

生まれ変わったかき

千葉県千葉市立土気南小学校 五年 飯田 みのり

祖母からもらう干し柿は、とても甘くて美味しい。これはどんな工夫があり、どうやって作っているのだろうか。

十一月に近所の方が柿取りにさそってくださった。ぎ間に感じていた事をやってみようと思い、ワクワクしながら柿を取っていた。百個くらい取れた。そんな時、おじさんが、

「これはしぶ柿だね。」
と教えてくれた。しぶ柿って何だろう。

家に帰りしぶ柿を一口じりすると、感じたことのない違和感が口に広がり、甘み一つ無く何ともいえない苦みしかない。しかし、母が言うにはしぶ柿が甘いドライフルーツと干し柿になる様だ。

まず、しぶ柿の皮をむき、ひもにしぶ柿を結びつけて水分が無くなるまで庭に干す。これは、干し柿の作り方。苦労したことは、雨がふる日に室内に入れたり、天気を気にしたことだ。ドライフルーツの作り方は、皮をむいてくし型切りにし、庭に干す。毎日食べて、味を確かめた。時間がたつにつれ、あんなにしぶかったのを忘れるくらいに美味しくなっていた。また、さとうを使わずガスも電気も使わずに自然の力で生まれ変わったかき。祖母に干し柿を送ったら、

「とつても美味しく出来てるね。」
と言ってくれた。うれしかった。

私は、とても貴重な体験をした。果物をまた別の何かに変える時間の楽しさを覚え、苦労が分かった。果物を食べるしゅん間の達成感は、作った人にしか味わえないと思う。そういった機会があれば、みんなに体験してもらい、果物をより美味しく食べてもらいたい。これからは、捨てられてしまうみかんの皮や野菜のへたなどをアレンジして生まれ変わらせた。