

優秀賞

「おっちゃんとうわらび餅」

京都市立高倉小学校 6年 池本萌乃佳

「おっ、ほのちゃん来たんか。はよこつち来てわらび餅食べ、切り立てが一番おいしいからなあ。」

これは私とおっちゃんとのいつものやり取りだ。おっちゃんは、とてもおいしいわらび餅を作る和菓子屋さんの店主だ。わらび餅だけではない。季節を感じることが出来る主菓子を分量を見ずに手際よく作ってしまう。作り方すべて体の中にあるのだと思う。

「どうしてそんなにおいしく作れるの。」
と聞くと、

「ええ材料使ったらだれが作ってもおいしくなる。」

とおっちゃんはにこつと笑って言う。でも私は違うと思う。だって、おっちゃんは長い間お菓子を作って身に付けた力とおいしい物を食べてもらいたいという思いがあるからだと思う。

おっちゃんは話す。初めはあんこも炊かせてもらえず、ずっと先輩のあんこを炊く姿を見て勉強したらしい。そして三年たつてやつとあんこを炊かせてもらえるようになったそうだ。私だったらあんこも炊かせてもらえないならすぐにおこつて辞めてしまうと思う。おっちゃんは、四十年以上おいしいお菓子を作り続け、その技をつなげてきた。だから、御菓子司として、お店を持つことが許された。京菓子のお店の看板にある「司」は、専門職、特別に許された職人という意味があるそうだ。お店に並べられているお菓子には職人さん達の努力が つながっているのだと思う。

おっちゃんは、この間八十三歳の誕生日を迎えた。いつも元気だが、これから先おっちゃんの技をつなぐ人が必要だ。なぜなら、おっちゃんのおいしいわらび餅が食べられなくなってしまうと困ってしまうからだ。だから私もできる限りおっちゃんの横でお菓子作りを勉強し、おっちゃんの「司」を守り、おっちゃんのお菓子を大切に思う心をつなげていきたいと思う。