

最優秀賞・文部科学大臣賞

祖母の味への挑戦

宮城県仙台市立仙台青陵中等教育学校

2年 栗田 遼人

今年の4月、家に一本の電話がかかってきた。それは、私の作った味噌焼きおにぎりのお弁当を商品化して販売しないかという誘いだった。

私には遠方に住む祖母がいて、お盆や正月には訪ねて行き大勢のいとこたちと楽しい時を過ごしていた。祖母はいつも孫の私たちのことを気にかけてくれていて、お腹空いてないか？ と遊びの合間に食べられるおやつを作ってくれた。その中でも、私が好きでよく頼んで作ってもらっていたのが『味噌焼きおにぎり』だった。しかし祖母は1年前に亡くなり、あの味噌焼きおにぎりはもう食べることのできない幻の味になってしまった。コロナでなかなか行き来ができない時期の出来事だった。

そこで去年の夏、祖母を思い、あの幻の焼きおにぎりの味を再現してみようと思い立ち自分なりに作ってみた。けれど実際に作ってみると祖母のおにぎりの味とは程遠いものが出来上がった。塩辛く、パリパリした食感もない全く違うものとなってしまった。

ちょうど夏休みの家庭科の宿題としてお弁当を作り、それを紹介するエピソードをまとめるというものがあつた。そこで祖母の味の再現を求めた焼きおにぎりを入れてお弁当を作り、エピソードを添えて提出したところ、その作文が「弁当の日おいしい記憶のエピソード」特別賞を受賞した上、河北新報の記事として取り上げられた。一度目の驚きである。

二度目の驚きは私の家に一本の電話がかかってきたことだ。

電話は地元の大手百貨店「藤崎」からだった。新聞の記事がきっかけだったらしい。祖母の味に共感していただき、いまだ完成していない祖母の味を再現するお手伝いをしていただけるといふ申し出だった。

4月。正式に打ち合わせが行われた。なかなか祖母の味にたどり着けない私のおにぎりに、百貨店のプロの料理人のアドバイスをもらって幻の味を再現する、一大プロジェクトだ。しかも最終的には、完成したおにぎりを詰めたお弁当を商品化して、広く祖母の味を知ってもらえることにもなった。

6月。まずは藤崎百貨店の方や栄養士の方々に私の作ったおにぎりを食べてもらい、祖母の焼きおにぎりの特徴について説明をした。そしてなかなか祖母の味にたどり着けない要因について聞いてもらった。

7月。いよいよ藤崎百貨店のプロが作る味噌焼きおにぎりの商品サンプルが

完成した。試食してみると、びっくりするくらい祖母の味に近づいていた。教えてもらって、その作り方が自分とあまりに違っていて驚いた。おにぎりを崩さずに食べられるように二度焼きの工夫をしていたこと、おやつ感覚で食べられるようにと、とても甘い味付けをしていたことなど、今更ながらに祖母の優しさに気付かされた。そして商品となる弁当と一緒に合わせるおかずを決めた。祖母を思って弁当の具材を考えていると、なんだか祖母の食卓のメニューのように思えた。

8月。弁当サンプルに細かな修正が入り、百貨店主催の工程勉強会を開いてくれることになった。なんと販売する弁当に貼る「栄養成分表示」のカロリー計算のため、検査場へ同席させてもらえるのだ。場所は宮城県産業技術総合センター、東北に一つしかない「カロリーアンサー」という機械で、なんと実際に成分検査をさせてもらった。弁当の中身をすべてミンチ状にしカロリーアンサーに入れて、重量・カロリー・タンパク質・脂質・炭水化物・含水率・ナトリウム・塩分を測定した。こんなことがなければ入ることもできなかった場所、触ることもできなかった機械を使えて、とても貴重な経験ができたと思う。

調理をする方に聞いたのだが、通常の仙台味噌おにぎりは味噌2：砂糖1の割合で作るところが、祖母のおにぎりレシピは真逆の味噌1：砂糖2だったそう。おやつとして食べていたのでおはぎ感覚で作ってくれていたのかもしれない。そうだとしたら「いくつでも食べられる」と食べていたのだから、祖母のレシピは大当たりだったわけだ。

思えば、今年の夏に去年はたどり着けなかった味噌焼きおにぎりの味に近づくことができたのは、たくさんの人の手を借りたからだ。祖母の焼きおにぎりをもう一度食べたいという願いを書いたことで賞をいただき、新聞に載り、さらに百貨店の方が声をかけてくれた。たくさんの縁が繋がって幻の味が実現した流れに、とても驚いている。

そして9月。敬老の日が来る。もう祖母の作った焼きおにぎりを食べることはできないが、今年は祖母を思いながら再現したおにぎりを食べようと思う。