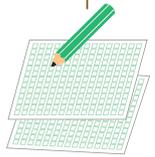


文部
作2

農林水産大臣賞



ぼくがごはんつぶを残さないわけ

鶴岡市立西郷小学校五年 齋藤 隼也

ぼくは、ごはんつぶを残さない。今はそれが当たり前になってきている。幼稚園のころから、お父さんとお母さんに、一つぶも残さないように言われてきた。世界中には、食べたくても飢えて死んでしまう人達がいることを教えてくれた。今だったらはっきり分かるけど、幼稚園のころは、あまり意味が分からず、ごはんを残してしまっていた。

ぼくには、ごはんつぶを残さないわけがもう一つある。ぼくの一年生の時の先生は、丸山先生だった。女の先生だけれど、かみ型が金太郎に似ていたので、みんなから『金太郎先生』とよばれていた。

先生は、ぼくをだき上げて、「ぎゅうっ。」としてくれた。あつたかかった。先生の手は、ぼくの頭をなでてくれた。ぼくは、気持ちがゆっくりした。手を挙げると、「真っすぐ挙げていい手だのう。」

と、先生は両手でぼくの手を包んでくれた。

先生はその手で、おにぎりをにぎってくれた。金太郎先生だから、毎週金曜日がおにぎりの日。金太郎先生が「ぎゅうっ。」とにぎってくれるおにぎりを食べると、ぼく

は、金太郎になった。小学校の畑でとれた大根の葉をふりかけにして、葉大根おにぎりもにぎってくれた。とてもおいしかった。ごはんを食べる時、先生はいつも言う。「この一つぶに、田んぼで働く人が見えるかな?。」

だから、ごはんは大事に食べようねって言うてくれた。

ぼくの家の米は、じじちゃんとばばちゃんが作っていた。ぼくは、ごはん茶わんにごはんが残ると、じじちゃんとばばちゃんのことを思つて、一つぶも残さず、きれいに食べるようになった。お母さんが、「すっい。」

と言つてくれて、うれしかった。これからも毎日、一つぶも残さずに、大事にごはんを食べようと思つた。

ぼく達は今年、学校田で米作りをしている。今は、ほが出てきて、ぐんぐん伸びている。けれども、田んぼの中には農薬の効かない雑草も出てくるし、虫も稲を食べしてしまう。自分が育ててみて、米を作るのは、とても大変だということを実感した。草をぬいたり、稲刈りをしたりして、米をしゅうかくするまでには沢山の時間もかかる。でも、食べる人がすごく喜んでくれると思うと、ぼくもうれしくなってくる。今のぼくには、金太郎先生が言っていた田んぼで働く人が、米一つぶに、はっきり見える。

ぼくは、金太郎先生の「ぎゅうっ。」を忘れない。それから、一つぶの中に、作ってくれた人の苦労と手とあせがある米を、ぼくは絶対そまっにしらない。これからも稲を育て、ごはんつぶを残さないようにしていきたいと思う。

■山形県知事賞■

田んぼにホタルが帰ってきた

鶴岡市立朝日小学校三年 伊藤 南奈美

「おい、南奈美、どこさ行くんだ。」

おにいちゃんが、わたしをよびました。

「田んぼさ、ホタルいるってよ。見に行ってみようよ。」

おじいちゃんの田んぼに行くと、チカチカする緑の光が見えてきました。そうと近づいてみると、穂の先にホタルがとまっていました。きれいな水が大好きなホタルは、おじいちゃんの田んぼに帰ってきたのです。

おじいちゃんは去年、病気のために米づくりをお休みしました。退院してきたおじいちゃんは、大好きな米づくりができなくてさみしそうに見えました。わたしは、おじいちゃんを作る米が大好きです。つやつやして、あまくてふんわりしたごはんは、どんなごちそうよりもおいしいのです。

