祖母の味

月 日 名前

発展（はってん）①

祖母の味

正月に祖母の家へ行くと、必ず出てくるのが、黒豆のにものだった。つやつやとした黒豆はあまくて、美月は小さいころから大好きだった。

ところが今年の冬、祖母はこしをいためて入院し、正月の料理を作れなくなった。母が残念そうに言った。

「黒豆は、今年はお店で買おうか。」

美月は少し考えてから、首を横にふった。

「わたしが作ってみる。おばあちゃんに作り方を聞いてくるよ。」

病室で、祖母はうれしそうに手順を話してくれた。前のばんから豆を水にひたすこと。弱い火で、何時間もゆっくりにること。あくを取り続けること。祖母の言葉を、美月はノートに書き留めた。

しかし、一回目は失敗だった。豆の皮が破れ、しわだらけになった。二回目は、火が弱すぎて固いままだった。大みそかの朝、三回目の豆を見守りながら、美月は気づいた。毎年当たり前に食べていたあの黒豆は、祖母が長い時間をかけて、火の前に立ち続けて作ったものだったのだ。

元日、たいいんした祖母が、美月の黒豆を一つ口に入れた。

「ああ、ちゃんと黒豆だね。」

祖母の目じりのしわが、やわらかく深くなった。

1 祖母が正月の料理を作れなくなったのは、どこをいためたからですか。

2 美月が首を横にふったのは、どんな気持ちからだと考えられますか。

ア 祖母の黒豆の味を、自分の手で作りたいと思ったから。

イ 店の黒豆がきらいだから。

ウ 料理の手伝いをしたくないから。

3 三回目の豆を見守りながら、美月はどのようなことに気づきましたか。

4 「目じりのしわが、やわらかく深くなった」から、祖母のどのような様子が分かりますか。

ぜんぶ できたら ほしに いろを ぬろう ☆ ☆ ☆

© きりんドリル kirindrill.com