

●山形県知事賞●

大すきなごはんと野球

山形市立鈴川小学校三年

柴田 壘

「野球がうまくなりたかったら、飯を食え。」

この言葉は、ぼくが所ぞくしている野球部「勝利の五かじょう」の一つです。

ぼくはしよう来、プロ野球せん手になりたいです。そのゆめをかなえるためには、毎日しっかりご飯を食べて、パワーをつけて、だれよりもたくさん練習して、体を大きくすることが大事だと、コーチに教えてもらいました。

練習が終わったあとのご飯はさい高においしいです。どんぶり茶わんにご飯を山もりにもって、おかずをのつけてもりもり食べます。つかれて帰ってきたのに、ご飯を食べ終わると、元気なぼくにもどつています。

しあいの前は、きんちようしてあまりたくさん食べられないので、お母さんがにぎってくれた小さ

いおにぎりを二こだけ食べます。おにぎりの中みは毎回ちがうので、何が入っているのかドキドキしながら食べるのが、ぼくのちよつとした楽しみです。小さいおにぎりなのに、元気になれるのがふしぎです。

ぼくが毎日食べているお米は、ぼくのじいちゃんとはあちゃんが、くろうしてそだててくれたお米です。あま味があつて、米つぶがキラキラ光っています。おかずがなくても、何はいでも食べられます。

じいちゃんとはあちゃんとは、はなれてくらししているので、よく電話をかけます。

「米は十分あるか。たりなくなったらおくるからな。いっぱい食べて野球がんばれよ。食べねば力が出ねぞ。」

と言ってくれます。とてもやさしいです。

お米を分けてくれるじいちゃんとはあちゃん。ご飯をおかわりするとほめてくれるお父さん。ご飯がすすむおかずを作ってくれるお母さん。小さい手で一生けんめいお米を洗ってくれる妹。ぼくをおうえんしてくれる家族と元気をくれるお米に、これからも「ありがとう」の気持ちをおすれずになりたいです。

●山形県農業協同組合中央会会長賞●

わたしがといだおこめ

米沢市立南部小学校二年

杉浦 凜

まい日、わたしはごはんの時、おさらはこびと、おはしならべをお手つだいでいます。テーブルには、おばあちゃんやおかあさんがつくったごはんがおいしそうにならんでいます。早くたべたいのと、おいしそうなのはんが、はなやかで、もっとおいしそうに見えるように、きれいにさらとおはしをならべています。

おかあさんのおしごとが休みの日、「今日、いっしょにカレーをつくらう。」と、言いました。おかあさんとおりょうりするところが、ひさしぶりだったのでうれしかったです。

まず、はじめにごはんのじゅんびです。おこめをとぐのは、この時がはじめてでした。おこめをはかって水でとぎました。おこめをやさしくといでいたら、わたしがおこめにマッサージされてるみたいで、

気もちよかったです。だからわたしも、おこめがおいしいごはんになるように、やさしくマッサージしてあげながら、とぎました。

すいはんきに、おこめとお水を入れてスイッチオン。あとは、やさいのかわをむいて、切ったり、お肉をいためて、カレーをつくりました。とてもおいしそうです。その時、

「ピーッ。」と、ちょうど、ごはんもでき上がりました。

お父さんとおばあちゃんが、かえってきて、ごはんになりました。スプーンとおさら、そして、わたしがつくったカレーをならべます。いつもよりも、ワクワクしていました。

「これ、凜つくったの？すごくおいしい。」と、みんなびっくりしていました。

「いつもより、ごはんあまい。なんで？」

と、お父さんが、ふしぎそうにしていました。

「おこめをマッサージしてあげたんだよ。」

と、わたしが言いました。おさらはこびのほかに、お手つだいたいことがふえました。

●山形県知事賞●

ぼくは農家の九代目

庄内町立余目第三小学校六年

佐藤 椰

「ぼくは農家の長男だからさ。」
四年生の春、田植えの手伝いをした時にぼくが言った言葉です。その時、家族みんながおどろいて、母は「椰が家のことを考えてくれていたなんて頼もしいな。」と思ったそうです。

