

A

『農家の結晶』

お米と生きる

福山市立光小學校六年

小林

瑛典

最近よく、ぼくはお米をとぐ手伝いをしています。近ごろ、せい米技術が向上しているので昔ほど急入りに洗わなくてもよくなりました。それで、あまりゴシゴシ洗うとお米が割れてふっくら炊けないし、あま味やうま味までとてしまうので、少しにづいているくらいの水の状態で良いそうです。

お父さんとキャンプでご飯を炊く機会があ

りました。まきに火をつけることから始まって、なかなか火がつかないので、けむりに包まれながら火を起こしました。弱火から中火くらいでふっとうするまで熱し、ふっとうしたら、とろ火で二十五分くらい熱した後、火からはぼして十分くらい蒸らしてやっとな完成。  
 『赤子泣いてもふた取るな』という言葉が昔からあって、ご飯を炊く時には、ふたを開けてはいけないので、木の棒を飯ごうのふたに当ててグツグツとした音を聞いて、今どうい

う状態が判断するそうです。

今はホームセンターに行けば、まきを売って  
 ているし、スイッチを入れてれば炊飯器が炊い  
 てくれますが、昔は、そのまきさえも自分た  
 ちで調達しないとはいけなくて、ご飯食べた  
 と思ってもすぐに食べるのができませんで  
 した。昔と比べたら本当に便利な時代です。  
 だからこそ、今よりも、お米のありがたさを  
 知っていただろうし、みんなお米を味わって  
 食べていたと思います。当たり前のようにお  
 米が手に入り、当たり前のように毎日お米が  
 食べられるという事は、どろいろうことなの  
 か。

ぼくは、米作りについて調べました。塩水に  
 入れて元気な種もみを選別して育て、冬の間に  
 眠っていた田んぼの土をほり起こして肥料を  
 混ぜる田起こし、田んぼに水を入れて土と混  
 ぜ合わせるせて平らにする代かき、田植え後、水  
 を一度抜いて中干し、水の調整や雑草を抜い  
 たり、一年かけてお世話をして、稲かりへと

続きます。ぼく達消費者に美味しいお米を食べ  
てもらいたいと米作りをしてくださる農家  
の方。天候や害虫問題など頭を悩ませること  
もあると思っておりますが、できあがった農家  
の結晶<sup>①</sup>をぼくたちは食べています。欧米化  
が進んで、米ばなれが起きていると言われて  
いますが、ぼくはやっぱりお米が好きです。  
土なべて炊いたお米をお母さんにおにぎりし  
てもらい、食べるのが最高にうまいです。

おいしいものを食べると幸せになりますよ  
ね。そして大切な家族や友だちと良事をする  
ことで体の満足だけではなく、心も幸せにな  
ります。この心の栄養こそが「生きる力」に  
なっているように思います。その食事には  
やっぱりお米は欠かせないもので、これから  
も、ぼくはおいしいお米といっしょに生きて  
いくと思っております。改めてそんな事を考え  
ながら、今日も、しんちよーにお米ときをし  
ているぼくです。