

■山形県知事賞■

「大すきおにぎり」

米沢市立西部小学校三年 原田 咲雪

「いっただきまゝす。あむあむばくばく。」何を食べているかってわたしの大こう物のしおおにぎり。作り方はかんたんです。だれにでもできます。

まず、お米をといでそこに、ごこくを入れます。ごこくというのはきび、あわ、ひえ、おし麦、はと麦。きび、あわ、ひえはちょうのたまごみたいです。麦というのは、大麦を平たくしたものでまん中に茶色い線がついています。わたしの家のごはんは、黄色や茶色のつぶつぶがまざっているのです。

つぎに、そのごはんがたいたら、手のひらを水でぬらし、しおをつけます。その手にたきたてのホカホカごはんをのせると、

「あちっ。あちー。」

あつくてにぎれません。でも、ここがまんして、いそ

いで形を作ります。丸のような、四角のようなへんてこな形。まだ、おかあさんのようにじょうずにはにぎれません。わたしの家ぞくは七人なので、十こくらいは作らなければなりません。ようやくできあがり、それをおさらのせてテールにはこびます。

「やったあー。おにぎりだあー。」

と、妹のよろこんでいる声。

「あらー。なんぼうまいんだがなあー。」

と、ほめてくれるおばあちゃん。

「さ雪が作ったの？」

と、びっくり顔のおとうさん。家ぞくみんなで声を合わせて、

「いただきますーす。」

そして、大きな口でパクリ。ほんのりしよっぱくて、ほんのりあまい。かんたんなのに、どうしてこんなにおいしいのでしょうか。まるでまほうのおにぎりです。

あつという間におさらがからっぽ。わたしは、またおにぎりをにぎらなくちゃ。

■山形県農業協同組合中央会会長賞■

「じじちゃんといっしょのごはん」

鶴岡市立朝日小学校二年 佐藤 悠汰

ぼくは、お米をたいてほかほかにして食べるのが大好きです。とくに、白ごはんが大好きです。あつたかくてやわらかくておいしいから、茶わんに三ばいも食べています。

ぼくの家では、田んぼでお米を作っています。田んぼのしごとは、じじちゃんがやっています。ぼくは、じじちゃんといっしょに田んぼに行くと、そのぶんだけいことがおこります。それは、田んぼに行きたんびにお米が大すきになっていくことです。じじちゃんのしごを手つだつたあとに、じじちゃんといっしょにほかほかのごはんを食べると、ますますごはんがおいしくなります。ぼくの家で、お米を作っていてよかつたなあと 생각합니다。お米をうえる時、トラクターで四かい土をおこします。一かいめは水を入れないでします。それは、土に水が入

りやすいようにするためです。のこりの三かいは、水を入れてこまかくぐだいてたいらにします。ぼくは、四かいも土をおこすと知ってびっくりしました。田うえの前でも、こんなにしごがあるんだなと思いました。そして、田うえきでなえをうえます。田うえきのうしろになえをおいたり、田うえきに入れるあぶらを一りん車ではこぶのが、ぼくのしごです。ぼくは、五さいごろから手つだっているのです、なれてきました。ぼくがはこぶと、じじちゃんが、

「ありがとう、たすかるよ。」

と言ってくれるので、ぼくは、ますますはりきってしごとをします。

そして、三か月たつとほが出ます。いまは、ほがだんだん黄色くなってきました。じじちゃんといっしょに、田んぼの水やりをしています。田んぼのしごとはいっぱいあるので、じじちゃんの手つだいをします。

もうすぐお米ができるのがたのしみです。じじちゃんといっしょに食べたいです。

■全国優秀賞■ ■山形県知事賞■

「ごはんをおいしく食べる三つの提案」

米沢市立南部小学校六年 大池 清士

ぼくはごはんが大好きです。どんなに、いそがしくても、陸上や水泳の大会などで食べる時間がなくても、ぼくはやっぱりごはんを食べないと力が出ないような気がします。

この前、新聞のニュースでこんな話題が出ていました。「米の消費量がまた下がった。若者の食生活の変化が原困らしい。食べやすいもの、やわらかいものに人気が集中。」

これを見た時、ぼくは五年生で習った社会の「米づくり」の学習のことを思い出しました。米づくり農家の方は「米」という漢字を八十八と書くようにそれほど手間をかけ、工夫をして育てているにもかかわらず、日本の米の消費量が年々減って、米の生産量や農業人口の減少につながっているということです。