今年のおじいちゃんは、えがおで米づくりをしています。一つひとつの仕事をしていねいに、心をこめてやっているように見えます。特に、稲たちには

「いいこだのう、元気に育てよ。」

と話しかけながら、働いているようです。米づくりができるといううれしさが、わたしにも伝わってきます。

キラキラ光る、きれいな水が大好きなホタル。その水で作る、おじいちゃんのお米。

「こんなにたくさんホタルが来ているんだもん。おじいちゃんの米もおいしいはずだ。」

ホタルの光をながめながら、わたしはそう思いました。

おじいちゃんが、元気になって米づくりができるようになってよかったと思います。これからも、体に気をつけて、わたしたち家族のためにお米を作ってもらいたいなあ。そして、これからもホタルがやって来る、きれいな水を大事にしていこうと思います。

「南奈美、ねる時間だぞ。家に入る。」

田んぼのホタルに「おやすみ」を言いました。

■山形県農業協同組合中央会会長賞■

おじいちゃんのおこめ

鶴岡市立大山小学校一年 今野 杏唯

あきになると、

「あたらしいおこめができたぞ、うめぞ。」

とにこにこしながら、おじいちゃんは、わたしたちに—
ばんはじめにおこめをくれます。まっしろでピカピカで
あまいごはんです。わたしは、おじいちゃんをつくった
おこめがだいすきです。おじいちゃんは、おこめややさ
いをつくるしごとをしていました。せんぎょうのうかと
いうそうです。あさはやくから、くらくなるまで、いつ
しようけんめいはたらいっていました。

もうすぐ、あきになります。ことしは、おじいちゃん
のおこめがたべられません。ことしのふゆに、きゆうに
てんごくへいってしまいました。とつても、とつてもか
ないです。おかあさんが、スーパーからおこめをかつ
てきました。わたしは、かったおこめをたべるのははじ

めてでした。いつもとちがうあじでした。

おぼんにおばあちゃんちにいったとき、おばあちゃん
がくからから、おおきなふくろをおもそうにもつてきまし
た。なかには、いつぱいおこめがはいっていました。

「じいちゃんのさいごのおこめだ。あゆがたべたほうが、
じいちゃんはよろこぶよ。」

といて、おこめをくれました。うちにかえて、おこ
めをたいてもらってたべました。あきがきたみたいでし
た。おじいちゃんが「うまいぞ。」といているみたい
です。まっしろでピカピカであまいおじいちゃんのおこ
めです。とてもおいしかったし、うれしかったです。て
んごくでも、おじいちゃんはおこめをつくっているとお
もいます。おこめづくりがすきだからね。これからいろ
いろがんばるから、てんごくからみていてね。おじい
ちゃんのおこめはわすれないから。だって、やさしいあ
じがしたからです。いままでありがとう。おじいちゃ
ん。

■山形県知事賞■

私のお父さんの米づくり

鶴岡市立朝日小学校五年 難波 葵

私のお父さんは、ふだん、私の大きらいな虫を平気で見てきたり、私が食べようと思ったおかしや食べ物を食べていたりする意地悪なところがあります。でも、いろいろな仕事をしている時のお父さんは、真面目なのでとてもかっこいいです。特に、田植え機やコンバインを運転しているお父さんは、顔が真剣でいつものお父さんとは、ちよつと違います。

私は、今年、総合学習や社会で米づくりを勉強しています。学校田では、クラスのみんなと春から「はえぬき」を育てています。種まきや田植え、除草を手作業で体験しました。田植えや除草は、同じ姿勢で働かなければいけないので、腰が痛くなりました。種まきは運ぶものが重く、何回も同じような作業をくり返すので、農作業はきつい仕事だと思いました。学校での米づくりの体

験をして、ずっと米づくりをしてきたお父さんは、機械を使っている一人だから、大変だなあと思いました。

私のお父さんは、おじいちゃんが早くに亡くなったので、高校を卒業をしてすぐに、米づくりを始めたそうです。他に、やりたいことはあったのだそうですが、我が家は代々、農家をしてきたので、それをあきらめてあとをついだそうです。もう、三十年ぐらやっていて農業のことは、とてもくわしいです。私が、自由研究で米の成長を調べた時にも、生育調査のやり方や穂の粒の数え方などをやさしく教えてくれました。

