

## 作文 3部

### 全国農業協同組合中央会会長賞

## お米とわたし

米沢市立第四中学校一年

くろさわ  
黒澤 けんと  
堅仁

僕は二〇一七年から五年間岡山県の北部に位置する久米南町で、北庄中央棚田天然米生産組合の一員として、米づくりに携わりました。北庄中央棚田天然米生産組合とは先人から継承されてきた美しい棚田を生かし、棚田天然米生産農家の維持、育成を目的とした組合です。僕はその棚田守り隊として活動をしました。

棚田は一般的に標高が高く、水のきれいな水源が近くにあり、昼夜の寒暖差が大きいなどからおいしいお米の生産が可能と言われています。初めて棚田を見た時、その景観の素晴らしさに感動し心がいやされたことを覚えています。米を収穫するまで

には、一つ一つの作業がとても大変です。田植え前の田んぼで、たくさんの友達と一緒にドッチボールや綱引き、フラック取り競争などをし、土を存分に味わえたのはいい経験になりました。

代かきは、苗を植えつけやすくするためにみんなで協力して田んぼをまんべんなく均す道具で均します。土が重くて腕が悲鳴をあげていました。

田植えは、機械を使わずに手作業で植えていきます。組合の方と一緒に、縦横揃えて苗を土の中に上手に植えることがなかなか出来なかつたですが、繰り返し行っていくうちにコツを覚え、きれいに植えつけられた田んぼの風景が気持ちよかったです。

夏には、草刈り作業であぜの方にある雑草など、細かいところまでしっかりと見つけ出し、取っていく地道な作業で夏の暑さとの戦いでしたが、作業後に地域の方々たちが作ってくれた猪肉カレーで疲れが一気に飛んでいきました。

稲刈りでは、昔ながらの道具、かまで稲を刈り取

ります。刈っても刈っても稲が残っています。機械を使つて稲刈りを再スタートすると、みるみる稲が刈り進み、一瞬で刈り終えました。機械は便利、昔の人は凄いと改めて感じました。

次に、ハザガケはたくさん刈り取った稲を天日干しにする作業です。ふとんを干すような感覚でせつせと行い、あつというまに全て終わることができるので、米を作る作業の中では、一番簡単で一番楽しい作業です。そして最後は、一粒もむだにしない千歯抜きという道具で脱穀をします。千歯抜きは木の台の上から鉄製のくし状の歯が水平に突き出した形をしていて、木製の台に付属した足置きを踏んで体重で固定し、稲の束を振りかぶってたたきつけ、引いて米を取る道具です。その道具は力が必要でしたがきれいに米が取れて気持ちよかったです。

四季を通して、米づくりは沢山の労力と愛情がそそがれ、一粒二粒の米として僕達の食卓へやって来ます。

お米を作ったことで農家さんへの感謝の気持ちがとても大きくなり、おいしいごはんを食べられるありがたさを、日々感じるようになりました。僕の家では、土鍋で米を炊きます。炊けるまでの過程が透明のガラスのふたから見えるので食欲をそそられ、僕はご飯が大好きになり、おかわりしています。「いただきます」とは敬意を表す動作から生まれた言葉です。現在ではその敬意は、肉や魚、卵はもちろん、野菜や果物を含めて、食材の「命」そのものに向けた言葉と捉え直されています。「ごちそうさま」とは、私たちが生きていくために命をくれた動物や植物、手間をかけてくれた人たちに対しての感謝の気持ちを表す言葉です。「いただきます」「ごちそうさま」は、当たり前前に使っている言葉ですがしっかりと意味がありました。

