

おばあちゃんの焼きおにぎり

埼玉県

飯能市立富士見小学校5年

小林瑛人（こばやし えいと）さん

ほくのおばあちゃんが作ってくれる料理で家族の大好物の料理があります。

それは、焼きおにぎりです。焼きおにぎりは、丸くにぎったおにぎりを魚焼きグリルで焼いた後、もう一度しょうゆをつけて香ばしくなるまで焼いたおにぎりです。ほくは、焼きおにぎりに、パリパリののりをまいて食べるのが大好きです。焼き立ては、熱々でこげたしょうゆの香りとのりの風味がとてもおいしいです。

お父さんも焼きおにぎりが大好きです。子ども

の頃に、ご飯があまるとおばあちゃんがよく作ってくれたと話していました。

おばあちゃんが焼きおにぎりをよく作るようになったのは、亡くなったおじいちゃんが焼きおにぎりが好きだったからだそうです。おじいちゃん、おばあちゃんに仕事に行く時のお弁当は、焼きおにぎりにして欲しいとよく話していたそうです。

おじいちゃんの焼きおにぎりエピソードは他にもあります。おばあちゃんの話だと、おじいちゃん

んのお母さんが焼きおにぎりを作るのが上手だったみたいです。

おじいちゃんが子どもの頃、遠足のお弁当に、お母さんが作った焼きおにぎりを持って行くと、近くにいた先生がおじいちゃんの焼きおにぎりを見て、どうしても食べさせてほしいといっって、おじいちゃんは先生に焼きおにぎりをあげたそうです。

そんな、家族の色々な思い出がある焼きおにぎりですが、ほくは、やっぱりおばあちゃんが作ってくれた焼きおにぎりが大好きです。たまに家でお母さんが作ってくれるのですが、おばあちゃんの作る焼きおにぎりとは少しちがいます。

今度、おばあちゃんに焼きおにぎりの作り方をよく教わってみようと思います。もしかしたら、おばあちゃんだけの特別な作り方があるのかもかもしれません。

おばあちゃんに教えてもらって、家族のみんなにおばあちゃんが作ったみたいにおいしいと言ってもらえたらうれしいです。そして、家族の味や

思い出を残していけたらと思います。

ほくが最初に作る焼きおにぎりは、天国のおじいちゃんにお供えしたいと思います。焼き立て熱々でこげたしょうゆの香りがおいしい焼きおにぎりにおいが、天国のおじいちゃんまで届いたらうれしいです。



しょうゆはりょう理の名わき役

千葉県

昭和学院小学校3年

佐藤穂佳(さとう やすか)さん

わたしの大好きなしょうゆりょう理は、しょうゆをつけてやいたおもちです。朝の時間がある休みの日だけに食べられるとくべつなりょう理です。おもちにしょうゆをつけてこんがりやくと、しょうゆのかおりがよく引き立ちます。おもちはおばあちゃんがもち米から作ってくれた「とくべつ」なおもちです。

しょうゆの良い所は、つけ方を変えると自分の好みのしょっぱさに味をかげん出来る事です。「しょうゆは、たくさんかけるとしょっぱくなる

からかけすぎないでよ。」とお母さんに言われたけれど、しょうゆの味のよさが一番きわだつかけ方はなんだろうと思いついながら、ついついかけすぎてしまいます。でもしょうゆのしょっぱさはやさしいしょっぱさなので、わたしはしょっぱくなりすぎているとは感じません。おもちに、のりをまいて、うすく小皿の上にのべたしょうゆにつける時の音も好きです。「パリパリッ」という良い音が食卓にひびきわたり、「スッキリ」とした良い気分ひたつていると、りょう理がさめてしま

う事が時々あるのですが、そんなさめたりょう理にもしょうゆをかければ、またすぐおいしいりょう理にもどります。

小さいころのわたしは「しょうゆなんて塩味をつけるためだけにあるもの。」と思っていました。でも、しょうゆのおいは、とくにこんがり揚げた香ばしいおいは、わたしを幸せな気持ちにさせてくれます。昔の自分はずかしくなり、教えてあげたくなくなるくらいです。しょうゆは、りょう理を作る上での必じゅ品。しょうゆでそのりょう理をとくべつなりょう理にするのがとても楽しいとこのころは感じてきました。おばあちゃんのおもちも、しょうゆでもっと「とくべつ」なりょう理になります。

