



作文2部

環境にやさしい米作り

羽後町立羽後明成小学校 六年 伊藤悠生

ぼくが米について知りたいと思ったことは「お米は、農薬なしでも作れるか。」ということでした。もし農薬を使わなければ、もっと安全な米が作れるのではないかと考えたからです。

そこで、ぼくは図書館に行つて、農薬を使わない米作りについて調べてみました。調べている途中で気になったのが、「アイガモ農法」という取り組みです。アイガモ農法とは田んぼにアイガモを放し、雑草や害虫を食べてもらう米作りの方法です。さらにアイガモのふんは肥料となり、田んぼの栄養にもなることから、全国でも注目されている農法でもあるようです。

ぼくは、この農法が秋田県でも行われているか知りたくなりました。インターネットで検索してみると、大館市の企業で取り組んでいることがわかりました。お米の名前も「あきたこまちアイガモ米」です。驚いたことにぼくの住んでいる羽後町でも、米山さんという人がアイガモ農法を取り入れていることを知りました。米山さんの作るアイガモ米はとても人気があり、すぐに売り切れになるのだそうです。

米山さんについて、もう少し調べてみるとこんなことがわかりました。米山さんには水銀中毒になった知人がいる

そうです。昭和三十年代。水銀入り農薬で作った稲によるものです。その時の田んぼに、かえるやどじょうの死がいや浮かんている光景も忘れられないと言います。この頃から、環境を守るためのアイガモ農法を始めたとのことでした。

米山さんたちの取り組みアイガモ農法は、素晴らしい農業方法だと思います。でも、それがなぜ羽後町全体に広がらなかったかという疑問もわいてきます。そこで、さらに調べてみることにしました。

一番の問題は、アイガモそのものになりました。すなわちアイガモを逃がさないことが重要でした。またエサとしてのこん虫や雑草のみでは不十分なので、さらにエサを与える必要があります。これらのことから、アイガモ農法は手間やお金がかかり、広く普及しなかった原因となったことがわかりました。

「農薬がなくても、お米を作る方法がある。」この事実を知っただけで、ぼくには大収穫です。さらに身近にそのような人がいたこともとてもうれしいです。ぼくは、健康や環境のことを考えた農業の取り組みがもっともっと広がればいいと思います。今はまだ米山さんの考えや取り組みを越えることはできないけれど、もっと他の取り組みや工夫ができないか考え続けたいと思います。今はまず、おいしくて安全なお米を作ってくれる人たちがいることに感謝したいです。

食卓にご飯が並ぶ時、お米作りをしていてくれる人たちへの感謝の気持ちを忘れず、お腹いっぱいご飯を食べたいです。