones;	Experimental domestic science.			
Butler worth;	Manual of household work and management.			
<b>一般家事に関する圖書</b>				
堀岡田合著	小學家事教授法及資料	一	一五〇	寶文館

家事教授研究會	女學校	家事家政教材集成	一	一・六〇	隆文館
石澤吉磨	家事應用	理化學	一	一・一〇	日本書院
大日本家政學會	婦人	文庫	一	一・八〇	家政學會
日本女子大學校	家政學	講義(會員組織月刊發行)			
美島近一郎	實踐	家事教授資料	一	二・〇〇	光風館
安田祿造	日本	圖案之應用	一	二・五〇	同文館
小室信造	一般	圖案法	一	二・〇〇	丸善書店
家事文庫刊行會	家事	文庫	一五	一五・〇〇	家事文庫刊行會
Humphry; The Book of Home,				25.50	
Pearson; Home management.					

衣類に關する圖書

西田博太郎	織物	原料篇	一	三・三〇	丸善書店
中村恒	纖維素	及其工藝	二	四・二〇	同
横井寅雄	實用	機械法	三	四・〇〇	同

高松豐吉	化學工業全書	染色篇	一	二・三〇	同
中島武太郎	實用	色染學	二	四・六五	同
石澤吉磨	家事	衣類整理法	一	一・五〇	集成堂
池田伊助	織物	仕上法		一・一〇	博文館
矢野道也	色彩	學	一	一・一〇	同
三越吳服店	織物	標本帖	二		三越吳服店
Hurst; Dictionary of the Coal-tar colours,				6.85	
Jack; The art of laundry work.				1.00	
Georgiavics; The chemical technology of textile fibres.				5.65	
Dreyer; Chemistry and physics of dyeing.				5.25	
Powllie; The practical hand book of garment dyeing and cleaning				7.85	
Botfler, Modern bleaching agent and detergent.				2.75	
Percy Keam, The chemistry and practice of finishing.				20.00	
Knecht; Manual of dyeing.					

食物に関する圖書

澤村真	食物及料理の研究	一	〇・九〇	成美堂
同	通俗食物講話	一	〇・九〇	弘文館
同	食品辭典	一	二・五〇	金港堂
郁文館	料理辭典	一	一・二〇	郁文館
須藤憲三	食物營養論	一	一・二〇	元々堂
額田豊	安價生活法	一	〇・八五	政教社
小室真咲	食物改良論	一	〇・五〇	成美堂
井上正賀	食物化學論	一	〇・四〇	博文館
須田勝三郎	衛生化學	一	〇・四〇	同
井上正賀	滋養食品詳説	一	〇・七〇	大學館
同	玄米食養法	一	〇・七〇	同
赤堀。安西合著	日本料理法	一	〇・四五	大倉書店
赤堀。吉松	總菜五百種	一	〇・七五	新橋堂

櫻井すか	西洋料理教科書	一	一・三五	紫明社
石井泰次郎	四季料理	一	〇・四〇	博文館
和久井淺之助	西洋料理	一	〇・四五	廣文社
内務省衛生試験所	飲食物編	一	一・七〇	丸善書店
田中宗一郎	食料品保存法	一	〇・七五	博文館
池口慶三	飲食物鑑定法	一	一・八〇	半田屋書店
丹波敬三	衛生試驗法	一	三・八〇	南江堂
倉富謙	清凉飲料水製造法	一	二・〇〇	丸善書店
相模嘉作	食物彙纂	一	一・六〇	同

Hutchinson; Food and dietetics.

Lusk; The science of nutrition.

Thompson; Food and feeding.

Tibbles; Food and Hygiene.

Sherman; Chemistry of food and nutrition.

Graham Lusk. Elementary of the science of nutrition,	3.00	大倉書店
Harry sayder; Human foods.	1.25	須原屋
Ohltenden; Nutrition of man.	3.00	博文館
William tibbles; Food and hygiene.	4.75	建築書院
Cathcart; Physiology and protein metabolism.	2.25	同
Thudichum; The spirit of cookery.		
Beaton; Book of household management.		
Leach; Food inspection and analysis.		
<b>住居に關する圖書</b>		
三橋 四郎 大 建築學	三一〇〇	大倉書店
駒 桁 勤治 和洋住宅建築學	四五〇	須原屋
井上 繁治郎 家屋改良建築法	〇四〇	博文館
金子 清吉 日本住宅建築圖集	五〇〇	建築書院
橋本文太郎 日本住宅室內裝飾法	一〇〇	同

