

おすび

土浦第四中学校 七年 小倉 美南

私の家の近くには、おおすび専門店の小さなお店があります。おおすびの種類は、塩おすびから、鮭、梅、昆布などのスタンプ、あさりの佃煮など、地元のものから、チーズやベーコン、クリームチーズなどの変わり種まで、二十四種類もあります。ちなみに私のお気に入りは、からあげのおおすびで、何度足を運んでも飽きることはない品揃えです。

値段は、百五十円から二百五十円のおおすびで、おおすびは百六十グラムもの重さがあります。コンビニのおにぎりが平均、約百十グラムで、値段の平均が百六十四円。とのことなので、とても大きなおおすびです。お米は地元、茨城の契約農家さんのこしひかりを使い、お塩にもこだわっているそうです。

このお店は、注文を受けてからおすび、本格的なおおすび屋さんです。注文を受けたらまず、ご飯を計量し、おおすびの型に半分詰

めます。次に、具を三方隅々に行き渡るように、なかなかの具沢山の具を入れ、もう半分のご飯を入れます。軽くしめておさえたら、型から外して、手で軽く形を整えます。そこにひとつまみの塩を振り、その形を保つための海苔を巻きます。このふんわりと仕上がったおむすびは、この海苔がなければ、手に持つことが出来ないほど、ふんわりとしたおむすびです。握らないおむすびだから、おにぎり屋さんではなく、おむすび屋さんなの

だと思いました。

実は、このお店は、訪問介護や障害者自立支援の事業を行う会社が経営するお店です。障害者自立支援センターに通っている皆さんが、活きいきと働く、素敵なお店なのです。働く人が四人なのに対し、厨房にはサポーターの職員さんが二人立ち、おむすび作りを見守っています。

私の家では、月に一回、おにぎりパーティーをします。毎回、五種類のおにぎり、旬の

具材を使つたおみそ汁だけが食卓に並び、毎月、楽しみにしているイベントです。家族五人、一人一種類ずつ提案した具材を使い、五人分のおにぎりを作ります。二千二十三年、七月のおにぎりパーティは、祖母が鮭マヨネーズ、父が青しその実のお漬物、母がえだまめ、姉がアボカドわさび醤油、私はマグロとサーモンの海鮮を提案しました。ご飯をラップによそい、具を入れ、にぎり、お塩をふり、海苔が合いそうな具材のおにぎりには海苔を巻きます。三角の頂点には、その中身が分かるように、少しだけまた具材を乗せます。五個のおにぎりを食べるために、一つ一つのおにぎりは小さめで、おみそ汁はなすとおくらのおみそ汁でした。五種類を五人分。二十五個のおにぎりを作ることを、今回、私一人でおにぎってみたいと、祖母と母にお願いし、お米を研ぐところから、初めて一人で全ての作業をしてみました。二十五個のおにぎりを黙々とにぎるのはとても大変でした。

たつた二十五個のおにぎりやにぎるのが大
変だと思う私は、これをお仕事にし、一日に
もつと多くのおおすびを作っているであろう
おおすび屋の皆さんを、とてもすごいと思
いました。

地元の農家さんからお米を仕入れ、おいし
いおおすびを作り、沢山の人たちに幸せをお
すそわけし、その頂いた代金から、お給料が
支払われます。沢山の人たちを結びつける、
おおすび屋さん。みんなの縁もおおすびつける
とても素敵な活動が、お米で出来るなんて、
お米って、一粒一粒はとても小さいのに、と
てもすごい食べ物なんだ。と、改めて感じま
した。毎日、食べている小さなお米、一粒一
粒がキラキラして見えるのは、そのせいかも
しれません。このキラキラしたご飯を毎日、
お腹い、ぱい食べられることに感謝し、お茶
碗に一粒のお米も残さないよう、おいしく、
楽しく食べようと、改めて心に決めました。