

作文 2部

農林水産大臣賞

ごはん一つぶの重み

米沢市立北部小学校五年

田村^{たむら}
理音^{りいね}

「また、ごはんつぶが残してる。」

私がおはんを食べ終わってごはん茶わんを運ぼうとすると、よく父に言われます。

「残してないよ。」

「ここにあるでしょ。」

そう言われて仕方なく私は食べます。確かに二つぶか二つぶ残っているのです。私は全部食べているつもりなのに、なぜかお茶わんの見えないところについているのです。残していいのになぜいつも注意されるんだろう。私の中で疑問が残ります。

私は今年五年生なので、自然の家で宿泊体験学習がありました。ずつと楽しみにしていたのが、友達と泊まることと野外すいはんでカレーとごはんを作ることでした。でも、新型コロナウイルスが感染拡大したために、お米は自分達でたけなくなり、カレーはレトルトカレーをお湯で温めるだけになってしまいました。学校の家庭科の授業でも調理できず、みんなと調理する機会がなかったのでもうしてもやってみたかったです。だからできなくなって残念でした。あまりにがっかりしていたので、父が

家でお米をたけないかと調べてくれました。空き缶を使つてたく方法で、かまども空き缶で作ってくれました。まず、お米をとぎました。初めてだったので、父に教えてもらいながらとぎました。ボールに入れたお米を外に二つぶも落とさないように慎重にとぎました。それなのに落としてしまいました。大切なお米なのにもったいないと思いました。次に空き缶で作ったかまどで火をおこします。空き缶にお米を入れてかまどにのせます。火が点いてからがすごく大変でした。燃料になる牛乳パックを次々と入れて、うちわで火を大きくしていきます。暑い中、休むひまもないのです。途中で火が消えてしまつて何回もやり直しました。上にのせたアルミホイルがふくらむとごはんがたきあがつた合図です。まだかまだかとわくわくして待つていました。汗だくで食べたごはんは、何も具が入ってなくて、味も付いていないのに、すぐにごくおいしかったです。ごはんつて、本当はほんのりあまいんだと分かりました。一つぶも残さず食べられました。

「今日は、きれいに食べられたね。」

父に言われて、ふと思ひ出しました。ごはんは二十五つぶでグラムだということを。米沢市の食べ残しを減らす取り組みのために調べました。ごはん一つぶでは軽いけれど、本当は重い一つぶです。私達と同じように、農家の方が種もみから育ててくれた大事な命です。私が時々残している二つぶも本当は重い大切な二つぶだったと、自分でたいたごはんを食べて気づきました。私は食べたつもりになつていましたが、よく見ていなかったのです。だから、残してしまつていたのです。これからは、お米の大切な命を無駄にしないように、一つぶも残さず食べたいです。

●全国優秀賞・山形県知事賞●

おじいちゃんのおこめ作り

庄内町立余目第一小学校二年

松田^{まつた} 彩未^{あみ}

今、わたしのすんでいるしょう内町は、みどりのきれいなじゅうたんがひろがっています。

わたしのおじいちゃんは、おこめを作っています。まい年五月に田うえをしますが、田うえのじゅんびは、まださむい四月にたねまきからはじまります。たねまきは、小さなおこめの赤ちゃんのたねを、土や水といっしょになえぼこに入れます。わたしは、きかいの中になえぼこを入れる手つだいをしました。はこ入れがすこしでもおけると、水もたねも土も下におちてしまいます。間をあけないではこを入れることは、とてもむずかしかったです。土のふとんにかくれたおこめの赤ちゃんが入ったはこを、ビニールハウスにきれいにあらべていきます。わたしは、一年生のころは、お

もくてはこを一人でもつことができませんでした。今年、一人でもてるようになったので、おじいちゃんもおばあちゃんもみんなびつくりしていました。

田うえのころになると、きれいにならんでいるおこめの赤ちゃんは、わたしの手くらいの大きさまでみどりのなえにせい長します。きれいなみどり色のなえを、おじいちゃんが田うえきでいてねいに田んぼにうえていきます。田うえきにのっているおじいちゃんの顔は、みたことがないくらいしんけん、とてもかっこいいです。

