

おかあさんのカレー

国府小・2 やまぐち さや

わたしのおかあさんが作ったごはんは、とてもおいしいです。レストランのおりよりよりおいしいと、わたしは思っています。おかあさんのりょうりの中でも、とくにカレーライスとオムライスが大すきです。どうしてこんなにおいしいのかな。子どものころからおばあちゃんがごはんを作るときにお手つだいをしていたのかな。りょうりのべんきょうをたくさんしたのかな。それとも、何かとくべつなものが入っているのかな。ふしぎに思ったので、おかあさんに聞いてみました。

「ねえ、おかあさん。おかあさんが作るごはんは、何でこんなにおいしいの。」

するとおかあさんは、

「それはね、あいじょうがいっぱい入っているからだよ。」

と、教えてくれました。わたしはよけいに分からなくなりました。あいじょうって何だろう。どんな色かな。やわらかいのかな。大きさや形もわからない。いったいどんなあじがするんだろう。あいじょうの正体をたしかめるために、おかあさんといっしょにカレーライスを作ってみることにしました。

まず、きれいに手をあらったあとに、にんじんとじゃがいもをあらいました。そして、にんじんのかわをピーラーでむいて、切りました。にんじんはかたくて切りにくかったです。おとうとといもう

とがにんじんがすきなので、大き目に切りました。つぎに、じゃがいものかわをむきました。でこぼこしているので、むきにくかったです。いもうとがあまりすきではないので、小さ目に切ることにしました。玉ねぎは手でかわをむいてから切りました。おとうともいもうとも玉ねぎがにが手なので、目に見えないくらい小さく切りました。すこし切っただけでも目にしみて、ポロポロとなみだが出てきてしまいました。そこで、スイミングのゴーグルをつけて切ることにしました。おかあさんはゴーグルもつけないでいつもへい気で切っているのです、すごいなあと思いました。おにくは切りにくかったので、おかあさんといっしょに切りました。おにくが大すきなおとうさんのために、たくさん切りました。それから、切ったぐさいをなべに入れていためました。あつかったけれど、おいしいカレーになるようにがんばっていためました。そのなべの半分くらい水を入れて二十分にこんだあとに、ルーを入れました。もうすぐできあがりそうです。わたしはあせって、おかあさんに聞きました。

「あいじょう、まだ入れてないけど、いつ入れるの。もうかんせいしちゃうよ。」

するとおかあさんがにっこりしながら、

「さやがさいしよからたくさん入れてたよ。」

と、言いました。でも、わたしがなべに入れたのは、にんじん、じゃがいも、玉ねぎ、おにく、ルーだけです。いったいどういうことなのか分からず、おどろいているわたしに、

「どんな気もちでカレーを作っていたの。」

と、おかあさんが聞きました。わたしは、

「家ぞくみんながおいしくたべてくれるといいな、と思いながら作

ったよ。」

と、答えました。

「それそれ、その気もちがあいじょうだよ。」と、おかあさんが教えてくれました。そのことばを聞いて、やっと分かりました。あいじょうはものではなくて、あい手のことを考える気もちのことで、おかあさんのりょうりがおいしいのは、わたしたちのたべやすさやえいようのことを考えたくふうがつまっているからなのです。なぞがとけて、わたしの頭はすつきり、心はあたたかくなりました。

夕ごはんのときにおとうさんが、

「きょうのカレーはいつもよりおいしいね。」

と、言ってくれました。おとうとといもうとも、

「おねえちゃん、めっちゃくちやおいしいよ。」と、言ってくれました。わたしは、

「あいじょうをたくさん入れたからね。」

と、うれしくなって言いました。