このようにしょうゆの話をすると「おいしいね。」だけでは終わりません。しょうゆはすごい力を持っていると思います。楽しくしょうゆの話をしているだけで、とても幸せな気持ちになります。今日も家族といっしょにしょうゆのある夕食のせきにつきます。「いただきます！」とみんなえ顔です。



わたしだけのしょうゆりょうり

千葉県

昭和学院小学校3年

平山恵美(ひらやま えみ)さん

わたしが好きな、しょうゆのりょうりはホタテのしょうゆバターやきです。わたしがこのりょう理が好きな理由は、ホタテからしょうゆの味が、ジュワツと出てくるからです。そして、このりょうりをお母さんと作ることにしました。

このりょう理はまず、ホタテだけをやいていきます。まだしょうゆは使っていないけど、おいしいそうなおいが部屋にただよってきてつい食べたくなってきました。次にやけどをしないようにそーっとしょうゆを大さじ一ぱいぐらい入れて、

またじっくりやいていきます。すると、すごくこーうばしいかおりがしてきました。これで、ホタテのしょうゆバターやきのかんせいです。

食べる時、わたしはお母さんにすすめられて、白くてほかほかなごはんといっしょにこのりょう理を食べました。食べてみると、それがとても合っていて、どんどん食べていくことができました。

味は、しょうゆがホタテにとてもしみこんでいてかむと、ジュワツとおいしい音をたてて、しよ

うゆの味がワツと出て来ました。かおりはとてもこーうばしいかおりでした。

わたしは作っている時に、しょうゆが毎日の食たくにとでも役だっていると感じました。そして、しょうゆはわたしにとっても、きつとみなさんにとってもべんりなんじゃないかと思えます。

わたしはこの、ホタテのしょうゆバターやきを作る時に一つ気をつけたところがあります。それは、しょうゆを入れる時です。わたしはお母さんに「しょうゆを入れる時はねないように、やけどをしないように」と言われたのでそんなにむずかしいのかなと思いました。でも、いざやってみるとたしかにむずかしかったです。やけどをしないようにと思いつながらやるとよけいにきんちょうしました。でもお母さんに、リラックスしてと言われてそのとおりにするときれいに入れることができました。

わたしは気づきました。みんながただおいしいねえと言ってるわけじゃないんだと。お母さんたちは味のふかくまで考えてから、おいしいなあ、

おいしいねえと言っているんだとこの時はつきりと分かりました。このことが分かってからは、いろいろなりょう理がもつともおいしいように感じています。

「ありがとう、しょうゆ。」

わたしは食べている時、おいしいだけじゃなく、いろいろなことを思っていました。それは、いろんなりょう理を作っている人たちのあいじょうです。わたしはお母さんとりょう理を作っていて、作る時にこのりょう理を食べる人のことを考えていることを知りました。

わたしは、このりょう理の他に、いろいろなしょうゆりょう理にきょうみを持ちました。これからは、このりょう理に何が使われているのかなどを考えていきながら、ごはんを食べていきたいです。



手作りチャーシュー

千葉県

昭和学院小学校3年

三尾莉子（みつお りこ）さん

わたしは、お父さんが作るチャーシューが大好きです。お父さんは週末に時間があるとチャーシューを作ってくれます。今年はコロナウイルスの感せん予ぼう対さくで家ですごす時間が多かったので、何度も作ってくれました。お父さんがチャーシューを作り始めると、台所中にしょうゆのいいかがりがたちこめます。だから、わたしはすぐにチャーシューを作り始めたなど分かり、その日の夕はんが楽しみになります。

わたしがチャーシューをすきな理由は、お肉に

しっかりとしょうゆの味がしみこんでいて、かむ度にしょうゆのこうばしいかがおりと味を感じるこ
とができるからです。

チャーシューをおいしくしてくれる調味料の一つはなんと言っても、しょうゆです。しょうゆは大きく分けると、こい口しょうゆ、うす口しょうゆ、たまりしょうゆ、さいしこみしょうゆ、白しょうゆの五しゆるいあるそうです。それぞれ味やつくり方にとくちようがあることが分かりました。わたしは、しょうゆにこんなたくさんのしゆ