ぼくの家は八人家族です。曾祖父母と祖父母と父母とぼくと一才の弟です。ぼくの家は代々農家で、今、米作りの中心は祖父です。

曾祖父が米作りを始めた頃は全て手作業で、クワという道具を使って田を起こし、だんだん馬にスキを付けて田を起こしたり、代かきをするようになったそうです。なえは全部手で植えて、草がはえると、除草機という道具を使って草取りをしていたそうです。ぼくは広い田んぼの草かりは大変そうだと思いますが、曾祖父はたくさ

んの米を収穫したいという思いで米作りにはげんだそうです。曾祖父は米作りが機械化されてきたことを機会に、祖父に米作りをまかせたそうです。

祖父は二十代で曾祖父から米作りを受けつぎました。祖父に米作りの苦勞を聞くと、「おいしい米作りを大切な仕事と思い、苦勞という気持ちはなかった。」

と話してくれました。そして、「ササニシキは育てるのが難しい米で、稲の生長調整をしながら、いかに稲が倒れないようにするか工夫するのが大変なんだ。」

と楽しそうに教えてくれました。祖父の米作りは挑戦の連続なんだと思いました。祖父は暑い夏にも田んぼの水の調節や草取りをがんばっています。米を買って食べてくれる人のために、なるべく農薬を使わない米作りを心がけているからです。田んぼから汗だくで帰ってきていても辛そうな顔ではなく、活き活きとしていてぼくには楽しそうに見えます。祖父の米作りに、たくさんの工夫と思いが込められていることをぼくは知りました。父も祖父の米作りに取り組む姿を見て、

農業に関係する仕事につきたいと思ったそうです。

ぼくは三年生の頃から田植えを手伝っています。四年生の春の田植えでは、父が田植機、祖父が田んぼをならして、ぼくが手植えをしました。気づいたら親子三代で田植えをしていました。ぼくはなんだか家族の一員としてほこらしい気持ちになりました。はだしで田んぼに入るとぬるぬるして足がちよつとずつしずんで冷たくて気持ちよかったです。稲を三、四本持つてどろにさすように植えました。ポチャン、ポチャン。ぼくが手で植える音がひびいてたった一列植えるのに、午前中いっぱいかかりました。祖父ならもつとどんな植えることができるだろうと思いました。実際やってみて大変さが身にしみました。祖父や父が活き活きと米作りをしている姿を見てると、ぼくも農業をやってみたいと思いました。祖父が米作りを楽しんでいるように、おいしい米になるか楽しみながら米を作ってみたいです。ぼくは農家の九代目です。

●山形県農業協同組合中央会会長賞●

いつかはぼくも

鶴岡市立黄金小学校五年

原田 昊士

「おれ、農家になる！」

ぼくは、二才ごろからこう言い始めたらしい。大好きなじいちゃんが、すごく楽しそうに農業をしていたからだ。

ぼくのじいちゃんは、何でも上手い。料理長もやっていたことがあるから、おいしい物にくわしい。そのじいちゃんが作るから、米も野菜もとてもおいしい。特に米作りでは、一等米を作って表彰されたこともある。

じいちゃんの作る米は、真っ白ツヤツヤで、食べるとモチモチ。白飯だけで何杯でも食べられる。その上、じいちゃんの野菜で作ったおかずもならばから、食事の時間が楽しみだった。

ぼくのじいちゃんはいつも優しくて

「おれさも、やらせて！」

と頼むと、

「わがった。」

と言って、危なくないことはさせてくれた。だから、ぼくはどこにでもついて行った。小学校に入學する前でも、田植え機と一緒に乗って、苗が少なくなるとじいちゃんに知らせていた。できることはまだ少なかつたけれど、じいちゃんからは、「ありがとう。」

と喜ばれた。だから、ぼくはそね運びをしたり、均しをしたりして、毎年のように手伝った。

じいちゃんは何でもできることは一人でやった。だから、ぼくは、それを見ていろんなことを覚えた。田の水入れや水抜きもじいちゃんに指示してもらえばできるようになった。すまこ刈りもまかせてもらえるようになった。ぼくはうれしくて、稲刈りの日は学校から帰るとすぐに、自転車で田に向かった。毎年、稲刈りは楽しみだった。

