



### 尺貫法の必要

久松 潜一

一國の文化にはそれぞれ傳統がある。従つてこの傳統の上に立つて新しい文化を創造して行かねばならない。若しこの傳統を顧みることなしに、若しくは傳統を破壊して新しい文化を取入れても決してそれは適當な發育をとげることは出来ない。一國の教育はこの國家の傳統の上に立つて智識を新しく加へ、さうして新しい創造をなすべく導いて行くべきものである。健全なる國民教育はこの國家の傳統の上に立つ事によつてのみ得られる。さうして尺貫法の如きも日本文化の上に長い傳統を有するのである。

日本の文化は尺貫を自己の中に取り入れて成長し發展して來たのである。「一寸の虫にも五分の魂」といふ語の中に入つてゐる。一寸や五分は單に言葉といふのみでなく心となつてゐる。それほどまでに尺貫法は國民の生活の中に入り切つてゐるのである。教育としてこれ程までに國民生活や生命の中に入りきつてゐるものを中止してしまふことは決して正しい道ではない。メートル法が行はれて來ることはそれは新しい文化の測定の方法として必要な点であらうからそれはそれとして認められるにしても、尺貫法を廢してメートル法を採用するといふことは發展出來ない。

尺貫法とメートル法を平行して教へることは多量負擔が多すぎると云はれる点はやむを得ない。國文法にしても以前は文語法のみを教へてゐたが、現在では口語法と文語法とを共に教へてゐる。これは文法の全面的理解のために必要なことである。日本服と洋服の場合に見ても、事務用には洋服の方が便利な点

もあるが日本人としては日本服を廢することは絶對的に出来ない。單に負擔といふ点のみでは定められないのである。尺貫法を中心としてメートル法をも採用し、兩者を比較的に教へるのが、日本の教育態度といふべきではなからうか。傳統をしつかり守つて而も新しい智識をも取り入れてゆくといふ点から云へば、さういふ道を踏むのが最も自然な教育態度であらう。

もあるが日本人としては日本服を廢することは絶對的に出来ない。單に負擔といふ点のみでは定められないのである。尺貫法を中心としてメートル法をも採用し、兩者を比較的に教へるのが、日本の教育態度といふべきではなからうか。傳統をしつかり守つて而も新しい智識をも取り入れてゆくといふ点から云へば、さういふ道を踏むのが最も自然な教育態度であらう。

### 完璧の防空は

先づ我等の手で

### 燈火管制用

クレップ「黒幕紙」チリノ紙の御利用を

本クレップ紙は強靱無比、布に比し價格低廉なる事。内面は吹雪模様、縞模様等にて体裁優美にして而も遮光萬点事務に、作業に、家庭に是非御覽の上御利用下さい。

町村團體、警防團等の大量御購入の節は特に御相談申上ます。

代理店 三國屋印刷所

市内發賣店  
紺屋町 大田町 湯本町 岡田町 茶舖店  
本町 富田町 岡田町 茶舖店  
いづみや玩具店 製本  
スガノヤ提灯店



### 江戸前

### 小料理

出前 迅速 (立食) 鮎 茂  
平市中央通り  
電話五七〇

### 實用期節品

おなじみの大丸屋

### 商業報國

場所 平市紺屋町縣社前大通り  
期間 九月十四日ヨリ 毎日午後九時迄

吳服・洋品・雜貨類

東京 大丸屋出張店  
平市紺屋町

### 附設「洋裁科」生徒募集

- 要旨 本校ハ時代ノ要求ニ應ジ別ニ洋裁科ヲ設置シ洋裁專門學校出身新進ノ教員ガコレガ指導ニ任ジテ居リマス
  - 入學資格 小學校以上ノ學力ガアレハ年齢ノ制限ナクドナタデモ入學出來マス
  - 修業年限 修業期間ハ(前期六ヶ月)デス
  - 募集人員 凡三十名
  - 學期始 十月一日(但シ臨時入學モ差支アリマセン)
  - 其他 裁斷學、裁縫等總テ、個人教授ヲ旨トシ且ツ各種材料等極力經濟的ニ立案シテアリマス、ミシン其他ノ使用料一切不要
- 詳細ハ本校ニ就テ問合セ下サイ  
平市田町 藤田女學校  
認可 文部大臣 藤田女學校  
電話三二八番

### 内臓外科

北川外科  
醫學博士 北川芳夫  
平市新川町(電話四六四)

### 賣物

削節機械中古 二台  
橋本式兩面機 一臺 兩面鉋十四枚付  
藤岡式片面機 一臺 片面鉋八枚付  
鉋ノ豫備品各四組添付アリマス  
價格低廉、廢業ニ依ル見切品ヲ御希望ノ御方ハ  
四倉町仲町(寺町)  
瀬谷佳肖削節店

### 今井商店

製造 販賣 一袋廿錢  
今井商店  
電話一三二八番  
宮城縣鹽釜市  
今井商店鹽釜出張所  
電話二五八番

美味で滋養に富み安價で便利な國策に添ふ理想的調味料を御愛用願ひます。知らずには丈夫になる

### 天興の食品 印出しの素

- 一、原料 本品は太平洋の新鮮なる魚を加工し之を乾燥機にて十二分に火力乾燥製粉したものです。化學的調味料でなく天興の食料品であります。
  - 一、特長 本品は最も安價にして少量で即座にダシが良く出て滋養に富み御便利です。から經濟上にも体位向上にも總てに適當な食品です。
  - 一、用法 味噌汁には水一升量に付約三勺、味付御飯には米一升に付約五勺、野菜色々の味付等には十人前に付約四勺、又濃い御飯、漬物等に振りかけて召上るも格別です。特にお子様方の御飯には是非御用ひ下さい。其の他總ての味付に御使用願ひます。
  - 一、分量 分量は標準です。から味の好みにより御加減下さい。大量炊事の場合は約半分で充分です。
  - 一、保存 濕氣を帯びないやう罐等に入れ置いて美味しく召上つて下さい。
  - 一、注意 他に類似品があります。から商標に御注意。印を御愛用願ひます。
- 平市五丁目 小名倉町  
武子屋 伊藤商店  
四倉町 商店 大浦村信用組合  
福島縣 四倉町