

「おじいちゃん<sup>ちゃん</sup>のちまき」

にいがたけん上えつ市立下黒川小学校

三年 小松 暖和

ぼくのうちでは、毎年五月五日のこどもの日にちまきを食べます。ちまきは、もち米をささの葉でつつんでゆでたものを、きなこなごをつけてたべる、にいがたけんでは有名な食べ物です。うちで食べるちまきは、ぼくのおじいちゃん<sup>ちゃん</sup>が、いそがしい田んぼのしごとのあいだに作ってくれるとてもおいしい手作りのちまきです。ぼくは、このもちもちしたちまきが大好物です。

ちまき作りは、まず山にささの葉をとりに行くことから始まります。おじいちゃん<sup>ちゃん</sup>は朝早く山にでかけて、たくさん<sup>さん</sup>のささの葉をとってきます。ちまきを一こ作るのに、二枚の葉をつかうからです。うちに帰ってきたら、ささの葉を一枚ずつていねいにあらってふきとります。

つぎにささの葉をねじってコップのような

形にして、その中にもち米を入れておきます。そのあともう一枚の葉をかぶせて、すげというひものようなものでしばります。おじいちゃんはおかんさんそうに、つぎからつぎへと作っていきますが、ぼくにはおむすかしすぎてまだまだできそうにはありません。

さいごにできあがったちまきを、一時間くらいうでで、車庫にぶらさげておきます。さめたら、きなこにさとうをたっぷりまぜたものをつけて食べます。かぞくみんな大好きな

ごちそうです。

ちまき作りは、とても大へんだということが分かったので、ぼくはおじいちゃんにかんしゃして食べようと思いました。

来年のこどもの日は、ぼくもおじいちゃんといっしょにちまき作りをして、かぞくみんなにごちそうしてあげたいと思います。