「今年は、うめ米できた。」

とじいちゃんが新米を食べさせてくれた。

最後にじいちゃんと一緒に米作りができたのは、三年生の時だった。お父さんと親せきのおじいさ

んも一緒に田植えをしてくれた。ぼくは全然知らなかつたけれど、そのころ少しじいちゃんは具合が悪かつたらしい。でもぼくの前では、いつも通りの元気なじいちゃんだった。今まで忙しくてできなかったお父さんも一緒だったから、いつもよりにぎやかな田植えだった。稲刈りのころには、じいちゃんは入院していたけれど、ぼくはすまこ刈りをしてできることは手伝った。

「農業は生きがいだから、できるところまでやりでえ。」

とじいちゃんは言っていたそうだ。最後まであきらめないじいちゃんらしい言葉だ。

今年、総合で田植えや稲刈り体験をして、一生懸命に農作業しているじいちゃんを思い出した。二年ぶりにやって、ぼくはやっぱり農作業は楽しいと思つた。いつかはぼくも、じいちゃんみたいにおいしい米を作りたい！



●山形県知事賞●

お米がくれるパワー

米沢市立第七中学校一年

手塚 大地

僕はパンが好きだ。色々な種類のパンがある。ソーセージが入ったパンやあんパン、カレーパンなど、たくさんおいしいパンがある。その中でも僕は特にベーグルが好きだ。なぜなら、もちもちしておいしいし、切って間に色々な食材をはさめるし、ベーグル自体も、ごまが入っていたり、くるみが入っていたり、フルーツが入っていたりいろんな種類があっっておいしく、選ぶ楽しみがあるのが好きだ。

今まではご飯よりパン派だった。朝食もパンが多かったし、夏などは暑くて食欲がなく、パンや、シリアルを食べることが多かった。今考えてみると、バランスの悪い食事だったと思う。

僕は今年の四月から、広幡から上郷へ引つ

こしてきた。祖父の家のとなり暮らしに暮らしている。すぐとなりに住んでいるので、毎日の食事はみんなと一緒に食べている。父が単身ふにん中なので、普段は、五人で食事をし、父が帰ってくる、六人で食事をしている。今はそれまでとは、食事の内容が変わった。祖父母が一緒なので、自然とご飯がメインの生活になったのだ。食事を家族の人数が増えたので、たくさんご飯をたき、おかずも和食が多くなった。最初はパンも食べたいなあと思った。だが、僕は、四月から中学生となり、自転車です五分かけて、通学している。部活動も始まり、卓球部で活動している。運動量が小学生の頃と比べて、倍になった。僕の胃はご飯を欲するようになった。パンも好きだし、おいしいのだが、どうしても、お昼までもたない。お腹がすいてしまうのだ。ご飯を食べないと、力が出ない事に気が付いた。それから自然とパンからご飯へ好みが変わっていった。

祖父母が農家をしており、お米や野菜は、自分の田んぼや畑で作っている。いろいろな種類の野菜を作っている。そしてたくさん食べ

て、大きくなってほしいと野菜やご飯をたくさん用意してくれる。いつも気にかけてくれて祖父母や母に感謝している。ご飯食に変わったことで、変わったことがある。まず、おかずやみそ汁もきちんと食べるようになった。野菜も畑から取ってこれるので、いろいろな種類の新鮮な野菜を使った料理が食べられるようになった。そして、今まであまり食べなかった漬物や煮物も食べるようになった。ご飯が僕の力の源になっていると感じている。ご飯もつや姫や、華の舞、コシヒカリなど、祖父母が、作っているいろんな品種のお米を味わうことができる。僕はつや姫が好きだ。なぜなら、もちもちしていて、冷めてもおいしいからだ。お米がおいしいと、おかずをもりもり食べられる。

僕は今、成長期なので、すぐお腹がすく。食べたらすぐに体の栄養となり、体の成長につながっている気がする。実際に、入学した時から、身長はぐんぐん伸びているし、筋肉もついてきた。体重も少し増えた。今ではあまり、食事について考えることはなかったが、祖父母

達と一緒にご飯を食べることで、僕は健康で元気な体になっていくことに気が付いた。穫れたての野菜と祖父母が苦勞して作っているお米のおかげだ。ご飯をたくさん食べるようになって、肉や魚だけでなく、野菜もバランスよく食べるようになった。

