

●全国優秀賞・山形県知事賞●

ぼくの大好物ささまき

米沢市立南部小学校三年

野川 裕太

ぼくはささまきが大好きです。ささまきとはもち米を二まいのささでくるみ、いぐさでむすぶきょう土料理です。ささまきはおばあちゃんに教えてもらいました。さいしよは作ってもらったのを食べるだけだったけど年中のころから教えてもらいながら自分でも作るようになりました。今年は山へ行つてささもとりました。

ささまき作りでむすかしいところは、いぐさをささにまきつけてむすぶところですよ。しっかりまきつけないと米がボロツととび出してしまうからですよ。

きょ年やおと年はうまくむすべなかつたけど今年はなかなか上手になりました。おばあちゃんにも「裕太上手になったね。」と言われました。

次に、もち米をつんだささまきを「はがま」とい

う大きななべで一時間ほどゆでます。そして木のぼうに一時間つるしてささまきの出き上がりですよ。

一つ一つ手でつつんでいぐさでまいてゆでてつるすというの、とても大へんだし手間がかかる作ぎですよ。だからささまきは、とってもおいしいのです。

ぼくはさとう入りのきなこをつけて食べるのも好きだけど、何もつけずにそのまま食べる食べ方が一番おいしいと思います。なぜかというところ開けるとささのいいにおいがしてお米のうまみをあじわせるからです。

今ささまき作りをする家は少なくなっているとおばあちゃんが言っていました。ぼくはささまき作りがなくならないように、自分で作れるようになって、大人になったときに子どもたちにつたえられるようにしたいです。

そしてぼくは、お米を作ってくれるほつぷばあ（おばあちゃんのお姉さん）とささまきを教えてくれたぼくのおばあちゃんにかんしゃしてささまきを食べ続けたいと思います。

●山形県農業協同組合中央会会長賞●

お米のはじまり

東根市立大森小学校三年

木内 春陽

初めてお米のはじまりを見ました。はじまりは、平らな四角の土のはこでした。

「よいしょ、よいしょ。」

はこは、ちよつとぬれているので、重いです。一まいずつ、どろの田んぼの中に運びます。転ばないように、こぼさないように運びます。そのはこを、お母さんにわたします。お母さんが、田んぼに土のはこをならべながら言いました。

「はるひ、力もち！ありがとう。」

わたしはうれしくなって、何回もはこを運びました。もつともつとお手伝いをしたくなって、どろの田んぼの中を走りました。おじいちゃんもうれしそうにしていました。そして、

「これがお米になるんだよ。」

と、教えてくれました。わたしはおどろきました。

このはこが、真っ白で、ふわふわのあのお米になるなんて、しんじられませんでした。だって、ただの土が入っているはこだからです。おじいちゃんが言いました。

「この土の中には、『もみ』という名前のお米の赤ちゃんがいて、この土がおふとんになるんだよ。赤ちゃんが大きくなると、『なえ』という名前の子どもになって、田んぼに植えられるんだ。だからこのはこは、赤ちゃんを育てる大事なベッドなんだよ。」それを聞いたら、「このはここの赤ちゃんたちを大事に育てなきゃ。りっぱな子どもになってほしい。」と、思いました。

「それならはるひが、お母さんだね。」と、わらって言いました。「わたしのお母さんも、わたしのことをそんなふうに考えているのかなあ。」と、思いました。

お米のはじまりは、四角の土のはこでした。赤ちゃんの大事なベッドでした。真っ白なふわふわのおいしいお米は、心をこめて、時間をかけて育てられていました。

●全国優秀賞・山形県知事賞●

大きく実れ！タンポポ米

天童市立津山小学校五年

高橋 悠太

ぼくたちは、お米を育てています。たんぽぽのように元気に育てという意味を込めて、お米の名前は「タンポポ米」とつけました。

四〇五月は田起こしや代かきをしました。「二十人でやるのだから絶対終わる。」と、友達と話していましたが、何日やっても終わりませんでした。見た目はかん单でもやるとむずかしいと思いました。田んぼの先生や友達のお父さん、JAの人など、色々な方に手伝ってもらって、どうにか田起こしと代かきを終わることができました。

