

令和元年度

家族や地域の大切さに関する 作品コンクール

写真 & 手紙 ・ メール 作品集



やっぱり、家族っていいね。



11月の第3日曜日

11月17日(日)は
「家族の日」

家族の日の前後各1週間

11月10日(日)～23日(土)は
「家族の週間」

内閣府「家族の日」「家族の週間」ホームページ
<https://www8.cao.go.jp/shoushi/shoushika/family/index.html>



最優秀賞

「お茶漬けと」

北海道 ^{いけだ}池田 ^{きょうか}京香さん 中学2年生

ほぐした塩鮭、刻んだ胡瓜の漬物、ふわふわの炒り卵、甘辛いひき肉、紅生姜。これらをご飯に盛り、昆布とかつおのだし汁をたっぷりかけるのが、我が家に伝わるだし茶漬け。曾祖母が、皆が持ち寄る食材で、もてなすために思案した料理だ。母が祖母に、だし汁を味見してもらっている。祖母が、削り節の手を止め、漁師の七郎おじさんが作る塩鮭と、洋子おばさんの漬物が、このお茶漬けに欠かせなかったと話し出す。たしか、七郎おじちゃんも深海魚を釣ったことを自慢し、洋子おばちゃんも、祖母の髪を切ってくれていた人だ。お菊人形みたいなストレートの黒髪だったのよとほほ笑む祖母。歯が無くなった曾祖父の膝で、歯が生えそろわない幼少時期の祖母も一緒に食べたお茶漬け。私たちは、祖母の幼い頃を垣間見る。そして会った事のない曾祖父母や親戚を身近に感じて、ほっこり温まる。だしの柔らかな香りに、我が家の先祖や親戚が集い、にぎやかな食事の時間となる。

審査員のコメント

●坂元委員

曾祖母の代から作者の代に至る家族の絆が実に巧みに描かれている。文学的な雰囲気の色濃い見事な文章である。

●吉田委員

家族の味である出し茶漬けは、みんなが持ち寄る素材で作られていて、家族のルーツを象徴しているようです。この料理を通じて家族の絆が強まるのだなぁと思いました。

●渡邊委員

最初の数行の食事風景がとても食欲をそそる描写で引き込まれました。髪の毛や歯の対比の描き方もとても巧みですが、結びの一行が特に秀逸だと感じます。食事が始まる前までで家族の紹介ができてしまうとは、家族って千差万別だなと改めて感じました。