るいがあつたんだとびっくりしました。チャーシューに使うしょうゆは、こい口しょうゆです。このしょうゆは全国のしょうゆ出荷量のやく八十パーセントい上をしめるもつとも一ぱんできなしょうゆだそうです。わたしはちがうしゆるいのしょうゆを使ってチャーシューを作ったらどんな味がするのかなと思いました。

ところで、しょうゆの始まりは、昔おぼうさんが中国から持ち帰ったものが「たまり」の始まりと言われているそうです。しょうゆは、日本を代表する調味料なので、中国から伝わったもの
知って意外に思いました。

わたしは、チャーシューの始まりについても調べてみました。チャーシューの始まりも中国と考えられているそうです。中国ではチャーシューを漢字で叉焼と書き、肉に味つけをしたら、せん用のろであぶり焼くそうです。日本で広く作られているのは、ろを使わずに、にこんで作るチャーシューのようです。お父さんもあつ力なべに、たつぷりのしょうゆやんにく、しょうが、ねぎ

などを入れてにこんで作っています。わたしはチャーシューにもいくつかの作り方があるんだな
と思いました。

今回、しょうゆについて調べてみて、しょうゆにはいろいろなしゆるいがあることに一番おどろきました。今度お父さんといっしょに、こい口しょうゆい外のしょうゆを使ってチャーシュー作りを試してみたいなと思います。他のしゆるいのしょうゆを使うとどんな味がするのにかたしかめるのが楽しみです。



うちのぶじはんに大活やく

静岡県

磐田市立磐田中部小学校3年

加茂夏弥（かも なつみ）さん

わたしはしょうゆりょう理を食べない日はほぼありません。なぜかというと、母がどんなりょう理にもしょうゆを入れているからです。たとえば、夜ごはんによく出る大根のに物、野さいいため、にくじゃがなどです。あとわたしがおどろいたのは、たまごやきやハンバーグ、カレーライスにかくし味で入れていることです。わたしが母の作ったりょう理の中で好きなのはレンコンのきんぴらです。母に作り方を聞いたたら

「そんなのかんたんよ。」

と言って教えてくれました。まずレンコンのかわをむいて切ったら水にさらします。少ししたらザルに入れて水気をよくきります。次にフライパンを火にかけて、ごま油を少し入れてからレンコンをいためます。それから、さとう、みりん、お酒を入れます。さい後にしょうゆを入れてかんせいです。母はしょうゆをさい後に使うことが多いそうです。なぜさい後に使うか聞いてみると

「しょうゆはさい後に入れると、味の決め手になるからだよ。」

と言いました。

さい近わたしは、母からたまごやきの作り方を教わって練習をしています。さとうとしおを入れるうちが多いと思いますが、うちはさとうとしょうゆを入れます。おばあちゃんが母に

「さとうといっしょにしょうゆを少し入れるとおいしくなるよ。」

と教えてくれたそうです。ポイントはしょうゆを入れすぎないことです。入れすぎると、たまごやきが茶色くなってしまふからです。

わがやのじまんりょう理はからあげです。作り方はかんたんです。まず、しょうゆにたつぷりのすりおろしたんにくを入れます。次に、鳥むね肉にフォークであなをあけます。なぜあなをあげるのか聞いてみると、

「しょうゆの味が中までしみこみやすいようにするためだよ。」

と教えてくれました。そして一口大の大きさに切つてんにくにしょうゆに半日つけておきます。それにかたくりこをまぶして少しの油をフライパ

ンに入れてやきます。うちのからあげは油であげません。でも、カリカリしていておいしいです。しょうゆりょう理の中で一番しょうゆを使うので、しょうゆのおいしさが分かります。

しょうゆはいろいろなりょう理に使われていて、なくてはならない物です。日本のりょう理だけでなく、外国のりょう理でも、おいしく味つけができて、すごいと思いました。