田植えは、田植え定規でますをつけ、そこになえを植えました。田起こしや代かきと比べるとかん单です。飛んできたなえが手前に落ちて服がどろだらけになったり、足をとられて転びかけた

りしました。元気ななえが一面に広がると、田んぼはとてもきれいでした。元気に育ってほしいです。

ぼくたちは稲ブックを作り、当番で世話と観察をすることにしました。調べる内容は、水の深さ、気温、稲の本数、稲の長さや様子です。毎朝、朝の時間に調べたことをみんなに報告しています。

「水面にもみたいなものが浮かんでいました。」六月の終わりの朝、当番がそう報告しました。本当に緑色や茶色のもがいつぱいでした。ぼくは友達と一生けん命も取りました。取っても次の日にはまた出てきます。全員で取ってもだめでした。もがなえの成長を妨げると聞いて、びっくりしてJAに相談に行くと、水をぬくとよいことを教えてくれました。

中干しをすると、なえもすくすく育ちました。夏休みは、当番を決めてすることにしました。何よりうれしかったのは、稲の花を見ることができたことです。葉から伸びた穂に白くて小さい花が、びつり咲いていました。

「これからどうやってこの花がお米になるのだろ

う。」と、わくわくしました。稲の花は二時間くらいしか見ることができないそうです。

二学期が始まり、ぼく達のタンポポ米もそろそろ刈かくです。まだ、稲刈り、かんそう、脱こく、もみすり、精米が残っています。

これからがんばろうと思ったとき、大型台風、台風十号が東北地区に上陸するというニュースが流れてきました。「台風で、タンポポ米がなぎたおされてしまうかも。」と思い、一ばん中その事が頭からはなれませんでした。

よく日、稲が大じょう夫か心配でした。急いで田んぼを見に行くとタンポポ米は無事でした。ぼくは「ああ、良かった。」と、胸をなで下ろしました。岩手県は、深こくなひ害を受けたそうです。一生けん命育てた稲が、一しゅんでだめになっってしまうなんて。台風のこわさが、稲作りからもわかりました。

ぼくたちのタンポポ米は、だんだん黄金色になつてきました。もうすぐ稲刈りです。できたお米を食べるのが今からすごく楽しみでいろいろな料理法を調べていきたいです。

●山形県農業協同組合中央会会長賞●

じいちゃんの米作り

天童市立山口小学校五年

伊藤 柚葵

三月、雪がとけてきたころじいちゃんの米作りが始まります。

はじめに、種もみを消毒して水につけるという作業をします。種もみとは、お米の種のことです。私は、

「どうしてそんなことをしているの。」

と聞きました。じいちゃんは、

「毎日の水温をたした温度が百二十度以上になると種もみの発芽率が高くなるからだよ。」

と教えてくれました。発芽まで十五日から十八日かかるそうです。

四月の中ごろになると、は種という作業があります。は種とは、芽出しをした種もみを、土を入れた箱にまく作業です。この時は、ばあちゃんもお父さんも手伝います。近所のとし夫さん夫

婦も来て、朝五時くらいからやります。今年の米作りが決まる大事な作業です。良い苗を作るために、温度管理が必要で、毎日、朝と夕方にハウスの開け閉めをします。とし夫さん達も来ていろいろ話をしたり、時々お茶を飲んだりしながら作業をしています。この時期は、毎日大変そうですが、にぎやかで楽しそうです。

この地区には、田んぼを作っている人達の集まりで法人組合というものがあって大きな機械で田おこしや代かきをやってくれます。ここでも共同作業で、米作りはいろんな人が関わっているんだと思いました。

五月の中ごろ、立派な苗が育ち、田植えが始まります。田植えは、じいちゃんとはあちゃん、今年も私も手伝いました。じいちゃんが機械で植えて、私とはあちゃんは手で植えました。初めてやったのが三年生の時で、ぐちゃぐちゃになってしまったのを思い出しました。今年は上手に苗を植えることができました。腰が痛くなっただけで、じいちゃんに、

