

題名 魚を三枚におろした

作者名 高橋 欧雅（たかはし おうが）

学校名 神河町立寺前小学校

学年 六年

家庭科の授業で魚を三枚におろした。

魚のさばき方を吉岡さんに教えてもらつてからさばいた。

まず、うろこを取つて、きれいにするのが難しかつたけど、だいたい取れてから、ぜいごを取るのがもつと難しかつた。かたかたし、身を削らないようにするのが至難のわざだつたのだ。だけど何とかきれいに取れた。

次は、頭を取るのだ。出刃包丁で切るのは、ちょっと気持ち悪かつた。でも何とかできた。内臓を取るときは、魚のおなかに出刃包丁を入れて、切つていく。おなかを切つたら、中に入つているものを手で取りだす。どうとう

「気持ち悪う。」

と言つてしまつた。全体を水で洗つて、ペーパータオルでふいて、きれいにしたときはほつとした。

さあ、今からが、三枚おろしの始まりだ。できるかなあ、でもやるしかない。
まず、背中に出刃包丁を入れて、ゆっくり、骨に当たるまで切つた。

「ふうっ。」

反対側も同じようにやつて、最後に切つて、一枚目だ。腹側から切つていつて、終了と思つたら、腹骨をすいて終わり。腹骨をすくとき、慎重にしないと、身を削るので、ゆっくり、ゆっくり、慎重に、慎重にと心の中で唱えながら、出刃包丁を進めていった。

「はあっ。」

やり遂げたときには、ため息が出た。初めてにしてはうまくいったような。
角バットに班の子のと一緒に入れて、塩コショウをふつた。三枚におろすのに比べるとフライパンで焼くのは簡単そうに思える。

油を入れたフライパンに身の付いた二枚をそつと入れると、ジュツといい音がした。皮の付いた方から先に焼くのか、身の方から先に焼くのか、どつちだつたか、と思つたけど、まつ、いいか。

「ひっくりかえしたらいいんとちやう。」

と言われて、フライ返しを持つた。きれいなまま、そのままひっくりかえすのも案外難しい。見ているだけだったら、簡単そうなのに、自分ですると、思い通りに魚が動いてくれない。でも香ばしいにおいがどんどんしてきて、気分はいい感じだ。どうにかこうにか、二枚とも焼いてお皿に入れた。

おいしそうだ。ぼくがさばいて焼いたんだ。班の子全員が焼いてしまうまで待つた。絶対おいしい。みんな早く焼いてくれと思いながら、家でもさばけたらいいなあと考えていた。