



最優秀賞 (全国優秀賞)

米について考えた

大仙市立大曲中学校 一年 藤田 叶

毎朝食べているご飯は、世界的に見るとアジアで主食となっているところが多い。日本の主食は米で、日本には米に係った特有の文化がある。

農業を仕事にしている父の実家では当たり前のように毎朝米を食べる。ぼくは米が大好きだ。ではなぜ米は日本の主食となったのだろう。その理由を父から聞いたところ、日本の自然環境に理由があることがわかった。日本は周りを海に囲まれ、国土の七割は山である。季節も春夏秋冬と四季がはっきりしている。冬に降った雪は春にとけ、いっせいに山から平地、平地から川へと流れ落ち最後は海へ流れ出る。雪どけの水の流れの途中に田んぼがあれば、稲を育てるために田んぼに水を流し入れることができる。田んぼはダムの役割をしている。大昔、日本は山が多く、そこから流れ出てくる水から身を守る必要があった。そのために流れ出る水をうまく利用して稲を栽培することで米を主食とする文化が生まれたという。

米を生産するためにはいろいろな作業がある。ぼくも四月の種まきから九月の稲刈りまで家族で作業を手伝いに行く。大人数で助け合って行う作業は大変なことも多いがチームのような一体感がありやりがいを感じる。作業の途中で休けいを取り、みんなでお茶を飲みながら話をしたり、作業が終わると食事会を行ったりする。ぼくはその時間が好きだ。稲作にまつわるお祭りのもそんな休けいのお茶飲みの時に知った。青森のねぶたや横手のかまくらなどは米づくりから生まれてきたものということだった。「ねぶた」はねぶり返しとも言われ、米作りに忙しい時期にして眠気を流し去るといふ意味があり、「かまくら」は「水神様」を

つくり、甘酒やみかんをお供えして、今年の豊作と子供の成長を願う。四季の区別のある日本では春と秋に米作りにまつわる祭りが行われ、春は豊作祈願、秋は米が無事に収穫できたことを神に感謝するお祭りが定着しているようだ。

そうした文化を持ち、受け継がれている米は日本各地で生産されている。ぼくの住む秋田県も日本有数の生産地で、生産量は新潟県・北海道に次ぐ全国第3位。秋田県の米を代表する「あきたこまち」は、ぼくの父の実家でも作っている。秋田県では「あきたこまち」の名前を全国的に有名にするために、農家・農業団体、行政が一体となって、品種の改良はもちろん、おいしさを追求するために土づくりや肥料のやり方などの栽培技術を研究したり、販売ルートを広げるために首都圏へ必死にアピールしてきたということも父から聞いた。こうした努力の積み重ねから「あきたこまち」というブランドが生まれ、全国の誰もがおいしさをイメージできる米になった。米を食べなくなるといわれる現代に、おいしい米を作り、全国から愛される米を売り出すことの大切さを父の話から感じた。

また、米作りが抱える問題についても教えてもらった。問題の一つ目は、米を作る人が少なくなっていることだ。農業のすばらしさを若者にアピールしているが、農業を始める若者よりも高齢で農業を離れる人が多い。

二つ目は、米の消費量が減ってきていることである。日本人の主食は米だが、小麦で作られるパンなどを食べる人がかなり増えている。ぼくは五年生の時、転作作物について調べた。米を作る必要がなくなった田んぼに米以外の作物を植えて米の生産調整をしているということだった。本当は米を作りたい農家の人の気持ちを考えると悲しくなる。

米について考えた時、色々な問題があることがわかった。それでも僕は作ってくれた人々に感謝をしながら米を大事に食べていきたい。そして将来はおじいちゃんのように立派な米作りができる人になりたい。