

うちのあにぎり屋さん
 大田原小学校 四年 大島 寧々
 うちのおにぎり屋さんの店長は、わたしで
 す。お客さんは、お父さん、お母さん、弟の
 三人です。休日限定で開店します。材料のお
 米は、わたしのおばあちゃんの家で作って
 るお米です。

このお米には、おいしい特別な理由がま
 ります。一つは、大好きなおばあちゃんの家
 の田んぼで育ったお米だからです。もう一つの

理由は、わたしも田植えをお手伝いしている
 からです。おばあちゃん、わたしは、田箱洗
 いを二人で水路に並んでやります。

寧々が手伝ってくれて、おばあちゃん、
 も助かるよ。

そう言ってくれるやさしいおばあちゃんの家
 のお米は、みんなで力を合わせてかんばつて
 作るの、世界でたった一つだけのおいしい
 お米になるのです。

わたしがおにぎり屋さんに変身するのは

午前十一時。家族に注文を聞いてからお米を
 とぎ始めます。みんな食べる時は、お米の量
 は三合にします。お米が流れおちてしまわな
 いよう、注意しながらとぎます。

おいしさのひみつその一。水の量は、おか
 まの三の目もりより、一セコ半くらい少なく
 することです。こうすることで、お米の固さ
 がわか家好みの一つぶがし、かりと味
 あえるおいしいたさ上がりになります。

おいしさのひみつその二。にぎる二つは、
 やさしく、ぶんわりと空気を飛ばさないう
 ににぎることです。熱いので、少し冷まして
 からうづで包むとうまくできます。

おいしさのひみつその三。あたしがにぎ
 始めるとお客だ、た菊が、
 「ほくも手伝う」。

と言って店員に変身するのです。仲間がいる
 と、作るのも速くなってどちらか上手ににぎ
 れるかお皿に並べながら作るのでも、とても楽
 しくなります。楽しみなから作るおにぎりは、

一人で作る時より、おいしく感じます。

おいしさのひみつその四。具は何も入れません。にぎって並べたおにぎりに、手の平に水と塩を一つまみつけて、もう一度やさしくにぎります。具がなくても塩がお米の甘さをいさよ立てくれ、お茶わんによそって食べるお米とは、全くちがう味になるのです。

おいしさのひみつその五。完成の時間は、ちまうどお昼の十二時ごろになります。おんなおながかでこでこなので、作ったおにぎりは必ず売りが切れてしまります。

おいしさのひみつその六。クイズをしたながら食べます。このおにぎりは、あなたも作ったものか、弟が作ったものか、お父さんとお母さんに問題を出したながら選んで食べてもらいます。正解しても、まちがえても、賞品は何も出ません。家族全員から笑顔と笑い声が出ます。

うちのおにぎり屋さんには、あなたも笑顔もいっぱいになる、すごい力を持っています。