

おばあちゃんの赤い梅干し

津山市立秀実小学校

五年生 小田 若加奈

「ばあちゃん、何しようるん。」

おばあちゃんが、大きなすりばちに赤いしそを入れて、部屋に持って来ました。私が聞いてみると、おばあちゃんは、

「これから、梅干しの赤漬あじを作るんじや。しそをもむけん、見るか。」

と言いました。

最初に、おばあちゃんがしそをもんでいるのを見ました。そのしそは、きれいに洗って外で一日かけてかんそうさせ、塩をまぶしてあるそうです。

最初に、おばあちゃんがしそをもんでみると、こいむらさき色の汁しるが、指の間からジュワツと出てきました。

私は、ビックリして、

「うわっ。何その色、何でそんな色がでるん。」

と言いました。するとおばあちゃんに、

「わかもしてみるか。」

と言われて、やってみることにしました。

私はおばあちゃんと同じように、力を入れて、しそをもんでみました。しかし、おばあちゃんのように、こいむらさき色の汁は、ぜんぜん出ませんでした。何度もちよう戦したけど、やっぱり出ませんでした。

そこで、おばあちゃんに交たいしてみました。すると、一回もむだけで、こいむらさき色の汁が出ました。

「何でおばあちゃんは汁が出るのに、私は出んのんかなあ。」と聞くと、おばあちゃんが、

「しそは、もむ手によって、きれいな赤色が出るか出んかがちがうんで。」

と教えてくれました。

「ああ。私の手は出んのんじやあ。」と、残念に思いましたが、色が出るおばあちゃんの手はすごいなあと思いました。

その後も、おばあちゃんは何度ももんでいました。そのたびに、こいむらさき色の汁が出ていました。

一回目の汁はアク汁なので捨てて、ふたたびすりばちにもどし、塩をふってもみしました。

二回目の汁は、一回目よりも少しいむらさき色の汁でした。

次におばあちゃんが、

「このむらさきの汁が、きれいな赤色になるけんな。」

と言ったので、私は、

「ほんまになるん。」

と、不思議な気持ちでした。

おばあちゃんが、二回目のアク汁を固くしぼって、白梅酢を加えてもむと、こいむらさき色から、きれいな赤い汁に変わりました。

「うわあすごい。ほんまに変わるんじゃないな。ばあちゃんすごいなあ。」

と私は言いました。

そして、梅干しを漬けていきます。塩漬けた梅の上に、梅がかくれるように、おばあちゃんがもんだしそと、汁を入れて、

重しをして、すずしい所に置きました。

「あとは、天気が三日続く時に干すけんな。」

と教えてくれました。

天気が続いている日に、おばあちゃんの家に行くと、ざるの上に梅干しをならべて、干してありました。

白かった梅干しは、おばあちゃんがもんだ赤い汁に漬かって、ほんのりピンク色に変わっていました。

三日間干した梅干しは、再びビンの中に入れて、おいしくなるのを待ちます。

私はおばあちゃんに、

「いつになったら食べれるようになるん。」

と聞いてみると、

「半年くらいするとおいしくなるよ。」

と教えてくれました。私は、

「そんなにかかるんじゃないなあ。」

とおどろきました。おばあちゃんは、

「すぐでも食べれるけど、半年くらいたったほうが、まるやかになっておいしいんで。」

と、さらに教えてくれました。

しそをもんだ後に、おばあちゃんの不思議な手を見てみると、手の甲はしわしわだけどとてもやわらかく、温かい手でした。そんな、落ち着くやさしい手は、私の手とはちがいました。

私は、初めて最初から梅干し作りを見て、すごく時間がかかることや、しそのもみ方、その手によって色の出方がちがうことを知りました。一びん一びん少しずつ色のこさがちがい、おばあちゃんの手は本当に、まほうの手みたいでした。

私は、梅干しを使った料理の中で、学校から帰ると作ってくれるおにぎり、熱が出た時に作ってくれるおかゆが大好きです。なので、お店で買ってくる梅干しではなく、おばあちゃんが作った赤い梅干しを、おいしくなるまで、楽しみに待ちたいと思います。