

■山形県知事賞■

いの、あじわい！

米沢市立興讓小学校二年 佐々木美耀

「この、あじわい！」

みんなで、大ごえで言うのが、わたしのかぞくのルールです。いえでごはんをたべるとき、おいしいときはそう言うことになっているのです。みんなでわらいながら言うのがきまりです。わたしのかぞくだけのやくそくです。おかあさんの手づくりのおかずを、ほかほかのごはんとたべて、おとうさんも、おとうとも、わたしも、えがおで言います。

「この、あじわい！」

みんなで、口ぐちに言いながらたべていると、ごはんがどんどんなくなっていくます。

わたしのうちのカレーは、小むぎことバターからつづります。夕ごはんがカレーだと分かると、おとうとは、朝からたのしみをしています。わたしも、おかあさんの

カレーをたのしみしています。おかあさんは、大きなおさらに、ごはんを大もりによそいます。ごはんはたき立て、ゆ気が上がってアツアツです。そこにたつぷりカレーをかけて、テーブルにならべます。つやつやのごはんの山にカレーがのった大ざらが四つ。どれも大もりです。おとうさんが、大きな口をあめぐりあけて、たべて一言、

「この、あじわい！」

そのあと、わたしもおとうとも、おかあさんも同じように言います。みんなのこにこがおがあせでひかります。まい日、夜、わたしがおふろに入っているときに、おかあさんがおこめをといでいます。おふろまで聞こえてくるシャキシャキ、シャキというおこめをとぐおいしい音。つぎの日の朝五じにタイマーでごはんがたき上がります。まい日、きらきらほしの音がくが聞こえてくると、うちのごはんのでき上がりです。そして、食べてみんなで、

「この、あじわい！」

「この、あじわい！」

■山形県農業協同組合中央会会長賞■

はじめてのお米当ばん

酒田市立浜田小学校二年 阿部 聖音

ぼくは、ことしの春からお米当ばんになりました。いままでは、お兄ちゃんがお米当ばんをやっていました。春から大学に行ってしまったので、ぼくが当ばんをすることになったのです。お兄ちゃんと毎日さばらないでやるとやくそくしたので、がんばってやりました。

はじめは、水が白くにごっていました。だんだんときれいなとう明の水に代わってきました。お母さんにお米を見せたら、

「もういいよ。」

と言われたので、とぐのをやめて、水のりようを教えてくださいました。お母さんから、

「かまの中にあるメモリより、少し上で。」

と言われましたが、ぼくはメモリより少し上ということがわからなくて、もう一どお母さんに水のりようを見て

もらいました。そして、

「だいじょうぶだよ。」

とお母さんからいわれたので、すいはんきに入れて、タイマーをセットしてねました。

つぎの日の朝、いつもより早く目がさめました。台どころにいつてすいはんきを見ると、ほおんになっていました。ふたをそつとあけて見ました。白いふつくらとしたつやつやのごはんにかわっていました。ぼくは「やったね。せいこうした。」とうれしくなって、すぐにお父さんのぶつだんに、

「お父さん、ぼくがはじめてたいたごはんだよ。」

と教えてあげました。お母さんは、

「しおんがたいたごはん、おいしいって言っているんじゃないかな。」

と、ほめてくれました。

ぼくも食べてみると、ごはんがふつくらもちもちしていて、とてもおいしかったです。

「しおんがたいたごはんはとてもおいしいね。」

と、お母さんもおいしそうに食べてくれました。これからもお米当ばんをがんばります。

■山形県知事賞■

わたしたちの身近にあるお米

新庄市立昭和小学校六年 高橋満里奈

お米の存在を考えた時、一番最初に思うことは、「お米はわたしたちの生活になくてはならないもの。」ということでした。

わたしたちは、毎日朝、昼、晩と当たり前のようにご飯を食べています。たまにはパンやラーメンなどを食べることもありますが、やっぱり日本人の主食はお米です。ご飯は、いつもおかずと一緒に食べるけど、おかずなしでご飯だけをよくかんで食べると、かめばかむほどほんのりと甘くて、とつてもおいしいです。おおげさかもしれません。