「柚葵、ありがとな。」

と言われてうれしかったです。

九月の末になると、いよいよ稲かりです。稲かりも法人組合の人達にお願いしていて、だっこくまでしてもらいます。

こうしてできたお米で、収かくを祝い、お父さんがおすしをにぎってくれます。私達はそのおすしを芳男ずしとよんでいます。ばあちゃんが絶みょうな味のすめしを作ってくれて、お母さんがネタを準備してくれます。弟のけいはまぐろが大好きで

「まぐろ一丁。」

と元気な声をはり上げます。お父さんは

「へい、おまち。」

とみんなでも楽しい一時です。じいちゃんもうれしそうに目を細めています。じいちゃんのお米は、はえぬきです。こんなにおいしいお米を毎日食べられて、私は幸せです。

全国でお米の消費量が減っている事を知りおどろきました。今から私達が、お米のおいしさやすばらしさをみんなに伝えていけたら、消費量も増えるのではないかと思います。

●全国優秀賞・山形県知事賞●

米作りの大変さ

米沢市立第四中学校三年

佐藤 百華

私の家は農家で、毎年かかさずお米を作っています。そして、私の家では、家族全員で毎日おいしいご飯を食べています。そのご飯が食べられるのは、今年六十六才になる祖父のおかげです。祖父は家の田んぼを一人で管理して米作りをしています。今はちようど出穂も終わり、刈り入れまでちようどひとやすみの時期です。家の西側にある田んぼに行ってみると収穫間近の田園の風景が広がっています。夏の日射しの中、ぐんぐん伸びて、やがて九月の下旬には金色の稲穂になり、私達の食卓に上るでしょう。

私は、小学五年生の頃に、学校の授業でもち米作りを体験しました。最初は田植えから始まり、一つ一つの苗をみんなで丁寧植えて

いきました。一定の間隔で、なるべく苗が曲がらないように植えていくのが大変でした。それに、長い時間腰を曲げての作業も、とても大変だと思いました。苗が育つと、稲刈りと脱穀の体験もしました。稲刈りでは、鎌を使つての作業でした。しかし、最初の頃は、鎌を上手く使う事が出来ず、手を切つてしまひそうでした。怖かったです。そして、稲を十束くらいずつまとめ、ひもで縛るのですが上手くまとまらず難しかったです。運ぶ時も稲束が重く大変でした。そして、収穫したもち米を創立記念式のために、自分達でついで、おもちにして食べました。田植えから始まり、いろいろな作業をしてやつと収穫したもち米でついで作つたおもちは、とてもおいしかったです。自分達で頑張つて作つたお米だからこそおいしいおもちが出来たんだと思いました。この体験を通して、米作りの大変さを実感出来たし、苦労して作つたお米のおいしさも格別だと知り、私にとつて貴重な体験になりました。

私の祖父は、軽トラックや自転車で、頻繁に田んぼを見に行っているのです、何をしに行つ

ているのかと聞くと、「水の管理をしに行っている。」と教えてくれました。私達が実際に体験した田植えや稲刈りの他にも、常日頃のいろいろな作業がある事を知り、改めて米作りはいろんな人の手がかけられている事を学びました。

今の米作りでは、昔とは違って、手作業ではなく、機械を使った作業がほとんどになりました。昔よりも多くのお米を短時間で効率良く生産する事が出来るようになりました。米作りをしている農家の多くの人は、六十代以上がほとんどになっているので、田植え、稲刈りなどの一つ一つの作業が、とても楽になったと思います。

今の日本では、農業に携わっている人は六十才以上がほとんどです。いくら機械化されても、一年を通して米作りをしている祖父はとても大変だと思えます。私達が、毎日食べているおいしいご飯をあたりまえだと思わず、安全でおいしいお米を一生懸命作ってくれている、農家の方々や祖父に感謝したいと思います。

二〇一三年、日本の和食がユネスコの無形文化遺産に登録されました。和食の中心といえど、ご飯以外にありません。世界中の人に和食のお米のおいしさを味わってほしいので和食の未来のためにも、私達のお父さんやお母さんの世代や私達の世代も米作りの仕方を祖父などから教わり、受け継いでいかなければならないと思えます。

