

## 作文 1部

### 全国農業協同組合中央会会長賞

## おにぎりは ばばのあじ

最上町立大堀小学校一年

後藤 天羽

「ばばー、しおおにぎりつくってー。」

ぼくは、がつこうからかえっておなかですくと、おばあちゃんにおねがいします。

「はい、できたよー。」

と、おばあちゃんがつくってくれるおにぎりは、おおきくて、のりでくるりとまいてあって、ちようどいしよっぱきで、さいこうにおいしいです。おかあさんも、おなじようにつくってくれるけど、このしおおにぎりだけは、おばあちゃんのほうがなんばいもおいしいです。ぼくは、おにいちゃんたちと、

「なんでなんだろうね。」

と、はなしをしました。そして、三にんできづきました。

「わかった！きつと、ばばのてからおいしきのもとがにじみでてくるんだ！おかあさんのてには、まだそ

れがないんだよー！」

おばあちゃんとおかあさんに、そのはなしをしたら、おばあちゃんはとってもうれしそうでした。そして、おかあさんはすこしくやしそうにしながら、

「それだけは、やっぱりかなわなんだね。おかあさんもちいさいとき、おなじようにおばあちゃんがつくってくれたおにぎりがとってもおいしかったな。」と、はなしてくれました。そして、そんなおいしいおにぎりがたべられるのは、たんぼをたいせつにまもり、いっしょうけんめいおしごとをがんばってくれるおじいちゃんのおかげなんだということも、おしえてくれました。おなかですいたとき、おいしいおにぎりがたべられるのは、とてもしあわせなことなんだということも、八がつ六にちのせんそうがあつたひにおはなししてくれました。いろんなはなしをきいて、ぼくはとてもしあわせものなんだなあと、すごくおもいました。おにぎりは、かんしゃのあじでもあるんだとおもいました。ばば、またつくってね。

## ●山形県知事賞●

### 大すぎなやんまき作り

山形市立滝山小学校二年

鈴木 佑佳

わたしは、毎年ひいおばあちゃんが作ってくれるささまきが大好きです。そんなささまきを、今年はいいおばあちゃんから教えてもらって自分で作ることにしました。みんなにたべてもらいよるこんでほしかったからです。

ささまきのざいりようは、山でとってきてくれたささと一ばんうるかしたもち米とい草のひもです。ざいりようがそろったらささまきを作っていくきます。さいしょは、ささをくると三角にし、その中に小さなスプーン二はいのもち米を入れます。ここで大じなことは、もち米を入れすぎないことです。ささのすきまからもち米がとびでてしまうからです。

つぎに、ささでふたをしてさらにもう一まいでふたをします。そしてい草のひもをおさえながらかけ

ていき、さい後まん中でむすびます。はじめはひもかけがむずかしくて後ろからひいおばあちゃんについてもらいやりました。「ここ作ってとうとう一人のできるようになりました。一人でむすんでできたささまきを、ひいおばあちゃんに見てもらい、「上手にできているね。」

と言われたときはうれしかったです。自分で十五こぐらい作りました。

そして一時間ぐらいゆでさましてできあがりです。できたてのささまきは、中をあけて見たらまだほんのりホカホカでつやつやしていました。さつそくきなこをかけてたべてみました。口に入れたしゅん間、もちもちふつくらでビビつとくるようなおいしさでした。

みんなにたべてもらい、「ふつくらでおいしいね。」

と言われて、本とうにうれしかったです。

来年もぜひ作りたと思います。来年は、今年作った数より作る数をふやしたいです。またみんなのえがおが見たいです。そしてみんなに作り方を教えてあげたいです。

●山形県農業協同組合中央会会長賞●

おいしいごはんをありがとう。

新庄市立萩野小学校三年

畠腹 里玖

ぼくは、ごはんが大好きです。きゅう食の時も、ごはんはさい後に食べます。おかずといっしょに食べるごはんもおいしいけど、そのままのごはんも味があつておいしいです。

ぼくのお父さんは、お米を作っています。春には田うえをして、秋にはいねかりをします。お米が出きるまで、お父さんは、毎日田んぼへ行つて水を入れたり草をかったり、お世話をしています。虫がつかないように薬もまきます。おばあちゃんといひおばあちゃんも手伝っています。