同 日本各時代室內裝飾法	二〇〇	同
葛野 壯一郎 住宅と家相	〇八〇	高岡書店
文部省臨時部 建築用木材及石材	四〇〇	建築世界社
三橋 四郎 理想之家庭	六三〇	大倉書店
黒田 明信 建築雜誌	一〇〇	趣味叢書發行所
帝室博物館 稿本日本帝國美術略史	一五〇〇	隆文館
越本長三郎 住宅間取實例圖集	二〇〇	建築書院
同 商店建築圖集	六〇〇	同
内山 正如 家屋と庭園	〇四五	博文館
橋本文太郎 日本家造法圖解	二〇〇	建築書院
近藤 正一 庭園圖說	一五〇	博文館
日本家屋寫真叢書 床棚百種	三〇〇	建築書院
同 門と玄關百種	一五〇	同
同 建具と手摺百種	一五〇	同

江原春夢	園藝全書	二	一・二〇	博文館
市川俊雄	燃料及測熱法	一	〇・五五	同
高松豊松	化學工業全書燃料篇	一	二・三〇	丸善書店
山岡元一	水道及下水道	一	一・〇〇	博文館
Fletcher; Architectural hygiene.				
Prince geo; Hand book on sanitation.				
Prince geo; Practical sanitation.				
Richards; Conservation by sanitation.				
5.00				
看病育兒に関する圖書				
折江。澤田著	健康論	一	二・〇〇	東亞堂
三宅秀	家事衛生	一	一・五五	南江堂
石原喜久太郎	新篇家事衛生	一	一・三五	博文館
横田千代之助	衛生學講義	一	二・〇〇	南江堂
石原弘	藥物學	一	二・〇〇	博文館

下山順一郎	日本藥局法注解	一	五六〇	南江堂
筒井八百珠	臨床醫學	一	一八〇	同
宮入慶之助	衛生學	三	六九〇	南山堂
絲左近	家庭醫學	一	三・三〇	金刺芳流堂
瀬川昌著	實驗上の育兒	二	一・三〇	新橋堂
高洲謙一部	小兒の營養發育及衛生	一	一・二〇	南山堂
長濱宗信	小兒養育之心得	一	一八〇	丸善書店
濱田。佐藤著	實用產科學	二	一・八〇	半田屋
木下正中	產婆學講義	二	三・二〇	南江堂
赤十字社	看護學教程	一	一・二〇	赤十字社
清水耕一	新撰看護學	一	一・五〇	南江堂
足立寛	救急處置	一	〇・二五	赤十字社
高島平三郎	兒童心理講話	一	二・二〇	廣文堂
吾妻勝剛	御產之心得	一	〇・八〇	南江堂

長井岩雄 我子之成長 一 一五〇 南江堂  
 緒方正清 産褥婦と初生兒の看護法 一 一五〇 同  
 三輪清寛 一般救急法 一 〇三五 同

經濟に關する圖書

和田垣謙三 經濟學教科書 一 〇七五 文學社  
 福田徳三 經濟學講義 一 二五〇 大倉書店  
 同 經濟學教科書 一 〇五〇 同  
 添田壽一 一家經濟法 一 〇七〇 大學館  
 同 一家之基礎 一 〇七〇 同  
 阪谷芳郎 家庭之經濟 一 〇七〇 同  
 古谷傳 普通家計簿記 一 〇二〇 經濟雜誌社  
 藤尾録郎 實地應用家計簿記法 一 〇二〇 同  
 芳賀矢一 日本家庭百科事彙 一 一〇〇 富山房

雜書類

工本堂 工業須知 一 〇六〇 工本堂  
 錦織竹香 普通作法精義 二 一五〇 六盟館  
 佐方後閑 女子作法書 一 一二〇 目黒書店  
 吉村兼富 化學工藝品製造法 一 一〇〇 同濟芳書店  
 婦人文庫刊行會 婦人文庫 一二 一二〇 同刊行會  
 郁文舎 家庭辭書 一 一二〇 郁文舎

雜誌類

精美堂 家庭 月 〇一〇 精美堂  
 衛生新報社 衛生新報 月 〇一六 同  
 三越吳服店 三越タイムス 月 同 同  
 日本藥學會 藥學雜誌 月 〇三〇 同  
 染織新報社 染織新報 月 〇一〇 同  
 岡本染料店 染色月報 月 同 同  
 織物協會 染織時報 月 同 同



大日本料理研究會	料理之友	月刊	同會
京都料理研究會	料理世界	月刊	同會
博文館	家庭雜誌	月刊	博文館
實業之日本社	婦人世界	月刊	同社
Good house keeping (m)	(U. S. A)		
The journal of home economics (m)	(U. S. A)		
The American food journal (m)			
Textils colourist (M)			

