

■全国優秀賞■ ■山形県知事賞■

「やっぱりごはんがうまい!!」

天童市立天童中部小学校一年 酒井 惇

「おかあさん、ごはんないの。」

ぼくは、みんなでパンやめんを食べるとき、かならずおかあさんにききます。すると、

「しゅんのごはんは、ちゃんと、とってあるからね。」

と、おかあさんがぼくのために、ごはんをだしてくれま

「ああ、よかった、ありがとう。」

と、ぼくは、とてもあんしんします。

ぼくは、パンやめんもたべれるけれど、どうしても、

ごはんがたべたくなくなります。だから、ときどき、おとうさんから、

「おいしいラーメンやにっこうか。」

と、いわれても、ぼくは、

「ごはんがあるところがいいなあ。」

というので、ラーメンもごはんも、どっちでもあるところへ、

でかけるときがあります。

ぼくは、やっぱりごはんがすきなのです。そして、おかわりしたときのごはんは、もっともつとすきです。ほんとうにおいしくて、もりもりたべてしまいます。だから、ぼくのからだは、ちよつとまるくなっています。でも、ごはんのちからで、ぼくはいつもげんきひやくばい

です。いま、サッカーやすいえいを、いっしょうけんめいがんばっています。

このまえは、ぼくがはじめてやる、サッカーのしあいがありました。そのときの、もちものに、「おにぎり」がありました。

「おにぎり、なんこもっていく。」

と、おかあさんからきかれたので、ぼくは、

「三こがいいな。おおきいのね。」

と、たのみました。すると、おいしそうな、おにぎりを

もたせてくれました。ぼくは、サッカーのしあいも、おにぎりも、たのしみになってきました。

しあいは、ざんねんなことに、まけてしまい、くやしいきもちでいっぱいでした。でもおにぎりがおいしくて、うれしかったです。

■山形県農業協同組合中央会会長賞■

「ぼくのお米子そだて日記」

朝日村立朝日小学校二年 伊藤 浩司

「おはよう。はらへったあ。」

今日も、いいにおいがしてきました。朝のごはんをたいている、あまくて、よだれの出てくるいいにおいです。ぼくのいえで作ったこめだから、とくべつおいしい、っと思うのかもしれない。

「こうじは、こめといっしょの、はる生まれだからのう。」そう。だから、きょうだいみたいにおせわします。大きく、じょうぶにそだつようにつて。

春は、たねまきのじゅんびです。なえばこに、えいようたつぷりの土を入れてたねをまきます。土は、どっしりとこげ茶色で、たねをつつんでくれます。王さまのベツドみたいです。ふかふかで気持ちよさそうだなあ。なえが大きくなると田うえをします。きかいでうえるので、なえばこをはこびます。おもいのなんの、たねのときこ

んなにおもかった？

なつは、草かりです。草かりきでかつた草を、はり金のまがつたどうぐであつめます。あつめた後を見ると、きれいになっていて気持ちいいです。はさみで切りたてのぼくの頭みたいだよ。どんどん、大きくなれよ。ぼくのうちでは、水でしようどくもします。ホースをひいて、いねたちにかけるのです。さいしよは、かるくひけるけど、長くなるとだんだんおもくなつてきます。

「こうじ、ちゃんともだよ。」

かたがいたくて地面にうまりそうです。

秋が来ると、ほがこ金色になつてもみもかたくなります。いねかりです。コンバインでしごとをしやすいように、はじっこを手でかります。ザクツザクツと力を入れます。太くてじょうぶにそだつたなあ、つて思います。

