



群馬県コンクール 金賞

お米のすばらしさ

太田市立南中学校 2年

宮崎 彩生

「いただきま〜す。」

私の朝は、ご飯から始まる。炊きたての真っ白いピカピカのお米のご飯だ。どんなおかずにも、よく合い、私のエネルギー源でもある。毎日食べても決して飽きることのない、すぐれものだ。

毎日、あたり前のように食べているお米だが、米づくりの起源は、縄文時代から弥生時代にかけてであることを社会科で学んだ。中国から伝わった稲作技術によって日本中に広まった。こうして考えると、日本の米づくりの文化は、歴史が深く日本人がずっと受け継いできたすばらしい伝統文化の一つだと思う。

米づくりが日本に伝わった当時は、今のようには、農業機械や農薬、農機具も無い時代だ。けれど、初夏に田んぼに稲を植えて秋に刈り取りをするという基本的な流れは変わっていない。私の家では、米づくりはしていないが、家の周辺には田んぼがたくさんあり、その苦勞や努力を部分的ではあるけれど知っている。

私の家の周辺の田んぼでは、四月の頃には、機械で田んぼを耕し、肥料をまきながら米づくりに適した土づくりをしている。そして、健康な苗を田植えしていく。この田植え後の水の管理を米づくり農家の人はこまめに行っている。朝は四時くらいから、水の様子を見に来ている。田植え直後は特にこまめに何度も水の様子を見に来ている。なぜ、こんなにこまめに行うのか、母に尋ねたことがある。すると、「苗から新しい根が出るまでは、田んぼの水をやや深めにして、寒さや風から苗を守ってやるのだと思うよ。」と語っていた。気温や風の強さも関わってくるということは、米づくり農家の人は、常に天候を気にかけているのだと思った。祖母は、「今年の夏は、こんなに雨が降って米づくりに影響しないといいねえ。」という話をしていた。雨の日が多い今年の夏、本当に私も心配になった。

稲を大きく育てるためには、苗がしっかり田んぼに根をはってから、水の管理が大切だと言う話を聞いた。稲の成長を促すために、日中は浅水にして、夜は深水にするということも、母は話してくれた。そして水の管理だけでなく雑草からも守らないといけないと思った。

稲が成長すると、今度は田んぼの水をぬいて土を乾かしている。また、いろいろな病気や虫から稲を守るため、私の家の周辺の田んぼでは、ネットを張っているようだ。

穂が出そろってしばらくすると辺り一面が黄金色になる。稲が育つ緑一面の田んぼも、この黄金色一面の田んぼもどちらも日本の美しい風景だと思う。こんな田んぼを見ていると、古代の人々の願いや思いが伝わってくるようにさえ感じられる。

稲刈りから脱穀まではコンバインで同時に行っているようだ。私の家の周辺の田んぼのほぼ中心にカントリーエレベーターがある。そこの乾燥施設で、収穫した籾を乾燥させ、玄米にしているようだ。

お盆に行った祖母の実家の農家で、精米したての白米をもらった。母と祖母は、「きつとおいしいよ。」と言いながら、早速炊いてくれた。一粒一粒がピカピカしていて、もちもちだった。私は、おいしいご飯を食べながら、米づくり農家の苦勞と努力によって我が家の食事が支えられていると、改めて思った。

ご飯茶わんに米一粒でも残すと父は、「きれいに食べなさい。」と、私に言うけれど、本当にその通りだと思う。米一粒一粒に感謝しながら、大切に食べていきたいと思う。そしてしっかりお米を食べ、健康な体をつくっていきたい。さらに、このお米のおいしさや大切さを将来私が大人になっても子へと引き継いでいきたいと思う。