

思い出の味

武田中学校

二年

藤猪ふじい結愛ゆめ

佐々木のおばちゃん元気かなし。

墓参りの時期になると、佐々木のおばちゃん
のことが頭に浮かぶ。
音戸大橋を渡り、らせんの高架をおりて車を
停める。そこから細い小道を少し歩く。海ぞ
いなので、いその香りがしたり、みぞからカ
ニが出てくる。おばちゃんの住む音戸は私の
第二の郷里だ。

お盆などの行事がある時には、親戚が佐々木
のおばちゃんの家に来る。行くとき必ず、お
ばちゃんが皆のために、ちらし寿司を作っ
ていてくれる。みんな、おばちゃんのち
らし寿司を一番楽しみにしている。
美味しい。やっぱりこれが一番美味し
い。食卓の真ん中にあるちらし寿司を、よそ
い、頼張りながら食べるのが恒例だ。輪にな
って、いるから、皆のニコニコした顔が見える。
おばちゃん、ちらし寿司は大人気なので、皆

お代わりをして全部きれいになくなる。それ
 を見た、おばちゃんはいつも嬉しそうだ。
 おばちゃんのうちらし寿司は、酢飯に、刻ん
 だゴボウ、ニンジン、カンピョウ、レンコン
 ・甘く煮たシイタケやエビが混ざっている。
 その混ぜたうちらし寿司の上に、ふわふわの錦
 糸玉子をちらしている。また、おばちゃんの
 うちらし寿司は酢が効いていて甘めだ。
 私は、おばちゃんのうちらし寿司が大好きだ。
 おばちゃんのうちらし寿司とお店で売っている
 うちらし寿司、違うね。
 と、母に言、たことがある。
 うちらし寿司は地域によ、て違うんだよ。
 と教えてくれた。
 調べると、地域によ、て作り方、味付け、
 盛り付け方が違うとわかった。
 一番の違いは酢飯だ。東日本は白い酢飯だ
 が、西日本は味付けした具材を酢飯に混ぜる。
 次に、味付けだ。鯉節で出汁をと、て濃厚
 醤油を使用する関東。対して、昆布の出汁を

とって薄口醤油で味付けする関西。最後に盛り付け方だ。東日本では一人前ずっ盛り付けるのに対し、西日本では大皿に盛りつけて、皆で分けて食べるという地域が多い。また、ひな祭りには欠かせないちらし寿司には、華やかで縁起の良い食材が選ばれてい

る。例えば、えびは背中が丸くなるまで長く生きられるようにという意味だ。

このように、日本の食文化は地域によって異なることもあれば、日本の行事として、大切な思いが込められていることもある。

私は、食文化を残す、伝える、守っていくことが大切だと思う。食文化を守ることは地域の文化を守ることに繋がります。私は、家族や親戚の思い出の味を、受け継ぎたいと思っていて、今、教えてもらっているうちに、作り方を教わらなければ、途絶えてしま

まう。作り方を習い味を引き継げば、私が作るちらし寿司を自分の子供や孫に教え、食文

化を伝えていくことが出来る。親戚が集まり、
美味しいちらし寿司を真ん中に置いて、皆の
笑顔を見ながら食事をすすめる行事も残していき
たい。

佐々木のおばちゃんから受け継いだちらし
寿司をふるまい、家族や親戚で集まることを
楽しみに、おばちゃんのように長生きしたい。
「ゆめおばちゃん」の「ちらし寿司が一番美
味しいね！」
と言われる将来を夢みて。