かんそうさせて、こめにしあげます。新米は、クリーム色のこめだったのが、ピカピカほつかりのまつ白いごはんになります。今年も早く、新米がとれるといいなあと思います。

■全国優秀賞■ ■山形県知事賞■

「ありがとうの気もちをこめて」

朝日村立朝日小学校四年 渡部 千尋

「もったいない、もったいない。」

お母さんが帰ってきました。お母さんはコンビニエンスストアではたらいっていますが、帰ってくると、よくもつたいたいと口にします。

「何がもったいないの。」

「コンビニではしょう味期げんがもう少しさなるど、お弁当やおにぎりを捨ててしまうなんよ。」

お母さんはいつも、まだ食べるのできるお弁当やおにぎりを捨ててしまうのがつらいそうです。

「わたしの大好きなごはんが、毎日捨てられているなんて…。」

わたしもせっかく農家の人が大事に育ててきたお米なのにもつたいないなど、その言葉を聞くたびに思います。しかも、お母さんのお店だけでなく全国のたっさんのコ

ンビニで捨てられていると思うと、悲しくなります。わたしの家の前に田んぼがあります。春と夏は少し草がありますが、秋はお米が実つて、夕方になるとオレンジ色と金色の間ぐらいの色にかがやいています。とんぼが、その田んぼの上を楽しそうに飛んでいました。わたしはこのこうけいを見ながら、「ごはんたのしみだな」とか「とんぼの田んぼの色がすきなのかな」とか「とんぼもわたしたちと同じでお米がすきなのかな」と思つて見えています。そして、いつのまにかわたしも楽しくなっていました。その時わたしは、人も虫もひきつけるようなきれいなお米つてふしぎなパワーをもっているんだなと思いました。

もう一度、家の前の田んぼのことを思い出すと、農家の人が、朝早くからはたらいていることがあります。田んぼをほりおこしたり、水をひいたり、田植えをしたりします。いねがどんだんのびていくと、草かりもがんばっていました。

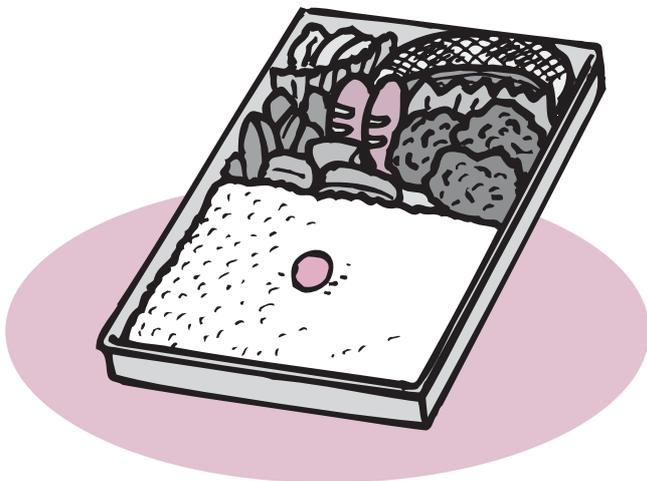
「暑いのに大へんだなあ。」
わたしが夏休みでゆつくりしてる時もキーンという草かりきの音がしました。

農家の人たちは、いつもおいしいお米を作るためにがんばっています。だからおいしいのだと思いました。

農家の人があんなにがんばって育てたお米を、やっぱり捨てるのはくやしいです。わたしはテレビで、外国の人たちが、ごはんを食べられなくて、おなかがすいて死んでいくというニュースを見ます。そんな時、もし、毎日捨てられているごはんがあったら、たくさんの方が助かるのになあと思いました。

「わたしたち日本人は、たくさんのごはんを食べられるから幸せだね。」とお母さんが言いました。わたしもそう思いました。だからこそ、食べ物をむだにしないで、いろいろなことにありがとうをいう気持ちを持って食べたいなあと思いました。

わたしは、お米が大好きです。



■山形県農業協同組合中央会会長賞■

「おいしいおもち」

最上町立富沢小学校五年 石山 芽生

わたしがまだお母さんのおなかの中にいるころ、もうすぐ生まれると聞いたおじいちゃんとお父さんの弟のけいじおじちゃんがふんぱつして、お七夜のおもちをつく新しいうすを山形まで買いに行ったそうです。うすを買ったお店の店員さんにうすを買うわけを話したら、

「それはいい話だ。」

と言って、木のまな板をおまけにくれたそうです。

そのうすで毎年もちつきをします。今年のおぼんは新庄に住むけいじおじちゃんとおくさんのみえ子さんが来ました。向町の農協で買ってきたもち米を使いました。もち米がたけて待ちに待ったもちつきの始まりです。十分ついたところでわたしもちよつともちをついてみました。でも、きねを持ってみるとズシッと重くて、まちがつてうすのはしをついてしまいました。次にもちをひつく

り返すのをやってみました。ひっくり返すのはもちをつくよりかんたんでした。

もちつきが終わって、みんな台所に行って昼食のじゅんびをしました。おばあちゃんが昼食のもちをものすごい速さでちぎっていました。前にわたしもやってみただけですが、ぜんぜんできませんでした。このもちもちぎり方は、黒沢で代々受けつがれてきたそうで、他の人にはかんたんにできないそうです。昼食のちは、きなこもち、なつとうもち、あんこもちの三種類です。わたしが一番好きなおちは何もつけたりかけたりしない真っ白なおもちです。おばあちゃんは、