「日本人でよかったなあ。」
と思う瞬間です。

わたしの家のまわりには、見渡すかぎり、たくさんの豊かな田んぼが広がっています。わたしの家ではお米を

作っていませんが、わたしの同級生や学校のほとんどの人のおうちの人がお米を作っています。だから、社会科で「米作りのさかんな庄内平野」という学習をしたとき、友だちも私も、

「何でこんな当たり前のことが教科書にのっているのかな。」

「簡単すぎるよ。」

なんて言っていたほどです。つまり、わたしたちの生活は、お米が身近にある生活なのです。

今年、わたしたちのクラスでは「彦太郎」という珍しい品種のモチ米を栽培することになりました。学校の前庭で種をまき、苗を育て、花壇を耕して代かきをしました。みんなで田植えをしたときの、ごつごつした石が足のうらにあたって痛かったことと言ったら…。今も毎日大きくなっていく苗や稲を「彦ちゃん」と呼んで、大事に育てています。

実際に育ててみると、頭では「簡単すぎるよ。」と思っていたお米づくりは、とても大変な仕事でした。教科書に載っていた「苗半作（苗の育ち具合で米の出来具合のほとんどがきまること）」や「田植えから刈り取りまで、

水の管理が最も重要」という言葉が今になってやっとわかります。そうです。わたしが身近に感じていたのは、「食べる」という意味でのお米で、「作る」となると、その大変さを何も分かっていませんでした。

それでも、夏休み、クラスみんなと当番制で、彦ちゃんの水やりを続けた結果、夏休み明けに、ついに彦ちゃんの穂にみがかっているのをみたときは、うれしくてうれしくてたまりませんでした。

わたしは、お米を作る経験を通して、今までよりさらにお米を身近に感じるようになりました。「いただきませす。」「ごちそうさま。」の言葉に、お米に関わっている全ての人への感謝の気持ちを込めたいと思います。もちろん、お米への感謝の気持ちも忘れずに。

■山形県農業協同組合中央会会長賞■

わが家の味

鶴岡市立朝日小学校五年 佐藤 礼夢

私の家では、季節の行事などがあると、必ずお米を使った料理を作ります。おもち、笹巻き、炊き込みご飯など様々なお米料理を祖母が作ってくれます。どの料理も大好きなのですが特に笹巻きが大好きで、たくさん食べてしまいます。食べすぎると「胸焼けするからほどほどに」と言われるくらい大好きです。

今年、母は祖母から笹巻きの作り方を教わっていました。私は笹巻きが大好きですが、今までは作り方などがあまり興味をもったことがありませんでした。私は母と一緒に作り方を教わってみることにしました。初めに、笹の葉を祖母が冷凍庫から出してきました。冷凍するのとて、笹の葉が緑のままきれいなので、わが家では笹の葉は乾燥したものを使わないそうです。「笹の葉を真ん中からくるっと巻いてお米を詰めて」と祖母がなれた手つ

きで作業しながら言うので、母と私もやってみたのですが、笹の葉を丸めもち米を入れると下の方からお米が落ちていってしまいました。母が「難しいね、おばあちゃん簡単に巻いているのにね」と言いました。祖母はあつという間に、いくつも笹巻きを巻いてしまいました。私が「笹巻き名人だね」と言うにつこりして、また巻き始めました。お米を詰めすぎると巻けないしとても難しい作業でした。

笹巻きを巻き終わると、外に出て灰汁を入れた鍋で笹巻きを約三時間煮込みます。五月になると、あちこちの家で同じように笹巻きを煮る光景が見られます。祖母が「笹巻きは家によって灰汁の量が違うから味が違うよ」と教えてくれました。母に火の番をしている時にどうして笹巻きの作り方習ったのか聞いてみました。「我が家の味を礼夢に教えられるように、おばあちゃんから教えてもらったの」と言いました。何回も薪を足して火力を一定にしながら出来上がりまで汗をぬぐいながらがんばりました。出来上がった笹巻きは、とてもおいしそうでした。母と私は嬉しくて、さっそく食べることにしました。笹を取ると黄色でプルンとした、笹巻きができ上がって