しょう内町は、あと二か月すると田んぼが金色になります。いねかりがはじまるころ、おじいちゃんの顔は、またしんけんな顔になります。わたしは、いねかりのにおいが大すきです。大きなコンバインのつていねかりをするおじいちゃんは、日やけでまっくろな顔をしています。

おじいちゃんが作ったおこめは、白くて、とてもキラキラしています。わたしは、おじいちゃんのおこめが大すきです。

●山形県農業協同組合中央会会長賞●

ぼくとおこめ

大蔵村立大蔵小学校一年

梁瀬 やなせ 聖希 しょうき

ぼくは、おこめがだいすきです。まいにちおいしいおこめをたべることが出来ます。それは、ぼくのおじいちゃんが、おいしいおこめをつくってくれるからです。ぼくは、あかちゃんのところからおじいちゃんとたんぽにいつています。はるはたうえ、あきはいねかりをぼくもてつだいます。おじいちゃんといっしょにたうえきやこんばいんにのつてうんでんするおじいちゃんをおうえんしました。

でも、おこめをつくるしごとはそれだけじゃありません。ドローンでひりょうをまくのをみました。たのしそうで、ぼくもやつてみたいなおもいました。いねかりをしてから、いねのわらをたばねて、ぼうにかけてかわかします。それは、なまはげみたいでおもしろ

いです。ほかにもみずのかんりなど、ぼくがしらなところでおじいちゃんが、たくさんはたらいっているから、おいしいおこめができます。

一ねんせいになつてから、ぼくはじぶんでおにぎりにぎるようになりました。おばあちゃんからにぎるかたをおしえてもらいました。ごはんがたきあがつたにおいはとてもいいにおいです。あつあつのごはんにおをつけてにぎるおにぎりはさいこうです。なかのぐは、おばあちゃんがシークレットでいれてくれます。たべるときは、なにがはいっているんだろうな、とわくわくします。たらことすじごはいついていたらあたりです。ぼくがにぎるおにぎりは、まんまるになつちやいます。ひいおばあちゃんから、

「まんまるこすぎねが。」

といわれました。たしかにたべづらいいけれどおいしいおにぎりです。

もうすぐいねかりのきせつになります。おじいちゃんおのしんまいをたべられるのがたのしみです。

●山形県知事賞●

協力して作るおいしいお米

東根市立神町小学校六年

熊谷 くまがい 大輔 だいすけ

たきたてのごはんに鮭をのせて、ふりかけをかけて、何にでもあう日本の「お米。」ぼくはお米を食べるのが大好きです。ぼくは今日も、おいしいお米をたくさん食べています。

わが家では祖父母を中心に米作りをしています。田植えや稲刈りなどは人手が必要なので家族全員が参加して行います。春と秋のずすしい季節の作業ですが、長そでのつなぎで動きまわるので、汗かきのぼくには少し苦痛です。そんな大変な作業をこれまでずっと行ってきた祖父母には感謝感謝の気持ちです。

色々大変な米作りですが、祖父の行動には感動しました。今年の夏休みに、ぼくは祖父と一緒に田んぼに行きました。今年の稲も穂が出ようとしていて「順

調」と祖父も言っていました。祖父は車から降りて水を止めに行きました。穂が出る時の田んぼの水の管理は一年のうちでも一番気をつかう作業なのだそうです。豊かな実りの秋を迎えるため、こまめに田んぼへ行き状態を確認しながら水の管理をするのは職人技だと思いました。家の田は全部で約九千平方メートル。形が複雑ですが、サッカーコートよりひとまわり大きいぐらいです。祖父が車から降りて三分ほどすると、田んぼに大つぶの雨が降ってきました。土砂降りです。しかし祖父は作業をやめません。雨が強くなってきたころ、ずぶぬれで祖父は車へ帰ってきました。自分はずぶぬれになろうともお米の世話をやりぬく姿に感動しました。

