

全国農業協同組合中央会会長賞(作文2部)

「佑くんの初めてのおかゆ」

鶴岡市立黄金小学校四年 今野絵理奈

きのう、弟の佑くんが初めておかゆを食べました。今年の春に生まれた佑くんは、さいきん白い歯が見え始めたので、きのう今野家流のお食い初めをしたのです。

おかゆは私がお母さんに教えてもらいながら、カップに三分の一のお米を用意して三十分水にひたしてから、スイッチを入れて一時間楽しみに待ちました。そして、まっ白なおかゆができました。

ねていた佑くんを起こして、さい初にお父さんがスプーンでそつとあげました。あつというまに、一口で食べたのですごいなと思いました。

次に、お母さんがやさしく食べさせました。お姉ちゃんも、次に食べさせました。

そして、私が佑くんにあげるばんがきました。小さなスプーンに三つぶだけすくって、食べさせようとしまし

た。でも、うまく口に入れさせることができなくて、佑くんはぐずってしまいました。

でも、自分で用意したおかゆをどうしても食べさせてみたかったので、佑くんが落ちつくのを待ちました。もう一度、そつと口にスプーンを入れました。

「やった。」

たった三つぶのおかゆだけど、つるつと食べてくれました。初めて佑くんは、私が用意したおかゆを食べてくれて、とってもうれしかったです。

「よかったね。」

「よかったね。」

と、みんなでよろこびあいました。私は、この時のことがわすれられません。

これから、大きく大きくなる佑くんの「初めてのお米。」「あつたかい白いおかゆ。」私にも、お父さんやお母さんにかこまれてこんな時があつたんだなと思つたら、とてもうれしくなりました。

お姉ちゃんが、この夏休みに、一カップにお米が何粒あるかを調べたら、約七千二百六十粒もありました。一カップでお茶わん三ばい分だったので、一年間に食べる

お米の数を計算したら、二百六十万粒にもなるのが分かりおどろきました。

私は、毎日のようにお米をたくさん食べています。とても、おいしいけれど時々、具合が悪かったり、おなかがいっぱいになって、残してしまうこともありました。また、お茶わんにごはん粒をつけたままにってしまうこともありました。

でも、たった三粒だけれど本当においしそうに食べてくれた、佑くんのことを思うとお米の一粒一粒を大切にしなければならんだなと思いました。

たくさん農家の人達が大切に育ててくれたお米をかんしゃしながら、これからもたくさん食べて、もっと大きくじょうぶになりたいと思います。



全国優秀賞

山形県知事賞

「ぼくは農家のあととりだい!!」

朝日村立朝日小学校三年 伊藤佐久磨

「さくま、これで三ばいめだぞ。」

お母さんからよく言われます。ぼくは、いつもどんぶりでごはんを食べているのですが、たきたてのまっ白のごはんはとてもおいしいのです。かおを近づけると、ホワッとあまいにおいがしてきます。キラキラして、ぼくの村にふってくる雪のようです。

このごはんは、ぼくのおじいちゃんが作っています。ぼくも、おじいちゃんの手伝いをしています。

「米を作るには、八十八のてまがかかるんだ。」

おじいちゃんはよく言います。それだけ大変なことなのです。

家には、二十まいくらいの田んぼがあるので、田うえも大変です。

ハウスで育てた苗を、ぼくもはこびます。一つ一つ大

事に軽トラックまで持っていていたり、おろしたりします。苗も大きくなるとしんどくです。田んぼにさつ虫ざいをまきます。ぼくもホースを引っぱる手伝いをしました。かたがいたくなるほど重くて大変だけど、がまんして、田んぼのはじからはじまで歩きました。

でも、ききめがきれるころすずめに食べられたり、がいがえいようをすったりしていねをいためてしまいました。ぼくもお手伝いをするけど、いねを守るためのおじいちゃんの手伝いは、やっぱり大変な仕事なのです。

