



お米係大成功

前橋市立上川淵小学校 5年 篠原 一太

この夏、ぼくたち五年生は、一泊二日の林間学校へ行った。たくさんの学びがあったけれど、中でも印象に残っているのは、二日目のお昼に行った、飯ごうすいはんだ。

飯ごうすいはんは、火の係、カレー係、そしてお米係の三つの係に分かれていた。ぼくは、お米係だった。

お米のお仕事は、飯ごうを使い、お米をたくことだ。人数分のお米をといで、水を測り、火にかける。家ではいつも、すい飯器でお米をたいている。すい飯器は、スイッチ一つでお米がたけるが、飯ごうでお米をたくには、火を起こすところからだ。火にかけてからも、たけるまでは、目をはなすことができない。ふっとうしてきたら火が弱いところに移す。お米がたけるにおいがしてきたら、ふたを開けて、中を確認する。そのあと少しむらす。すい飯器と違い手間がかかった。

最後にふたを開けてみるまで、ちゃんとたけているか少し不安だった。失敗していたらみんなのお昼ご飯を台無しにしてしまう。

ドキドキしながらふたを開けると、そこには、ピカピカにかがやいたご飯がたけていた。よかった、おいしそうにたけている。

カレーが完成して、みんなでお皿によそい、ようやくお昼ご飯になった。

「いただきます。」

まず、お米だけを、一口食べてみた。ふっくらやわらかくて、ほんのり甘くて、おどろくほど美味しかった。次はカレーと一緒に食べてみた。カレーと一緒に食べるとさらに美味しかった。たくさんあったカレーも、お米も、あっというまに無くなってしまった。

暑い中、まき割りや火の調整をしてくれた火の係と、食材を切ったり煮たりしてくれたカレー係、そしてお米係、それぞれががんばったから食べられた、最高のお昼ご飯だった。

食べ終わった後は、美味しいお米をたいてくれた飯ごうに感謝して、ピカピカにみがいた。

家に帰ってから、家族に、飯ごうすいはんの話をした。火でたいたお米って美味しいよね、上手にたけてよかったね、と言ってくれた。

今度、家族で飯ごうすいはんを試してみたい。もちろんその時のお米係は、ぼくだ。