

神奈川県環境農政局長賞

「五平餅」

鎌倉市立岩瀬中学校
3年 荒木 一步

「五平餅」という食べものを知っていますか。私が岐阜のおばあちゃんの家に行った時によく食べるものです。とは言っても買ったことは一度もなく、お米から作っていきます。作るのはいつも私とおばあちゃんと近所の友だちでした。けど男手が必要なときはおじいちゃんやお父さんが手伝ってくれていました。

まず、五合分普通のお米を炊きます。そして同じ五合分もち米を炊きます。そのお米を混ぜてすりこぎでつぶしていきます。ここで気を付けるのは、「全部つぶさない」ことです。粒が見える程度に半分つぶします。おばあちゃんはこれを半殺しと言っていました。ここでつぶすのは男の仕事でした。私も一度やってみましたがありますが、上手くつぶせなくてすぐにお父さんと変わりました。そして、つぶせたら次は、五平餅の型で形をつくっていきます。百グラムずつつぶしたものを型にいれて成形していきます。成形ができたら棒を押し込んでいきます。この時にも忘れていけないポイントがあつて、下の持ち手の部分だけじゃなく「上に一センチメートル程突き出たようにする」ということです。その上の部分がないと、後々焼けなくなってしまいます。その次の工程は、下焼きです。焦げ目がつくまで焼きます。下焼きの担当はおじいちゃんでした。焼くのは外にコンクリートブロックを二列に並べてその間に炭を入れてコンクリートブロックに橋をかけるようにして五平餅を並べて焼きます。何十個もある五平餅の下焼きを全部済ませるには時間がかかります。けどそれを私とおじいちゃんはずっと家の縁側に座ってぼーっと見てました。私はおじいちゃんっ子でした。そのぼーっとしてる時間さえも幸せでした。その長い下焼きが終わったら、タレをつけて軽く焼いて完成です。このタレは炒ったピーナッツや砂糖がはいっていて甘辛く煮てあります。五平餅の最後の仕上げの焼きはおじいちゃんがずっとしました。下焼きの時とは違ってとても忙しそうにしました。誰よりも火の近くでドンツと座っていて、おじいちゃんさすがだなと思ったらおばあちゃんにききつかわれていたりしました。

おじいちゃんは右足のひざから下が無くて義足で生活していました。不自由なく歩けるのですが、少しきこちなくて他の人よりもスピードはおそかったです。なので私はいつもおじいちゃんと一緒に歩いていました。五平餅の日はおじいちゃんの分も歩いて手伝ってました。そうしておじいちゃんについていって手伝う度に優しく微笑んでくれるおじいちゃんが大好きでした。

そして仕上げが終わって五平餅を皆で食べます。私の家族とおじいちゃんおばあちゃんと近所の友だちで、とにかくそこにいる全員で食べました。

五平餅はもちほどのびないけど、食感はモチツとした感じで、甘く煮込であるタレがご飯との抜群の相性です。おいしくてたまらないんです。

それに、自分で頑張って作った五平餅を自分だけじゃなくて皆がおいしいと言って食べてくれることもうれしかったです。私は三個ほど食べるのですが、おじいちゃんはいつも一個、二個しか食べません。おいしいって言ってすぐ食べ終わっちゃうんです。けど私が食べ終わるまでそばで笑って見ててくれました。今はもう一緒に食べることはできなくなりましたが、それが私とおじいちゃんの最高の思い出です。