

最優秀賞
(全国優秀賞)

お米について考えたこと

羽後町立西馬音内小学校 四年 淡路 紗恵子

わたしの毎日の仕事は、米とぎです。明日のごはんの米をといで、すいはんジャーにセットするのを、二年生から続けています。冬は水がつめたいのでいやな日もありますが、夏は水をジャーつと流して、だんだんときじるがすんでくると、とつても気持ちよくなりません。テレビでおいしいごはんをたくためのとき方を見ながら、そのやり方で、手早くとぐのがコツです。だから、お米の番組や、イベントに行ったりしてもっとおいしいごはんをたこうと思ったりしています。

昨年の冬のイベントで、ジュニアお米マイスターのバッジをもらいました。古代米や、赤米などの説明や、昔のせい米の仕方について学びました。古代米のポップライスのできたての物を初めて食べました。こうばしいカリカリしたお米のおかしみみたいでした。家に帰ってからマグカップと細いめんぼうで昔のせい米の仕方をやってみました。力が強すぎたのか、お米がかなりわれてしまいました。それを見ていたおばあちゃんが、

「これだば、ござぎになってしまふべ。せい米って力加げんがむずかしいんだ。」

と言ったので、わたしが、

「ござぎって、何？」

と聞くとおばあちゃんが言うには、くだけた二番米という物でした。二番米は、ごはん用でない食べ物にして使うお米でした。

「あれ、夏に食べるござぎねりのござぎだ。」

とおばあちゃんが言いましたが、わたしには何の食べ物かわかりませんでした。

そこで今年の夏は、おばあちゃんときぎねりにちようせんしました。昔は、うるかした米をすりばちですって細かくしたそうですが、ジューズミキサーで今はやります。それをコンロにかけて、さとうとすを入れてねっていきます。ねつとりしたら完成です。さめてからみかんのかんづめをのせて、ほとけ様におそなえしました。あまずっぱいおもちみたいな感じがしたけれど、まあまあおいしいです。これが秋田県の古くから伝わる和がしだから覚えておいたほうがいいと、おばあちゃんから言われました。

わたしは三才の時からバケツでなえを育てたり、わらでもんだら(たわし)を作ったり、わらアクで洗ざいを作ったり、イネのいろいろな使い方をおじいちゃんから教えてもらってきました。かまやしゃもじにこびりついたごはんつぶも、きれいに洗ってザルに取って、またそのごはんつぶを集めてお年よりが食べていたこともおばあちゃんから聞きました。何一つむだにしない昔の人の知恵にびっくりしました。また、イネのすこさを知りました。わたしがいろいろ聞いたことや体験したことを、大人になつてからわすれず伝えていきたいと思いました。