「ああ、お米作ってて本当によかった。とーってもおいしいんだもの。」

ぼくは、おじいちゃんが大変なてまをかけて作ったお米は、だれが作ったお米にもまけないすばらしいお米だと思っています。そのお米だからこそ、いつもおいしいごはんを食べられるんだと思います。

ぼくも大きくなったら、おじいちゃんのをうけついで、だれにもまけないおいしいお米を作りたいと思います。

山形県農業協同組合中央会会長賞

「大すきニかくおにぎりー！」

朝日村立朝日小学校二年 伊藤 睦美

きょうはドライブに行く日。お母さんはわたしたちのためにおにぎりをにぎってくれます。わたしがそわそわして朝早く目がさめるとお母さんはもうとっくにおにぎりを作っています。

「あつくないの。」

「ちよつとあついな。」

「むっちゃんのおにぎりにすじこ入れてちよつだい。」

「はいはい。」

お母さんはにっこりして、わたしのおにぎりをにぎってくれます。おねえちゃんはおめぼしおにぎりが大すきで、おにいちゃんはかつおのふりかけのおにぎりが大すきです。お父さんは何でもよく食べるのでおにぎりを作るお母さんはいへんです。

でも、お母さんの手は、とつてもふしぎな、まほうの

手みたいです。だって、おにぎりは、一つ一つどれも同じ三かくになるからです。何で、こんなにじょうずに三かくになるんだろうなあ。それにとつてもあつこいはんをにこにこしながらどんにぎるんだもの。それにもつとふしぎなのは、どれも同じに見えるおにぎりの中から、わたしのすじこのおにぎりがわかるんだもの。ぱっと見ると、わたしにはどのおにぎりがすじこおにぎりなのかわかりません。だまって見ていると、お父さんから食べられてしまいそうです。そんなときお母さんは、

「むっちゃんのおにぎりは、こねだよ。」

と言ってわたしにわたしてくれます。とつてもおいしいおにぎり、わたしは口を大きくしてバクバク食べます。みんなを見るとわらいながら食べてます。お母さんのにぎってくれたおにぎりは、みんなをわらいがおにぎりにしてくれます。

わたしにも、お母さんのようにおいしい三かくおにぎりがいっぱい作れるようになりたいな。お母さんの三かくおにぎり、大、大、大すき！

山形県知事賞

「みんなで作る米」

鶴岡市立京田小学校四年 小野寺寛貴

ぼくの家は、農家です。田んぼがいっぱいあって、いねかりをする時は、お父さんとお母さんは仕事を休んで、親せきのじじちゃんやおじちゃんをたのんで、大ぜいでいねかりをします。

ぼくも、土曜日や日曜日は、田んぼに出ます。きかいが大きくて、はじっこいねをかり残すので、このいねをかり取るのがぼくの仕事です。

そのほかに、出荷するふくろに、はんこをおす仕事もします。お父さんが、田んぼから帰って来ると、

「寛貴、今日は、はえぬきいっぺとって来たが、はえぬきのはんこおしてくれ。」

と言つて、見本を一つおしてくれます。ぼくは、それを見て同じようにおします。はんこは二つ、「はえぬき」と「小野寺佐吉」。おじいちゃんの名前です。そのほか

に、ささにしきとこしひかりのはんこもおします。

ぼくは、小さいころから田んぼ仕事が大すきで、児童館に入っていた時、「児童館から帰ってきたら、いねがりやつさげ残しておげよ。」とか、「今日、いねがりすつさげ、児童館休む。」とか、言っていたそつです。

新米がとれると、一度家族みんなで食べます。ごはんを食べている時、お父さんは、

「おいしいの。来年もがんばつがの。」

と言いました。ぼくも、来年も手つだおうと思ひました。ぼくは、お父さんのあとをつごうと思ひています。

ぼくの家では、なつとうを作っています。なつとうをつつむわらは、うちでとれたいねのわらを使ひます。寒くなると、じじちゃんとばばちゃんが仕事にとりかかります。大豆をゆでて、わらで作つたつとこに入れて、あたたかくしておく仕事はめんどつな仕事だけれど、とてもおいしいなつとうができます。ぼくは、そのなつとうをかけて食べるごはんが大すきです。

