



のうりん すい さん だい じん しょう  
農林水産大臣賞

## おばあちゃんの裏ワザ

東京都墨田区立両国中学校三年

多辺 美和子

「ご飯大盛りでお願いします。」

と、母の声が板場にひびく。私の家は、両国橋のたもとの鰻屋です。

鰻の蒲焼には何と言っても白いご飯がぴったりです。普段、一膳しか食べない人でも、鰻の蒲焼きで食事となると、平気で二膳、三膳と、おかわりするそうです。そして、お重箱にご飯を詰め、たれをかけ、蒲焼きをそのたれご飯の上にのせた、鰻重も大人気です。

たれご飯は、ご飯に対してのたれの分量とたれのかけ方が難しそうです。私も忙しい時、お店の手伝いをしますが、父や母のたれのかけ方を見て、すごいと思います。レンジですくった一杯のたれをご飯の詰まったお重箱に、少し高い位置から、細く「ツー」とたらし、お重箱を持った左手を動かし、ご飯にむらなくかけるのです。かけすぎればご飯はべちゃべちゃに、少なければ白い所が残り、少し物足りなさそうに見えるのです。

このように鰻屋のご飯は、たれをかけることもあり、少し固めに炊くそうです。ご飯を炊くのは、祖母の役目です。一升でも二升でも、暑くても、寒くても、必ず水で洗い、ざるにうつし、少し経ってから、ガス釜で炊きます。水の量は、カップや釜に付いているメモリなどは使わず、水につかった米の上に手をのせ、自分なりのメモリで素早く計り確認したら、蓋を閉めて火を付けて、十五分ぐらいで出来上ります。保温のジャーにうつしますが、このタイミングも大切らしく、早くうつしすぎるとむれ前で、お釜にご飯粒が沢山くっついてしまい、遅くなると、ご飯が冷めて固まってしまうのです。この事でよく、父と祖母は言い合いになり

ます。そして、その時祖母は決まっ

「何年ご飯炊きしてると思ってるんだい。」  
と、自信いっぱいに言います。

そんな祖母は、今年八十才と言うのに、顔はツルピカ。色白でしわも無く、まるでたまごのようです。私は祖母に聞きました。

「おばあちゃんの顔はどうしてそんなに色白で、しわもないの」と、すると祖母は

「若い頃、お米のとき汁で毎朝、顔を洗っていたからかな」

と、言うのです。私は、驚きました。さらに、  
「お米のとき汁は、植木の水まきに使ったり、竹の子をゆでる時に使ったりもするよ。」

と、言いました。そして祖母は、おしゃもじやお釜について残ったご飯粒の話もしてくれました。洗い流してしまいそうなご飯粒を、毎日ためておき、ガーゼやハンカチや手ぬぐいで作ったきんちゃく袋の中に入れて、水でぐちゃぐちゃにし、それを洗濯のりにするそうです。初めて知ったことですが、シーツや枕カバーを洗った後にのりをつけ、脱水して乾かすと、ちょうど良く固まり、パリーンとなるそうです。そう言えば祖母の部屋で、バリバリで紙のようになった物を見た覚えがありました。あれはシーツだったんだなあと思いました。今は柔軟剤でふんわりいい香りが流行っているのになあと。

この作文を書くことで祖母や父、母から色々な話を聞くことが出来ました。電子レンジで炊きたてご飯がすぐ出来ます。洗わず炊ける無洗米があります。誰でも買える化粧水やパックもあります。もちろん洗濯のりも。祖母の話は、私にとってすべて裏わざのようでした。そして今の私たちの生活がどれだけ便利なのかと感じました。便利になりすぎ、忘れてしまったこともあるのではと、感じました。ご飯粒一粒を大切にもらう祖母のおもいを、見習いたいと思いました。