いました。きな粉と黒みつで食べてみるとおいしかったです。「おいしいね」と家族みんなに言ってもらえました。

毎日食べる、ご飯と違って、お米を使った料理は季節の行事などでしか食べず、一年のうち回数しか食べないものです。昔は、みんなの家で作っていたと思います。が今はお店で買ってしまふことが多くなってきていると思います。母と会話の中で、私にもお米を使った料理を伝えたいと言っていました。私もお米の料理などに興味を持ち手伝いをしながら、少しずつお米の料理を覚えたいし、いつか自分の子供に教えてあげたいと思いました。今は、わが家のお米料理をたくさん食べて味を覚えたいと思います。



■全国優秀賞・山形県知事賞■

食に感謝 米に感謝

鶴岡市立朝日中学校三年 小野寺涼太

「米の中には神様がいます。」

この言葉を祖母から初めて聞いた時のことを、僕は中学三年生になった今でもはっきりと覚えています。それは僕がまだ幼いころ、家族で夕飯を食べているときのことでした。いつもと変わらない食卓で、いつもと変わらず自分の席に座り、テレビを見ながらご飯を食べていました。テレビに気を取られ、箸に乗せたご飯をうっかり床に落としてしまったのです。当然のようにそのご飯粒を捨てようとした僕に、祖母が静かに言いました。

「米一粒一粒さ、神様がいますあんど。だから、そげだ簡単なごどでねえあんど。」

そのときの僕には、祖母が伝えようとしたこの意味がはつきりとはわかりませんでした。急に「米には神様がいます」と言われても、信じられるわけがありません。そ

れに、僕が住んでいる朝日は、周りには田んぼだらけの風景が広がり、お米を食べない日はないというくらい、米は身近な食べ物なのです。だから食卓にご飯があるのは当たり前で、特別に好きなわけでもありませんでした。あの時も、そんな気持ちで僕はご飯を食べ、当然のようにこぼしたご飯を捨てようと思いました。祖母が行った言葉の真意をそのときはわかりませんでした。子どもながらに気になり、時々神様の姿を想像したり、米粒をじっと見つめてみたりしました。その後、小学校での稲作体験や中学校の修学旅行で訪れた沖縄での平和学習などを通じて米作りの苦労や、戦争中の人々の苦しみについて学習し、米は貴重なものだという考えがすこしわかるようになってきました。

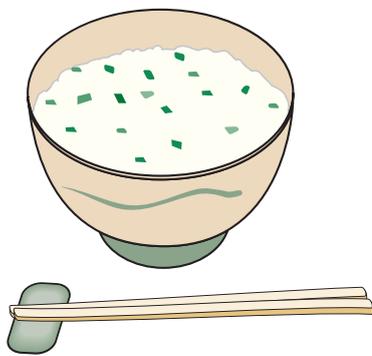
しかし、その言葉の意味を本当に実感したのは、今年の六月、祖父が亡くなったときです。元気だったころは、本当によく食べる人でした。ご飯が大好きで、いつもおいしそうに食べていました。そんな祖父を襲った病気が胃がんです。徐々に食事がのどを通らなくなり、体重は半分くらいに減ってしまいました。病院に入院し、治療しても、よくなることはありませんでした。食べる量も

ほんの少しで、亡くなる直前は、ほとんどものを食べられませんでした。せめて亡くなる前にもう一度、大好きだったご飯を食べさせてやりたかったと強く思いました。

食べ物と命は結びついていてということとそのとき感じ、僕の考え方が少し変わったように思います。別に米が大好きになったというわけではありませんが、出されたものは全部食べて、茶碗についている米粒も残さないようになりました。それは、食べたくても食べられなかった祖父の最期の姿が目に見えつつあるからだと思います。

今、茶碗に残った米粒を一つひとつ食べていると、幼いころに祖母に言われた言葉の意味がわかるような気がします。毎日当たり前のように温かいご飯を食べられること、さまざまな食べ物はどこでも買えることは本当に幸せなことです。今ではインターネットを使って店に行かなくても届けてもらうこともできます。しかし、あまりにも便利になったせいで、食べ物に対する感謝の気持ちは忘れられているのではないのでしょうか。食べ物はあつて当然のものではなく、自然の恵みや、作る人の苦勞があるからこそ、店に並ぶのです。それを昔の人は

