



## 作文3部

# お米と私、お米と文化

仙北中学校 一年 竹村直晃

ご飯釜を開け、立ち上がる湯気の中しやもじを差しこみ茶碗によそう。湯気の中から立ちこめる炊きたてのご飯の香り、茶碗の中の一粒一粒の米が立っている。はしで米粒を二つ三つつまむ。米が水晶のように光っている。口の中に入れてみる。一粒一粒をしつかりかんでみる。米という字は八十八と書く。八十八回かんでみる。八十八回の前になくなった。口の中に広がる甘み、鼻からぬける米の香り、これが弥生時代から続く日本人の食生活なのだ。

お米の持つ魅力は奥深く、日本の歴史・世界の歴史の中で人々を魅了してきた。侍の時代には大名の領地を石高で表すなど、とくに日本では米を大切なものとしてきた。私たちにもその日本人の遺伝子が眠っている。左手に茶碗、右手にはしを持ち気持ちを落ち着かせる。ご飯の香りを鼻で感じたとき、眠っていた日本人の遺伝子が一気に目覚める。私は一気にご飯を口に運ぶ。勢い余ってかまわずにのみこむ。慌てて米粒をかむ、何度もかむ。口の中に広がる複雑な味、深い味。自分はやっぱり日本人だったのだ。

さて、今日の朝食。白いご飯にみそ汁、目玉焼き、朝食の定番だ。みそ汁をすする、具は大根だった。大根の食感を楽しみなながら、ご飯を一口ほおばる。野菜の中ではひかえ目な味わいの大根も、米はしつかりとその味を引き立たせる。目玉焼き、ご飯の上ののせてみる。黄身にしよう油をたらし、ゆつくりかき混ぜる。黄身にコーティングされたご飯。これは間違いない。はしで一気に入口の中にかきこむ。期待は裏切られなかった。卵の甘みと米の甘み

のすばらしいコラボレーション完璧だ。米と一緒に組んだパートナーのよさを引き立てる。それでいて、しつかりと自己主張もする。昼の給食、はずれが少ないのはカレーだ。自分が好きなのは、普通のカレー。小細工はいらない普通のカレーでいい。ニンジン、じゃがいも、玉ねぎ、肉、具は少し大きくてもいい。米はそれらの味をじゃましないからだ。スプーンに多めにカレーをすくい、口の中に入れる。カレーの汁をすったご飯、たまらなくおいしい。やっぱり、米はひかえめながらも自己主張をしている。

夜、一日の終わりの大事な食事。部活で疲れた体をいやしくくれる食事、成長期の自分の身体をつくってくれる大事な食事、一日の中で一番こだわりたい食事。大事な食事として、選ぶとすれば、例えば中華。中国も米は主食の国だ。チンジャオロース、マーボー豆腐、ギョウザ、ホイコーロー、どれも完璧なご飯の友だ。中華料理の油をご飯が上手にからめおいしさをさらに極立たせる。もはや一瞬のすきもない。中華料理も脱帽、世界の料理を手玉にとる変幻自在の対応力、これがお米の持つすばらしい力なのだ。

日本人にとって欠かせない米は、農家の手で作られる。昔は農業をする人のことを百姓といったが、それは食べ物を作る仕事は百の仕事ができないと成し得ないことだったからだと聞いた。現在の農業はどうだろう。自分は農業と無縁な生活をしているが、自分の耳に入ってくる様々な情報では、日本の農業・日本の米作りの未来は必ずしも明るくない。日本人の食生活が近年変化し、米の消費は大きく減っているらしい。お米をかみしめて食べてほしい。お米のうま味の中に、数千年の間日本人が引き継いできた文化がある。まず、それに気が付かなければならない。このおいしい文化を守らなければならぬことに気付けば、私たちのとるべき行動はおのずと決まるはずだ。政治的な問題も多いが、私はおいしくお米・ご飯が食べたい。お腹いっぱいご飯が食べたい。ただそれだけなのだ。それがそれこそが弥生時代から続く日本人の食文化なのだ。