

おばあちゃんの味

平成元年度 四年 女児

この間、おばあちゃんから、

「大根ぬぎ、手伝わねがぁ。」と、電話があった。その時わたしは、小さいころに読んだ『大きなかぶ』の話を思い出した。わたしは、大根ぬぎは初めてなので、その本のよう
に大きな大根になっているのかなと思った。そう考えると、
だんだんわくわくしてきて、すつとんでおばあちゃんの家
の畑に行った。かんたんになげた。大根は、上にまっすぐ
にぬかないとおれてしまうそう。一本一本おらないよう、
おばあちゃん達といっしょに、百四十本ほどぬいた。

次に、ぬいた大根を洗った。たわしを使ってきずをつけないように、ていねいにすばやく洗った。おしろいをぬいたようになまっ白い大根の山を見て、みんなおしゃれだなど
思った。ふみこおばちゃんは、

「わたしの足と同じだ。色白で。」とみんなをわらわせていた。

今度は、大根の葉を結んでほす仕事である。パイプで作ったほし場にほした。ならんでいる大根を見てみると、

ひげの長さやつき方が、一本一本でちがうことに気づいた。それから二週間後。大根をつけるので、手伝わってほしいという電話がきた。わたしは、大根をつけるところを見たことがないので、楽しみにして行った。ほされている大根を見ると、おどろいてしまった。二週間もたつとすっかり水けがなくなって、しわだらけになっていた。

八三才のおばあちゃんは、着物におもしろいズボンをはいて、うでまくりをして出てきたのでおかしかった。そのズボンはおもいって、お母さんも小さかったころにはいていたそう。

わたしが入れるようなおけに大根をつけるのだ。大根をつけるのにも、はかりで量って、一つずつていねいにおけの中に入れては重ねていく。そして、ぬかという粉と塩とざらめと、とうがらし、つけものの素をまぜて大根の上にかけていた。一番上には大根の葉をのせて、その上からし
ようちゅうをかけていた。最後にふたをのせ、大きな石をその上に二つ上げた。つけものを作るのにも、こんなに手間がかかるんだな、と感心した。

おばあちゃんの仕事ぶりを見てみると、本当に心のこもっているようなつけ方だった。わたしは、おばあちゃんのつけものの味が好きだ。大根のつけ方を教えてもらって、

おばあちゃんの味を覚えていきたいと思った。

いろんなことを知っている、もの知りはかせみたいなおばあちゃん。もつともつといろんな味を教えてもらいたいのので、長生きしてね。