だから僕達が大人になったとき次の世代の子ども達に食への感謝の気持ち、食の大切さを伝え、同時に、機械の便利さを教えていきたいです。

●山形県知事賞●

ぼくとおにぎり

山形市立第四小学校二年

石澤いしざわ 悠大ゆうだい

ぼくが三さいのとき。びょういんのかえりに、おかあさんとやおやに行きました。そのやおやさんは、やきいもおいしくて、のうかの人がつくったおこめもたくさんうっているところでした。たまごはんがたけたようでおみせの人がおにぎりをつくってくれました。レジのおばさんが「これどうぞ」とわたしてくれました。手のひらぐらいの大きさでほかほかとしていました。おこげもついていました。ちよつとしょっぱくて、やわらかいおにぎり。これまでたべた中で、いちばんおいしかったです。それからぼくは、ごはんがすきになりました。学校でもたんじんの岩田先生があまったきゅうしよくのごはんをおにぎりにしてくれます。

やおやさんのおにぎりにあじがにいて、とてもおいしいです。おかあさんがおべんとうをつくってくれるときは、いつもおにぎりをリクエストしています。おうちでたべるごはんもおいしいけど、なにがちがうのだろう。たきたてだからかな。おこめのしゅるいがちがうからかな。おみせの人がつくったからかな。それとも、びょういんにいったからかな。

ぼくは、小さいころからぜんそくでよくびょういんにいっていました。にゅういんしたこともあって、そのときのごはんは、あじがちがいました。体がげん気だとおいしいのかな。かぞくでたべるとおいしいのかな。おいしいってふしぎだな。

これからもごはんをおいしくたべられるように、もつとじょうぶな体になりたいです。おこめのパワーをかりて、なんでもものこさずにたべたいです。そして、かぞくのがんきがなくなったら、ぼくがしおおにぎりをつくってあげたいな。

## ●山形県農業協同組合中央会会長賞●

### 私の幸せ！手作り塩むすび

鶴岡市立京田小学校三年

みずの  
水野 ひかり

「ごはんのおかわりをする人はいませんか。」

給食の時に先生の声があると、私はいつもすぐに手をあげます。先生がバットにのこったごはんで作る塩むすびは、とってもおいしくて、おかわりがあるとうれしくなります。

私の家や学校のまわりは田んぼでかこまれています。私は、学校までの二キロの道を田んぼを見ながら、毎日歩いています。

春、まだ小さかったいねのなえは、だんだん大きくなって緑がこくなります。夏には白い小さな花を田んぼいっぱいにさかせて、あっという間に黄色にへんしんしていきます。私はこのへんかを感じながら、歩くのが好きです。今はもう、黄金色。もうすぐ、新米の季節です！

私はごはんが大好きです。あの「ふわっ」とし

た食感。おかずにも合うし、ゆかりなどのふりかけにも合います。ごはんは、何にでも合う「万のうせん手」だと思っています。

私は、この夏休みに大好きな塩むすび作りにちようせんしました。さいしょに米とぎをしました。お米をこぼさないように水をすてるのがむずかしかったです。

「手のひらをなべのふちにそえて、少しずつななめにしてみて。」

おばあちゃんに教えてもらったやり方でやってみると、一つぶもこぼさないでできました。次は水をはかって、スイッチ、オン。一時間後にたき上がったごはんは、ふつくら、つやつや。でも、たきたては、熱くてにぎれません。おばあちゃんに、おわんを二つ使って作るやり方を教えてもらって、コロコロんとふってみると、ふつくら丸いおにぎりができ上がりました。しあげに塩を少々。ごはんのあまさと塩のしょっぱさがちょうどよくまざり合った、さい高においしい塩むすびができました。お米の一番おいしい食べ方は塩むすび！明日の給食でも、あるといいな塩むすび。

●山形県知事賞●

一粒一粒が生きている

最上町立大堀小学校六年

加藤 零凰

去年、大好きだった私のおばあちゃん「久美ちゃん」が天国に旅立ってしまいました。久美ちゃんとは、一年生の冬にとつぜんたおれてしまってからコロナウイルスですつと会えなくてやつと会えた久美ちゃんは、目をずつとつぶっている久美ちゃんでした。