12.00

### 第六章 教材の整理

#### 第一節 教材整理の必要

既に教授要目で教授題目が定まり、教授細目で其の題目下に授くべき教材の大體が決定され、此決定された教材に就て教授者が教材研究法によつて深く正確な研究を経たならば、其等の教材に關して廣さから云へば該博な、深さから云へば深奥な知識

を有することになるのである。此豊富該博にして明瞭深奥な知識は悉く教授上利用はするが、兒童又は生徒に授くるのではない、教科全體の上から云つても、一の教材だけから云つても、教師たるものは如何なる事項が價值があるか、如何なる部分が大切であるかを大觀し通覽して置て取捨せなければならぬ、此取捨をするには其教科若しく其教材の内容に充分に通曉して居らなければならぬのである、即該博深刻な知識を要する所以が之である、淺薄にして狹隘なる知識を有して居つては其教材の部分々々の價值を評價して取捨することが出来ない、從て如何なる部分を捨て如何なる部分を取てよいか、區別されない、區別されないから知つて居る全部を生徒の面前に發表すると云ふ様な事にもなる、世には自己の知つて居ることや卒業した學校で習つて來たことを、自分の教へて居る學校の生徒に悉く演説でもする様に發表することを以て教授であると云ふ様な考を持つて居る教師が、動もするとある様であるが、實に慨嘆の至りである。

内容の取捨に次で、之れを區分し置くことも亦必要である、吾人が演説とか講演とかを聴く時に暫々感ずることであるが、立派な意見や内容の發表であつても、冒頭から

結論まで區切なしに連續して居ると、實に其主旨を理解し悪いが、第一段何々第二段何々と區切があると各段毎に明瞭に主旨が理解されて、全體の主旨も徹底するのである、獨り知識階級の人と然らざる人とに依て此區別がある許りて無く、發表に慣れて居ると居らぬとに依ても亦此區別がある、慣れて居ると云ふのは、多數の経験から内容整理の必要及び方法を覺つて居るのである、此の経験上から覺るには長い年月を要することになる、此長い年月を短縮して來る方法は即ち現下の問題である所の、教材整理の研究をなすにあるのである、教師は其教授の目的を所謂教授の方法に依て生徒に徹底されるにあるから、是非内容の取捨選定に次て、之を適當に區分し冒頭から結尾まで幕無しの説明などをやつて、生徒を困らせる様な事をせぬ注意が必要である。

區分に次て之を順序づけなければならぬ、一體學術的の書物に書いてある順序は、論理的には叶つて居るが、必ずしも心理的要求には叶つて居らない、否な多くは心理的要求は度外視して居る、例へば物理學書であると其大きい題目で云へば力學、物性論、熱學、音響學、光學、磁氣學、電氣學と云ふ順序で、力學の内でも運動、運動の法則、仕事及

びエネルギー、剛體の釣合、單一機械、萬有引力と云ふ様に進んで行く、而して運動の部では(一)質點(二)位置(三)變位(四)變位の組立及び分解の如く順序づけらるのであつて、心意發達の程度から其難易を斟酌して順序を定むることは願慮せないのである、教育上特に初等及び中等教育上に於ては是非此斟酌を加へて順序を定めなければならぬ、予輩は便宜上之を學術的順序に對して教育的順序と云ひたいのである、此學術的順序と教育的順序とは全然違つて居るのに、時とするると學術的の書物を持つて來て其儘に生徒に講義せよとしたり、或は學術的に學んで來た自分のノートを其儘に生徒に講義したりして、教授だと考へる様では誤れるも亦甚だしと云はざるを得ない。

其の他教材の整理としては實驗及び實習に訴ふる事項と、然らざる事項とを區別して置くことや、其材料準備の注意など澤山あるのであるが、之等は豫め熟慮して置いて教材整理簿なるものを造つて、一々記入して細目と對照し得らるゝ様にし、其要項は細目にも記入して置く必要があるのである、斯くの如くすると他日の實際教授に當て、其日其時に其學級の生徒に教授する教案を造る上に少からざる便益を得るの

みてなく、或學年が二學級以上に編成されて居つて、二人以上の教師が分擔する場合などには、其統一を計り歩調を一にする上に是非なければならぬ必要物になつて來るのである。

以上述べ來つたことに依つて教材整理の必要は明かになつたのであるが、然しながら、かかる教材の取捨區分順序、實驗實習説明の區別と云ふ様なことは、教科書編纂の際に於ける任務であつて、現今多くの學校ではそれぞれに檢定を経た一定の教科書を使用して居るから、其必要を認めないとの意見があるかも知れぬ、吾人は現今の教科書が教授の提示の仕事には用ふるに適して居らないことを斷言して置きたい、現今の我が國の家事教科書は、提示事項を概括整理した最後の結果と見るべき事だけを記載して居る、教授事項の概括整理をするには提示事項の復演に始まるが、復演は提示と必ずしも其順序を同じくせない、横の順序に提示し來たつたことを整理の必要上から縦の順序に復演させたり、縦の順序に提示し來たつたことを横の順序に復演させたりする、而して比較概括がさるゝのであるから、概括された最後の結論である概念は、提示の順序とは必ずしも一致して居るものでも、形を同じうして居るもので