僕はこれからもっと部活動の卓球で活やくなりたいと思う。そのために、ご飯を食べて強くなりたい。そして、いつもおいしいお米や野菜を作っている祖父母、料理を作っている母、仕事を頑張って応援してくれる父達に感謝を忘れず、部活や勉強に励めるように、食事を大事にし、ご飯食のパワーで頑張っていきたい。



●山形県農協中央会会長賞●

米一粒一粒の誇り

鶴岡市立鶴岡第三中学校二年

丸谷 亮太

僕は山に登ります。夏休み中にはキャンプをしながら一週間かけて山に登ることもあります。長期間の登山で課題になるのが食事の内容です。山では一週間ほど食材をザックに入れて持ち歩きます。水も最低限に抑えて使います。持っていく食材は、軽いこと・常温で長期間保存できること・エネルギーになることが必要です。インスタントラーメンやレトルト食品を持っていくこともあります。味に飽きてしまうし、疲れ切っている時は食欲もなく、油物は食べる気がしません。だから僕は、炭水化物の中では米が最適だと思っています。飽きずに毎日でも食べられる米。たくさん炊いたらおにぎりにして行動食として持ち運べば良し。しかも無洗米なら研ぐ必要も

なく環境にも優しい食材です。

今年の六月、僕は

「JA鶴岡もんとあぐる白山店」

という産直で職場体験をしました。そこには朝からたくさん生産者の方が取れたての野菜や花を持ち込んでいました。ただ持ち込むだけでなく、野菜の調理方法を書いたレシピを貼ったり、実際に試食してもらったり、自分たちが育てた野菜をよりおいしく食べてもらいたいという情熱や生産した野菜への自信と誇りを感じました。そこでの僕の仕事は、精米した米を袋詰めすることでした。朝からずっと同じ作業をくり返していると、初めは「米をこぼさないように慎重にやろう。」

と違って丁寧に袋詰めしていましたが、慣れてくると何粒かの米を落としてしまうようになりました。

「これぐらいだったらいいかな・・・」

そう思っていると、

「こら、大事な米、一粒も無駄にするなよ」

という声が聞こえてきました。生産者のおじさんでした。

「すみません！」

そう謝ってすぐに米粒を拾っている僕に、おじさんはこんな話をしてくれました。

「米っていう字を分解すると八十八ってなる
 ごど知ってるが？これはよ、米は収穫するま
 でに八十八回も手間をかけるってことだぞ。
 種を蒔いてから収穫するまで八十八回、実際
 にはそれ以上に手間をかけて作るのが米だ。
 雑草を取ったり、病気を心配したり、害虫を退
 治したり、特に水の管理さは気を配る。夏場
 は、毎日田んぼを見て回って育てて、収穫する
 のだ。だから、米の一粒一粒も大事にして、鶴
 岡の米みたいに粘り強い人さなれよ。」
 そう言っておじさんは帰っていきました。僕
 は、幼稚園の時と小学五年の時に田植えから
 稲刈り、脱穀まで経験した時のことを思い出
 しました。土をつくり、塩水選でもみを選び、
 虫や鳥、自然災害から田んぼを守り、収穫しま
 した。脱穀の時はズボンのすそにもみが入っ
 ていないか何度も確認しました。それほど一
 粒の米が大切だったからです。

そんなことを思い出しているうちに、少し僕
 にもわかってきました。鶴岡には栄養豊富な
 土ときれいな水があります。そして、手間暇か
 けて大切に米を育てている生産者がいます。
 自信が持てる環境で自信をもって育てられた
 米は鶴岡の誇りです。消費者であるぼくたち
 は、そのことをきちんとして、一粒一粒大
 切に食べる責任があります。僕は袋詰め之作
 業をやりながら、おじさんから教えてもらっ
 たことをもう一度考えていました。

僕は山に登ります。将来は海外の山にも
 登ってみようと思っています。食事は軽くて、
 手軽で、便利なものになるでしょう。でも僕は
 きつと、米を持って行きます。米は最高の炭水
 化物です。米には生産者の方々の自信が詰
 まっています。そして日本人の誇りも詰まっ
 ています。

「米を食べれば粘り強い人になれる。」
 どこの国に行っても自信を持って日本の米を
 庄内の米を紹介していきます。