ぼくの家では牛もかっています。じじちゃんとおじいちゃんが世話をしていますが、休ごう田に牧草を植えてかり取るのは、お父さんの仕事です。牛には、牧草のほか

かに、わらも食べさせます。牛しゃにはぬかをしいてあたたかくしてやっています。

牛のふんは、一年間ねかせてかんじゆくたいひにして、畑や田んぼに入れます。たいひは田んぼの土を良くし、米の味を良くするそうです。ぼくの家では、昔からそうしてきたそうです。

こうしてみると、米作りやなっとう作り、牛のしいくとたいひ作りなど、ぼくの家では、ずい分いねとかかわってくらしているんだなと思いました。

ごはんを食べるまでには、たくさんの人が必要だけれど、それだけ、おいしいお米ができるんだと思います。これからも、「おいしい」といわれる米を作ってくださいです。



山形県農業協同組合中央会会長賞

「お米に感謝」

鶴岡市立朝陽第五小学校五年 本間 稚菜

「お米屋さんに、お米がない。」

そんなことが本当にあるのだろうか。私にはとても信じられないことだった。米どころ庄内にも起きたなんて…。

「平成五年」

私が一才だった頃の話だそう。外国米がスーパーで売られることになった。タイ米もその一つで、先生から聞いた話によると、日本の米よりも粒が長く、炊く時にどんなに水かげんに注意しても日本の米のあの炊きたてのおいしさにはほど遠いものがあつたという。

私の家族は幸いにして外国米を食べずにすんだ。なぜなら、親せきに農家があり、そこからお米を手に入れることができたからだそう。お米を買いたくても買えない人が大勢いた中、ありがたいと感じた。

今年五月に田植えの体験をした。その稲は今もつすつ

かり穂がみのり、重そうに頭をたれ下げていた。おそろおそろ粒をさわると一粒一粒がかたくしつかり実をつけていた。

夏休みに、お米を使った料理を作ったり、インターネットのホームページを見て、国々の米の使われ方について調べたりした。そして、先生に勧められてある本を読んだ。

「食べ物を粗末にするな。」

小さい頃、祖父が私に言った。

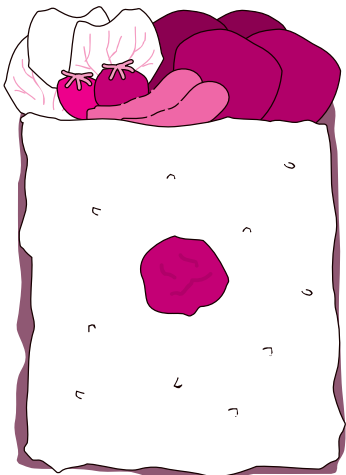
今思うと、農家をしていた祖父は、わが子を育てることに手間をかけて大切に米や農作物を育てていること、大変な苦労があることを身をもって知っていたからだと思う。苦労ばかりが多いように見える仕事だが、大変な時期にはよい事もあつたのだ。だからこそ、仕事を続けてこられたのだろうと思う。

最近、「環境にやさしい」という言葉が飛び交っている。農業でも草や虫から稲を守るために農薬を使ってきたが、低農薬とか有機栽培とか流行してきた。田んぼにカルガモをはなし、害虫の駆除や除草をさせることは、社会の時間に勉強して知っていた。本を読んで、「カブトエビ」の存在を初めて知った。もともとは山形県南陽

市にしか見られないものだったと知り驚いた。カブトエビのすごさは、除草剤のかわりに草取り虫として活躍しているだけでない。水をはっている時には、生きることができが、水を抜く時は死んでしまう。死がいは、土の栄養になり稲の成長を助けるが、次のチャンスをねらってしっかり子孫を残している。そして水がはられるとまた一部がふ化し活躍する。一部は卵のまま待つ。三億年も変わらぬ姿で生きのびているカブトエビの知恵だ。何か、日本人が大昔に米づくりをはじめて、今日まで続いているのと似ている気がする。