「今年のおちは今までのとぜんぜんちがう。」

と言っていました。たしかにそうだと思うほど強い食感をしていました。

わたしはおもちを食べると何だか心があつたかくなるような気がします。お米を作った人の苦労やお米に込めた愛情が伝わってきます。

亡くなったおじいちゃんはおもちがとても大好きでした。特に好きだったのはなつとうもちでした。おじいちゃんは一才か二才の時の妹をおんぶしておもちをついてい

たこともありました。わたしはおもちを食べるたびに亡
くなつたおじいちゃんのことを思い出します。

おぼんの時にもちをつくのはおじいちゃんでしたが、
今はお父さんが受けついでいます。お父さんはおもちを
つく時、いつも力強くついでいます。「おいしくなあれ」
という気持ちをふきこんでいるように見えます。

今年はとてもおいしいおもちができました。来年もま
たおいしいおもちを食べたいです。来年はけいじおじ
ちゃんに赤ちゃんが生まれるので、もっとにぎやかなお
ぼんのもちつきになりそうです。



■全国優秀賞■ ■山形県知事賞■

「祖父の思い、家族の思い」

鶴岡市立鶴岡第三中学校一年 長谷川 渚

(ああ、まただ：。)

「ガガー」という音が、下から聞こえてきました。私の家では、青果業を営んでいます。それと同時に、玄米を搗く、つまり、精白するという仕事も行っていきます。精米機の音は大きく、長い時は一時間以上続きます。二階で勉強していて、その音が嫌になる時もありました。何となく集中力が欠けていってしまうような気がしていたのです。

我が家は昔、私の祖父が米売買の仕事をしていた関係で、農家から直接仕入れた米を親戚や知り合いに譲る際、白米にしなければすぐに食べることができない、という理由から精米機を購入し、商売としていたのだそうです。又、現在はよくある「コイン精米機」が当時ほとんど設置されていない、一般の人達が精米するのは困難だった、

というのも購入の理由だと聞きました。米は、祖父が鶴岡市内の農家、遠くは朝日村の奥地や櫛引町から整備されていない砂利道を、米三俵（百八十キログラム）を自転車の荷台につけて、鶴岡まで運んだそうです。当時の自転車は、今とは大分違い弱い為、太いパイプのような物で作られていたそうです。後ろの荷台はとても大きく、そこに三俵全てをつけ、片手で押さえながら、もう一方の手で運転したのだ、と聞きました。それでも祖父は、

「こんなに運んできたんだぞ。」

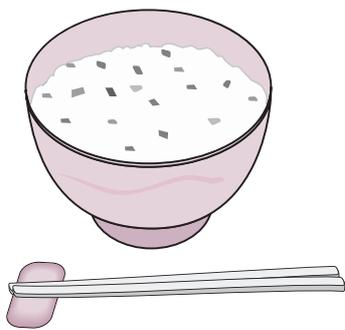
と、逆に自慢をしたのだそうです。今まで感じたことのない距離と重さで、私はとても想像が付きませんでした。しかし、その自慢の中に、すごい辛さがあったに違いありません。

今、当たり前のように食卓にご飯が並んでいるのが、昔だとすごい体力と時間を費やしていたのです。私が、家で精米したてのご飯を食べられるのは、こんな幸せなことだったんだ。あまりにも日常的になりすぎていて、今まで何も感じていませんでした。ただ、唯一思っていたことが、「精米機がうるさい。」ということだったので、「誰に」という訳ではありませんでしたが、とても

申し訳なく思えてきました。昔、たくさんのお苦勞を重ねてきてくれたから、今の私達がある、と思つたら、そんな気持ちになつてきたのです。

現在、我が家では農家から直接米を買つています。その為、農家に米を受け取りに行かなくてはなりません。そしてその米を、父、母、祖母の三人で精米します。ゴミ袋よりも大きく、パンパンに米が入つた袋を車から出し、汗を流しながらの仕事。私も、一度その袋を持つとしたことがあります。とても無理でした。父は精米機から出てきた米を手に取り、じつと見つめていました。そして、ようやく白くなった米を、私達が食べることになるのです。スーパーなどで売られている米は、当然、色々な所を経由している訳なので、白米になりたての米を食べることのできる私は、とても恵まれているのかな、と思いました。それなのに私は、お米の味を何とも思つていないと思います。一粒一粒、農家の方、私の家族のように精米してくれる方、そんな人達の愛情が込もっていることでしょう。私達はその味を、しっかり感じ、受け止めなければいけない、という役目があるのではないか、と思います。

