



優秀賞

輝け！「お米パワー」

湯沢市立福川中学校 三年 高橋美優

毎日食べているお米が体を強くするとは知っていましたが、心を安定させる力もあるということに気付かされたエピソードがあります。それは、リオデジャネイロオリンピックで活躍した、卓球の福原愛選手にまつわる話です。

大きな期待を背負ってリオ五輪に臨んだ福原選手。オリンピックの舞台に立てるのはとても光栄なことですが、同時にとてもつらいプレッシャーも感じていたと思います。そんな福原選手のお母さんが現地に行き、娘のためにおにぎりを作ったのだそうです。それを食べた福原選手の言葉が印象的でした。

「遠いリオに来て、いつも食べているお米を食べたことで、まるで日本にいるような気分になりました。」

ふるさとのお米で握ってくれたお母さんのおにぎりが、プレッシャーを追い風に換えて戦う福原選手の「パワー」になったのです。団体戦の三位決定戦で勝利し、石川選手や伊藤選手と抱き合って喜んでいた福原選手は、最高の笑顔でした。お米とお母さんの愛情が一つになった「おにぎりパワー」を感じました。

日本と外国とでは作っているお米の品種が違うそうです。形や香り、食感など、一言で「お米」と言っても、それぞれの個性があります。そして同じ日本国内でも地域によって違うことを、修学旅行で沖繩に行った際に感じました。二泊三日の旅行中に何度もご飯が出てきました。どの料理もおいしかったのですが、ご飯の食感が違うことを感じました。秋田でいつも食べているご飯と比べると、沖繩で食べたご飯は粘り気が少ないような気がしました。シンプルだからこそ違いが出やすい、これもお米の魅力なのかも知れません。全国各地のお米を集めて、食べ比べをしてみたい。

いなあ、という興味が湧きました。

ご飯はシンプルだからこそ、どんなおかずとも相性がよく、一緒においしく食べることができます。だから毎日三食ご飯を食べなくても飽きることはありません。

その中でも私が一番好きなのは「焼き肉」と一緒に食べる御飯です。普段は少食で、出された料理を残してしまうこともありま。でも焼き肉があれば、いつもは一杯しか食べられないご飯が、何杯でも食べられます。焼きたてで熱々のお肉と、ふっくらと炊けたご飯を口いっぱい頬張ると、とても幸せな気分になります。思い浮かべただけでもお腹がすいてきます。その味がよいだけでなく、家族と一緒に鉄板を囲んでいるから、より一層おいしく感じるというのがあると思います。

二〇一三年に「和食」が無形文化遺産に登録されました。ご飯を主食とする和食のスタイルの原型は、縄文時代から奈良時代にかけてできたそうです。日本人とお米との付き合いは、こんなにも長かったのです。

日本は小さな国ですが、南北に延びる列島なので、その土地によって気候が違います。また天候も変わりやすく、冷夏や長雨、干ばつ、病害虫などにより、米が収穫できずに飢餓が発生したこともあったと、社会科の授業で学びました。栄養たっぷりで保存食として優れている米を安定して収穫し、しかもおいしい米を作りたいという昔の人の努力が、今、私たちが食べているご飯をおいしくしてくれたのです。そう思うと、一粒でも食べ残してはいけないな、という気持ちになります。

今年度、私の住む地域で「種苗交換会」が開催されます。これは明治十一年から続いている秋田県独自のイベントだそうです。良い品質の米や野菜を安定して生産するため、農家の方々が種や苗を持ち寄って交換し、情報交換をするというイベントです。ここに集まる方々のお陰で、お米はますます進化していくことでしょう。

今、私は中学三年生です。おいしいご飯にパワーをもらって受験勉強に励み、来春には「合格」という金メダルを手にしたいです。