

米の研究をとおして感じたこと

米沢市立南原小学校五年

茂木 耀義

ぼくは、米の水の吸い方の自由研究をしました。それを選んだわけは、三年生の時に同じ研究をして、三時間と十時間の米の重さがへったので、必ずそうなるのか調べたいと思ったからです。また、品種や作っている農家がちがうと、どう変わるのかも知りたいと思いました。

調べ方は、米の浸水時間を十三種類に分けて、それぞれの重さを量りました。一番長いもので十二時間です。米の品種は、前回の実験の時に使用した、置賜のコシヒカリに加えて、山形あおきライスファームと石田農園の雪若丸とつや姫も調べました。

ぼくは、この研究をして、米が水を吸う量には限界があるのではないかと考えました。なぜそう思ったかというと、品種や農家がちがっても、重さが増えたり減ったりをくり返していたからです。増えた時は水をいっぱい吸っていて、減ったときは限界が来たから出しているのだと思いました。

それから、米が急げきに水を吸う時間の長さが、品種によってちがうことが分かりました。

次に、コシヒカリの食べ比べをしました。始めは、浸水させた

0分以外の十二種類の米を、それぞれチャック付きの保存袋に入れて、それをふつとうしたお湯の中に入れるというやり方で米をたきました。

食べ比べの結果は、たく時の水の量も少なかったのか、三十分までは、米のかたい部分が残っていました。反対に、浸水させ過ぎた米は水っぽくなってしまう、三時間浸水させた米は、甘みを感じました。もしかしたら、米が水をはき出す時に、米のうまみも出てしまうから、浸水時間が長くなり過ぎると、甘みがなく、水っぽいが飯になるのかなと思いました。

さっきの方法でたいた米は、米どうしくついて、上手にたけなかったので、ミミ土なべで、浸水時間が四十五分、二時間、三時間の米だけたいてみました。二時間は甘みがあつて、モチモチしていて、ふつくら感もあり、一番おいしかったです。三時間は甘みが逃げて、少し水っぽく感じました。

ぼくは、この研究を通して、浸水時間や米のたき方が、ご飯の甘みなどに大きくえいきょうすることが分かりました。農家さんが、一生けん命がんばっておいしい米を作ってくれても、食べるぼくたちが、その米の情報を理解していなかったり、たき方を失敗したりすると、おいしいご飯にならないこともあります。

ぼくは白いご飯が大好きです。食べ比べであまりおいしくなにご飯を食べた時、がっかりしたし、もったいないとも思いました。ぼくは、土なべでご飯をたけるようになったので、時々、その米にあった浸水時間で、おいしいご飯をたいて食べたいと思います。

●山形県知事賞●

うちのごはん

高畠町立和田小学校三年

添川 夢叶

一日三回白いごはん。うれしい。

……ってべつに私、白いごはんが食べられないわけじゃない。

私は家族でたまに旅行をする。知らない場所に初めてのけ色、大きなお風呂におみやげ、思い出。そして何より、おいしいごはん。コロナがはやってからは、もっぱら県内旅行。だけどいいの。ここ山形には、おいしいお米があるから。つやひめ、はえぬき、雪若丸。もっちもちのふわっふわ。ツヤツヤ、テクテカ、ホクホク、パクツ。やっぱり白いごはんは幸せを感じる。だって、うちのごはんは他の家とちよつとちがう。

「わが家のごはんはなぜ茶色？」
お母さんに聞いてみた。

「体にいいのよ。」

そんな一言で軽く流されてもこまる。うちのごはんは、げん米。それに加えつぶつぶ、プチプチの鳥のエサのようなものがまぎってくることもたまに。ぎつこくらしい。けんこうしこうのお母さんは、体によいことは何でもする人なのだ。白米の何倍ものえいようがあつて、大きくなる私の体には大切なんだって。何となくわかったような気もする。だけど、やっぱり白いごはんは私のあこがれ。