もないのである、此最後の結論である概念が現今の教科書に記されてあるのであるから、整理後の概念を此教科書の文字文章に結付けて記憶を正確ならしむる爲めに朗讀させるのである、それから應用の仕事が來るが、云はば教科書は教授の最後に用ふるのが主であつて、提示の時には挿畫即説明圖とか參考圖とか、時としては表の様なものゝが家事教授には利用せらるゝに止まる、時とすると教科書を用ひて生徒に豫め讀んで來て豫習させることをやる教師がある様に思はるゝが、國語の様な學科では兎も角、家事や理科の學科で、豫め教科書を讀んで來て豫習させることは害があつても効がないと云ひ度ひのである、元來此種の學科は文字文章の上の學問ではない、事實の學問であるから、事實に訴へて研究せなければならぬ、即豫習をするならば教師から或事實に就て實驗觀察等を命じて置て、それを提示に利用するがよい、其實驗觀察を基礎として推理をして行くか、或は或概念から推理した論證を實驗又は觀察して來た事實に引合はせる様に豫習をさせるのである、其を教科書を讀んで豫習して來ることならば、生徒自身は何等の觀察や考察をすることなしに、全部教師の説明によつて知識を注入さるゝ代りに、全部教科書の文章によつて教へ込まるゝと云

ふことになるではないか、生徒が自ら観察し自ら思考し得る事に對しては、教師は一言も之を説明すべからずと云ふことや、観察を基礎として自ら考察せしむべしと云ふことが、教授上嚴守すべき金城鐵壁である限りは、教科書を読んで來る豫習は害があつて益がない禁物である、故に教科書の利用として之を読んで來て豫習用に供すると云ふが、甚だ拙劣な淺見な教師のする仕方であると言はざるを得ないのである、兎に角現今の教科書は教授の最後の結論である概念を書いてあるから、主として整理段の終に之を讀ましめて、與へた概念を之に結び付けると云ふことが重要な用ひ方である、と云はなければならぬ、從て提示の區分順序等には關係して居らない、故に教案作製上の區分順序を教科書に依て定むることは不可能であることになる、例へば床板の曹達洗ひが書いてある部分で、(一)材料(二)用具(三)方法の區分順序で示してあつても、實際の教授はこんな區分や順序で授けらるゝものでない、(一)先づ目的が明示されて、(二)材料が選定される、次に(三)材料の性質又は之に關する理法から方法の推定即論證(四)驗証(五)そこで論證が成立すれば、其方法を實行するに適當なる用具の必然的決定(六)實習と云ふ順序に成る、最後に本教授を整理した形が、(一)材料(二)用具(三)

方法である、斯様な譯であるから、教科書の區分や順序は提示の正當な順序を示すべき教案作製上の便となるものでないと斷言さるゝのである、此教科書に對する編纂意見は、著者も年來大に考慮する所であるから、次篇の方法論に入つて教科書の論述するに當り、大に之を開陳して識者の猛省を煩はしたいと思ふのである、要するに教科書は教授の結果を書いて居つても、教授の區分順序は示さぬ、故に教師たるものは各教材に就て自ら整理し、頼るべからざる教科書に頼ることをせないことである。

## 第二節 教材整理の要件

教材整理の必要は前節に述べた通りであるが、扱て之れを實際に行ふには如何にすべきであるか、教育的教授本來の性質として、生徒の心理的要求に適合せなければならぬのであるから、教材整理も亦先づ

### (一) 心理學的要求

に應じなければならぬのは勿論である、女兒又は女生徒の心理狀態の常として、其注意は主として無形のことよりも有形のことに、内部よりも外部に、性質よりも外形に

集注さるゝのが一般であるから、此點を捉へて教授の歩を進めて行かなければならぬ、例へば衣服材料の中でも、色彩配色の美麗なるもの、模様縞柄の一種變つた奇抜なもの、外觀の一寸人目を引くに足るものなどには、鋭く注目するものである、一の織物であつても、其纖維の良否、組織の善惡、風味の如何、物理的性質の適否、或は衛生上容儀上の適不適などは考へずして、色彩柄合に第一に注意することが多いのである、又家庭の母とか學校の裁縫教師とかから、色彩や色合以外に纖維の見分け方などに就て教はつて居ることでもあると、又は自ら經驗をしたことでもあると、非常な興味と熱心と得意とを以て其方に向つて注意を集めて研究せようとするものである、故に教師は教授上に此活潑な熱烈な興味の起つて來る點を捉へて之を巧みに利用して導いて行けば、生徒は思はず知らず教師に率ゐられて殆ど驚嘆に値する程の努力をも拂つて、學習の歩を未知の部分や不注意の部分にまで進むものである、老練なる教授者は、實に此呼吸此秘訣を會得して居るから、有効なる教授をなすことが出来るのである、此呼吸秘訣を巧みに捕へ來つて老練な教授を實行し効果を擧げんとせば、先づ心理學的要求を顧慮して、其教材を整理せなければならぬ。

