



『私の誇り「稲荷ようかん」』

東部中学校 二年 片淵 凜耶

みなさんは、「稲荷ようかん」を知っていますか？筒状のパッケージで、底の部分を手で押し上げ、出てきた羊羹を、筒に付いている糸で切って食べる、少し変わった祐徳門前商店街の名物です。これを作って販売しているのが、「新油屋」、私の家です。私は小さな頃から、「稲荷ようかん」を自慢に思っています。

私は小学校一年生の頃から、年末年始にお店で販売を手伝ってきました。すると、「おいしいよね。」

とか、

「毎年楽しみにしているよ。」

とか言うくださるお客さまの声を聞きます。

時折、

「このためだけに、県外から来たよ。」

と言くださるお客さまもいらっしゃいます。私が作っているわけではありませんが、とても嬉しい気持ちになります。

でも、私は知っています。その裏には、多くの苦労があることを。現在、「稲荷ようかん」は、祖父、父、父の弟の三人で作っています。父たちは、ほぼ毎日、早朝から時間をかけて心をこめて羊羹を作っています。私がどんなに早く起きた朝も、祖父や父の姿はありません。仕事場に出かけているからです。「稲荷ようかん」は、一本一本手作りで、添加物や防腐剤を一切入れずに作っています。他にも、おいしい羊羹を作るために様々な工夫をしているようで、例えば、夏と冬で固さを同じにするために、練りも微妙に変えているそうです。

店での販売は祖母と母の仕事です。祖母と母は、どんな時でも、羊羹を買ってくださるお客さまのために、笑顔で接客をします。体調が悪くても、どんなに暑くても寒くても、接客をする時に辛い顔をした母や祖母を見たことがありません。でも実は、毎年冬になると、足がしもやけで真っ赤になっています。「おいしい」「ありがとう」と言われる裏には、それ以上の苦労があるのです。しかし、それを絶対にお客さまには見せないのです。

私は、祖父や祖母、父や母たちが汗水垂らしながら、一生懸命に働く背中を見て育ちました。どんなに苦しくても、自分の辛さは、一切見せない家族。本当に尊敬しています。店の仕事が忙しく、我慢することもあるけれど、でも、私の最高の誇りです。

「新油屋」は、元々はお土産屋だったのが父の曾祖父が、「稲荷ようかん」を開発し、父で四代目になるそうです。二つ年下の弟が「跡を継ぎたい」と言っています。「稲荷よ

うかん」を絶対に後世に残したい思いは、私も弟も一緒のようです。私は将来看護師になる夢を持っています。しかし、看護師の仕事をしながら、できるだけのことをやりたいと考えています。私も「新油屋」の販売を手伝い、お店の役に立ちたいです。最後に、両親には、「みんなから愛される『稲荷ようかん』の家で、私を生んでくれてありがとう」と心からの感謝の気持ちを伝えたいです。