お母さんは知らない。友だちとおべん当を食べる時、はずかしくてふたでかくしたり、ふりかけをかけてごまかしたりしたことを。だから私は、旅先で食べる白いごはんがとてもうれしく感じるの。おなかもちもいっぱいになって帰つてくると、また決まってテーブルにならぶ茶色いごはん。口に入れたそのしゅん間、旅のきんちようが一気にとけた。ボソツとしていて、つやもなく、ちよつとかためでぬかくさいうちのごはん。だけど、なぜかホツとした。

やっぱり『サイコー!!』うちのごはん。
「いただきます。」

●山形県農業協同組合中央会会長賞●

げんきパワーのおにぎり

真室川町立真室川北部小学校一年

佐藤 来彌

「おひるは、いつしよにおにぎりつくろう。」

おかあさんとおとうさんが、しごとでないひ、さみしそうにおるすばんをしていたわたしに、おばあちゃんがいました。

おかあさんがつくってくれるおにぎりは、ふりかけをまぜたごはんに、うめぼしをいれて、のりでまいてあります。でも、おばあちゃんがつくってくれるおにぎりは、しろごはんにすきなぐをいれて、のりでまいてくれます。ふたりのおにぎりは、すしちがいます。

わたしのだいすきなぐは、しゃけ、なつとう、うめぼしです。にぎりかたは、おばあちゃんがやさしくおしえてくれました。はじめに、おさらのうえにラップ、のり、ごはんをおき、すきなぐをのせます。そして、ラップのかどをぜんぶつけて、いつきにぎ

ると、かんせいです。とてもかんたんでした。

おにぎりをつくっていたら、どんどんたのしくなつて、いつのまにか、さみしいきもちがどこかにとんでいつていました。ちいさくつくったおにぎりはとてもおいしくて、おばあちゃんはどこ、わたしはつこもたべました。おなかいっぱいいたべたら、げんきがでてきて、しあわせなきもちになりました。

おばあちゃんとおにぎりをつくってたべたことがうれしくて、しごとからかえってきたおかあさんにはなすと、

「はつこもたべたなんてすごいね。たのしそうでいいなあ。こんどはわたしともいつしよにつくってくれるかな。」

といつてくれたので、いつしよにおにぎりをつくるやくそくをしました。

わたしは、げんきがなくてごはんがたべられないとき、おかあさんに、

「おにぎりつくつて。」

とおねがいします。おにぎりだと、たくさんたべることが出来ます。たべると、げんきになることができます。おにぎりがだいすきです。

●全国優秀賞／山形県知事賞●

祖父と父の米作り

―アイガモと共に―

三川町立押切小学校六年

齋藤 優空

「優空、アイガモのえさやりに行こう。」

父が私を起こす声がする。まだ、外は暗く朝の四時だ。さすがに毎朝四時に起きるのはつらく、田んぼまで行く車の中で眠りそうになることもある。

私の家は江戸時代から続く農家だ。父は八年前から祖父と一緒に米作りを始め、専業農家になった。祖父と父は先祖から続く土地でおいしい米を育てるために土作りを大切にしている。祖父は土は人間の身体と同じで栄養のバランスがとても大事だという。それで農薬や化学肥料を使わないアイガモ農法での米作りを続けている。

アイガモ農法は、私が住んでいる三川町では多く取り入れられている環境に優しい栽培方法だ。

五月の田植えが終わって一週間ほどすると田んぼにアイガモがやってくる。父のこぶしほどの大きさのアイガモを田んぼに放している。来たばかりの頃は私が行くと怖がって逃げてしまったが、毎日えさやりをしていると、車が田んぼに来ただけで、ガーガー鳴きながら一斉に集まってくるようになった。とてもかわいい。父が、