お父さんは、安全で安心なお米をつくるために、特別な培など工夫した育て方を目的とした、農薬に頼りすぎない米づくりをしています。学校で育てている稲は、除草剤の効きが、よかった所と悪かった所ができて、悪かった所からは、ヒエがたくさん生えてしまいました。農薬をふつうに使っていても難しいのだから、お父さんの米づくりは、もっと難しいのだらうと思いました。

私は、お父さんに「米づくりって大変だけど、何が楽しみなの。」と聞いてみました。すると、お父さんは、

「おいしいと食べてくれる笑顔を見ることだよ。」
と教えてくれました。

お父さんは、雨の日も暑い日も、水の管理などで直接田に行って仕事をしています。私も、今年は、稲が気になって田に様子を見に行っています。日照不足と言われているりましたが、お父さんが一生けん命に育てた稲は、今年も元気に育っています。春に種まきをして、夏にぐんぐん伸び、秋に収穫される稲。毎年、同じことのくり返したと思っていた米づくりですが、「おいしいお米を食べさせたい」というお父さんの気持ちを知った今年の秋は、特別な秋になりそうです。感謝とほこりをもって、私もお手伝いしようと思います。



■山形県農業協同組合中央会会長賞■

でんがぐ焼き飯、日本一！

最上町立満沢小学校六年 菅 瑞季

「みずきー、でんがぐ焼き飯、できたぞー。」
家の中から、ひいばあちゃんの声がします。私はなわとびをやめて、家の中に入っていました。

私のひいばあちゃんは九十二才です。まだまだ元気なひいばあちゃんのいつもの仕事は、草むしり、洗たく物をたたむこと、ぜんまいもみです。それから、おいしい料理を作ってくれます。ひいばあちゃんの得意な料理は、でんがぐ焼き飯です。私の家は農家なので、広い田んぼでたくさんのお米をつくっています。そのお米ででんがぐ焼き飯を作ってくれるのです。

ひいばあちゃんのでんがぐ焼き飯は、アツアツで、少しカリカリッとして、ほっぺたがおちるくらいおいしいので、私は大好きです。私の家族も、みんなでんがぐ焼き飯の大ファンで、もりもり食べます。そんなおいしい

でんがぐ焼き飯をつくれるひいばあちゃんは、すごいなあと思います。

私もひいばあちゃんをまねして、でんがぐ焼き飯をつくったことがあります。おにぎりをにぎって、みそをぬって、台所の魚を焼く所で焼きました。できたのは、少しこげすぎて黒くなった、とてもしょっぱいおにぎりでした。ひいばあちゃんがつくるおいしいでんがぐ焼き飯とは全然ちがう味がしました。後でひいばあちゃんが、正しいつくりかたを教えてくださいました。私のつくりかたはまちがえていて、本当は白いご飯をにぎったら、まずみそをぬる前に少し焼いて、その後みそをぬってもう一度焼いてできあがりということでした。それを聞いて私は、

「なるほど。それだけで味が変わってくるんだな。」
と思いました。

この前、お母さんが、
「自分が子供のころもひいばあちゃんにでんがぐ焼き飯、つくってもらったんだよ。」

と話してくれました。お母さんが子供のころは、今私が住んでいる家ではなく、昔の古い家に住んでいました。

古い家には、まきストーブがあって、ひいばあちゃんは、そのまきストーブにあみをのせて、でんがぐ焼き飯を焼いてくれたそうです。ひいばあちゃんがあみのうえででんがぐ焼き飯を焼いている様子を想像すると、なんだかあたたかい気持ちになりました。

私はひいばあちゃんがつくるでんがぐ焼き飯が大好きだし、そのもとなる、私の家族がつくるお米も大好きです。ひいばあちゃんがつくるまるいでんがぐ焼き飯には、私の家族全員の「おいしくなってほしい」という思いがたつぷりつまっているのではないのかなと思います。私はその事をいつも頭に入れながら、大切にお米を食べたいと思います。ひいばあちゃんのでんがぐ焼き飯は日本一です。



