



作文2部

ぜんこくのうぎようきょうどうくみ あいちゅうおつかい ちよっしよ
全国農業協同組合中央会会長賞

須古寿司で笑顔にしよう大作戦

佐賀県佐賀市立勸興小学校六年

江頭 美宇

「須古寿司を作って、じいちゃんとおばあちゃんを笑顔にしよう。手伝って。」

と母が言った。

祖母がけがで入院して一ヶ月。今、祖父は家に一人だ。「一人でめちゃんとしよばい。」と強がりを行っている祖父も、やっぱりさびしそうだ。祖母も、さすがに病院の食事にもあきてきている。

「何かおいしいものを食べたい。」とこの前お見まいに行った時にこぼしていた。そこで、母と一緒に須古寿司を作ることにした。須古寿司とは、祖父母がいる白石町の郷土料理だ。お盆でお客さんが来る時にはいつも作っていたそうで、祖父の好物だと母が言っていた。

私は初めての須古寿司作りにわくわくした。作り方は、まず、酢飯を箱につめて一辺八センチ位の正方形に切り分ける。酢飯はもちろん祖父が育てた米で作った。箱は、もろぶたという木の箱を使うのだが、うちにはなかった。プラスチックのトレーを使った。次に、正方形に切り分けた酢飯の上に、錦糸卵、しいたけ、かまぼこ、きぬさや、紅しょうがを順にのせていく。うす焼き卵作りと盛りつけは私の担当だった。盛りつける時は、くずれそうで大変だったが、完成するととてもカラフルできれいだった。

母が

「本当はムツゴロウのかば焼きばのせるとよ。」
と言ったが、それはかんべんしてと笑った。

出来上がったばかりの寿司を持って祖父の家に行った。祖父は、寿司を見てとても喜んだ。自分で作ったみそ汁と一緒にべろっと二切れも食べてしまった。

「おいしかった。地域の伝統の味やね。」
と最近では一番の笑顔になった。

今年の夏は、毎日三十八度をこえる暑い日が続いている。外で遊ぶのは危ないからと私も室内で過ごすことが多い。そんな中でも祖父は毎日田んぼへ行き、一人で田の草取りをしている。

「米作りが好きだし、みんなにいいから言うてもらいたかけんね。」
と言いながら。天気が大きく左右される米作りでは、田んぼの観察が欠かせない。祖父は毎日のように田んぼに出かけ、稲の状態を見て水や肥料などの管理をしている。いつもだったら祖母も一緒だが、今年は祖父が一人。相談相手がいなくて困ると少しさびしそうだ。

病院の祖母は、寿司を見ると、
「わー。作ってくれたとね。リハビリ終わってから食べよう。楽しみ。」
と笑顔で言ってくれた。そして夜、おいしかったよ。と電話がかかってきた。祖父と祖母を笑顔にしよう作戦は、大成功だった。
五十年近く一緒に仕事をしてきた祖父と祖母。祖母のけがが良くなり、秋には二人でいつもの稲刈りができることを願っている。そして、次は新米で須古寿司を作ってみんなで笑いながら食べた
と思う。