

常なる磐

つねなる いわ seasonⅡ

令和3年6月16日(水)

◇ 常磐東を彩る味覚 ～梅ジャム～

米河内町の「味彩」様より、全員の児童に「梅ジャム（※右写真）」をいただいた。

個別包装には、不意な衝撃で蓋が開かないように容器がテープで巻かれてある。

そればかりか、テープには、

【梅ジャム 製造日 令和3年5月31日】

と、手書きの表記まである。ここまでの心配りはなかなかできない。



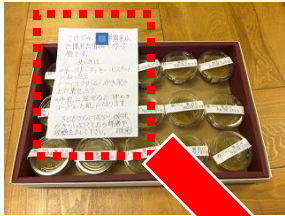
この「梅ジャム」、校内の梅の木に生った実梅を「味彩」様が加工されたもの。本校で採れた梅の特徴を把握し、最も素材を生かす調理で作られたものだ。なぜなら、長年にわたり本校で収穫した実梅を買い取っていただいている。誰よりも「常磐東の梅」を知る人物なのだ。美味しさは格別である。

「校長だより・その2」で詳細に触れるが、今年の実梅は大豊作。さすがに90kg（昨年の収穫は20kg）もの実梅である。状態のよいものだけ「味彩」様に買い取っていただき、「残の処分もやむなし」と考えていたところ、90kg 全ての実梅を「味彩」様が買い取ってくれるという。有難くご厚意に甘えたが、さすがにその後の対応を心配した。

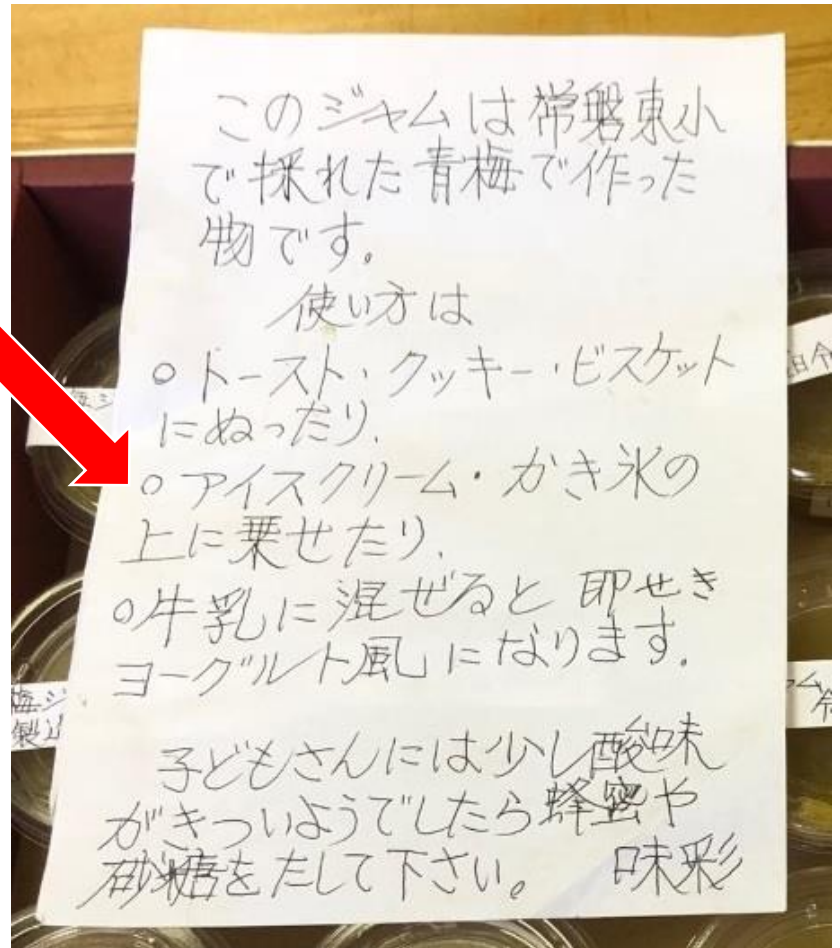
しかし、この「味彩梅ジャム」をいただくことで、「味彩」様が全ての梅を買い取ってくださった真意が汲み取れた。心配は杞憂であり、感謝へと変わる。

例年ならば、収穫した実梅を使って低学年が「梅シロップ（梅ジュース）」を作り、全校で梅味に触れて収穫を感謝する。けれども、緊急事態宣言発出下で調理実習も自粛していることを鑑み、本年度の「梅シロップ」作りは断念した。

こうした状況を察した「味彩」様が、「なんとか子供たちに常磐東の梅を味わってもらおう」と全ての梅を買い取り、尚且つ「梅ジャム」に加工して子供たちに提供してくださったという訳だ。「まごころ」の詰まった贈り物に感謝である。



「味彩」様よりメッセージが添えられていたので、書面を借りて紹介する。



「梅ジャム」は、冷蔵保存であれば1か月程度は日持ちするとのこと。
常磐東を彩る味覚【「味彩製」常磐東の梅ジャム】を堪能させていただこう。