

山形県知事賞

「ぼくもがんばる」

鶴岡市立湯田川小学校四年 難波 裕人

夏も終わるころ、田んぼが一枚全部つぶれてしまっていた。ドミノみたいに稲がみんなたおれてしまった。

「来年もあるぞ。」
とぼつりと言った。まるで自分をはげましているみたいだった。

「今年は、苗が小さくて、ひ料をいっぱいまいて大きくなりすぎた。たおれそうで夜もねむれない。」

と言っていたから、ぼくもとても心配していた。「来年もあるぞ。」と言ったお父さんの横顔は、正直言っただかかわいそうだった。

お父さんは朝の五時から田んぼで草かりをする。七時から夕方の五時まで会社で働いてその後は、また田んぼ。日曜日で会社も休みでも田んぼで働く。一生けん命、米の世話をする。このころは、雨がふらないからと、水を

やったり、田んぼの栄ようがとられないようにと言っただけは草をむしる。雨はほしいけどドーっとふるといねがたおれると心配し、あまり弱いと根まで水がしみこまないと言っ。

ぼくは、夏休みの自由研究で「お米について」調べた。お父さんに聞きながら米作りの今と昔をくらべてみた。昔は、八十八回人の手がかかると言われていた米作り。今は機械化が進んで、昔のように手がかからなくなった。田んぼをおこす時にはトラクター。田植えをする時は、田植え機。いねかりは、コンバイン。かったもみは、かんそう機でかわかし、もみすり機でもみがらをとってげん米にする。そして、それをさらに精米機にかけて白くする。昔はこれを全部人がやっていたんだから大変だったんだらうな。でもお父さんは、

「機械化が進んでいるから八十八回も手間はかからなくなったけど、自然が相手だから米作りは大変だ。」

と言っ。お父さんの様子を見ると本当にそうだなあと思っ。そして

「機械化になって、たくさん米がとれるようになって米のねだんが下がったから農業だけではだめになった。」

と、朝から晩まで働きつづけるお父さん。機械化されて、仕事は楽になったけど、その分たいへんなこともふえて
いるんだな。

「手伝わってくれたら千円やるぞ。」

という言葉につられて、今までのぼくは手伝わってきた。
お米の苗運び。米の苗が緑で小さいうちにたおれないよ
うに小さいハウスを作るその手伝い。それに田植えをし
たあとの箱洗い、稲刈りの時には、いなごが稲かり機で
バラバラになっているのを見るのがいやで遠くから見
ているだけだ。今度は、千円がなくても手伝わぞ。ぼく
もやってみよう。ぼくはお父さんに顔がそっくり。会う
人みんなに「お父さんになているのう。」と言われる。
ちよつとはずかしいかったけどなんだかうれしい。ぼ
くもお父さんみたいになれるかなあ。ぼくも米作りをが
んばってやってみたいと思った夏だった。



山形県農業協同組合中央会会長賞

「私とおいしいお米の生活」

山形市立明治小学校六年 佐藤 香織

「ご飯残さねていっぱいけいよ。」

これが、私の家で毎朝お父さんが言う言葉。私はこのお父さんの言葉通り、いつもご飯を茶碗一杯、今日一日元気に過ごせるようにしつかり食べていきます。

私の家は農家で、いろんな作物を作っていますが、もちろんお米も作っています。五月の田植えの時期になると、家族みんなで田んぼに行きます。お父さん達がいつも一生懸命管理して育てた苗を機械に積んで、水がはつてピカピカに光るきれいな田んぼに三本位ずつ植えていきます。三人姉妹の私たちは、開いた箱を洗ったり、機械で植えられなかったところを見つけて植えたりしていきます。もし苗を田んぼに落としてしまったらぐちゃぐちゃになってしまうので、落とさないように慎重に三本位ずつ植えていきます。その時は、「大きくなって、いっ

ぱいお米がとれますように」と心の中で思いながら植えていきます。

植え終わった広い田んぼを見ると、植える前の茶色の田んぼが、魔法をかけたようにきれいな緑の田んぼにかわっていました。

それから四ヶ月ぐらいたった九月の末になると今度は稲刈りです。緑色だった稲も黄金色に変わって、お米がいっぱいついていて、ずっしり重そうになっています。大きさも田植えの時の十倍くらいの大きさになっていました。その稲をお父さんが機械でかっけていきます。私も、「少し稲刈ってみていい?」

と聞くと、刈らせてくれます。鎌で少しずつ刈っていきます。そうやって、みんなの力で毎年ともいっぱいのお米がとれるのです。

その後、米つきをしてきたお米は、皮むけて透明できれいなお米になります。それを洗って水にいられて炊飯器で炊くと白くて前より大きいご飯になるのです。

私は毎日お腹いっぱいご飯を食べますが、たまに三時にお腹がすいた時はおにぎりを作ります。そのおにぎりに同じお米で作ったみそをぬって、みそおにぎりにしま

す。そのおにぎりはとってもおいしくてお腹いっぱいになります。ほかに、「ままぼす」を作ります。「ままぼす」はご飯を干してそれを油で揚げて塩をまぶしたものです。それもおやつのに作ってもらって食べます。ご飯と違ってサクサクしていてとてもおいしいです。

私にとってお米は元気に過ごすための大切なものですが、今お米が余っていると云つことをテレビなどで聞きました。それは、パンやめんをいっぱい食べているからかもしれません。でも日本人は弥生時代からお米を食べしており、日本人にとって一番合う食べ物で、一番いっぱい食べてきたものだと思います。このままいくとお米はなくなってしまうかもしれません。ですから、もっともっとみんながいっぱいご飯を食べるといいなあと思います。