こうして愛情たつぷりに育てられたお米は、秋になると豊かに実ります。毎年、黄金色にそまった田んぼを見ると春からの祖父母の努力が伝わってきます。小さいころはイナゴをつかまえることが専門でしたが、最近はおくもかまを持って稲刈りを手伝います。ぼくの片手ではにぎれないほどに株が成長した稲を、こ

しを曲げてザクツと刈り取るのは大変なことです。でも収穫に加わったことで、その年の新米をほおばる瞬間は、ごはんのおいしさをいつも以上に感じることが出来ます。

家の祖父母もふくむ山形の米農家さん達は、晴れの日も、雨の日も、風の日も、おいしいお米を作るために大変な作業を休まず行っています。ぼくが毎日食べているごはんも祖父母が一生懸命育てた愛情たっぷりの山形米です。お米を食べる人の笑顔のために汗を流して働く米農家さん達に感謝の気持ちでいっぱいです。そしてぼくも米作り農家の一員として田植えや稲刈りなど、祖父母に負けないようにがんばって働きたいです。五十年後も百年後もおいしい山形米が食べられるように、大切に家の田んぼを守っていききたいと思いました。

つや姫、雪若丸、はえぬき、コシヒカリ。山形の米農家の努力の勲章。おいしいお米、
「いただきます!!」

●山形県農業協同組合中央会会長賞●

つや姫の努力

最上町立大堀小学校五年

なかじま
中嶌 尊帆 たかほ

「あのかんばんなだろう。」

ぼくは、車のまどごしからあるかんばんが目にとまった。何回も見ているはずなのに初めて気づいた。それはぼくの家で育てているつや姫の田んぼだった。ぼくは気になっておじいちゃんに聞くことにした。

「つや姫を作ったら、出さないといけなかんばんなんだよ。」

とおじいちゃんが教えてくれた。そこでぼくは他にもなにかあるんじゃないか調べることにした。すると、つや姫を作るにはきちんとしんせいしなければいけないことが分かった。そして、生産者は基本要件をすべてクリアしないといけないことも分った。その他にも、面積要件、さいばい要件、販売要件とたくさん必要

件ときまりがあつた。ぼくはつや姫を作るのは大変な
んだと気づいた。それでもよくわからなかつた。なぜ
こんなに要件があるのだろう。そこでおじいちゃんに
またくわしく聞いてみた。おじいちゃんは、
「植えたらかんばんを必ず出さないといけない。つや
姫は肥料がきまつている。」

ということだけ教えてくれた。

そこで、自分でつや姫についてくわしく調べてみるこ
とにした。パソコンにはつや姫のおいしい理由が4つ出
てきた。①認定された生産者がさいばい適地で生産。
②有機さいばい米と特別さいばい米にげん定。③高い
さいばい技術による生産。④食味をチェックして出荷。
と、とてもきびしいきまりがあることでおいしいお米
になることが分かつた。

ぼくは、毎日つや姫を食べている。

「おいしいなあ。」といつも思っていたが、おじいちゃ
んはきまりを守りながらおいしいつや姫を作るのをが
んばつてくれていたんだと分かつた。

おじいちゃんは、病気で田んぼができない時期があつ

た。でも、今年は体調がよくなって田んぼの仕事を
がんばっている。ぼくは手つだいをしようと思ってい
たが、今年は、稲に薬をあげる仕事しか手つだえてい
ない。これからの時期、稲かりがまつている。コンバイン
には乗れないけど、自分ができることをおじいちゃん
に聞いて、手つだつていきたいと思う。

最近、米づくり農家がへっていると社会科の授業で
学習した。やはり手間がかかったり天候に左右され
たりするからだと思う。こんなにすばらしい米とそ
のさいばい方法をぜひ、たくさんの人に守ってほしい。
そしてぼくは、山形を代表する米をせっかくおじい
ちゃんがしんせいしているの、これからも手つだつて
一年でも長くつや姫を作り続けられるようにしていきた
いです。