「米粒の中に神様がいる」という言葉で、子どもに教えるようにしたのでしょう。幼い日の僕は、米粒と神様の関係がよくわかりませんでした。今は自分なりに理解できたと思っています。きれいな水や太陽のぬくもり、大地の養分など、人間の知恵や歴史を超えた大自然が生み出した米。だから命をつないでくれる食べ物に感謝し、それを与えてくれた神様に感謝して食べる気持ちを大事にしなければならぬのだと思います。お米の神様は、今も多くの人々の命をつないでいます。



■山形県農業協同組合中央会会長賞■

祖母のおにぎり

米沢市立南原中学校三年 安部 優香

「ただいまあー。ばあちゃんおなか減った、何かお菓子ある？」

「お菓子のかわりにおにぎり食べ」

小学校から帰宅した私と祖母の毎日の会話でした。しかし、私はスナック菓子なども食べたいと思っていました。祖母が作るおにぎりは、いつも味噌おにぎり塩おにぎりといった昔ながらのおにぎりばかり、たまには中に具の入ったおにぎりも食べたいと思っていました。

私は小学校一年生から六年生まで、水泳教室に通っていました。その帰りは夜遅いので、みんな何かを食べて家に帰ります。私はいつも祖母が作ってくれたおにぎりをもってっていました。月に四個、六年間作ってくれたので二百八十八個も作ってくれていたことになりました。この事に気づき、私は感謝しなければならぬと強く思

いました。六年間、私のためにかかさず作ってくれた祖母のおにぎりは、私に泳ぐための力を与えてくれたたのしみかもしれません。祖母のおにぎりを食べるとエネルギーがわいてくるようで、いつのまにか私は祖母のおにぎりが大好きになっていました。

私の家では、祖父・祖母・父の三人で米を作っています。毎年、田おこしから始まり、稲刈りで終わる稲作作業を間近で見たり、手伝ってきたりした私ですが、正直、お米のおいしさは最近までわかりませんでした。しかし、祖母のおにぎりはお米のおいしさを引き出してくれるのです。祖母は米作りの大変さを一番知っているからこそ、お米の一番おいしい食べ方を知っていたのかも知れません。

今、日本の米作りは高齢化が進んでいて、農家の半数以上が六十歳以上だそうです。また、米よりもパンを食べる若者が増えてきている現状もあります。これはとても残念な事です。最初から今のおいしい米があったわけではありません。日本の気候、日本人の味覚にあった米を作るためにはとても長い時間がかかっているのです。南原は吾妻山が近くにあり、日照時間が短いため、平野

部に比べて収量が少なくなってしまうということもあります。祖父母のような苦勞をしてきた人がいるからこそ、今のおいしい日本の米があると思います。

今、TPPの問題があり、外国の物が安く手に入るということで、農家の方々が困っています。

「じいちゃん、TPPをどう思う？」

「反対だ。」

祖父は即答でした。その後、続いて祖父は、

「これからは、規模を拡大してコストダウンして、生活も安定できるようにしんなんね。だけど、一番は消費者が好んで食べるおいしい米を作る事だ。そうやって、外国の米よりも喜んでもらえる米を作っていくべ。」

と言っていました。TPP問題についても自分達の努力で立ち向かおうとする姿に気づき、私はとても感心しました。そして、こんなに苦勞している人達がいるということを知れば、若い世代も米のおいしさがわかると思います。

農家の努力、お米のおいしさを考えるきっかけとなったのは、祖母のおにぎりでした。私も祖母と一緒に台所に立ち、祖母が作ってくれた新鮮な農産物を使った料理

と一緒に作りたいです。

父は、

「米作りは大変だ。でも一年間苦勞して作った米をみんなに食べてもらった時の喜びは格別だ。だからこそ米を作っている。」

と聞いていました。米作りの大変さだけでなく喜びを知ってもらえば、もっと稲作農家も増えると思います。これからも「日本の米」がたくさんの人に愛されるように私も努力していきたいです。