「カモとの信頼関係が大切なんだ。一度怖い思いをすると集まってこなくなるんだ。」

と教えてくれた。私はカモに信頼されていると思うとちょっとうれしくなった。アイガモは田に放してから、水をぬくまで一ヶ月ほど田にいる。一番虫を食べたり、水の中を泳ぎ回って土を耕し、草が生えにくくしたりする。おかげで米がたくさん取れるようになる。しかし、アイガモをハクビシンやたぬきから守るために、田んぼ一面にネットを張ったり、電気柵を設置したり、カラスやわしから襲われないために釣り糸を五メートル間隔で張っていたりする作業や、アイガモを返してからの後片付けがひと仕事だ。祖父と父がまさかそこまで手間

をかけているとは思っていなかった。なぜこんな苦勞をしてまで、この栽培方法を続けるのか不思議に思った。父が祖父からアイガモ農法で米作りを引き継ぐうと思っただのは東京の人達との交流を通して、自分達農家より食や環境が身体に与える影響を真剣に考えていることを知ったからだそう。そして父自身も安全で安心な米を届けたいと思っただと話してくれた。今の米作りに満足しないで、農家として知識を高め、さらにおいしい米作りを目指している父は私の自慢だ。

数年前から米の個人販売にも取り組み始めた。祖父と父が作った米を誰が食べているかわかり、直接意見や感想を聞くことで、米作りへのやる気が上がるそう。父がお客さんに届ける米の袋には私と妹の写真が貼ってある。ちよつとはずかしいが、私達の写真を貼って、子ども達が安心して食べられる米だということを知らせたいからだ。今年ももうすぐ稲刈りが始まる。祖父と父が育てた自慢の米がたくさんの人達に届く日も近い。

●山形県農業協同組合中央会会長賞●

ぼくの稲作 第一歩

鶴岡市立京田小学校六年

鈴木 亜悠睦

「亜悠睦、やるんだったらカッパ着て来い。」

稲の苗を育てているハウスで苗出しをしているお父さんに言われて、僕は家にかけてこんだ。

「お母さん、カッパ着て来いって言われたから、着ていくね。」

「いつてらっしやい。」

お母さんの明るい声を聞きながら、僕はウキウキしていた。やっとできるからだ。

僕は、四年生の時にも、苗出しがしたくてお願いしたけれど、その時には、

「たぶん、持てないと思うよ。もうちよつとしたらね。」

と、お父さんに断られていた。確かに、苗出しのそねは重い。いつになったらできるの？と、僕は不満

に思っていた。

だから、今年からやっと手伝いできて、うれしかった。頼ってもらえている感じがした。三町六反の田にそねを配る仕事は大変だったし、すごく疲れた。けれど、とっても楽しかった。じいちゃんや父さんは、これを毎年やっているんだなと思うと、本当にすごいなと思う。

僕が通う京田小学校では、毎年、五年生が稲作体験学習をしている。田んぼの先生方のおかげで、コロナ禍だった去年も僕達は稲作体験をすることができた。自分では真つすぐに植えたつもりだったけれど、知らず知らずのうちに左右に曲がってしまった。手植えは腰も痛くなるし、予想以上に大変だった。

この体験の後、僕も育てようと思って、家の砂場に、植え残っていた苗を一人で植えてみた。お父さんやばあちゃん達から

「植えたんだね。すごいね！」

とほめられた。僕は、学校から帰るとすぐにその苗に水やりをした。じいちゃんからじよう剤の肥料を分けてもらうなど、世話もした。その後も、

「穂が出てきたよ。」「病気になっているのがあったよ。」など、家族も僕の稲のことを気にして、いろいろ教えてくれた。僕が学校に行っている時に、じいちゃん達も水をかけたり、肥料をまいたりしてくれたり。おかげで、僕の稲は植えた三分の二ぐらいが秋までに残って、稲穂をつけた。でも、よく実ったのは二本ぐらいで、他のは実が小さかった。自分で刈って干してみた。何と、一日ですずめに全部食べられてしまった。失敗であるんだなと僕は思った。ちゃんと管理しないと、病気になったり雀に食べられたりしてしまう。

