

おばあちゃんの柿

千葉市立誉田小学校 六年 宇賀 友音

十一月のある日、群馬のおばあちゃんから荷物が届いた。中には、野菜や果物がぎつしり入っていた。庭でとれた柿はオレンジ色でもつやつやしている。形は丸く、とても甘そうだ。

その中にもう一つ、不思議な色をしたものが入っていた。こげ茶色でしわしわだ。何だろう、と思い調べてみると、それは「干し柿」だった。

私は、柿そのまま食べてもおいしいのにどうして干し柿にするのだろうか疑問に思った。そこで食育副読本を読むと、柿は甘柿と渋柿があるそうだ。渋柿はそのままでは食べられないので、渋をぬくことで甘くなり、食べることができるようになる。さらに、栄養価も高く保存食にもなるそうだ。

おばあちゃんが作った干し柿を食べてみると、普通の柿よりも何倍も甘く、柿のうま味がより引き立てられているように感じた。

おばあちゃんに聞いてみると、

「渋柿の皮をむいて、縄をつけてね。それからお湯に一晩つけて干すだけだよ。」と作り方を教えてくれた。とても簡単だったのでおどろいた。渋柿の渋をぬく方法は、昔から考えられていたそうだ。果物を通して昔の知恵が今の私たちに伝えられていることがすごいと思った。

このように、果物には古くから伝わる知恵があり、その知恵を生かした干し柿を食べたことで、日本の食文化の長い道のりを身近に感じることができた。

来年は私も干し柿作りに挑戦したい。そして、果物に伝わる知恵を、これからも守り続けていきたい。