そこでぼくはごはんをもっとおいしく食べ米の消費量を上げる三つの提案を考えました。

一つ目は「安心・安全にこだわる」ということです。最近では食の安全が大きな話題になっています。外国産の物などは、値段が安かったり、見た目がきれいだったりするのですが、生産者の顔がわかりません。ですから米の袋に生産者の名前を入れたり、育て方のこだわりなどを表示したりすることはとても大切なことだと思います。高はた町では、

「生産者の家に消費者がわざわざ行って、米づくりの手伝いまでしているんだよ。」

という話を聞いたことがあります。一生食べるものだからこそ、安心安全という点をもっともっと強調していきたいと思います。

二つ目は「料理の工夫をする」ということです。おばあちゃんの家に行った時、色も固さも今までとはちがうごはんを食べました。

「これは玄米入りのごはんだよ。栄養、ミネラルもたっぷりで、よくかんで食べると体にとってもいいんだよ。」よくかんでみると確かに米の味がじわっと広がってうま

みが出てきました。またおばあちゃん自まんの豆ごはんもぼくは大好物です。ちよつとした料理の工夫で、栄養やおいしさが変わってくることも知っておきたいです。

三つ目は「会話して食べる」ということです。ぼくの家では、みんなの帰ってくる時間があわなくてもできるだけ家族そろってごはんを食べるようにしています。今日の出来事や母の作ったごはんの話題で、つつい時間のがのびてしまいますが、会話が何よりもの「おかず」になっていきます。また、ごはんを食べる量が、多いか少ないかで、その日の元気度をおたがいに知ることができません。

これからも「安心・安全にこだわる」「料理を工夫する」「会話して食べる」というぼくの考えた三つの提案を心がけて、もっともつとおいしくごはんをいただきたいと思います。そして、ぼくの周りの人達にもぜひ紹介していきたいと思います。



■山形県農業協同組合中央会会長賞■

「今日も田んぼで『声』を聴く」

鶴岡市立朝日小学校四年 伊藤 浩司

田んぼをわたる風が、稲の声をぼくに運んできた。

ザワザワザワ ザワザワザワ

のどがかわいたな

サワサワサワ サワサワサワ

今日の日ざしは夏の知らせだ

ゴソゴソサカ ゴソゴソサカ

のびよう のびよう

サリサリサラ サリサリサラ

ぼくが先だよ わたしものびたい

そうか、おまえたちも大きくなってきたものな。「み

ぞほり」の時期がきたのだ。じいちゃんが

「こうじ、みぞほりさいくぞ。」

と、ぼくに声をかけてきた。ぼくの出番だ。

夏になると、まず初めに田んぼのみぞほりをする。土

の分解を進めると、水を流すことで稲の活力を高める働きがあるのだそうだ。あぜの草を刈って、田んぼをきれいにする意味もある。春に植えた、二十センチぐらいだった苗が、今では五十センチを超えるぐらいになっている。二カ月で、こんなに伸びたんだ、と感じたと同時に、稲たちの生命力にびっくりした。

ぼくの家のお米作りは、春がくる前の、まだ雪深い冬に始まる。塩水選をして、塩水に沈んだ種をつかう。農薬を使わない工夫として、豊富にある雪の中に、種を入れておく。こうして、春の種まきまでねむらせておくのだ。

春、育苗機で育てた苗が、十センチぐらいになるといいよ、田んぼデビューだ。ぼくの住む朝日地区では、すっかり雪が消えるのは五月だ。だから月の名にちなんで、田植えのことを「さつき」という。遅めのデビューを果たしたぼくの家のお稲たちは、エンジンをかけてどんどん大きくなっていく。

みぞほりが終わったじいちゃんの声がかかる。

「こうじ、終わったぞ。水を入れる。」

ぼくは田んぼと水路をへだてていた木の板を外す。砂袋をどかし、田んぼに水が入るようにする。今度は板を

はめて、田んぼに入る水の量を調整していくのだ。稲を見ると、だんだん穂が出てきていた。アヤメみたいな平たい茎だったのが、だんだん丸くなってきている。穂が実っているしよこだ。