日本人にとって、「米」は特別なものである。新米を食べる時はとてもおいしく毎年の楽しみである。いつもおいしいお米が食べられることに感謝をしたい。

自然の中の大切なものを見失わずにもっともつと環境についてよい事を考えていきたいと思う。おいしい米を食べられるように。



山形県知事賞

「祖父の意志を継ぐこと」

朝日村立朝日中学校三年 菅原 香織

「今年の米も、良い出来だ！」

祖父は、本当にうれしそうに、そしてとても誇らしげにそう話します。こういう時の祖父を見ると、「この人は本当に米作りが好きなんだなあ。」とつくづく感じます。

私は初めは、我が家の米作りを一つの収入源である、と簡単に考えていました。家族の中で働きに出ているのは母一人だけだったので、そういう意味でのうめ合わせのために農業をしているものだと思っていました。でも、自分も実際に農作業を手伝って、その苦労や大変さを知るうちに、この考えも変わってきました。我が家での祖父による米作りは、祖父が毎日を生き生きと過ごせる力の源となっているのだと思います。祖父の米作りに対する誇りや一生懸命な気持ちが感じられます。

米作りは、そのほとんどが大変な力仕事で、もちろん半端な気持ちではやっていられません。やっぱり中心になるのは祖父でした。みんなに指示を出し、根気強く作業してくれます。

しかし、そんな祖父も、二年ほど前にけがをしてからは、あまり田んぼのほうには出てこなくなりました。なので今、機械的な作業のほうは、知り合いの人の手をかりて行われています。

また、私には父親がいません。父親がいないということとは、農業の後継者がいないということの意味します。米作りのような重労働を、祖母の指示や働きだけで、今のように上手くやっていくのは難しいことだと思っし、母は家の農業を継ぐ気はないと言います。私とは言えば、自分が農業を継ぐことなんて、まだ全然考えられることではないし、今の私にはすごく重い話です。

米作りは、祖父にとって、とてもやりがいを感じられるもので、生きがいでもあると私は思います。それなのに、もし自分の代で米作りがなくなってしまうたら、祖父はどんな気持ちになるでしょう。土地はあっても、農業をする人がいなくなってしまうたら、祖父はどう感じ

るのでしよう。そう考えただけでも、すごく寂しくなりました。そして、米作りを収入のためだと思っていたことに対して、申し訳ない気持ちになりました。

今、私の胸の中には、ある一つの強い思いがあります。それは、祖父が残していくであろう田んぼの土地を守り、祖父の米作りにかけた思いを忘れずに引き継いでいきたい、ということなのです。

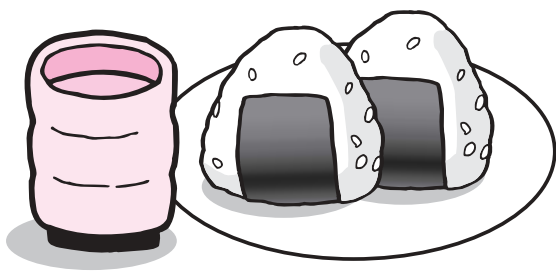
米作りをするための広大な土地があり、豊富な水資源にも恵まれている中で、今まで積み上げられてきた米作りの技術を、今さら消してしまうことはないと思います。米作りという貴重な伝統を未来に残していければ、本当にうれしいことです。

稲穂が緑色から黄金色に変わっていく様子や、収穫の喜びを、私の何倍も知っている祖父だからこそできることがあります。田んぼの水の調節や微妙なタイミングで機械を操作する祖父の姿を、私はいつも遠くから眺めていました。田んぼの水加減や土の良し悪し、姿を変える田んぼの表情を読みとれるのは、長年やってきたからこそなしえる技だと思って、今でも心から尊敬しています。

