

〈ジャム作り〉

久しぶりの恵みの雨。畑には行けないので家でジャム作りをする。暮れに福島の知り合いから戴いたリンゴが少し皺になり始めてきたのでジャムに加工することにした。中サイズのフジが8個で皮や芯を取った正味は1,2kg。適当なサイズに切ってグラニュー糖を入れグツグツと煮る。リンゴの場合、砂糖の割合はいつも20%にしている。今までいろいろ試した結果この割合がちょうどいい。かれこれ6~7年くらい前だろうか、お手伝いに行った長野の農家さんから大量のリンゴを戴いた。とても食べきれなかったのがジャムを作ることにした。それが始まりで、ユズ、ブルーベリー、ルバーブ、イチゴ、梅、キンカン、カキ、といろんなジャムを作るようになった。しょっちゅう作っているものだから、冷凍庫を開けたら今日の時点で46個あった。



〈今日できたジャム6個〉

毎朝食べてもとても食べきれない量ではないので、子ども達や孫、友だちなどいろいろな方に食べてもらっている。リンゴは栽培していないので、花と実が生った時期の姿しか知らない。しかし、受粉作業や、消毒、摘果、袋掛け、除草、マルチングなど美味しいリンゴができるまでにはいろいろな苦労があることは想像できる。そうやってできたリンゴは、少しぐらいの皺ができたからと言って、ないがしろにはできない。他の命を戴いて生かしてもらっている以上最後まで食べきるのは最低限の礼儀だと思うのだ。