然しながら、女兒又は女生徒の心理作用は頗る簡單であつて、唯だ外觀が自己の感覺器官を刺戟するとの著しいものに限られてゐるので、特に視官を刺戟するものに於て甚しき傾向を持つて居るのであるから、其心理學的傾向の赴く儘に、美しいと感じたる點とか人目を引く形の部分とかに就てのみ、教授して行つた丈では、其教材に關する統一的知識を附與することが不可能である、例へば前の例の衣服材料の選擇で、編とか模様とか色彩配色とか、或は之等の點を利用して、導き得べき類似事項だけを授けた所て、選擇上必要なる性質の若干は濟んで居るが、其凡てでは無い、組織とか、強弱とか、熱傳導性とか、弾性とか、通氣性とか、或は吸水性とか、幾多の經濟的衛生的條件の類が残つて居るのである、之れ等に關して授くるには、唯其心理的傾向に投じた丈けては足らない、茲に於てか吾人は教材整理は、次に

## (二) 論理學的要求

に従はねばならぬと云ひ得るのである、然しながら前にも述べた通りて、論理學的要求のみに依て區分し順序づけて整理した教材は、所謂學術的順序であつて、教育的順序ではない、之を教育的順序たらしむるでなければ、未だ以て學校教授の教材たらし

ひるに足らないのである、茲に於て吾人は更に、  
教材整理は心理學的<sup>○</sup>要求と論理學的<sup>○</sup>要求とを調知<sup>○</sup>せなければならぬ、  
と結論せねばならぬのである、吾人は此見解から打算すると、衣類の地質が如何なる  
ものを選定するかの問題に對して、先づ生徒の心に閃めくものは其模様柄色彩であ  
るから、此教材に就ては、先づ第一にそれ等が表はす表情から、容儀的條件を導き、第二  
衛生的條件に入り、第三に經濟的條件を考へしむると云ふ順序に教授して行くのが、  
適當であらうと信ずるのである、次節に此要件に基いた實際の教材整理の方法を述  
べようと思ふ。

### 第三節 教材整理の方法

#### (一) 教材の取捨

教授題目となつて居る事項が包容する一切は、教材として取るべきものでない、其の  
内には全然普通教育上不必要なこともあり、又必要であつても教室内で取扱ふべき  
限りでなく、生徒をして自ら類推判断せしめ置くに止むべきこともあり、又は取扱ふに

は心理上又は論理上若干の困難があるものも掛くはないから、教師は其教授題目に  
關して研究した一切の包容知識中から是等を捨てて、單に教室内で取扱ふべき範圍  
内のものを限度として之を取らねばならない、例へば大豆の煮方なる教授題目があ  
るとして、之に關する事項中(一)大豆の含有する滋養素は蛋白質何%、脂肪何%、澱粉  
何%で、植物性食品中蛋白質に富んで居ること(二)大豆の蛋白質レグミンは冷水に可  
溶性であるが、熱湯には不溶性であるから、汁を利用せない場合は熱湯から煮始めれ  
ばよいこと(三)硬水で煮れば表皮細胞が收縮して固結するが、軟水で煮れば軟化して  
表皮が破れる、通常水に重曹を加へて煮るのは此理によること(四)始めは水煮をして  
大豆が軟化してから後に調味料を加へれば、醤油の如きは其風味の源因である揮發  
性分が揮發し去らないから、風味を損すること少きこと、等は教材として取扱ふことが  
出来るけれども(五)冷水から煮始めた場合と熱湯から煮始めた時とて、滋養素の含量  
は如何なる比に變化するか(六)始めより醤油等の調味料を加へし時と、後に加はし時  
とに於て滋養素の變化如何(七)食品としての大豆と食物としての大豆との滋養素の  
割合如何(八)其消化率如何と云ふ問題は、極めて興味あることであるが、之れは實驗と

して課することは不可能なことである。若し單に結果だけを示すとすれば教師の説明を待たずとも、書物さへ與へれば文字文章で直に理解せらるることである。故に此種のことは教室内の仕事として取扱はなくてもよいこととて、騰寫版の印刷物としてもして配布するか、若くは全く省略して置いて可なることである。否寧ろ省略せざるを得ないことである。

