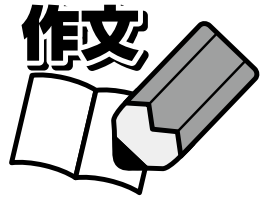


全国コンクール 優秀賞

群馬県コンクール 金賞



お米のある日常

伊勢崎市立四ツ葉学園中等教育学校 3年 岡田 咲 希

私は自他ともに認める、大のお米好きである。もはやこの世で一番好きな食べ物といっても過言ではないかもしれない。お米は本当に最高の食べ物だと、私はつくづく思う。そのまま食べてもほんのり甘くて美味しい。おかずと一緒に食べても美味しい。それでいて、おにぎりやお寿司、カレーライスやチャーハン、オムライスやドリアなど、お米を使った料理のパリエーションも豊富だから、毎日飽きることなくお米の美味しさを味わうことができる。ああ素晴らしいかな、お米。こんなにも素晴らしいお米を日々食べることができる日本に生まれた私は幸せ者だと思う。

そんなお米好きな私だが、特に好きなお米料理は、ホワイトクリームソースのドリアだ。元シェフである私の祖父の得意料理で、私が長期休みに祖父母の家へ遊びに行くと、祖父は腕をふるって私に振る舞ってくれるのだ。チーズときのこの旨味がぎゅっとつまったホワイトクリームソースは、優しい甘さのお米と相性抜群で至高の美味しさだ。熱々なうちにドリアを頬張りながら祖父と話を花を咲かせることは、数少ない私の楽しみである。このように私にとってお米とは、人生に欠かせないといってもよい存在である。

しかし現在、そんなお米が大きな危機にひんしているという。美味しいお米の裏側には、様々な課題が山積みなのだ。

そのことを知ったきっかけは、ある日のテレビニュースだった。ボーッとテレビを眺めていた私は、画面に映る枯れた田んぼを見て大きな衝撃を受けた。私が住む地域は田んぼが多いため、私はほとんど毎日、田んぼを目にしているが、地面が割れるほど枯れ果てている田んぼは今まで一度も見たことがなかったため、その異様な光景に私は驚愕であった。

なぜそのような事態になってしまったのだろうか。私は気になり、すぐさまインターネットでくわしく調べてみた。すると、近年の異常気象の影響で一部の地域では水不足になり、お米が不作になってしまっているというのだ。また米作りに関する問題は他にもまだまだあるそうで、米農家の慢性的な赤字や、近頃話題になっている急激なお米の価格の高騰、農業人口の高齢化、そしてそれに伴う後継者不足といった課題がある。このままでは米作りは衰退の一途をたどっていき、近い未来、お米が食べられなくなってしまう日がきてしまうだろう。お米がある毎日が当たり前だった私にとって、それはこれまで一度も考えもしなかった未来だった。お米が食べられない日々なんて、想像するだけでショックを受ける。この素晴らしい日本のお米を未来にも残していくために、私に何かできることはあるのだろうか。

消費者の一人ができることは限られているが、それでもやれることは少なからずある。例えば、安く売られている輸入米よりも、適正な価格で売られている地元のお米を積極的に買って消費したり、国産米が使われたお菓子を買ってみたりすることが考えられる。また間接的ではあるが、地球温暖化を止めるためにCO₂の削減に努めることも、異常気象による不作を減らすことにつながると思う。

今回の出来事から私は、好きなときに好きなだけ美味しいお米が食べられる今の日常は決して当たり前のことではないのだと、改めて気付かされた。そしてその美味しいお米をこれからも食べ続けていくために、私は自分にできる小さなことを一つ一つ、やっていこうと思う。

今日も我が家の食卓では炊きたての美味しいご飯が並び、きっと私はいつも通りに言うだろう、「いただきます。」

と。大好きなお米を食べることができる日常に心からの感謝を込めながら。