その点、じいちゃんはずい。他の家の田んぼで病気が発生しても、僕の家もなつたとは、あまり聞いたことがない。それだけ丁寧に観察しながら世話をしているんだと思うし、どうしたらよいかもいっぱい知っている。

僕もいつかじいちゃんみたいに、おいしくてよいお米をたくさん作りたい。

今年初めて苗出しの手伝いをした田んぼは、もう一面、黄金色だ。稲刈りが待ちどおしい。

●全国優秀賞／山形県知事賞●

私の父

鶴岡市立朝日中学校一年

有賀 咲星

「いただきますーす。」「今日のご飯は何?」私の父は農業をしています。つや姫と雪若丸とはえぬきを作っています。二年前に勤めていた会社を辞めて、それまでずっと一人で田んぼを守ってきた祖父と一緒に農業を始めました。

一年目は祖父の見習いをし、祖父の教えを聞きながら毎日の作業を一緒にやりました。会社に勤めていた時でも忙しい時は手伝っていた父ですが、一からやるとなると今までとは全然違い、覚えることがたくさんあり一つ一つが責任ある重いものだと言っていました。

二年目になると任せられた仕事量も増えて、でもやっぱりまだまだ祖父の見習いです。そして今

年、ついに父が主に仕事をするようになりました。時々祖父が父に助言をします。いつもは冗談を言っている面白い祖父なのに、この時は怖いほどしっかり父に話をします。父は黙って聞いています。こんな時は、私まで少しピシッと張りつめた気分になります。改めて祖父が守ってきた大切な田んぼを父に託すということがどんなことなのか少しだけわかった様な気がします。

我が家で一番忙しいのは春です。苗代の準備をします。プール育苗なので家族みんなの力が必要です。長いビニールを何本も敷きます。この時困るのが風です。そこで私たち兄弟の出番です。四人で大の字になりビニールを押さえます。その間に父、祖父、祖母が一斉に押さえをして飛ばさないようにします。祖父が私たちに「咲星たちが一番重要な仕事をしているんだ、本当に助かる、ありがとう。」と言ってくれました。私は役に立っているんだと思います。とても嬉しかったです。

私達が手伝った苗代に種をまいた箱を並べ十五センチ位の苗に成長したらいいよ田植えが始

まります。私はこの時期が一番好きです。キラキラに光る水の入った田んぼに赤ちゃん苗が気持ちよさそうに風にゆれている光景。学校の行き帰り自転車に乗り、田んぼを見渡しながら走る私にさわやかな風が吹き抜けて、思わず話しかけたくなります。「気持ちいいね。」と。

私達の手伝いはもう一つあります。それは暑い夏の日、田んぼの消毒です。みんな汗だくになりながらホースを引っぱります。暑いし、汚くなるし、疲れていやになります。

「なんでこんな大変なことするなや？他の家みたいにヘリコプターでやればいいのに。」と父に言っていました。父は自分が育てた田んぼに入り、穂や葉の様子を見ながら「害虫から守るための大事な仕事だ。」と言っていました。その言葉を聞いてこれからは父が田んぼを守っていくんだなと実感しました。

父が会社で勤めているときは朝早く出て、夜遅くに帰ってきました。用事があるときは会わない日もありました。しかし農業をするようになって

からは、家にいる時間がたくさんあって、毎日のようにご飯も一緒に食べることが出来ます。そして一番嬉しいのは、学校の行き帰りの田んぼに父がいることです。「気をつけて行ってこいよ。」「おかえり。」と、遠くから手を振っている父がいると思うだけで、少し暗くなった道も安心して帰ることが出来ます。「農業は大変な作業がたくさんあるけれど無駄なことは何一つ無い。」その言葉に、米作りの厳しさを手伝いを通して知ることもできました。

サワサワと風になびく稲穂。今は又、違った田んぼの風景が広がっています。少しずつ変わっていくその様子に父と祖父、そしてちよっぴり私達兄弟四人の力が入っているんだと思うと、とても誇らしく思います。改めて来年もまた頑張って手伝おうと思いました。