田んぼの中の草とりや、いねが元気にそだっているか毎日かくにんするのが大へんだとおばあちゃんが言っていました。

ぼくも、時々お父さんについていく事があります。その時のお父さんを見て、お米を作る事は

へんでむずかしい事が分かりました。

ひいおばあちゃんは足が痛いのに、田んぼに様子を見に行つていっしょうけんめいがんばっています。おばあちゃんも毎日天気よほうを見て、水のりようを考え、いつも気にしています。

いねかりも、とても大へんです。いねをかって、お米をかわかして、ふくろに入れてしゅつかします。お父さんは、夜中でもきかいに入れているお米の様子を見に行きます。まるで、赤ちゃんのお世話をしているみたいです。

毎日食べているごはんだけど、お米を作る事はとても大へんで、作つた人が苦ろうして大切にそだてたおかげでおいしいごはんが食べられるんだなあと思いました。

お米を作るのは、大へんでむずかしい事だけど、ぼくみたいにお米を食べた人が、「ごはんがおいしい、ごはんが大好き。」

と、思つてくれたら、大へんでも苦ろうしても、お米を作つて良かったと思えると思います。

## ●山形県知事賞●

### じいちゃん、ばあちゃんの米作り

真室川町立真室川あさひ小学校六年

佐藤 虎太郎

春。ある日、いつもなら仕事に行く祖父が、仕事を休んで何かしていた。ぼくが学校から帰って蔵をのぞくと、苗に水をやっていました。

「じいちゃん、一日苗に水やってたの。」と聞くと、答えが返ってきた。

「朝、田を耕して、昼かたから苗に少しずつ水やってだ。」

祖父は、季節毎に仕事を休んで、米作りをしている。ふだん仕事で松のせん定や重いものを持つて働くだけでも大変なのに、帰ってからも欠かさず田んぼに行つて、生長を見届けている。

気温が上がってくると、田植え。朝早い時間から丸一日かけて終わらせる。ぼくも田んぼに出て、苗をちよつと植えてみた。すると、田はどろどろでぬかるしつかれるので、ちつとも進まず大変

だった。もう十五分でギブアップ。でも、祖父と祖母は機械を使いながら、朝から夕方まで休むことなく仕事を続けていた。真剣に働く姿が、かっこよく見えた。

夏の暑さとともに、イネはぐんぐんのびた。

秋は米の収穫。二日かけて行い、二日目の昼ごろ終わる。

冬に近くなると、やつと新米が食べられる。

ぼくは、夏、秋も手伝いをしたが、どちらもすぐにやめてしまった。なぜなら大変だし、つかれるし、よごれるから。仕事をしながらいやだなあと思いつつ、頭の片すみには「がんばればおいしい米が食べられる」という気持ちがあった。

でも、祖父と祖母はちがう。祖父になぜそんなに米の仕事を続けられるのか聞くと、

「それはなあ、虎太郎、雫、陽そして家族がおいしい米を食べてくれると思えば、米の仕事なんて、なーんにもつかれね。」

と言っていた。家族がおいしく米を食べる、それが祖父のエネルギーになつて知っていることを知った。じいちゃんとはあちゃんが一生けん命育てた米は、安心、安全、そして愛情がつまったお米だ。だ

から、かめばかむほどおいしさがあふれでるようだ。

ぼくは、これからも米作りを手伝うだろう。将来いい仕事について働いて、退職してからも、佐藤家で受け継がれてきた米作りをしたい。そして、自分の子にも伝え、米の伝統をいつまでも受け継ぎたいと思う。

学校で、全国で米の消費量が減っていることを知りおどろいた。ぼくたちにとって朝はご飯が当たり前だし、みんな地元のおいしい米を誇りに思っている。だから、全国に向けておいしい米をPRしたらいいと思う。また、米を使った料理をネット上にアップして、消費を拡大する取り組みも考えられる。

それ以上に大事だと思うのは、自分の家の米をたくさん食べて大きくなるということだ。そして、大人になって社会に出て、米のおいしさや素晴らしいさを全国の人々に伝えれば、米の消費量を増やせるのではないかと思う。

## ●山形県農業協同組合中央会会長賞●

### 家族の食卓

三川町立押切小学校五年

伊藤 晴夏

私のお姉ちゃんは、大学生で、秋田大学に通っています。秋田に一人ぐらししているので、年に数回しか帰ってきません。そんなお姉ちゃんが、この夏休みに帰ってきました。久しぶりの家族七人のご飯。なんだかいつもよりおいしく感じました。それはどうしてなのでしょう。