今、米は確実に減つてきています。パンやラーメンなどを食べる人が増えた為です。私も、ラーメンなどは好きなので、反対はできません。しかし、減つていくのを見ていくだけでなく、日本の主食である米を、ずっと守り続けていくのも、私達であると思います。精米^{ユール}米を白くする。今まで、ずっとこう思つていました。そんな時に、我が家の米の仕事を深く知る機会があつたのです。「私は、何を思つていたんだろう。」恥ずかしかったです。昔より仕事は楽になつたとはいえ、まだまだ体力との勝負。私も将来やるのかなあ、と不安もあります。でも、祖父の大変さ、今、周りにいる家族の思い。これを忘れず、ご飯が食べられる幸せが続けばいいなと思います。



■山形県農業協同組合中央会会長賞■

「私の仕事」

米沢市立第一中学校三年 大湊 希

幼稚園のころ、母がお米を研いでいるのを見て、私もやってみたくて、何度もやらせてちょうだいと頼みましたが、いつももう少し大きくなってからという理由で、さわらせてもらえませんでした。ボウルの中でお米を研ぐ音が、なんだかとても楽しいことをしているように思えて、毎日母がお米を研ぐのを見ていました。

小二になって、やっとお米を研がせてもらえました。自分でカップでお米を量るのも、お米を研ぐのも、水加減も、全部任されたので、それは私にとって家族がおいしいごはんを食べられるかどうかの重大責任になるのですが、それ以上にお米を研ぐことがうれしくて楽しくて毎日ていねいに研ぎました。その結果、家族に希がお米を研ぐようになってから、ごはんがおいしくなったと言われたときは、本当にうれしかったです。

そのころ、我が家ではかまどでごはんを炊いていました。祖母が火加減を見ていてくれたので、そのせいもあってごはんがおいしかったのかもしれない。私が三日坊主にならないように、家族がおだてていたのかもしれない。

それから一年後、祖母が病気になって、かまどの火加減がみられなくなり、炊飯ジャーでごはんを炊くことになりました。

かまどでごはんを炊くときはお釜を使うので水加減のめもりがついていないから、お米にてのひらをつけて、手首のぐりぐりした骨のあたりが、ちょうどいい水加減だと教えてもらいました。これは、母が祖母から教えてもらったことだそうです。だいたいの目分量ということですが、このとおりの水加減でおいしいごはんが炊けていました。

炊飯ジャーには、水加減のめもりがついていたので、その線のとおりに水を水を入れれば、失敗しないでちょうどいい柔らかさのご飯に仕上がります。いちどためしに手のひらに水に入れたお米の上に入れてみました。確かに水は、手首のぐりぐりした骨のあたりにありまし

た。祖母の長年の経験のすばらしさに驚きました。水加減ひとつで、炊き上がりが硬くなったり、柔らかすぎたりするのにこの水加減がちょうどいいとわかるまでどのくらいかかったのかと思います。もしかしたら祖母も、だれかに教えてもらったのかもしれない。

かまどでごはんを炊いているときは、祖父が、まきを割ったり、祖母が杉の葉を拾ってきたりしていました。幼稚園のころ、近くの神社に遊びに行つて、落ちている杉の葉を拾ってきて、祖母に喜んでもらったことがあります。かまどを使わなくなつてから、二年くらいは台所に置いてありましたが、祖父母の足が弱くなつて、歩くのに邪魔になるから、お風呂場の改装のとき取り外しました。生まれたときからずっとあつたかまどがなくなつたのは、ちよつとさびしいような気がしました。でも、少しの間だけだけれど、私が研いだお米を、祖母がかまどで炊いて、家族みんなで食べることができてうれしかったです。貴重な体験ができたと思います。

お米を研ぐのは、いまでも私の担当です。具合が悪いときや、遠征などで家にいないとき以外は毎日お米を研いでいます。あのとき、楽しそうに聞こえたお米を研ぐ

音や、カップで量つてボウルに入れる音を毎日自分で聞いています。ごはんを炊くという毎日の仕事を、祖母と母からバトンタッチしてもらつて、ときどきはめんどうだと思つてしまうことがあります。いまでも十分に楽しんでやっています。