■全国優秀賞■ ■山形県知事賞■

おばあちゃんのおかゆ

山形市立第五中学校三年 平山 美紀

「うちに帰って、白いご飯が食べたいよ。」祖母は力無くつぶやきました。

胸骨圧迫骨折で、一年ほど入院していた祖母。私は部活動の合間を縫って、母とふたりで、祖母の元へ通い続けました。大会を控えての猛練習での疲れも、祖母に会うと、癒されました。

看護婦さんが祖母のご飯を運んでくれます。病院食は、ほとんど冷めてしまったおかゆでした。祖母の大好きなご飯は、八十年に及ぶ長い人生に欠かせない主食です。形状の違うおかゆでは、もの足りないようで、顔をしかめました。私は「早く退院して、私とお母さんと三人で、おいしいものをたくさん食べようね。」と元気づけました。

梅の花のほころび始めた二月。退院した祖母の家に、

明かりが灯るようになりました。退院祝いの夕食は三人です。血色もよくなった祖母は、自宅に戻れた喜びで、にこにこしています。母が「できたよー。」と食卓に運んできたのはおかゆでした。私はびっくりして、「おばあちゃんせつかく退院したのに、なんでおかゆなの。」母を責めるように言いました。食べ物がのどにつまりやすいからだそうです。

「炊き立てのご飯を食べられたらいいのに。」と、残念でした。せつなくなりながら、祖母の椀の蓋を開けました。できたての、つやつやとふっくらとしたおかゆが目に入りました。祖母は、満足そうに一はし一はし噛みしめるように口に運んでいました。私には眼鏡がくもるぐらいほかほかの炊き立てご飯です。頬張って食べました。「ありがとう。」と感謝する祖母の言葉には、家族、お見舞いの方々、医療関係者、そして米作りに携わる農家の方々や自然など、いのちを支えてくれた様々なことへの感謝が込められているように思えました。祖母のおかゆも私のご飯も「いのちの糧」です。

一人で寂しく食べていた病院食。おかゆであることは変わらなくとも、家族との楽しい語らいが、おいしさを

増しています。祖母と母と私の三人の食卓に、「家族愛」を感じたからこそその美味でしょう。そして、娘である母の、手作りならではのやわらかさや味つけが、祖母のご満悦に繋がったのでしよう。私も私ならではのおかゆをつくって、祖母に食べてもらいたくなりました。

休日の夕暮れ時、お米をとぐために台所に立ちました。米をとぎ、水にひたして小一時間。ほぼ透明で小粒だった白米が、白くなって一回り大きくなりました。母から教えてもらった水量と白米の入った土鍋を、ガスコンロにかけました。十数分後、最初はぶくぶくと甘い湯気をたてていた土鍋の中から、ぱちぱちという音とともに香ばしい香りがしてきました。祖母が土鍋の中からおかゆをすくうと、ゆらゆらと湯気が立ちました。あたかくて優しい湯気でした。湯気越しの祖母は、おかゆを食べたそうにしていました。すこしおこげができました。「これぐらい焦げていた方がおいしいよ。」と言って口に運んでくれました。「いつもよりおいしいねえ。」と祖母の笑顔。私も母も一緒に食べました。食卓には、米粒が一つもないお茶碗三つと土鍋が残りしました。

祖母は、私の母に「大きく育ちますように」と、慈愛

たっぷりのご飯を食べさせ続けました。そして今、母は祖母に「健康で長生きしてくださいませように」と祈りをこめたご飯と料理を作っています。同時に私にも愛情たっぷりの食事を出してくれます。ご飯をメインにした我が家の食卓には、思いやりの温もりがあふれています。