元來我が國の教授の實際を見ると、其の教科の全體から見ても、苟くも其教科に關係する教授題目の凡てを網羅し盡さうとし、一教授題目に就て見ても關係内容を網羅し盡さうとする傾向がある。故に何れの教師も配當されてある規定の教授時間では足りないと言ふ苦情を述べて居る。獨り家事ばかりでない、他の教科でも同様である。理科の教科書を見ると、力學から物性、熱光、音、磁氣、電氣の凡てに亘つて殆どあらゆる事項を併べてある。此多くの事項を規定時間内に通らなければならぬ必要から、自然教授は上走りをする。實驗觀察に訴へて考察を加へさすべきを、教師の實驗で説明して間に合せると云ふ状態になる。故に授けたる知識は正確でなく、心的練磨が出来て居らない。故に又自分で獨立して行く先き研究工夫して行く心的態度や方法を知らない。

知らないから研究せぬ、研究せぬから知識が何時までも卒業當時と同量であるのみか、次第に記憶が消失して知識の量が減つて行く様になるのである。此缺陷を防止する方法の一つは、其教科に關する教材の數を減じて行くと同時に、一教科に於ける内容を精選して分量を減ずることである。此精選された僅少な而かも充分に價値のある分量だけに就て授けることにせなければならぬ。其授ける方法は次篇の問題であるが、此教材の分量を減じて精選して置くこと、即ち教材の内容を取捨することが教材整理の仕事として、第一にせなければならぬことである。

## (二) 教材の順序

内容の取捨選擇が済んだならば、次に其精選された教材に順序を付けねばならぬ。順序の付け方は整理の一般要件である心理學的要件及び論理學的要件の調和にあることは勿論であつて、學術的順序を取らずして教育的順序を取らねばならぬのであるが、さて之を調和し之を教育的順序となすには、實際如何なる心得が必要なのであらうか。

今教材の一例として瓦斯七輪を取るとせよう、今其の内容を學術的順序に示して見

ると(一)材料(二)構造(三)使用法(四)保存法である、之を内容にて示して見ると、

(一)材料

鑄鐵。

(二)構造

- 一、全體が圓輪狀をなして居ること。
- 二、火口が内輪上に點列して居ること。
- 三、通風側口のあること。
- 四、括栓のあること。
- 五、ソケット及び螺旋管を経て引込管に連なり、第二の括栓があること。

(三)使用法

- 一、第二の括栓を開くこと。
- 二、マツチを摺ること。
- 三、第一の括栓を開くこと。
- 四、噴出する瓦斯に直に點火すること。

- 五、第一の括栓を廻して火力を加減すること。
- 六、加熱物を七輪上に置くこと。
- 七、沸點に達せし後は、焔を小にして沸騰を持続すれば足ること。
- 七、消火するには、先づ七輪に近き第一の括栓を閉づること。
- (九)次に第二の括栓を閉づること。

(四)保存法

- 一、常に乾燥し置くを要すること。
- 二、孔内の煤を去ること。
- 三、防錆劑として黒鉛末の適當なる理由。

等であるが、此の(一)より(四)に至る順序中、生徒の常によく遭遇し經驗して居ることは其使用法である、尤も之は瓦斯供給のある都市の學校でのことであるが、家庭でも學校でも毎日の様に之を使用して居るから、先づ其經驗を捉へて之を實際に使用させて見たり、又其方法を口述させて見たりして、其不都合な點や不備な點を訂正補充して、合理的に理解せしめればよい、そこで瓦斯七輪がかゝる作用を有するのであるか



ら、其必然の結果として如何なる構造を備へしむべきかを考察せしめて、之を實物と對照せしめ、理論と一致せぬ點でも發見したら、改良の工夫を促がすのである。次に材料が鑄鐵であるから鐵其物の性質として水分の存在に錆を生ずることから、乾燥の必要を推定せしめ、防錆劑としては耐熱性物を用ふる必要上より、黒鉛末の適當なること、及び瓦斯煤煙が通路を挾はめて噴出瓦斯量を減ずることから、煤の掃除の必要なることを知らしめ、最後に掃除及び防錆實習でも課すると云ふ順序を取つたならば生徒の經驗的基礎の上に豫定の内容を附加し、而かもそれが論理的に併べられたことに成る、即教育的順序としては(一)使用法(二)構造(三)材料(四)保存法であると思ふ、然して教授の最後の整理段に至つて(一)材料(二)構造(三)使用法(四)保存法とするのは少しも差支へない許りてなく、斯くの如く順序をつけて觀念系列の整頓をすることが却て必要であると、予輩は信ずるのである。故に教育的順序たるべしと吾人は唱導するのは、提示段の順序を指すものであつて、即ち教案作製上の勞を軽減する目的からする教材整理の順序は、取りも直さず教育的順序を追はなければならぬのである。