私は今、大声で叫びたいです。「みんな頑張れよ。おいしいお米になれよ。」今日も私は元氣です。私の元氣の源は我が家のおいしいご飯です。

●山形県農業協同組合中央会会長賞●

私の身体を作るお米

山形市立第二中学校一年

林谷 さくら

私は、春から中学校に通う一年生。私の通う中学校は、周囲が田んぼで囲まれている。春には、田んぼに水がはられ、きらきらと輝き、とても綺麗だ。カエルの鳴き声が聞こえたり、用水路からは、こぼこぼと水が流れたりして、のどかなところだ。

中学でも小学生から続けている早寝、早起き、朝ご飯の生活リズムを続けるのが私の目標だ。早起きして食べる朝ご飯は、実に美味しい。特に、お米はつややかで、粘り気があり、かむと甘みも感じられるところが私は好きだ。録画したテレビを見ながら、リラックスして食べる朝食の時間は、一日の中でもとても貴重だ。

私は、陸上部に入部した。慣れないスパイク

シューズで走ったら、足を負傷してしまった。痛くて、思うように走れなくなった。

「そんなときほど美味しいご飯を食べて元気にならなきゃね。」

と母は言った。母は、私が帰宅してすぐにご飯が食べられるようにと、いつも用意して待っていてくれる。「今日の夕飯は何かな？」と、考えながら帰宅するのが毎日の楽しみだ。妹も母の作るご飯が大好きで、

「どっちが多く食べられるか競争ね。」と挑んできて、わいわいにぎやかに食べている。

田んぼの緑も鮮かになった夏休み、私は体調をくずした。立ち上がるとズキンと頭が痛む。食欲がなく横になっていると、母が、

「おかゆを作ったから食べて。」

と、白がゆを作ってくれた。みそや梅干しとあわせて食べると、いくらでもすうつと口の中に入っていく。

「美味しい。」

久しぶりに食べるおかゆは、おかわりをして何杯

でも食べられる勢いだった。その後、熱が下がり、起き上がれるまでに回復した。

陸上競技の県大会の日が来た。気温は、四十度近くあり、暑くて、ばてそうになり、苦しかった。けれども、「何とか自分の走りをしたい。」そう願って出発の準備をして出番を待っていた。「バンッ。」勢いよくスタートダッシュできた。足を前へ前へ出し、一着でゴールした。予想以上の結果を残せた。嬉しかった。この日の朝も、おにぎりを食べた。粘り強く走ることができたのは、お米のおかげだったのかもしれない。

小学三、四年生の時、農業体験の活動が出来るJAわんぱくアグリスクールに参加した。八月頃、「米の花が咲きました。数時間しか咲かないのでぜひ見に来て下さい。」と、連絡が来たので行って見てみると、小さなかわいらしい花が稲の先にびっしりと咲いていた。米作りは、苗を植え付けてから収穫までおよそ半年以上かかることを知った。その間、田んぼの水加減や虫食いの対策、稲の生育を常に気にかけて、大切に育てていることも

知った。台風被害で、収穫が出来ない時は悔しかったと聞き、米作りは天候に左右され、決して簡単ではなく、頭と体を使う大変な労力のかかる仕事だと考えさせられた。実際に、手で苗を植え付け、生長を観察し、稲刈りまでさせてもらって、少しでも農家の方々の気持ちを考えることができて、貴重な体験になった。

空気も水も環境も、米作りに適している山形で作られた美味しいお米。私は、お米が一番好きだ。炊きたてのご飯や、おかゆ、それから外で食べるおにぎりなど、これからも、山形のお米を食べて、中学校生活を頑張っていきたい。山形に、生まれ育つことが出来て本当に良かった。

夏休みも終わる頃、ふと田んぼを見ると稲が大きくなって風になびく姿が涼風を運んでくれているようだった。