夜のお店をしていたので、夜ご飯を作ってくれてから毎日、仕事に行っていました。

今でも、ご飯を見ると久美ちゃんを思い出して、うれしくなります。私の中では、ずつと一粒一粒が久美ちゃんとの思い出を想い出させてくれるうれしいご飯の時間です。

学校で調理実習などもあり、料理をする時間が家でも増えてきたので今度は私が料理をして家族を笑顔にできたら良いなと思います。

私の家では、田んぼはしていないのでスーパーから買って食べます。私は、白いお米も好きだけど、もちが大好きです。おもちをうすでみんなでついた時はお米の変化を見ているのがとても、ふしぎで面白かったです。

久美ちゃんが、正月などで作ってくれた私の大好きな、五目ご飯を私も作れるように六年生でがんばりたいと思います。

す。ご飯がいつもあることは、幸せな事で「ありがとう。」と言う気持ちをお大切にすることを命をかけて教えてくれたのが久美ちゃんでした。

コロナがなかったら、病院や施設に私の作ったおにぎりや元気になる食べ物を持つていつてあげたかったな。今は、コロナがなくなつて面会とかも出来るので少しくやしいなと思う日があります。本当は、もう一回話したいし会いたいし、やりたい事たくさんあります。でも強く強く生きていられる今の自分が居る事は、久美ちゃんのおかげだと思います。

天国で笑つて私や家族を見守っていてほしいです。お米の作文だけど、私の思い出話のような作文になってしまいました。

でも、ご飯は私にとってのかけがえのない人を思い出させてくれる時間なので一生お米とご飯の時間は私を笑顔にさせてくれると思います。そして、色々な料理を覚えて家族を助けられるように、だれか一人でも笑顔にさせられるように私はこれからはがんばります。

きつと久美ちゃんに、がんばっている自分が届いていると信じて。

私は、カエルがとても苦手なので田んぼをしたりする事は、出来ないけどだれよりもお米、ご飯の時間はこれから大切にしていきたいです。夏休み中に色んな料理に、ちょうせんしてみたいと思います。

私の大好きな、大好きな久美ちゃんずつと私の心の中で生きています。

そして、お米一粒一粒が思い出の時間。

こんなに、すてきな心を教えてくれたのも久美ちゃん。ずつとずつとお米を私は大切に一生していきます。

## ●山形県農業協同組合中央会会長賞●

### 一粒の米

大蔵村立大蔵小学校六年

伊藤 学玖

ぼくが食事のときに心がけていることは、米を一粒も残さず食べることです。これは、小さいころから父にずっと口うるさく言われてきたことです。母から聞いた話では、三歳ぐらいのときは、自分ではうまくできず、

「あつまれして。」と保育園の先生に米粒を集めてもらおうようにお願いしていたそうです。米を一粒残さず食べることは、ぼくの小さいころからの習慣になっています。

父の実家は、米農家です。ぼくが毎日食べている米は、祖父とおじが作っています。ぼくは、学校で田植えをしたことがあります。ぬかるんだところで、苗を一つ一つ真つ直ぐに手で植える作業は、とても大変でした。農家の人たちは、機械で苗を植えるので時間短縮にはなるけれど、それでも何日もかけて田植えをします。そして、収穫するま

二年前、ぼくの住む大蔵村は、大雨で洪水が

起きました。最上川が氾濫し、田んぼや畑、住宅まで水につかりました。おじは、このような自然災害が米作りで一番大変だと言っていました。災害は予想できないし、人間の力ではどうすることもできないからです。その他にも、米作りは、日照りや収穫時の長雨など、天候との戦いなんだとも話してくれました。様々な気候条件の中でも、どうやったらうまく育つのかを常に考えながら、状況に合わせた米づくりをしているそうです。

収穫の秋、ぼくは、父の稲刈りの手伝いについていくときがあります。コンバインで収穫したもみを軽トラックで運ぶ仕事です。黄金色に輝く田んぼの中でかんそうした稲の香りをかぐとき、ぼくも喜びを感じます。稲刈りが終わると、稲刈りを手伝ってくれた人たちと、「刈り上げもち」をつきます。テーブルの上にごちそうやもちがたくさん並び、盛大にお祝いします。自然相手の米づくりは大変な苦労が多いだけに、その節目節目で労をねぎらい、農作を祈願する「文化」があるのだと思いました。