### (三)教材の区分

之れには二通りの意味がある、一は一教材を如何なる項目に区分すべきかの問題であつて、他の一は一教材を數時間に亘つて教授するには如何に之れを区分すべきの問題である、即ち第一の問題は一方法的單元を如何なる項目に区分して組立つるかであつて、第二の問題は一方法的單元を數次に区分する方法如何と云ふのである、前者の区分法は教材其物によつて多くは固有のものであつて、瓦斯七輪では使用法構造材料保存法の四項目に区分したとしても、他の什器類は兎も角、家屋の位置の選擇とか、採光通風と云ふ様な事項や、衣服の地質の選擇や清潔などの教授題目についても、同様な区分法を取ることが不可能なことは言を持たないこととて、それぞれの教授題目に依て殆ど自然に定まつて居る様なものである、然しながら精細に考へて見れば、同一教材でも其内容を縦に区分することも出来、又横に区分することも出来、大に教授者の腦漿を絞らねばならぬことが少くない、例へば硝子器の手入保存と云ふ場合を考へて見るに、已に讀者諸君の熟知せらるる如く、硝子には三種あつて、窓硝子または曹達硝子と稱するのと、ボヘミヤ硝子または加里硝子と稱するのと、フロント硝子又は鉛硝子と稱するのとは其成分が違ふから、性質も全然違つて居る、故に窓硝

子や瓶類の手入保存法と、眼鏡とか磨模様を施した菓子皿、或は光澤ある裝飾硝子器などの手入磨き方は全然異つて来る、そこで之を横に區分すると窓硝子、ホヘミヤ硝子及フリント硝子の性質、次に同じく三種硝子の手入、次に同じく三種硝子の保存となるが、之を縦に區分すると窓硝子の性質、手入及び保存次にホヘミヤ硝子の性質、手入及び保存次にフリント硝子の性質、手入及び保存と云ふことになる、横に區分をして提示して行けば、三種硝子器の差異が性質、手入、及び保存に就て明瞭に比較されるが、縦に區分すると性質必然の結果として手入法を演繹推定せしむることを得、從て直に其保存法を之に密着せしめて考察せしむることが出来る點に於て便利がある、斯る場合に於て教授者は何れを取るを可とすべきかは、已授の類似教材の區分法は何うであつたか、生徒の現在の理解の腦力は如何であるか、理科の方で何んな程度迄授かつて居るかに依て異るとて、一概に論ずることは出来ないけれども、著者の信ずる所にして誤りなくんば、之を縦に區分して先づ窓硝子器に就て成分と手入法と保存法との間に必然的關係を發見理解せしめ、次にホヘミヤ硝子器に就てもフリント硝子器に就ても亦同様に區分して、窓硝子器のそれによりて類推判定せしむべきである、

然して縦に區分することは教授の終に於ける比較段か、又は練習段に於て已知の知識を練磨させる方便として用ふるがよい、斯くの如く教材の項目の區分法は、其教材特有のものであるから、概論としては心理學的要求と論理學のとの調和以外に、一般的に説述することは不可能である。

次は一教材を數次に分ちて教授する時に、何れの項目を第一教時に授け、何れの項目を第二教時に授くるを可とするかの問題である、之に對して二つの方式がある、即ち圓周的區分法と階段的區分法とである、例へば白木綿足袋の洗濯を教授する場合に於て、先づ之を(一)木綿纖維の性質(二)洗ひ方(三)漂白(四)糊付(五)仕上方(六)實習の六項目に區分し、之を二次の教授で完結せしめる場合に、第一教時に於て(一)乃至(六)に亘つて其一部づつを授け、第二教時に於て残り部を(一)乃至(六)に亘つて授けて完結すると云ふのが圓周的區分で、之に反して第一教時には(一)乃至(五)を授け、第二教時には(六)丈を授けて完結させるならば、階段的區分法である、詳言すれば前者にありては先づ普通教授によつて、第一教時に(一)木綿纖維のアルカリ液及漂白粉に對する性質(二)石鹼液鹽洗濯法(三)漂白粉漂白法(四)糊液の製法(五)饅の焼き方を授け、次で實習教授に移つて(六)

鹽洗濯實習及び漂白實習を授け、第二教時には再び立返つて(一)木綿纖維の可塑性(二)石鹼沸煮洗濯法(三)鹽素消し法(四)糊付順序(五)鍔かけ順序を普通教授とし(六)糊付及鍔仕上實習を實習教授として課する様なものであるが、後者にありては第一教時には普通教授を全部を授けて、第二教時には實習教授のみを授けると云ふ區分法なのである。