「お姉ちゃん、今日晴夏のたん生日だよ！」

「そうだね。おめでとう！」

お姉ちゃんがいるだけで、ふだんの会話もはずみます。

ふだんの会話でも、お出かけの時でも、お風呂の時だって、お姉ちゃんがいる方が楽しく感じました。

お姉ちゃんとはふだん全然会っていないくて

メールや電話などでたまに会話している程度です。

お姉ちゃんが秋田に一人ぐらしするようになってから、これまで家族七人でご飯を食べていたのが一年に数回になってしまいました。これまで「当たり前」だった家族七人での食事があまり「当たり前」ではなくなっていました。ご飯を六人で食べていても、会話ははずむというのに、どこか物足りなさを感じる時があったりして、なんだか変な気持ちになったりする時もありました。

やっぱり家族七人全員集合が一番いいな。とたくさん思うようになりました。

私のお兄ちゃんは高校三年生で、来年にはいなくなり、家族全員での食事はまた少なくなります。家族全員が集まる機会も減って、家族七人の食事が「当たり前」じゃなくなり、家族六人の食事も「当たり前」じゃなくなり、きつと、家族五人での食事が「当たり前」になって行くのでしょうか。

なので、家族全員、大人数での食事をする機会を大切にしていきたいです。

私は、ご飯には家族全員を仲良くさせる力があると思います。理由は、お姉ちゃんが来ると、いくらではなれていたとしても会話が続き、なにより家族と一緒にいる時間が楽しいからです。楽しい食事の時間があるからこそ、はなれていても家族はつながっているから、さだと思えます。

また私には、家族以外にも、家族と同じくらい仲良しで、お盆やクリスマスなどには、全員集合するいとこ家族がいます。全員合わせると十一人もいます。みんな集まった日は会話もはずむし、なによりご飯の楽しさや美味しさが二倍になります。

きつと、全員で食卓を囲むことがもつと減ってしまうのは正直さみしいけれども、それは仕方ないことだと思うので、その分、家族全員で食べれる食事を大切にしていきたいです。

私は、家族全員で食べる食事はとても楽しいと思うし、家族全員で食べる食事がとても大好きです。

●全国優秀賞・山形県知事賞●

お米と戦争

米沢市立第二中学校三年

吉田 ゆい

私の祖父は、麦ごはんや雑穀米が嫌いです。今から七十年前、祖父は十八歳でした。学校にも行くことができず朝から晩まで軍事工場に働いていたそうです。麦ごはんなどを見ると戦争のことを思いだし、つらい気持ちになるそうです。私は麦ごはんや雑穀米が大好きで良く食べていますが、祖父がこのような思いを抱いていたことは知りませんでした。

今年太平洋戦争が終り七十年。新聞やテレビでは戦争の悲惨さや敗戦後の日本の歩みを集めていました。先日読んだ新聞には次のような記事がありました。「陸海軍合わせ二百四十万人の戦死者のうち、七割が餓死か栄養失調か、それに伴う病死でした。」この記事を読んだ時、とても無念な気持ちになりました。

た。私は一番このような事はあつてはならないと思います。家族のためには勝利しかないといい、離れ離れになり、無我夢中になつて戦つていたのに食料が不足し餓死する。食料があれば生きて帰つて来れるはずの多くの人の命が次々と失われてしまったのです。しかしそれは戦場だけとは限りませんでした。学校の授業で「火垂るの墓」を見ました。節子と清太は戦争で両親を亡くして二人で暮らすことになりましたが、米や芋が配給制になつたり、お金が足りなくなり二人とも栄養失調で亡くなりました。実際に日本中の人々が栄養失調で何万人も亡くなつたとのことでした。

私たちは昔の祖父とは違い、白いごはんを毎日三食、あたりまえのように食べています。そのあたりまえにできることが、どんなに幸せな事なのか痛感しました。

学校の体育館に行く途中の廊下に、写真が展示されていて、その中の黒こげになつたお弁当箱がとても気になり、記憶に残りました。後日調べてみると、それは広島平和記念資料館に展示されている折免滋君のお弁当でした。

た。彼は爆心地から約六百メートルの所で被爆しました。弁当には、自分で育てた作物で作ったおかずと大豆ごはんが入っていて、そのお弁当を大切に胸に抱えて亡くなっていたそうです。お弁当を作ってくれたお母さんの気持ちや、それを食べるのをとても楽しみにしていた滋君の気持ちを考えると、悲しさとともに怒りが込み上がってきます。家族の日常が一瞬で消えてしまう戦争の恐ろしさ、悲惨さ、残酷さ、二度とあってはいけないことです。

