

【中学校の部 優秀賞】

「おばあちゃんのちゃんぶくろ」

奈良市立伏見中学校 2年 奥垣 知那美

郷土料理を紹介する機会が東京であり、私は祖母から教わった大和の茶がゆを紹介しました。我が家では、馴染み深い定番の食事です。夏は冷たく、冬は暖かくして頂きます。私は、亡くなった祖母から作り方を教わり、何度も作りました。祖母から茶がゆには欠かせないちゃん袋の縫い方まで教わりました。今では使う家庭も少ないちゃん袋。茶がゆが食べたくなると我が家では使い込まれたこげ茶色になったちゃん袋に大和茶を入れて作ります。ちゃん袋は、晒しの白かった面影は見当たりません。祖母は、茶がゆをこの先ずっと作り「続ける・伝える・つなげる」気持ちで作ってや。と言った事を思い出し、今日も茶がゆを作りました。コツは炊き始めの白い泡は粘りの元になるのできれいにすくい米が花の咲いたように割れたら出来上がり。今日は、家で作ったかき餅を焼いて入れたよ。おばあちゃんの仏壇にお供えをしてから、家族みんなの手を合わせて。「いただきます」