

佳作

## 祖母とつくった魚の煮付け

鹿児島県 鹿児島市立春山小学校六年 東 祐代

「今年は何をつくろうか。」

「魚の煮付けにする。」

「あら、ばあちゃんは、畑の野菜をつくったから野菜料理かと思った。」

「野菜の料理は、いつでもすぐできるって言ったじゃん。」

「そしたら、魚の煮付けで決まりね。じゃ、何の魚にする。さば、あじ、赤魚。」

「さばがいいと思う。青魚は体にいいから。」

私は毎年夏休みに祖母と料理をつくるのが楽しみになっっている。

低学年の頃から、料理を一つずつ習ってきた。初めは、米を炊くこと、次に味噌汁、お菓子と続いってきた。祖母と一緒に料理するだけでわくわくして温かい気持ちになれる。日頃離れて暮らしている祖母

が近くにいるだけでうれしい。

「どら、始めようか。」

「うん。」

台所に立つと、祖母は手際よく魚を洗った。祖母は手を洗いながら、手順を話す。私の中で、一つも聞きもらすまいと集中力にスイッチが入る。祖母は、安全に、正確に、速く、おいしく料理を作るために大切なことを説明する。もちろん、包丁やまな板などの調理器具から、火の使い方、魚のさばき方、味付けなど、ありとあらゆることを丁寧に教えてくれる。それに、私が時々質問すると、その答えや理由を分かるように教えてくれる。大事なことはたくさんあるけど、全然苦にならない。きれいな空気を吸うように、祖母の言葉が入ってくる。

「魚一匹あれば、ごちそうだよ。」

祖母はそう言い、煮こむだけになると、一息ついた。

「えっ、魚はそれだけでいいの。」

と、私は祖母に言った。祖母の皿は、野菜が多く、魚はほんの少しだった。祖母は、

「これだけじゃだめなの。」

と、にこっとした。私たちの前では、元気な祖母だが、身体の調子が悪く、薬を持っていて、いつも手

放さない。

「祐代ちゃんは、放射線技師になって、かん者さんを治していったね。そして、しゅ味として、料理をすればきつと役立つよ。」

と、祖母はいつもの笑顔でそう言った。私はこの言葉で将来の夢への道が開けたような気がした。祖母の言葉はいつも私をほげましている。

できあがった煮付けは、最高のおいしさだった。しかも、祖母と一緒に食べるご飯は、特別なおいしさだった。たぶん今年一番の思い出になるだろう。

魚の煮付けを作ろうと言ったのは私だけど、作ってほしい、伝えたいなど思っていたのは祖母かもしれない。これから先の中学生や高校生になっても、いろんな料理を祖母から教えてもらい、祖母の味を引きついでいきたい。