父はそんな米作りの大変さを小さいころから側で見えてきたので、米粒一つにも口うるさく言うのだと思います。ぼくは、これからもおいしいお米を作ってくれた祖父やおじに感謝し、大切に味わいながら一粒残さず食べるように心がけていきたいです。

●山形県知事賞●

祖父の背中を追って

米沢市立第二中学校一年

水吉 みずよし 琥太郎 こたろう

真っ白な米。色鮮やかな野菜や果物。それらを育てているのは僕の祖父だ。僕は幼いころから農家を営む祖父を見て、かつこいと思っていた。

農家の仕事は、毎朝早く起きて水やりをしたり、暑いなか野菜を収穫したりなど大変なことがたくさんある。しかし、祖父はとても楽しそうな顔で作業している。僕には、絶対できないことだと思った。僕には、祖父がなぜそんなにがんばれるのか不思議だった。そこで僕は、祖父に聞いてみた。

「おじいちゃん、なんでそこまで大変なことを楽しそうにできるの?」

「米や野菜を育てるのが好きだからだよ。」

「そんなことを考えていたんだ。じゃあ、一番嬉し

い時っていつ?」

「それは、やっぱり収穫の時だな。がんばってきてよかったと思えるからな。」

農業について話す祖父の顔は、いつも通りの笑顔だった。しかし、その笑顔の中にも真剣な眼差しが伝わってきた。こうした祖父の姿に、僕は尋ねたいことがあふれてきた。テレビでは、日本の農業について様々な情報があふれている。僕は、祖父が農家であることから興味を持って観ることもあった。

「日本の米や作物が海外で高い評価を得ているって聞いたけど、おじいちゃんはどう思ってる?」

「日本は外国と違って土地が狭いから、丁寧に手作業で作物を育てなければならぬことが多いだろ?だから、良い作物が作れるんじゃないか?」

僕は小学生の頃、手作業で苗箱を作ったり、親戚にも手伝ってもらって手作業で米や果物を世話したりする姿を見たことがあった。それは、正に僕の祖父が米や野菜をとっても好きで大切に育てているのだと気づかせてくれる思い出だった。

僕の住む米沢の水田では、春は水田に映る景色が美しく、夏はたくさんの稲が植えられて緑でいっぱいになる。その期間に農家の方達は種まきや苗作り、田植えなど大変な作業をしている。僕の登下校の際にも目に映ることがあるが、祖父の言う通りとても丁寧に育てていることがわかる。