●全国優秀賞・山形県知事賞●

気づいた、ごはんの力に

米沢市立第四中学校三年

藤村 ふじむら 愛依 あいい

ごはんはいつも日常の中にいる。お茶碗に入れられて、食卓に溶け込むようにそこにいる。主役になることもあるが、目立たないことも多い。ごはんは派手さはない。でも、私達の日常を静かに、そして確かに支えてくれている。ごはんは名脇役なのだ。

二年前の夏休み、私達家族はある挑戦をした。コロナ禍で満足に遊びにも行けない夏休み、少しでも楽しく過ごそうとして父が考えたものだった。「毎日どんぶり作戦」。夏休み中、昼食を全てどんぶりにしようという作戦だ。この作戦には二つ大切なルールがあった。それは、どんぶりの具を毎日必ず変えて、一度作った具はもう作らないこと。毎日違う種類のどんぶりを作りおいしく食べることができるか、という挑

戦だ。それほどすぐくもないし派手でもないが、簡単でもない挑戦だった。この挑戦の中で、私はごはんの名脇役ぶりの一端を垣間見ることができた。

「毎日どんぶり作戦」で食べるどんぶり。主役はごはんといふ、どちらか。やっぱり具だろう。ごはんの上に乗っている具を、ごはんと共においしく食べる。それがどんぶりだ。「毎日どんぶり作戦」では、具を毎日変えて楽しむ。でも忘れてはいけない。どんぶりの具が日々変わる中で、ごはんだけは変わらない。ごはんだけは、毎日同じ顔で具を受け止めてくれる。ごはんがちゃんとあることで、どんぶりはおいしくなる。そう思うに至った出来事が一つある。

ある日私は豚キムチ丼を作った。作るのは難しくなかったが、私は二つ、大きな失敗をしてしまった。豚キムチを多く作りすぎてしまったのだ。器のごはんの上に盛ったが、どう見てもごはんより量が多く、つり合っていない。仕方がないと思って食べてみれば、豚キムチはおいしいが、味がこい。ごはんと一緒に食べても、豚キムチの割合が多いのでまだ少し塩辛い。結局、そ

の日のどんぶりはおいしくも塩辛く、「丼」ではないごはん入り豚キムチになってしまった。私は実感した。やはりどんぶりは、ごはんの量の方が多くなくてはならないのだ。ごはんが具を包むように口に入ること、具はおいしく食べやすくなる。どんぶりの中で、ごはんは大きな役割を果たしていることを知った。具の量で失敗したのはその日だけだった。他の日は、おいしく完璧な形でどんぶりを食べることができた。そして私は思ったのだ。やっぱりごはんは、名脇役だと。

もう一つ、気付いたことがある。どんぶりを三週間近く飽きずに食べ続けられたことには、ごはんが関係しているのではないか。同じ主食でも、うどんと比べてみると、小さな違いが分かる。

私はうどんも大好きだ。本当においしいと思う。しかし、毎日、お昼はうどんでもいいかと言われると悩む。飽きてしまいそうだからだ。なぜだろう。それはきつとうどんが主役二本だからだと思う。うどんにどんな具がのつていたとしても、その料理はやはり「うどん」だ。具が変わっても、主役は変わらない。反

対にごはんに具がのついているとどうだろう。具が変われば主役も変わる。具が主役だからだ。同じ主食でも、うどんとごはんの役割には少し違いがあるのだと思う。脇役にもなれるごはんだからこそ、毎日食べていても飽きない。ごはんはここでも、どんぶりの中で大きな役割を果たしていた。

「どんぶり」の主役は具だ。でもすごいのは、それを支えてくれる「ごはん」だ。具を引き立たせ、かつ飽きなくしてくれる。どんぶりだけではなく、いろいろなところでごはんは静かに活躍している。食卓にあまりに溶け込みすぎて、気付かないごはんの力を再確認することができた。ごはんには、これからもずっと私の日常のそばにいてほしいと心から思う。



