

『川』（4月7日配信）

テーマは、川です。

実家から車で20分ほど行くと、川があります。

大きな川で、利根川と言います。有名ですよ。毎年春になるとお休みの日に、私の家族や両親、姉家族と一緒に車で向かいます。大きな土手が緑に染まり、父は釣りが好きなのでどこかへ行ってしまいます。姪や甥と一緒に遊びます。土手には、つくしや草餅に使用するヨモギが自生しています。スーパーの袋いっぱいにつくしやヨモギを摘み帰ります。つくしは節を取り茹でてあく抜きをします。その後、お醤油と砂糖で炊いて佃煮にします。甘じょっぱくて美味しいです。ヨモギも同様にあく抜きをして、さらに茹でます。茹で上がったら絞って、包丁で細かく切ります。すり鉢ですり米粉を入れます。お団子状にして蒸し器で蒸し上げます。良い香りがします。お砂糖やきな粉を付けて食べます。お店の草餅とは違い、香りが強く色も鮮やかな緑色です。春らしい味でした。とてもおいしかったです。