

「後世に残したい壱岐島産のお米」

壱岐市立霞翠小学校 六年 野元 理彩

私が住んでいる壱岐の島は、雄大な自然に
囲まれた、自然豊かな島である。その壱岐島
の特産物の一つが島で収穫されるお米だ。私
は、そんな生まれ育った壱岐の島で作られた
お米が大好物だ。炊き立てのご飯は、ピカピ
カでつやがあり、真っ白である。また、炊き
立ての香りは何とも言えない香りで、日本一
のお米と自まんできる。

私の家では、祖父を中心に米作りを行っ
ている。壱岐島産のお米である。私もそのお米
を食べて育ったので、どこのお米よりも大好
きだ。島の外でご飯を食べたとき、いつも思
うことがある。それは、壱岐以外で食べるご
はんもおいしいが、なぜか壱岐のお米よりも
足りないものがある。それが、気になって、
米作りをしている祖父に聞いた。

「壱岐島産のお米がおいしい理由は、温暖
な気候が一番で、米作りに大切な水が地下水

から豊富に出せるんだよ。そして、何よりミネラルを含んだ海から吹く風が栄養をたくさん運び、味を引き出してくれるんだよ。と教えてくれた。それを聞き、壱岐島のお米のおいしさの秘密を知ったよ。得した気分になった。そして、祖父は、こう話しを続けた。

「稲刈りをした後、稲をかけ干しをするとまた、一段と味にうまみが出るんだよ。機械にかけて早く乾燥するよりも、天日に照らし

て、時間をかけながら自然に乾かすとお米一粒一粒に味が凝縮されるんだよ。」

私は、ここにも壱岐島産のお米のおいしさの秘密を理解できた。

しかし、壱岐の島は、人口も減少しており米作りを引き継ぐ若い農家の後継者が少ないという。このままでは、壱岐島産のお米はなくなってしまう。私は、この壱岐島産のお米のおいしさをこれからもずっと伝え続けるにはどうしたらよいか考えるようになった。さ

らに、専業農家をし、米作りを行っている私
のもう一人の祖父に聞いてみることにした。
すると祖父はこんな話をしてくれた。
「米作りに大切なことは、お米を大切に思う
気持ちだよ。壹岐のお米は日本一、いや世界
一おいしいと思う。だから、壹岐のお米を食
べた人たちが、世界中に伝えていくことで壹
岐のお米がずっと受け継がれていくよ。それ
に、壹岐の島で米作りをする人が増えたらう
れしいな。」

この様な祖父の話を聞き、改めて壹岐島産の
お米を大切にしなければという使命感がわい
てきた。

私には、将来の夢がある。小学校の教師に
なることだ。米作りには、直接関係ないが、
米づくりの大切さ、壹岐産のお米の素晴らし
さを子供たちに伝えることが出来る。また、
家でも米作りをしていきたいと思っ
ている。
そして、いつの時代になっても後世に引き継
がれる壹岐島産のお米を大切にしていきたい。