此兩種の區分法の利害得失は果して何うであらうか、之れに對して穿ち得て餘す所なき評論があるから、予輩は其論旨を借りて自説に代へたいと思ふのである、先づ圓周的區分法の主張されて居る理由は、次の二點に歸着する、

一、此法によれば毎時間凡ての項目に亘つて取扱ふから、統一した知識を授けることが出来る。

二、第一教時に主要なる點を授け、第二教時以下には否らざる點を補足するから、此兩者を區別せしむることを得、且主要なる點を自然に反覆練習せしむることが出来る。

第一の理由の統一せる知識とは、全體を取扱つた後各項目間の相互關係が明かにな

つて始めて得らるべきものであつて、各項目に亘つて少しづつ、咬み散らして行くことが統一ではない、却て階段的に第一教時に於て洗濯の例で普通教授を完結し、第二教時に於て實習教授て之を技術化する方が、それぞれに毎教時統一した知識を興ふることが出来る、若し夫れ圓周的區分法が心理學的要求に應じて、第一教時に於て生徒の興味を引く事項を先づ授くのであると云はんか、然らば第二教時は興味のなきことのみ残るとになる、斯る無謀な教材整理法はあるべきでない。

第二の理由である主要なる點と否らざる點とを區別し、且前者を反覆練習することを得と云ふのが圓周的區分法の生命である、然しながら、前の洗濯の例で、主要點とは何を指すかを考へて見るに、何れも主要なる事項で、其一を缺くことを許すべからずである、強て之を區別すれば、纖維の性質は洗ひ方晒し方仕上げ方等の根元になるから、主要點であると云ひ得る、果して然らば、圓周的區分法は主要點を更に數分するところになつて、階段的區分法は却て論者の主張を實現し得ることとなる、次は反覆練習であるが、之れ豈獨り圓周的區分法のみ獨占する所であらうか、階段的區分法にしても、各項目は相互に沒交渉なものではない、第一項は第二項の前提となり、第二項は亦第

三項の前提となる故に各項目を授くる際必ず前項目は反覆せらるるのではないか。斯くの如くであるから、二教時以上に亘つて區分する教材は、圓周的區分法を取るよりは階段的區分法を取るを可とすると云ふ論者の結論である。著者の考ふる所では、他教科目との連絡關係上、或教材中の或事項を細目上圓周的排列法を取る爲めに區分することがあり得る事であるが、一教材を連續教授する時に、例令二教時に亘つても、之を圓周的區分になすよりは階段的區分になすの勝れること、前記論者と其見解を同じうするものであるから、重ねて之を論評するの煩を避くるのである。

#### ④ 實驗實習及び其他の教授方便物

教材内容の取捨順序及び區分の外に、教材整理として考慮して置くべきことは、實驗及び實習に訴ふべき事項と、然らざる事項との區別である。先づ

**第一、實驗** であるが、家事教授上に用ふる實驗は、主として驗證的であることは已に述べて置いたのである。從來の家事教授は、理屈は抜きにして普通教授に於ては主として家事的任務の處理の方法を教師から授ける、實習教授では教師が豫め定めて置いた材料順序方法に依て仕事を習ふと云ふに止まつて居つた傾向がある。斯くの如

きは徒弟奉公をして料理業や洗濯業を習ふのと殆ど相去ること遠からずである。よしや稀に理論の價値に注目して理論と方法との一致を謀る達觀の教師があつても、其論證を實驗に訴へて驗證するの勞を取つて居るものは、曉天の星たる觀があつたのである。教科書に書いてあることは勿論、何等の立脚地なく根柢なくして一も二もなく之を信ずる習慣を附することは、教育上大に忌むべきことである。彼の書物に示してある方法順序などは、一々理法原理を演繹して吟味した上、之を批評し決定すると云ふ心的態度を養成して行くことが、現時の我が國人の狀態から考へて、極めて必要なことであると信ずるのである。之と同時に、其決定した論證が、又徹頭徹尾誤謬なきものと速定するのも理性的人格者の決して取るべき態度ではない。必ず之を實驗上の事實に檢して後始めて決すべきである。此最後の驗證を省いては論理の缺陷があるから、是非之を挿入せなければならぬ。次に又理科などで教はつて居る實驗的事實が、其儘の形で家事的事實の演繹に不適當などがあるから、此場合には亦演繹して行くに適當な形に改めなければならぬことがある。改めるには議論だけではいけない。實驗を示して事實から出發せなければならぬ。更に又理科等て授かつた事實の觀念が、