●山形県農業協同組合中央会会長賞●

私の家は米農家

鶴岡市立豊浦中学校三年

小笠原晃穂 おがさわらみつほ

四歳の冬から始めたスキー。家から十分で行ける八森山が私のスキーのホームグラウンド。冬の晴れた日、その八森から雪をいっぱい抱っこした私の家の田んぼが見える。冬の太陽にキラキラと輝くその田んぼの姿が見える日は雪の精からのご褒美だ。

私の家は米農家。そんな父の口癖は「米農家の仕事はいっぱいあるが、美味しい米を作るためにはどれ一つとして手が抜けない。」だ。かつこよすぎる。しかし、実際の父は、農作業がきつかった日の晩酌後は、家の廊下で寝てしまうという実にかっこ悪い父なのだ。そんな父だが、やるときはやる頼もしい一面もあることを父の名誉のために言っておこう。

そんな米農家のわが家では春になると、一大イベン

ト田植えの日を迎える。ほとんど父と母がやっているのだが、私たち子ども四人も田んぼに行つて「手伝っているのかわからない。」と言われながらも、一日中一緒に仕事をする。それが我が家の春の年中行事となっている。水が引かれた田んぼには空と八森の山が映り、田んぼというよりは大きな水鏡。その田んぼが緑の絨毯に変われば田植えは終了。その頃には日永の春でもさすがに日は傾き、一日の疲れがどっと押し寄せてくるが、父も母も姉も私も弟も妹もやりきった成就感でみんな笑顔になれる。私の家族は仲良し家族なのだ。このイベントを境に、わが家では毎日を超スーパーウルトラ忙しいジェットコースターデイが始まる。そんな忙しい日々を父も母も楽しんでやっているんだと感じられる。それは、夕食の話題が田んぼの話ばかりで、二人の顔が笑顔いっぱいだからだ。

でも、楽しいことばかりでないことを私は知っている。その二つが、米作りは天候に左右されるということだ。そのため、天候に合わせた農作業を毎年行わなければならない。特に三瀬には大きな川がないため、

雪解け水が頼りなのだ。祖父の代までは水の分配がとても大変だったという。そこで、用水路が整備され水でもめることは少なくなってきた。自然に大きく左右されながらも私たち人間は確実に前進している。それでも暖冬の年は大変なのだ。色々な物が整備され条件が格段によくなってきた、やはり米作りは自然に寄り添いながらの仕事なのだ。

しかし、一番の悩みは日本人のお米離れの問題だと母は言う。どんなに美味しい米を作っても、どんなに丹精込めて作っても食べる人がいないというのが大問題なんだと。給食でもパンの日は人気で、米農家の私はちよびり悔しい。もとお米を食べてもらうにはどうすればいいのだろうか。なかなかいいアイディアは浮かばないが、パンも米粉を使つて作られるようになってくる。どこかでだれかが米問題解決のため戦ってくれていると思うとうれしい。

けれど、私は米農家の子どもとして心配なことがある。それは後継者問題のことだ。家には姉私弟妹四人。しかし、誰も田んぼを継がなかったら……。

私は今中学三年。進路を決める時期が迫っている。誰も家の田んぼを継がなかったら、田んぼをしてみようかとちよとだけ考え、進学先を考え始めている。でも家だけ後継者問題が解決しても、このことは、今の日本が抱えている大きな問題に変わりはないのだ。農業の機械化が進み、人がやらなくても機械が人の代わりに農業をやってくれる日がもうそこまできているのかもしれない。しかし、それまで日本の農家は持ちこたえられるのだろうか。美味しいお米が食べられない時代がやってこないことを祈りたい。

今年は梅雨が短く、夏が六月にはやってきた。しかし、八月に入ると雨、雨、雨の日々。天候不順が続いた。父の廊下で眠る日が増えたこの夏。今年もいっぱい美味しい家の米ができたらいいな。