一緒にご飯を食べる時の祖母は、にこにこしています。そうすると、私も母も幸せを感じます。「いつまでも笑顔で長生きしてほしいなあ。」と願う私です。祖母のためにおいしいおかゆを作れるよう、腕を磨きたいです。



■全国優秀賞■ ■山形県農業協同組合中央会会長賞■

思い出のみそおにぎり

米沢市立第一中学校二年 白石 みおり

ご飯には、どうして思い出が宿るのだろう。ご飯には、パンなどにはない魅力があるように思えてならない。

我が家の心に残るおいしいご飯といえば、「くるみご飯」と「枝豆しょうがご飯」だ。

くるみご飯は、くるみを一緒に炊き上げるかわりご飯で、くるみの香ばしさとしょう油の香りがぴったり合っていて、とてもおいしい。父が、くるみを採ってきて、干して、殻を割る。それだけでも大変な作業だ。私や兄も殻から実を取り出すを手伝う。家族みんなで苦労して採ったくるみだからこそおいしく思えるのだと思う。

「枝豆しょうがご飯」は、家の畑で採れた枝豆をゆでてはじいて、それと細かく刻んだしょうがを炊き上がったご飯に混ぜる。母のオリジナルのご飯で、シンプルだがとてもおいしい。

でも、私には、その二つのご飯でもかなわない思い出のご飯がある。それは、八年前に亡くなったひいおばあちゃんがよく作ってくれた「みそおにぎり」だ。

小さい頃おばんちやの家に遊びに行くと、

「お前達さ食べさせんな、楽しみなんだもの。おばんちや食わねたって、いっぱい食べさせてけんなんね。」

と言って、いつも沢山のお菓子を出してきてくれた。買置きのお菓子がないと、

「ちよつと待ってな。今作ってけっからな。」

と言って出してくれたのが、みそおにぎりだ。みそをぬる、ただそれだけでけして特別な味ではないのになぜかとてもおいしかった。大好きだった。私達が食べるのを、いつもそばでほほえんで見てくれたおばんちやの顔は、とても優しかった。

「めんごいな。めんごいな。」

いつもそう言って頭をなでてくれた手で、心をこめてにぎってくれた愛情のかたまりだ。だから、私にとっては、特別なおにぎりだ。

ある日、自分でご飯を炊いて、みそおにぎりを作ってみようと思った。よく母にみそおにぎりを作ってもら

が、

「おばんちゃんのみそおにぎりにはまだまだかなわらないな。」

「いつも母は笑う。私も、上手にできるとは思わなかったが、自分で作ってみようと思いやってみた。炊きたてのご飯はとても熱く、手を真っ赤にしながらやっとうぎった。みそを均等にぬるのも大変だ。とてもおばんちゃんのように手早くきれいにはできない。食べてみた。おいしかった。でも、あのおばんちゃんのみそおにぎりは、違うものに思えた。次に、父と母にもみそおにぎりを作ってみた。自分の分を作るのとは違って、「上手に作りたい、喜んでもらいたい」という気持ちが起きてくる。父と母が、みそおにぎりを一口食べた。おいしいと笑顔で言ってくれた。」

「おばんちゃんのみそおにぎりみたいだなあ。」と言ってもらってとても嬉しくなった。それから、大好きだったおばんちゃんの思い出話になり、とても楽しい夕食になった。

私の作ったみそおにぎりは、まだまだ上手ではなかった。でも、くるみご飯や枝豆しようがご飯もそうだが、

何よりも食べてくれる相手のことを思って作るご飯が一番おいしいのだと思った。

米は、農家の方々が大変な苦勞をして作って下さったものである。一粒一粒感謝しておいしく食べなければならぬ。おいしく食べるには、おばんちゃんのように、手を思って心をこめて作ることが大事なのだと思う。だからこそ、いつまでも心に残る大事な思い出ができる。

お米は、日本人の主食で食生活の土台となる大切なものである。しかし、それだけではなく大事な思い出を作り、心を豊かにしてくれる。私もお米を通して大切な思い出をいつか誰かに作ってあげられるようになりたい。

