

おばあちゃん
 のいなり寿司
 東広島市立高屋西小学校
 六年 樹野 結
 おばあちゃんの家
 に遊びに行くといつも出
 てくるのはいなり寿司です。
 おあげが汁をふくんで
 ジュシーで甘く、酢飯はごまが
 入っていて食べるとプチプチ
 してとてもおいしいいなり
 寿司です。いともみんなその
 味が大好きで、たくさん用
 意してくれていてもあつ
 という間になくなつてしま
 います。
 ある日、お母さんが、おば
 あちゃんにいなり寿司の作
 り方を聞いてメモしていま
 した。
 私は、酢飯にはお酢しか使
 われていないと思つていま
 した。が、おばあちゃんのす
 し酢には砂糖や塩、サヨリ
 やキスなどの魚の白身も使
 われていることがわかりま
 した。作り方もお酢はふつ
 とうさせてはいけなとか、
 魚を焼いて骨を取り除いて
 ほぐしたものを入れるとか
 たたくさんのこだわりがあ
 りました。お母さんは小さ
 い頃から冷蔵庫にお酢のビ
 ンがあるのをよく見かけて
 いて、その中に魚の身

が入っていたことを不思議に思っていたそう
 です。そして、私と妹が産まれてから、いつ
 も当たり前前のように食べていたいなり寿司の
 味がおばあちゃんの特別な味なのかもしれな
 いと思っ、て作り方を聞いてみたそうです。お
 ばあちゃんには、
 昔、おばあちゃんの大切なお友達から教わ
 ったんだよ。
 と、言っ、ていました。
 しばらくしてお母さんと一緒におばあちゃん
 さんから聞いた通りにすし酢を作っ、てみました。
 お酢や砂糖を火にかけるときの火の強さを調
 節したり、焼いた魚の身を骨が入らないよう
 に気をつけてほぐしたりするのがとても難し
 かったです。ご飯にまぜると甘くて、おばあ
 ちゃんの家でみんな食べているときのこと
 を思い出しました。いつも食べているおいし
 いいなり寿司は、おばあちゃんかたくさん準
 備して出来上がっ、ているものなんだと思いま
 した。

作り終わったとき、お母さんが言いました。
「これで、もしおばあちゃんが台所に立て
なくなったらとしてもお母さんがこの味を作
られるね。」
私は、「うや、で作り方を伝え続けることに
よって、おばあちゃんの味が受けつが水とい
くんだな」と思いました。そしてお母さんが聞
いた作り方を私もし、かり聞いておかないと
いけないと感じました。

思い出の味を食べると、作ってくれた人の
顔やみんなが笑って食べた楽しかったことを
思い出すことができます。それは時間がたつ
ても変わらぬものだと思います。おばあち
ゃんとお母さんが大事にしている味を私も守
っていききたいと思いました。