「ほら、たくさん飲んで伸びていけ。」

夕方に入れ始めた水は、晩ごはんの後まで二、三時間入れ続ける。たっぷりの水を送り込んでやる。

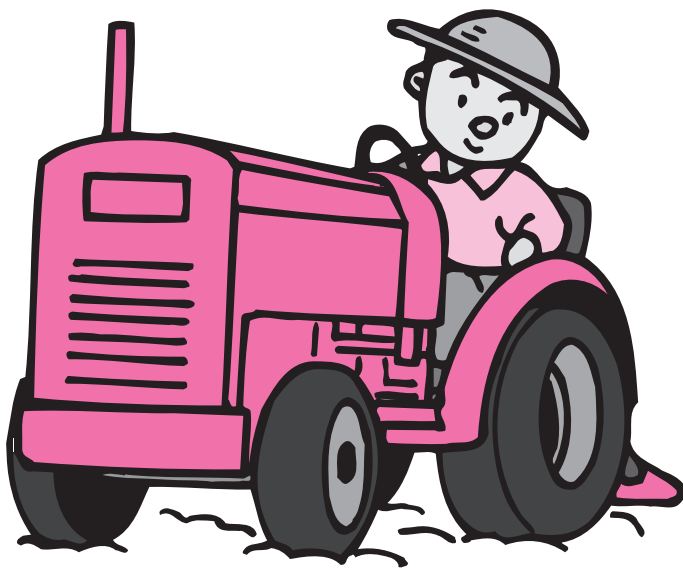
チヨロチヨロチヨロ

ああ つめたい 気持ちいい

シャバシャバシャバ

おいしいな もっとほしいよ

こうやって、稲たちの声を聴きながら、ぼくはじいちゃん
の米作りを手伝っている。そしていつか、じいちゃん
を超える米作り名人になると、今日も田んぼで声を聴く。



■全国優秀賞■ ■山形県知事賞■

「心の架け橋白いご飯」

米沢市立第一中学校 大道寺 滯

ある金曜日の夕方の事です。

「こんばんは。お変わりないですか。お弁当届けに来ました。」

「はい。元気になりました。ご苦労様です。」

私の祖母について行った時の様子です。私の祖母は、社会福祉協議会東部支部の事業の取り組みの一つとして、七十才以上の一人暮らしの方や高齢者世帯、体が不自由で食事作りに困っている方々に、月二回、弁当を配達するというボランティアを行っています。祖母は、町内で十件ほど配っていますが、弁当をもらった人は、嬉しそうな顔をして、

「ありがとうございます。」

と言つてとても感謝していました。

祖母の話によると、弁当を配達してもらっている

方々は、白いご飯はおいしいし、何のおかずにも合うからありがたいと話されているという事です。さらに弁当を手渡す時に健康状態を確かめたり何か困っている事がないか聞く事もできてコミュニケーションをとるのにもとても役立っているという事も聞きました。

弁当を通して人と人との心が通じている事を感じながら、白いご飯の存在に拍手を送りたい気持ちになりました。

考えてみると、私も中学生になった今、春から毎日学校に弁当を持って行っています。お昼になり弁当のふたを開けると一粒一粒がつやつやと光っている白いご飯が真っ先に目に入ってきます。それを見るだけで幸せな気持ちになり自然に笑みが浮かんできます。この気持ちは祖母から弁当を受け取った方々の気持ちときっと同じなんだろうと思います。ほとんど毎日食事や弁当を作ってくれている母。私は毎回おいしかったよという言葉しか言っていないませんが、米を洗つたとき、炊き上がったふつくらとした真っ白なご飯を弁当箱につめてくれる母の姿を想像すると感謝の気持ちでいっぱいになります。弁当を作る側の母には「おいしく食べて午後から頑張つて

ね。」という気持ちだが、また食べる側の私には「ありがとう。部活まで頑張るよ。」という気持ちが自然に生まれ、目には見えない親子の絆になっている様な気がしてきました。

日本人の主食は米です。各家庭毎日の様に白いご飯が食卓に並んでいるはず。学校の給食、病院の食事、会社などの食堂、レストランなどには、いつも白いご飯が欠かせません。

家庭でも学校や会社でもお店でも、いつも白いご飯が食べられる私達は何て恵まれているんだろうと思う事があります。世界には国が貧しくて食糧が不足し食べたくても食べられない人々もいるからです。しかし、私の心の中には、自分は恵まれているという気持ちの上に袋の様な物でおおいかぶさるかの様にモヤモヤした気持ちがあります。今の自分の力では食糧をあげたくてもあげられない、それがモヤモヤとなっにかぶさっているのです。できるものなら世界中の貧しい国々の人々に炊きたてのふつくらした白いご飯を、今すぐに届けてあげたい……。