私の祖父にとって白いごはんは、平和の象徴なのです。つらい体験をした祖父の気持ちを忘れないで後世に伝えることが私の使命だと思いました。

白いごはんや好きなものを、好きなだけ食べられる平和で豊かな現在の日本に生まれてきたことに心から感謝し、今後、絶対戦争がおこらないように、私たちが努力していかなければならないと考えました。

もう一つ大切にしたいものがあります。そ

れは自然豊かな日本の食、和食です。和食は平成二十五年十二月四日にユネスコ無形文化遺産に登録されました。

和食が世界に認められた理由は、多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重、健康的な食生活を支える栄養バランス、自然の美しさや季節の移ろいの表現、正月などの年中行事との密接な関わりなどからです。

日本にはその土地その土地の歴史や風土から工夫され生まれた様々なおいしいものが沢山あります。しかし残念なことに最近そのような食や行事が家庭から徐々に減っている気がします。お正月、ひな祭り、七夕、十五夜、冬至、それらの伝統的な食をしっかりと守り、次の世代へ、また百年後、二百年後の未来へと魅力伝えていくのも、私たちが日本人の大事な使命なのではないでしょうか。



## ●山形県農業協同組合中央会会長賞●

### お米と伝統

鶴岡市立朝日中学校二年

山口 雅乃

私は、広報「つるおか」七月号に釘づけになりました。それは、母の机の上に置かれていました。昨年十二月一日に鶴岡市が、日本で初めてユネスコ創造都市ネットワーク食文化分野認定都市になり、世界が認めた鶴岡の食文化の特集が載っているではありませんか。その白黒写真のお膳の中で特に目を引いたのは、お茶碗にさくつと盛られた真っ白なご飯でした。鶴岡には、だだちや豆や温海かぶのような在来作物が、五十種類も継承されているそうです。どれも、真っ白いご飯に合う食材です。というか、ご飯が、それらの食材を引き立てているのかもしれない。

私は、小学一年生の頃から、母の朝食用のおにぎりを作ってきました。山菜菌茸栽培をし

ている母の朝は忙しく、収穫してきた山菜をできるだけ早く選別し出荷しなければならなかったため、母の朝食はいつも倉庫で食べるおにぎり定食です。小学生の頃は、母の喜ぶ顔が見たくて、おにぎりの具をあれこれアレンジしたこともありましたが、最近では、心のこもったおにぎりを握っていないような気がします。そして、それは、お米を作っている方々の苦労や努力についても、目をそらしていることと同じように思います。なぜかというところ、お米はあまりにも身近すぎて、食べるのが当たり前のような感覚だからです。

けれど、鶴岡市がユネスコ創造都市ネットワーク食文化分野認定都市になったことで、この機会に私は、お米について考えてみようと思いました。

庄内平野は日本を代表する稲作地帯です。おいしいお米作りをめざし、品種改良を重ね、生産者の工夫と努力によって、良質のお米を生産してきました。母の知り合いにも、有機米にこだわり、甘いお米作りに挑戦している方がいます。農薬や化学肥料を使わないで鴨を

田んぼで飼ってみたり、草むしりの手間は半端ではないそうです。そして、その苦労はいつも成功する訳ではなく、天候に左右されたり、時には失敗に終わることもあるそうです。農法が異なることで、地域の人から変わり者呼ばわりされたこともあったと聞きました。けれど、人から何と言われようと、美味しいお米を作りたいたいという情熱に突き動かされて日夜、頑張っているということです。すごいとか言いようがありません。

私は、この時期の青々とした田園風景が好きです。時折臭う消毒の香も、まあまあ許せませ。あぜ道の草を刈る草刈り機の音も好きです。そして、もう少し季節が進み、黄金色になった稲穂が頭を垂れた頃、コンバインで刈られる稲刈りの臭いも好きです。たぶん、生涯、心の風景として残っていくように思います。

私は、こういう地域で生まれ育ったことを誇りに思っています。将来、自分がお米作りに従事する予定はありませんが、私は、生産者が

どんな気持ちでお米を作っているか、その辛苦に目を向けて、大切にお米をいただけの人になりたいと思います。そして、食文化創造都市認定を機に、家庭の中でもっと台所に立つ機会を増やし、お米に合う朝日の伝統食を習ってみたいと思います。