けれども祖父は、

「日本の農家も外国の農家も、自分たちの仕事を楽しくできれば、きっと作物の品質は変わらないはずだよ。」

と語った。祖父にとって外国の農家は大地に真剣に向き合い、切磋琢磨して共に高め合うライバルなのだと思う。

米沢市も最近では水田が宅地化されて離農者も増えている。祖父は、こうした現状をどうみているのだろうか。

「おじいちゃんは、これからも農家を続けていくの？」

「おいしい食材を作り続けて、みんなの笑顔が見られるようにしたい。家族が『おいしい』と言う顔

を見ると張り合いが出るしな。」  
さらに祖父は、

「琥太郎のひいひいじいちゃんが農家をしていて、じいちゃんは後を継いで農家になったんだ。農業高校で勉強したんだよ。」

と教えてくれた。初めて知る祖父の歴史。その一語一語を語る祖父の姿は、本当に農業が、米が好きだとわかる熱の入った姿だった。

そして祖父は、

「先代の姿を見て育ったんだ。『親の背中を見て育つ』っていう言葉があるだろ？その言葉みたいに先代の姿を見て、憧れて農業を継いだんだ。」

とも教えてくれた。祖父の背中には農業への情熱が感じられた。

「おじいちゃん、俺もおじいちゃんのように好きなものを最後まで続け、本当に好きなことを仕事にできるようにがんばるよ。」

僕の祖父は、僕にとってあこがれの人だ。



●山形県農業協同組合中央会会長賞●

僕のチャーハン

米沢市立第一中学校一年

戸田 とだ 寛幸 ひろゆき

「ちよつとお腹すいたなあ。」

僕は炊飯器をのぞく。中身が空っぽなのを見て、次はおひつをのぞく。おひつにはぎゅうぎゅうに詰まったご飯が入っているのが見えた。「よしよし」と冷蔵庫から卵を取り出す。フライパンに油をひいてご飯を炒める。ある程度炒めたところに卵を入れて塩コショウで味付け。最後に醤油をちよつとだけ入れて完成。この自作のチャーハンが僕の小腹を満たしてくれる。

僕の両親は共働きだ。夏休みなどの長期休業中は兄と二人で留守番をする。昼食は母が用意してくれるが、それだけで足りない分は自分たちで用意する。数年前まで僕は料理ができなかったので、兄がおにぎりやチャーハン、カレーなどを作っ

てくれた。僕は兄に言われるがまま手伝うだけだった。だが、中学生になった最近、見よう見まねでチャーハンを作るようになった。だが、兄のようにネギやチャーシューを入れたり、母のように本当に細かな具をたくさん入れたり、なんてことはまだまだできない。それでも自分でチャーハンを作るのが楽しいのだ。

ご飯が油を吸ってテカテカします。まだかたまりになっているご飯をへらで崩しながら炒めていくと、今度はご飯が焦げだすので、急いでかき混ぜないといけない。あまり急いでかき混ぜるとご飯が周りに飛び散る。コンロの周りだけでなく床にも落ちるので、また焦ってしまう。次に卵を入れるともう時間との勝負。固まる卵はご飯とうまい具合に混ぜてくれない。調味料も素早く入れないと周りが焦げてしまう。こんな時に限って上手く調味料のふたが開かなかつたり、残り少なくなった醤油が飛び散ったりと想定外のトラブルが起こる。調味料を入れすぎてご飯を足していくうちに、完成したチャーハンが特盛サイズになるのも

いつものことだ。不器用な僕はチャーハンを作るだけで多くの苦難を乗り越えなければならぬのだ。ようやく完成したチャーハンを口に運ぶと、達成感と安ど感で何倍もおいしく感じられる気がする。

仕事から帰った母が、僕のチャーハンに気づくと、

「何入れたの？どうやって作ったの？」

と聞いてくる。時々、

「今日のはずいぶんパラパラにできてるね。やるじゃん。」

とほめてくれたりもする。自分の作ったものがほめられるのは悪い気がしないので、僕はその日のチャーハンについて説明する。すると、こんなものもあるよ、と冷蔵庫のネギのみじん切りや、すりおろしにんにくの存在を教えてください。いつも母は僕のチャーハンのレベル上げを手助けしてくれる。次回はそれらを使おうと思っていると、母がはつとした顔をしておひつを探す。そしておひつのふたを開けて絶望の声をあげる。

「夜の分のご飯がない！」

キツとぼくをにらむ様に見るので、僕は

「すみませーん。」

と自室に逃げようとするが、母につかまってお米をとぐ。炊飯器のスイッチを押すとやっとな僕のチャーハンづくりは終わる。

我が家は毎日ご飯を炊く。朝一番に炊飯器を開けたとき、もわつと出てくる大量の湯気の奥にたっぷりのご飯が見えると、僕はテンションが上がる。しゃもじでご飯を切り混ぜながら家族の茶碗によさうのは僕の役目だ。兄や自分の大きい茶碗にたっぷりと、保育園児の弟には小さな茶碗に軽く、おいしいおいしいとご飯を食べる弟を見ていると、あることを思いついた。そうだ、今度僕のチャーハンも弟に食べさせてやろう。そのために、これからもチャーハンの腕をもっともつと磨かないと。母さん、ごめん。夜ご飯の分のご飯がなくなること、これからも続きそうです。