いたしの大すきな味

小豆島町立苗羽小学校三年 柴田 いろは

そうです。 おたしの大すきな味、それはじいち やんが作ったつくだにの味です。 とって丸仲食品というつくだに屋さんを とで丸仲食品というつくだに屋さんを とで丸仲食品というつくだに屋さんを をとって丸仲食品というつくだに屋さんを をとって丸仲食品という名前がついた をとって丸仲食品という名前がついた をとって丸仲食品という名前がついた できました。じいちゃんは といます。 丸仲食品は、今からやく とって丸仲食品という名前がついた

あって、つくだにを作ることができた小豆島にはしょう油屋さんがたくさんみんながこまっていたそうです。でも、日本中の食べ物がなくなってしまい、日本中の食べ物がなくなってしまい、小豆島には十六けんのつくだに屋さ

小豆島には、しょう油、

ブオイル、そうめんなど、たく

ので、 細切りにしたきくらげと、ししゃもの と気持ちをこめて作っているそうです。 んは、 とうとだしじるを大きななべに入れて、 たまご、かくし味にしその実が入って ちきくらげです。こもちきくらげは、 わたしの一番すきなつくだには、こも のおすすめ商品は、 ることだそうです。じいちゃんの一番 ら二時間くらいにつめます。 くだににしたい物も入れて、一時間か そのなべに、こんぶやわかめなどのつ なことは、毎回同じ味になるように作 「おいしくなーれ、おいしくなーれ。」 つくだにを作るときに一番たいへん つくだにの作り方は、しょう油とさ 丸仲食品を始めたそうです。 あつい日も寒い日も、 しいたけこんぶ。 じいちゃ

> には、 らい味がごはんにぴったり合って、と 聞くと、わたしもうれしくなります。 げに買ってくれるそうです。その話を おいしくて、みんながたくさんおみや も一度、ためしてみてくださいね。 りやき味に大へんしんです。みなさん てもおいしいです。実は、ごはんにの っているのだなと思いました。 るから、お客さんにその気持ちが伝わ めしたつくだに。心をこめて作ってい に。ばあちゃんがていねいにふくろづ じいちゃんが一生けん命たいたつくだ はくしせつの朝食につくだにを出すと、 ん光に来た人にもこうひょうです。宿 な味になると思いますか?なんと、て くだにとチーズをのせて食べるとどん 食べてもおいしいです。パンの上につ せて食べるだけでなく、パンにのせて 、ます。 わたしのじいちゃんが作ったつくだ 小豆島の人たちだけでなく、か コリコリとした食感とあまか

さんの たつくだにを作ったりして、日々どり てくれるように、新しいつくだにの食 です。だから、小豆島のつくだに屋さ 知ってもらいたいなと思っています。 ょくをしているそうです。 べ方を考えたり、新しい食ざいを使っ べるき会が少なくなってきているそう とくにつくだには、わかい人たちが食 ってきている物もあると知りました。 んは、わかい人たちも食べたいと思っ 々な人に、小 中には、食べる人が少しずつへ お しい 豆島の有名な食べ物を 食べ が りま

たと言っています。
おたしのじいちゃんは、四十三年間、でもさい近、じいちゃんは、大きななでもさい近、じいちゃんは、大きななでもさい近、じいちゃんは、大きなながに屋さんをがんばってきました。

とじいちゃんとばあちゃんは言います。「もうちょっとがんばろう」とじいちゃんはつぶやきます。でも、られるのかなあ。」

作りつづけることができるように、

た人たちが、るけれど、小豆島にかん光に来てくれじいちゃんたちは、しんどいことはあ

す。て作りつづけていきたいと思っていまと食べてくれるつくだにを、がんばっ「おいしい!」

になるような味です。たつくだにを食べた人がニコッとえ顔だにの味。それは、じいちゃんの作ったたしの大すきなじいちゃんのつく

わたしは、じいちゃんとばあちゃんが元気なうちは、まだまだつくだにをさんをがんばってほしいと思っています。今よりももっとおいしいつくだにす。今よりももっとおいといつくだにす。だからわたしは、たいへんな思です。だからわたしは、たいへんな思です。だからわたしは、たいへんな思です。だからわたしは、たいへんな思です。だからわたしは、じいちゃん出てほしいをしながら作っている、じいちゃんのかたたたきをしたりしたいです。

れしいなと思います。て、つくだにを食べる人がふえたらうだにが、小豆島でもっとゆう名になっして、じいちゃんとばあちゃんのつくぱいお手伝いをしていきたいです。そだしにできることがあったらせいいっ