祖父は今日も田んぼに行きました。夏の光を浴びた稲穂はずっしりと重く実をつけるでしょう。少し冷たくなった風が、目の前に広がっている稲穂を一齐に揺らして、波のようです。この私達日本人の心に刻まれている風景を次は父が受け継ぎます。田は先祖からずっと伝えられてきた大きな遺産です。米作りは私の家で大切に受け継いで、おいしいお米をいつまでも作っていきたいです。



思う所の塩おこげん

米沢市立第二中学校一年

松本 季子

私は、小さい頃ご飯が嫌いでした。やわらかいパンが好きで、よくジャムを付けて食べていたため、それに比べるとご飯はとても味気なく感じていたからです。それで、毎日のようにパンが食べたいと言っては、母を困らせていました。困った母は、私に何とかご飯を自分から食べさせようと、様々な方法を試しました。いろんな種類のふりかけで食べさせてみたり、ご飯を使ったチャーハンなどの料理を食べさせたりなど、あれこれ考えては挑戦していたそうです。しかし、どれも途中で飽きてしまい、ご飯は嫌いなままでした。今となっては、とても申し訳なく思いますが、好き嫌いが多い性格だったため、一度こうと決めるとなかなか変われなかったのです。そんな私が変

わったのは、こんな出来事があったからでした。

小学校低学年の頃、私は母に連れられて小野川へと行きました。そこでは、田んぼアトが開かれています。田んぼには、たくさんの親子がいました。私は、田んぼを見るのも田植えをするのも初めてだったので、少しわくわくしてきました。それからまもなく、田植えが始まりました。田んぼの先生に田植えの仕方を一通り教えてもらった後、おそろおそろ泥の中に足を踏み入れました。泥はぬるつとしいて、始めは居心地が悪かったです。しかし、馴れるとひんやりしてとても心地良かったです。いぎ苗を植えてみると、予想以上に大変な作業でした。特に前かがみの姿勢がきついたので、何度も立って腰を真っ直ぐに直すなくてはなりません。それでも、少しずつ丁寧にやっていたら、だんだんコツがつかめてきて、楽しくなりました。田んぼの先生にもほめてもらい、誇らしく思ったことを覚えています。田植えが終わった後、田んぼにカエルが一匹いるのを見かけました。面白がって、他

の子たちと一緒にそのカエルを夢中になって追いかけて、最後は転んで泥だらけになって母に怒られました。それでも、とても楽しかったです。その後は皆でおにぎりをいただきました。塩で簡単に味つけされただけなのに、とてもおいしくて驚きました。食べながら、先生にお米に関するいろんなことを話していただきました。まだ幼くて難しい説明がわからないう私たちにも、ゆっくり、丁寧に教えて下さって、本当にお米を大切にしていることが伝わってきました。

秋には、家族四人で田んぼへ行きました。一面黄金色の田んぼに綺麗に人の顔が浮かび上がり、自分たちの植えた苗がこんな風になるよう細かく計算されていたことに、とても感動しました。

稲刈りは、田植えの時よりも大変でした。一応やり方は教えていただいたのですが、やはりコツがあるようで、なかなか上手く斬ることができませんでした。それで、先にコツをつかんだ父に教わりながら、きちんと最後まで

斬る練習をしました。おかげで手や腕には切り傷がたくさんできましたが、稲刈りが終わる頃には一人前に斬ることができるようになっていました。また、刈った稲を積み上げる作業も手伝いました。その後、おにぎりをいただきました。前回と同じ味つけのはずなのに、何故かそれ以上においしく感じられました。

この体験以来、私はご飯を積極的に食べるようになりました。米粒一つ残さず、なるべくよく噛んで米の甘みを味わうようにしています。

私が今好きな物は、塩おにぎりです。それは、祖母が心を込めて作ってくれたおにぎりを食べたからです。祖母は、私たち孫が集まる度におにぎりをたくさん作ってきてくれます。祖母が笑顔を浮かべながら、私たちを見守ってくれていると、どこか安心して、胸が温かくなります。いつまでも、祖母のおいしい塩おにぎりを食べていきたいです。