



のうりんすいさんだいじんしょう
農林水産大臣賞

思い出のもぶり鮓ずし

愛媛県松山市立雄新中学校一年

中村 天駿

ぼくは、ごはんが大好きです。毎朝ごはんを食べて学校に行きます。ごはんを食べるとがんばるぞというエネルギーがわいてきます。ぼくの家から中学校まで歩いて四十分ぐらいかかるので、朝、パン食だと一時間目の途中にはもうおなかがいっぱいになります。夜、サッカーの部活が終わって帰ってくるとへトへトでお腹もぺこぺこです。中学生になってからは晩ごはん三杯が普通になってきました。

今年の夏休みに「地産地消」をテーマに愛媛の郷土料理を調べる課題があり、ぼくは子規や漱石も食べたという「もぶり鮓」を作ることにしました。食材はすべて愛媛産のものを買いに行きました。ぼくはエソやトラハゼのうろこをとることから始めました。そのあと素焼きにし細かく身をほぐして合わせ酢に入れてふつとうさせました。タコや地エビをゆでたり、アナゴを甘辛く煮たりしました。ぼくが（完成するまですごく時間がかかりそうだな）と思っていると、母が

「こんなに手間ひまかかるんやけん、すっごくおいしいごはんになるよ。」と言ってくれました。ぼくは家族みんなが喜んでくれる顔を想像しながら野菜を切っていました。ごぼうのささがきに悪戦苦闘していると、姉が外出先から帰ってきて、

「どうしたん。これって何作つとん？」

「まあまあ、姉ちゃんは何もわかってないよ。できてからの楽しみ。」
「どうして、母も」

「そうそう、今日は、たかが愛媛の郷土料理を作ってくれるんよね。」

と言って笑っていました。それから、ぼくは野菜を甘辛く煮つめ、すしおけに炊きあがったお米を入れました。すると、湯気の中で、ごはんの粒がキラキラと光り輝いて見えました。合わせ酢を回しかけ、煮つめた野菜をまぜこんで酢飯を冷ましている間に錦糸卵を作りました。最後に酢飯をお皿によそって、アナゴやタコ、地エビや錦糸卵、シソなど彩りよく盛り付けて見た目もごうかな「もぶり鮓」が完成しました。ぼくは（自分が料理をした中で最高のものができたぞ）とうれしくなって早速、父と姉を呼びに行きました。この料理を見た姉は、

「うわあおいしそう。何これ？本当にたかが作ったん？」
「うわあおいしそう。何これ？本当にたかが作ったん？」

「こんなにすごいものをもてなしてもらったら、そりゃあ夏日漱石も一粒も残さず食べるよなあ。」

「こんなにすごいものをもてなしてもらったら、そりゃあ夏日漱石も一粒も残さず食べるよなあ。」
「こんなにすごいものをもてなしてもらったら、そりゃあ夏日漱石も一粒も残さず食べるよなあ。」

ぼくは、もぶり鮓づくりを体験してみて、いろいろなことがわかりました。ふだん食べているおいしいごはんも、時間をかけて、愛情をかけてお米を育ててくれる農家の方のおかげだと思いました。他の食材に対しても同じです。そして、作ったからにはみんなに残さず食べてもらいたいです。そして何よりも家族そろって食べるごはんが一番だと思いました。ぼくの父は夜おそくまで仕事をしていて平日の夜は、あまりいっしょに食べる機会がありません。でも、いっしょに食べれた時はとてもうれしいし、いつもよりも食事が楽しくなり、ごはんがおいしく感じられます。東日本大震災では、ライフラインが断たれて毎日のごはんが食べれなくなった人たちがたくさんいました。それだけではなく、家族を失った人たちもたくさんいます。その人たちのことを思うと、家族全員でごはんが食べれるということはとてもありがたいなあと思います。これからもぼくは、一日一日の食事の時間を大切にしていきたいです。