

冬の鍋いっぱいのにんじん汁

父の話から

家族の一冊

この章について

この章は、父に「今も思い出す食事や味はありますか。」と聞いたときの話をまとめたものです。

使った質問	06	今も思い出す食事や味はありますか。
	07	その料理は、誰がどんなときに作っていましたか。
話した人	父	
聞いた人	子	
聞いた日	(見本のため記載していません)	

「」の中は、父が話した言葉のままです。

第一章

冬の鍋いっぱいのにけんちん汁

いつ：冬の寒い日。年末にも（日にちは不明）

どこで：家の台所

冬になると、父の祖母は大きな鍋でけんちん汁を作っていた。父は「ばあちゃん」と呼んでいた。朝から台所で、ごぼうをさがきにしていたという。

食べるのは、寒い日の晩ごはん。年末にも作っていたが、大みそかだったか餅つきの日だったかは、覚えていないそうだ。

においのことを聞くと、父はこう話した。

「ごま油のにおい。最初に野菜を油でいためるから、家じゅうがごま油のにおいになるんだよ。それで『ああ、今日はけんちんだ』ってわかる。」

作り方で覚えていることを聞くと、こう答えた。

「豆腐を手でくずして入れてた。包丁を使わないで、手で、ぎゅっと。」

里いもも入っていた。分量はわからない。父の言葉では「鍋いっぱい」。

味つけを聞くと、こう答えた。

「しょうゆ……だったと思う。みそじゃなかった。たぶん。」

家族みんなで食べた。となりの家の人が、鍋を持って、もらいに来ていた。

ばあちゃんは、よくこう言っていたという。

「たくさん作るのが一番楽なんだ」

鍋は、いつも大きいものを使っていた。

父も一度だけ、自分で作ってみたことがある。

「あの味にはならなかったな」

何が違うのかは、わからないという。

材料と作り方のメモ

わかっていること

- ・ ごぼう（さがきにする）
- ・ 豆腐（包丁を使わず、手でくずして入れる）
- ・ 里いも
- ・ ごま油（最初に野菜をいためる）
- ・ 大きな鍋を使う

わからないこと

- ・ 分量（父の言葉では「鍋いっぱい」）
- ・ 味つけ（しょうゆだったと思う。みそではなかった。たぶん）
- ・ ほかの材料・煮る時間

実際に作って確かめてはいません（実測・試作はしていません）。

残したい言葉

「たくさん作るのが一番楽なんだ」

父の祖母（父は「ばあちゃん」と呼んでいた）がよく言っていた言葉。父の記憶より。

制作情報

題	冬の鍋いっぱいのにんじん汁
話した人	父
聞いた人	子
原稿	第2版（本人に確認した原稿・見本の設定）
使ったもの	最初の1章キットの「1章用の本のテンプレート」 （A5・8ページ）

説明用の架空の家族・会話を用いた見本です。

実在の人物の話、利用者の声、取材や制作の実績ではありません。見本のために、まず元になる会話を作り、その会話に含まれる内容だけで原稿を作っています。

家庭で試すための読み順レイアウトで、印刷会社への入稿データではありません。画面やこのPDFは、印刷した実物の写真ではありません。