



## 群馬県コンクール 金賞

# 「ありがとう、いただきます」

前橋市立みずき中学校 2年 小林 えま

私の一日は、お米で始まる。私は、お米が大好きだ。お米を食べると、とっても元気が出る。「いただきます!」と言っていただき、食後は「ごちそうさま。ありがとう!」と感謝する。私の元気の源であり、日本の食生活を支えてきたお米について考えたい。

小学校三年生の時、社会科見学で頂いたバケツ稲に挑戦した。これは、「バケツで育てる稲」のことで、庭やベランダなど身近な場所で、手軽に稲作を経験できるというものだ。大好きなお米を自分で育てられると想像するだけでワクワクが止まらなかった。私の頭の中は、「楽しそう」「やってみたい」「収穫出来たら家族と食べたい」といった前向きな思いでいっぱい、この後経験した数多くの工程を知る由もなかった。

数日後、祖父母と種まきをした。それから毎日写真を撮り、観察ノートに成長記録をつけた。祖父が最初の数日は、「すずめに食べられる危険」への対応策が必要だと教えてくれた。バケツにざるをかぶせて苗を守った。少し大きくなると、苗の移し替えをした。また、天候が悪いときは、ビニールをかぶせるなど工夫もした。そして、稲がさらに成長したころ、中ぼしをした。中ぼしをすることで土は酸素を取り込み、根は水を求めてのびるのでしようぶな稲が育つと知った。

ここまでくると「もうそろそろ収穫かな…」

と期待が高まり、毎日の観察が更に楽しみになった。お米ができていく様子が日々の様子から分かり、とても嬉しかった。そしてついに、稲の収穫!「食べられる!」収穫の喜びを私はかみしめた。炊いたお米が食卓に、その時は思わず収穫への感謝「ありがとう!」が「いただきます!」より先になっていた。私は自分の気持ちの変化に驚いた。バケツ一杯で収穫できたのは、私の一食分くらいだったけれど、自分で育てたお米は最高においしかった。

炊きあがったお米の写真も観察ノートに貼り、バケツ稲の成長を振り返った。すると、日々の変化やその対応で忙しく、あつという間のように感じていた稲作に六カ月ほどかかっていたと分かった。お米作りについて調べると、田んぼの耕しから、田植え後の田んぼの管理、水の管理など、お米作りは一年間休みなく行われていることが分かった。土壌作りから大事に丁寧に育てて実ったお米にもっと感謝して大切に味わおうと強く思った。

稲の栽培に適した日本の気候で大事に育てられ、長期保存が可能で、日本の料理とも非常に相性がよく、日本で食生活を支えてきたお米だが、最近日本人のお米の消費量が減っていると聞く。白いご飯に目がない私からすると、とても悲しい。また一生懸命時間をかけて丁寧に育て、作ってくださる生産者の方々に申し訳ない。

そこで私に今できることは何か考えてみた。まず、私は絶対にお米を残さず食べるようにすると決心した。一粒も残さず、きれいに食べることを続け、食事の様子から私がお米を大事にしていることが伝わり、波及していくことを願っている。これは食材全てにいえることだが、作り手や消費者に届けてくださる方々に感謝し、大切に味わって食べる必要があると思った。だからこそ「いただきます」という言葉があるのではないだろうか。

今回、お米について考えることで、食品が手軽に購入できるのは当たり前ではないことを再認識できた。日々お米作りに携わり、消費者に届けてくれる多くの方々への感謝を抱きながら味わって食べると心に誓い、今回のように伝えるチャンスを逃さないようにしたいと思った。

そして今日も

「ありがとう、いただきます。」