

かまどごはん

西池小学校 三年 大崎 愛来

今年の夏休みは、門川にすんでいるひいおばあちゃんの家で、おいしいごはんのたき方を教わりました。

ひいおばあちゃんは、自分の畑でお米をそだてています。そのお米を使って、かまどでごはんをたきました。

まず、羽がまにお米と水を入れて、まきに火をつけます。火がもえ広がってきたら、まきを入れて様子を見ました。そのときに、ひいおばあちゃんが、

「はじめちよろちよろ、中ぱっぱ、赤子なくともふたをとるな。」

と言うおまじないを教えてくださいました。このおまじないには、意味があり、弱火から強火にし、と中で決してふたをとらないという、ごはんのおいしいたき方のコツのようです。

十五分後、ふたとかまどの間から、あわがふきこぼれてきたので、お米をむしました。それから、三十分後、ふたを開けてみると、ごはんがたき上がっていました。ひいおばあちゃんが、しゃもじを入れるとふわっと音がして、お茶わんにごはんを入れてくれました。お米一つぶ一つぶが、白くきらきらかがやいていて、とてもいいかおりがし

ました。食べてみると、わたしは思わず、

「わー、あまくておいしい。いつものごはんとぜんぜんちがう。」
と言いました。かまどでいただいたごはんに、わたしはとても感動しました。また、自ぜんにかこまれて、おいしい空気の中で食べるごはんは、より一そうおいしかったです。

今は、すいはんきというべんなお米をたくきかいがあり、かまどでごはんをたくこともなくなりつつあります。でも、昔ながらのたき方でたくごはんは、かおりもあまみもくらべ物にならないくらいおいしかったです。きちょうな体けんをさせてくれたひいおばあちゃんに感しやの気持ちでいっぱいです。