

ぼくは、夏休みに家の近くのJAで行われたイベントに行きました。そこで、ぼくの住んでいる厚木産の食材で、おいしいごはんを作ったり、食べたりしました。一番びっくりしたのは、三角のおにぎりですが、昔は地いきによつては、おそう式用だったことです。ぼくたちはいつもお弁当で、おそう式のおにぎりを食べていたのか、とショックでした。

なので、ぼくは、家に帰ってから、おにぎりのことを調べてみました。すると、色々な地方によつて、おにぎりの形がちがっていたことがわかりました。例えば関西では、まくの内弁当に入れやすいたわら型が多かったし、東北は焼きやすいように円ばん型が多く、関東ではにぎりやすい三角が一般的だったそうです。でも、他にもいろいろなお説があつて、どれが本当なのかはわかりませんが、昔の人の知恵が生かされているのだな、と感じました。

それと、イベントでJAのお姉さんに、ごなんおにぎりのことも教えてもらいました。ぼくの住んでいる神奈川県のご当地おにぎりで、鎌倉の安国論寺にゆかりのある日れんというえらいお坊さんが、なんをのがれるために食べたそうです。お母さんに作ってもらつて食べてみましたが、しそが入つていて、大人の味でした。他にも色々なご当地おにぎりがあると聞いたので、家にある材料で、20種類作ってみました。その中で、ぼくが一番おいしいと思つたのは、三重県の天むすです。えびがさくさくで、タレがごはんにしつかりしみていて、もつと食べたくなりました。2番目に好きなのは、高知のかつおおにぎりで、かつおの味とかおりがごはんにびつたりでした。3番目は宮崎の肉まきおにぎりです。お肉のとろつとしたうまみと、もちもちのごはんの組み合わせは最高です。おもしろかつたのは奈良茶おにぎりで、ごはんとお茶は別々でいいのにな、と思いました。

色々なご当地おにぎりを作つてみて、具はその地方の名物や歴史にちなんだものなんだとわかつて、その土地のことを少し知ることができたような気もちになりました。そしてもう1つ思つたのは、ごはんが日本人の主食で、日本中でいつも食べられているものだから、こんなにたくさんのご当地おにぎりが作れるんだな、ということ。ご当地おにぎりをたくさん作つて食べたので、ぼくは1人でお米も炊けるし、おにぎりにもぎれるようになりました。先週、お母さんがねこんだ時には、ごましおおにぎりを作つて食べさせてあげました。ぼく用のごはんとして、大きなうめおにぎりも作りました。具がちよつとあれば、たくさん食べられて、お腹もふくれるおこめつて、すごいと思います。これからも、色々なおにぎりにちようせんして、ぼくのナンバーワンおにぎりをきわめていきたいです。