

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ってからさばいた。

まず、うろこを取って、きれいにするのが難しかったけど、だいたい取れてから、ぜいごを取るのもっと難しかった。かたかったし、身を削らないようにするのが至難のわざだったのだ。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った。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、切っていく。おなかを切ったら、中に入っているものを手で取りだす。とうとう

「気持ち悪う。」

と言ってしまった。全体を水で洗って、ペーパータオルでふいて、きれいにしたときはほっとした。

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、骨に当たるまで切った。

「ふうっ。」

反対側も同じようにやって、最後に切って、一枚目だ。腹側から切って行って、終了と思ったら、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に入れて、塩コショウをふった。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うっと入れると、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、どっちだったか、と思っただけど、まっ、いいか。

「ひっくりかえしたらいいんとちゃう。」

と言われて、フライ返しを持った。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った。絶対おいしい。みんな早く焼いてくれと思いつながら、家でもさばけたらいいなあと考えていた。