

神奈川県教育長賞

「祖母の焼きおにぎり」

寒川町立南小学校

5年 和田 優芽愛

休日の朝、私は家族に朝食を作る事があります。祖母直伝の焼きおにぎりです。お米を固くにぎったおにぎりを、熱したフライパンにゴマ油をしき、焼き目が付くまでしっかり焼き、おしよゆを付け焼くというかん単なレシピです。

毎年、私の家では高知に帰省します。高知は気候のため8月には、新米がとれます。祖母は、お米好きな私のため新米を用意して待ってくれます。夏に新米が食べられるのは、おいしいお米が先取りして食べられるのでうれしいです。朝食もパンよりお米が好きな私のために、みんなとは別に焼きおにぎりとおみそ汁とたまご焼を作ってくれます。新米の焼きおにぎりは、とてもおいしくて食べすぎるくらいです。でも、祖母が作ってくれる焼きおにぎりは、日によって味がちがいます。不思議に思っていました。どれもおいしかったので特に気にせず食べていました。ですが、味のちがいにはちゃんと理由がありました。

高知では、毎年よさこい祭りがあり二日間炎天下で踊ります。私は今年によさこい祭りに参加しました。お祭りの日の朝、祖母が、体力を使うし、汗もいっぱいかくから焼きおにぎりは、いつもよりゴマ油としよゆを多く作ったけど味こすぎないかな。大丈夫かね、と聞いてきました。私は、大丈夫おいしいよと答えながら気付きました。祖母は、私の体調やその日の予定によってゴマ油やおしよゆの量を調節していたから味がちがっていたのです。夏バテで食よくが、あまりない時はゴマ油を少なめにして食べやすいように小さめのおにぎりを作ったり、汗をたくさんかく時は、おしよゆの量をいつもより多めに、作ってくれていたのです。私の事を想って作ってくれていたのです、おいしく食べられたのです。お米をにぎってゴマ油で焼きおしよゆを付けるだけなのですが、食べてもらう相手を想ってその時その時で作り方を工夫する焼きおにぎりは立派なお料理だと思いました。作り方は、一昨年祖母から習っていたのですが、今年は更に大事な事を学びました。

高知から帰ってきて、家族のみんなに作る焼きおにぎりは、以前より作るのがむずかしくなりました。

たくさん食べ味がしっかり好みの父には、大きめで、おしよゆ多めで、母と姉は食べやすく、小さめに作る。朝おきて来た時の体調、その日の予定

でお米をにぎる祖母直伝の焼きおにぎりを私も、もっと上手にできるように
なりたいです。

そして、今度祖母に会う時は、私が焼きおにぎりを作ってあげたいです。