



「我が家のごはんのヒミツ」

青森県弘前市立第三中学校一年

田中 美帆

「うちのごはんはおいしいなあ。」

これが、わたしの家族みんなの口ぐせです。このセリフが口ぐせになつてしまふほどおいしいごはんには、すごいヒミツがあります。

まず、「一つめのキーワードは『米』です。お父さんの友人の農業を営む仲田さんが、十年続く今でも、必ず毎年秋になるとれたての新米を送つてくれます。仲田さんの作るお米は、減農薬で安心・安全です。以前わたしも、仲田さんの住む茨城県に住んでいたことがあり、家族でいろいろな農作業の体験をさせてもらいました。田植えの季節には、お父さんがトラクターの運転に挑戦したり、秋には、収穫のお手伝いをしたり、冬には、その収穫したお米を使ってもちつきをしたり、楽しい思い出がたくさんあります。ビニールに入つたできたてのおもちのやわらかさに驚いたことを、今でも鮮明に覚えています。仲田さんのお米は、食べる度に楽しかった思い出がよみがえつて、ますますおいしくなるのです。

二つめのキーワードは「お米の炊き方」です。わたしの家も以前は、電気炊飯器を使ってお米を炊いていました。炊飯器で炊くと、炊きたてはおいしいのですが、時間が経つと炊飯器特有のにおいがついて、ごはんのおいしさが半減してしまっていたのです。お母さんは「お米はおなべを使ってガスで炊くとおいしい」ということを知つていたらしいのですが、炊飯器の手軽さに頼つてしまつたといいます。しかし、引っ越しのときの思わずトラブルにより、炊飯器が使えなくなつてしまつというアクシデントに見舞わ

れ、お母さんはお米をガスで炊いてみたのでした。すると、においのついでいない、ふつくらピカピカのごはんに炊きあがついたのです。家族のみんなにも大好評で、それまで食べていただごはんとはまるで別物でした。あのときの感動は、今でも忘れられません。ガスでお米を炊くことのおいしさを知つてしまつたわたしたち家族には、炊飯器のごはんではもの足りなくなり、今でもガスを使ってお米を炊いています。スイッチ一つでごはんが炊ける炊飯器とは違い、ガスで炊くのは手間がかかります。調理時間三十分の間に火加減を調節したり、ふきこぼれていなかを見たりしなければなりません。おいしいごはんを炊くために、そんな面倒なことを毎日やつてくれるお母さんに感謝です。

そして、最後のキーワードは「おひつ」です。おいしいごはんのヒミツに、もう一つ、おひつを挙げないわけにはいきません。おひつとは、炊きあがったごはんを入れておく、木でできた保存容器で、日本では昔から使われてきたものです。ごはんの余分な水分を吸い取ってくれる上に、保温の効果もあり、ほんのりひのきの香りがつくので、ごはんがよりおいしくなる「一石二鳥の優れ物です。わたしが、小学二年のときに買いました。それまでは、なべの底の方でベチョツとなつていた米粒も、おひつのおかげで程よい水分のある米粒になり、食べやすくなりました。さらに、保存しておく段階で変なにおいがつかないので、時間が経つてもおいしいごはんを食べることができます。

この三つの「ヒミツ」が合わさって、わたしの家のごはんは、ピカイチ級のとてもおいしいごはんに大変身するのです。この三つのどれかが欠けても、このおいしさは生み出せないでしょう。一つ一つのこだわりが生きているからこそ、この味があるのだと思います。

このおいしいごはんを、毎日あたりまえのように食べられることを感謝しながら、お茶わんの底についた最後の一粒まで大切にする心を持ち続けたいみたいです。