

入選

「おばあちゃんの梅干し」

宮城県 柴田町立東船岡小学校 五年 今野 桃子

「うーん、すっぱい。」

今日も、私は、梅干しを食べています。私は、おばあちゃんの作った梅干しが大好きです。おばあちゃんは、丸森に住んでいます。

「おいで、じゅくしたよ。」

という連絡が入ると、毎年、梅を取りに家族でおばあちゃんの家に行きます。おばあちゃんは、その梅を使って、おいしい梅干しを作ります。

おばあちゃんの梅干し作りは、だれかに教えてもらったのではなく、自分で、色々ためしながら今の味になったそうです。だから、おばあちゃんにしか作れません。

「この梅干しの味は最高。」

です。食べると口の中にすっぱさがひろがって、すっぱい顔になります。のどが痛い時、湯のみに梅干しを入れ、お湯を注ぎ、飲むと良くなり、元気になります。

梅干しを作っているおばあちゃんは、あまり梅干しが好きではありません。こんなにおいしいのに、と私はふしぎに思います。みんなが喜んで食べてくれるので梅干しを作っているそうです。

梅干し作りは、てまひまがかかります。まず最初に、取ってきた梅を、たるにうつし、きずのついた梅を取りのぞきながら、水で何度も何度も洗います。井戸水を使っているので、とても冷たくて、手がじんじんして、痛くなりました。おばあちゃんは、どの梅が良いか、悪いか、一目でわかります。そんなおばあちゃんが、すごいと思いました。その他にも塩の量を工夫したり、天気の良い日には干します。梅干しは、すぐ食べると、すくすっぱいので、一年たったところが、ちょうどよく、まるやかな梅干しになります。来年が楽しみです。

そんなおばあちゃんも、今年の八月で七十才になりました。みんな、古希のお祝いをしました。私は、感謝の気持ちをこめてお花をわたしました。わたすとき、心の中で

「おばあちゃん、いつもありがとう。これからも体に気をつ

け、いつまでも元気でいてね。もっともっと、いろんなこと

を教えてね。」

と書いていました。おばあちゃんは、すごく喜んでくれました。それを見て、私もとてもうれしかったです。

私の夢は、おばあちゃんの梅干しの作り方を覚えて、おばあちゃんの味を出せるようになることです。そして、将来自分の子ども達に、伝えていけたらいいなあと思います。おばあちゃんの家にはたまにしか行けないけれど、自分にできることはたくさんお手伝いしたいと思います。

おばあちゃんおいしい梅干しを作ってくれてありがとう。いつまでも長生きして下さいね。