

ばあちゃんと同じちゃんのなしは世界一

神奈川県厚木市立愛甲小学校 五年 竹内 愛恵

私のばあちゃんとじいちゃんは、福島でなしの農家をしている。私は、ばあちゃんと同じちゃんを作るなしがおいしくて大好きだ。

だから、どうやったらなしをおいしく作れるかが知りたくて、ばあちゃんになし作りの仕事を聞いた。せん定からしゅうかくまで、年中さまさまな工程があることがわかった。しゅうかくした後は一つ一つ選別して出荷していることも分かった。だから、スーパーなどで売られているなしが、大ききごとにそろっていたり、鳥が食べたようななしがないのだとわかった。

私が特に大変だなと感じた所は、花粉を、機械ではなく手でつけていくことだ。一つ一つ、小さな花に手でいねいに作業するのは、大変だなと思った。私が一番おどろいた事は、せん定した枝は、肥料になる所だ。すてるような枝もむだにしていなく、すごいと思った。ばあちゃんに、仕事をしていてやりがいを感じられる所を聞いたら、来てくれたお客さんが「おいしい」と言ってくれた時だと教えてくれた。やはり、たくさんの苦労があってもお客さんにおいしいと言ってもらえることは、すごくうれしいのだと思う。

ばあちゃんは、なしの作り方だけでなく、なしを使った料理も教えてくれた。例えば、シャーベット、ヨーグルト、パイ、サラダ、焼肉のたれなどだ。ばあちゃんが、なしのシャーベットを食べさせてくれた。すごくシャリシャリしていておいしかった。たくさんの苦労をして作っていると思ったら、よりおいしく感じた。

ばあちゃんと同じちゃんは、いろいろな工程を経てなしを作っていることが分かった。だから、ばあちゃんと同じちゃんの作る愛情のこもったなしは世界一おいしいのだと思う。今度、私もなしを使っていろいろな料理を作ってみたい。