

# 土なべご飯

間々田東小学校 四年 山下 咲羽

最近おどろいたことがあります。それはすい飯器で炊いたご飯と、土なべで炊いたご飯の味や食感が全くちがったことです。いつもと同じお米で炊いたのに、土なべで炊いたご飯は、おかずが無くても食べられるくらいあまい味がして、ふっくらしていてとてもやわらかくて、びっくりました。

初めて土なべで炊いたご飯をみた時は、まさかおなべの中に、ご飯が入っていると思わなかったのです。すごくおどろきました。またお母さんが初めて土なべで炊いたご飯には、おこげがたくさん出来ていて、弟と取り合って食べました。とてもおいしかったので、一杯二杯といつものよりたくさん食べてしまいました。

わたしも、土なべで炊いたご飯をみんなに食べてもらいたいと思っただので、お母さんに教えてもらいながら作ってみました。

作り方は、まずお米を洗います。ここまで  
はすい飯器の炊き方といっしょでした。お米  
を洗ったら、お米に水をすわせるために水に  
つけておきます。夏場は三十分から一時間、  
冬場は一時間から二時間位がいいそうです。

次に、土なべを火にかけます。最初はふっ  
とうするまで強火で、ふっとうしこきた音が  
聞こえてきたら、弱火にして、一合の場合九  
分間火にかけます。九分たったら火を止めて  
今度は十五分位むらしめます。せつたいにフタ  
を開けてはいけなそうです。

むらし終わったら、底からすくうように全  
体をまぜて、出来あがりです。

初めてわたしが炊いたご飯は、思ったより  
上手にできてしまったので、おこげが少しし  
か出来ていませんでした。おこげが食べたか  
ったので、残念でした。弟がおこげが食べた  
いと泣いてしまったので、しかたなく弟にお  
こげをあげました。今度炊く時は、おこげが  
たくさん出来るように炊けるといいなと、思

いました。

すい飯器は、スイッチをおすだけで自動で  
ご飯を炊いてくれますが、土なべは自分で時  
間をかくにんしたり、メモリがないので計量  
カップで水の量を計ったりするなど、作業工  
程も夕く大変だけれど、おいしいご飯を作る  
には、手間と時間が必要なんだなあ、と思い  
ました。

今は、ご飯のほかにお肉やお魚などのおか  
ずがたくさんあるので、ご飯だけでおなかい  
っぱいにするということはないと思います。

でも昔は、そんなにおかずがあっただけでは  
ないので、おいしいご飯は大事だったのだと  
思います。昔ながらのご飯の炊き方で昔の人  
の気持ちを考えながら、ご飯のありがたさを  
かみしめました。

土なべで炊くだけですごくおいしいご飯が  
出来るので、また作ってみたいと思います。  
まだ作ったことがない友達にもぜひ教えてあ  
げたいと思います。