

佳作

## 『干したから…』を読んで

茨城県 日立市立成沢小学校三年 相澤 佑華

表紙の写真を見て、「これは、何だろう」と思いました。赤い色をしていたので、パプリカかなと思いましたが、答えは、トマトでした。どうしてトマトがしわしわになっているのかなとふしぎでした。本の中には、せかい中の干した物の写真がたくさんありました。干すことを考えた人は、すごいなと思いました。どうして干すことを考えたのだろうと思いました。

ラオスは、まだ電気やガスもありません。わたしの家には、れいぞうこがあって、食べ物をくさらせずに、おいしく食べることができます。でも、電気やガスもないラオスの人たちも、え顔で食べ物をおいしく食べています。ラオスの人たちにとって、食べ物をくさらせないで、長く食べられるように工夫するために、干すということは大切なんだなと思いました。

ました。

わたしのおばあちゃんも、たくさん取れた大こんを細かく切って干していました。その大こんの物は、味がしみてとてもおいしかったです。

わたしの家の干した物をさがしてみました。干しぶどうがありました。わたしは、ぶどうが大すぎです。ぶどうを食べると、口の中にあまい味が広がっていきます。干しぶどうは、たくさんかむと、味がこくてびっしりとおいしさがつまっているように感じました。ぶどうのおいしいきせつは、夏から秋ですが、干しぶどうは、いつでもおいしく食べられます。それも干したおかげだと思います。もう一つかつぶしを見つけました。かつぶしはかつぶを切って、にて、あぶらがぬけてくさりにくくなります。それからいぶして干して、きんもつけます。すると水分もぬけてくさりにくくなるそうです。わたしはおさしみのかつぶもすきですが、かつぶしは少し味がしょっぱくてぎゅゅとつまっているような感じがしました。干したから味も形もちがうおいしさが生まれたんだと思いました。むかしの日本人のすばらしい知えが今でもつづいていてすごいなと思いました。

わたしたちは、毎日、干した物を食べています。作者は、「私たちの身近にある、干したものは自然のめぐみと人の工夫のけっしょう」と言っていました。干すことは、食べ物をくさらせずに長持ちさせるため、食べ物をむだにしないため、そして味をこくしたり味をしみこませておいしくしたりと、いろいろなよいことがあります。せかい中の人たちは、野さいやくだ物、肉や魚、チーズまでも干していました。食べ物を干すためには、自然の風、太陽の光、人の手、知えなどを合わせることが大切です。

せかい中には、まだまだいろいろな干した物がたくさんあって、干せない物はないのかなと思えました。わたしも食べ物を干してみたいなと思いました。