

全国コンクール 優秀賞

群馬県コンクール 金賞

私は「日本お稲荷党」

前橋市立第一中学校 1年 荻原 明音

「おじいちゃん、お稲荷さん作って。」

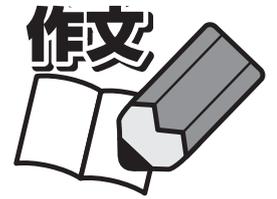
「わかったよ、わかったよ。明日にでも作るか。おばあちゃん、油あげあったっけかな。」

私は、祖父が手作りする「お稲荷さん」が大好きだ。多い時には、一度に七個も軽々と口に入れてしまう程おいしくて、しかも帰省したときにしか食べられない、貴重なもの。おねだりしたら、翌日には、食べ切れない程作ってくれる。祖父の愛情が、油あげの中にお米と一緒にパンパンに詰めこまれている、大好きな「お稲荷さん」。

けれども、その私の「お稲荷さん」が今、危機的な状況におちいつている。実は、元々祖父は自分でお米を作っていたのだが、数年前にやめた。日本全体を見ても、農家の方々の高齢化は、大きな問題となっているようだ。祖父の田んぼも、作り手がいなくて荒れ果ててしまう可能性があったのだが、知り合いの農家の方に田んぼを貸して作ってもらえることになり、今に至る。この方がいなかったら、私の祖父の「お稲荷さん」を、こんなにたくさんは食べられなかったかも知れない。本当に助かった。ありがたい。

私は以前、祖母に案内されて、祖父母の家の近くの田んぼを見に行ったことがある。夏の田んぼは辺り一面さえた緑色で、所々に、稲かりの時期が近づいて黄色くなり始めた品種の田んぼも混じっているのが、デザインしたようでおもしろかった。祖父の田んぼも見た。風が気持ちよくて立ち止まると、稲の香ばしいにおいがして、思わず深呼吸した。近づくと、無数のイナゴがバタバタバタッと飛び上がったので、私はきゃっと声をあげてしまった。そして、今思い出しても宝物の光景がある。田んぼの中に、灰色のサギの子どもがいたのだ。私に気づくと、バサッと飛び上がって、少しにげた。すごく近くで長い首と広げた羽を見て、私は何だか胸がいっぱいになってしまった。こんなにのどかで豊かな田んぼで、お米が作られているのだなあと、心の底から感動したのだ。そして、祖父の田んぼが、知り合いの農家の方によって、変わらず、あのおいしい「お稲荷さん」のお米を生み出していることにも感謝した。

もう一つ、日本のお米の消費量が年々減少している、という悲しい現実もある。主食としてお米をたくさん食べるという食習慣が薄れれば、おいしい「お稲荷さん」をお腹いっぱい食べるという日本の文化も、いつか消えてしまうかも知れない。想像しただけでも、涙が出る。あの、ほのかな酢の風味の中から顔を出すお米の甘み、油あげに包まれながらもしっかりと形を保っているお米の食感、そして何より、「おいしいね。また作ってね。」と言いつつ皆で食べる笑顔の一時は、日本から絶対になくしてはならない宝だと、本当は、あのごちそうを世界中の人々にも味わってもらいたいのだと、「日本お稲荷党」の私としては、強く人々にうったえたい。



そこで、「日本お稲荷党」の私から、未来の「お稲荷さん」を守るために、二つの提言をしたい。
一つ目は、小中学生を対象とした、定期的・長期的な米作り体験の実施だ。苗を育てることから始まり、田おこし、代かき、田植え、稲かり、だっこくまでを、何年にも渡り見学・体験してもらえば、農業のおもしろさに目覚める若手がきっと出てくる。

二つ目は、「お米ワイワイ祭」だ。様々な品種のお米を使ったおむすび、お稲荷さん、オムライス、チャーハンなどの料理を参加者に出して、お米の甘みや食べた時の幸福感、満足感を存分に味わってもらおう。これを機に、家庭でお米をたくさん活用してもらえたら、最高だ。私も、今度祖父から「お稲荷さん」の作り方を教わって、上手に作れるようになり、未来の子どもたちへこのすばらしい日本の味をつなげたい。

