

野菜を収穫し、 料理して家族に食べてもらいたい!

大分市野津原のおじいちゃん、おばあちゃんの家遊びに行くと、いつも農作業の手伝いをするという加藤はるなさん(10)。「将来は農家になりたい」という農業大好きな彼女が、宇佐市の「安心院まつもとイモリ谷」で野菜の収穫と料理にチャレンジ。習った料理を家で作って家族に振る舞いました。



おいしい料理
待ってね!

チャレンジャー
加藤はるなさん
大分市西の台小
5年

子ども夏 チャレ!

子ども大分合同新聞は県内の小学5・6年に、夏休みにチャレンジしたいことを募集。たくさんの応募の中から2人に、実際にエッセイをもらいました。ここではその様子を紹介。かつて頑張った2人に大きな拍手を送って

1 イモリ谷で農業をしている井福英一さん(73)、桂子さん(68)夫婦が今日の先生。広い畑には無農薬のキュウリ、ナス、トマト、ピーマン、カボチャなどが実っています。英一さんにコツを教わりながら、どんどん収穫する加藤さん。



2 難しかったゴボウ掘り。傷つけないよう丁寧に。



3 みずみずしい夏野菜が、こんなにたくさん取れました。



4 桂子さんから取れたて野菜を使った料理を習います。主なメニューは「野菜のドレッシングあえ」と「ナスとピーマンの野菜炒め」。ハンバーグやきんぴらも一緒に作りました。



5 サラダ用に野菜を輪切りにします。家でよく料理を手伝う加藤さんは、包丁使いもなかなかのもの。でもたくさんの野菜を1人で切るのは大変。



6 取れたてのナスとピーマンをフライパンで炒めます。桂子さん特製のピリ辛みそを入れれば味付けも完璧。



7 収穫後、みんなで試食。料理しながら作り方を覚えていくのは大変だったけど、先生のおかげで何とか完成です。イモリ谷の皆さん、ご協力ありがとうございました。



8 家に帰り、いよいよ1人で料理することに。桂子さんが「いつも自分量だから特にレシピがないの」と困りながらも教えてくれたレシピを基に、いざチャレンジ。加藤さんはお父さんの亮さん(43)、お母さんの真里さん(37)、お兄さんの颯さん(14)、お姉さんののかさん(12)の5人家族。5人分作ります。



9 イモリ谷で収穫した野菜を切ったり炒めたり。もうすっかり慣れた手つきです。



10 「お父さんは2個ね」などと家族の顔を思い浮かべながらハンバーグを作りました。つなぎにはパン粉の代わりにふを入れる、桂子さんオリジナルです。



11 桂子さんに習った通り、手際良く料理ができました。「おいしい!」「最高だね」など、みんな喜んで食べてくれました。収穫した野菜を食べた人がおいしいと言ってくれる、農家ならではの喜びに触れた1日でした。



大変よく
できました