私は、今回改めて白いご飯を通して様々な事を思ったり考えたりする事ができました。普段何気なく米を目に

し、白いご飯を食べているけれども、その存在は人間が生き続けていくために必要なものであると同時に、人と人をつなぐ架け橋にもなるものである事を感じました。私達日本人は、生涯「米」と関わっていき白いご飯の食卓をもっともっと楽しんで、古くから食べられている「米」の食文化を守っていかなければならないと思いました。



■山形県農業協同組合中央会会長賞■

「守り続けるもの」

鶴岡市立温海中学校一年 榎本江里加

私のサイクリングコースは、家の田んぼまで行く山道です。

「あれ、何かが違うなあ。」

そう思いながら、自転車をこいでいました。いつでも田植えができるように、水を張った田んぼが多い中、田起こしがされていない所が何枚も見えました。急いで山小屋にいる祖父の所に行って聞いてみたら、

「やる人がいなくて、今年は作らない。」

と返事が返ってきました。

私の一日は、朝ご飯で始まります。八十五才の祖父が今も元気で、米作りを生き甲斐にしています。祖父が作る米は、生きています。その生きた米でいただいたご飯が私たちの体の中に入り、人間は生かされているのだなあと思うことがあります。「おいしいなあ」の一言で祖父の

顔がクシャクシャになります。

「その顔を見たさに小さい頃は、おいしいおいしいと何度も言ってたよ」

と、母に聞きました。物心のついた時から、田んぼに行っていた私たち兄妹は、田植え・稲刈りの手伝いは、当たり前になっていました。今では子供の姿を見るのは、「家くらいだなあ」と、祖父と父がちよつとうれしそうに話していました。

今年の田植えも五月の連休に合わせて、行われました。就職していた兄も休みで帰って来たし、いとこの子も二人来て、今までにない、にぎやかな田植えになりました。いつものサイクリングコースも、みんなで競争しながら、田んぼまで走って行きました。苗運びや、祖父や父の助手も、多勢でやったら楽しくて、あつという間に終わったような気がします。私に出来ることは、少ないけれども家族の一員として、おいしい米作りにいつまでも参加したいと思います。

中学生になって、改めて感じたことがあります。部活動であちこちに行く時、母は必ずおにぎりを作ってくれます。小さな時から、おにぎりは大好きだったけど、こ

んなにもおいしかったのかと実感しました。茶わんで食べれば、一杯がやつとなのに、おにぎりは「もう一個」と手を出させる魅力があります。にぎりたてでもさめたものでも、食べれば元気が沸いてくる。我が家のご飯は一番です。

春と秋しか田んぼに行かない私たちに比べ、必ず毎日行く祖父には頭が下がります。父は仕事があるので休みの日に行きます。毎日田んぼに行つて何をやっているのか、聞いてみたら、農薬をかけたたり、水を見たり、草刈りなどなど、次から次へとやることがあるそうです。一番の楽しみは、一日一日成長する稲を見ることで、台風が来ないように、豊作になるように…と、願わずにはいられないそうです。家族みんなに美味しい米を、と思う祖父の責任が感じられました。手をかけて、大切に育てられた米だからこそ、一粒一粒に味があるのだと思います。年を取つて大変そうだけど、もう少し私たちのために米づくりを頑張つてほしいです。

年々減つていく田んぼをみるのは、何とも淋しい思いがします。耕されて、水を吸つて生きているのに、使わなければ命が働かず、荒れてしまいます。一度荒らして

しまった田んぼを復活させるには、倍以上の時間がかかるそうです。我が家の田んぼは、耕して話しかけて、いつまでも元気な田んぼにしておかなくてはなりません。

稲にとつては、これからが一番うれしい季節です。太陽をいっぱい吸つて穂がふくらみ秋には、重そうに重そうにおじぎをします。はずかしそうにも見える穂の顔は、まさに、黄金色のジュータンです。祖父や父が、

「豊作だぞー。いい米が出来たぞー。」

と喜ぶように、自然と稲刈りにも力が入る私です。つやつやと光る新米で、また大好きなおにぎりをおなかいっぱい食べたいです。年老いた祖父に負けないように、家族みんなで守つて行かなければならない、大切な大切な田んぼです。