この技術を習得するのには、とても長い月日がかかる

ものだと思っています。真つ茶色で、傷だらけの両手が、それを物語っています。なので、私がこれを覚えようとしても、そう簡単なことではありません。だから、農業が今のように上手く進められなくても、祖父が米作りにかけた苦勞や喜びを決して忘れたくないと思うのです。技術を継ぐことができなくても、意志を継ぐことはできます。「みんなで作った米は最高だ!」と。

今年もまた、私達家族や手伝ってくれた人達、そして何より祖父の努力が実を結び、実りの秋が迎えられそうです。



山形県農業協同組合中央会会長賞

「小ぢいおじぎり」

天童市立第三中学校三年 安孫子 郁

「食べ物を粗末にする者に、生きる資格はない！」

それは私が四歳の時に、祖父に言われた言葉です。夕飯の時のことです。原因は忘れてしまいましたが、私はその時とてもイライラしていました。それで、目の前にあったテーブルの上の料理を、床に投げ付けてしまったのです。温厚な祖父に怒られたということは私にとって大事件でした。とても悲しくて大泣きしても、祖父は許してくれませんでした。私は祖父に許してもらいたくて、泣きながら食べ物を一つ一つひろいました。

「私、あの時本当につらいっけのよ。」

近ごろ、晩酌をしていた祖父にその話をしました。すると祖父は、

「そんなこと言っただけか。実はおじいちゃんはや、

お前と同じくらいの年に、戦争のために学徒動員令で川

崎に行つたんだ。」

と、話し始めました。川崎が空襲にあったときのこと。その時に祖父たちは炎の間隙を縫って走り回っていたこと。広い歩道に焼け焦げた死体が並べられていたこと。その真つ黒に焼け焦げた死体の群れが、すつくと立ち上がり、ぞろぞろと走り寄ってくる夢を今でも見ることに。そして、その空襲によつて山形第一高等女学校（今の西高等学校）の生徒たちが亡くなったこと。いろいろなことを聞きました。

でも、そのつらい日々のなかでうれしかったできごともありました。三日間、飲まずくわすだつた祖父は、倒れそうなくらいお腹がすいていました。その時、そこを通りかかった見ず知らずの女の人が、キャラメル一粒と小さな小さなおにぎりを一個くれたのです。祖父はうれしくてうれしくて、おにぎりを少しずつ口の中に入れ、米一粒一粒噛みしめながら、大事に大事に食べたそうです。

「うまいなあ。うまいなあ。つて涙流しながらくっただけなあ。」

と、なつかしそうに話してくれました。だから四歳のあ

の時、祖父はあんなにも厳しかったんだなあ、と納得しました。

九死に一生をえた体験の中で、食べ物の大切さを痛いほど知った祖父だからこそ、食べ物に粗末にしてしまった私を、強くしかったのでしょう。

以前、「米」という字は八十八と書く。これは米を作るには八十八の手間がかかるということを表している」ということを聞きました。戦争中の祖父のおにぎりも、八十八の手間がかかった汗水で作ったもの、握った人の心がかもったもの、見ず知らずの飢えた若者に与えてくれる優しい心のかもったもの、祖父はそんなおにぎりを口にすると、空腹感をみだし、元気をもらったのです。数百の死体と、廃墟の中でも生きぬいていく勇気をもらったのだと思います。

そんなパワーを持っているお米。私の家の田んぼを作ってくれていたTさんも、

「米は、おてんとさまと水と真心で作るんだ。」

と、よく言っていました。そんなTさんが作るお米は、本当においしかったです。Tさんは亡くなってしまったので、あのお米はもう食べられませんが、私が今食べて

いる山形のお米も、とてもおいしいです。きつと一粒一粒に、八十八の手間と真心がこめられているからでしょう。

私はこれから、お米を毎食毎食感謝しながら噛みしめて食べていこうと思います。お米のパワーで、受験やっらいことにも逃げずに取り組んでいけそうです。

