

お米とおじいちゃん

山手小学校

五年

松野

泰士

すい飯器からポツポツとたける音が聞こえはじめ、甘い香りにつつまれてパツと目が覚めて、ぼくの朝が始まります。いつも食べているお米は、おじいちゃんが育てているお米です。一口食べると、おじいちゃんが一つづつ愛情をこめて育てているお米だと感じます。かめばかめほどあま味のあるお米です。たきたてのごはんをそのまま食べてもおいし

いですが、ぼくのおすすめの食べ方は、半じゆくの目五焼きをごはんにのせて食べることで、ぼくのおすすめです。

五年生になって、米作りについて勉強しました。お米を作るのには、たくさんのお作業があつて、すごく大変なことだとわかりました。お米を作るための農機具は、とても高価で、農家の人たちは、みんな貸し借りをしながら助け合つてお米を作っているのを知りました。おじいちゃんも農機具を貸し借りをしながら

助け合っています。

おじいちゃんは、約五十年くらいお米作りをしていて、さらにさかのぼると百年以上前の先祖代々せんぞだいたいから作っています。おいしいお米がどぎるひみつをおじいちゃんに聞いてみると、二つありました。一つ目は、愛情をこめて作っているからです。二つ目は、島原の冷たくてきれいなあき水を田んぼに引いてお米を育てているからです。お米作りの大変さを聞いてみると、

6月に田植えをしてから、水の管理やギョ草を取ったりするのが、大変だよ。だけど、いっしょうけんめい育てたお米がしゅうかくできた時のよろこびが、一番の楽しみだね。と教えてくれました。六月に田植えをして、青々とした葉からいなほが顔を出し、すくすくと実をつけ、そして秋には、ピカピカした黄金色のいなほが頭こぶをたれるころ、待ちに待ったしゅうかくのよろこびを味わうことができます。

去年、初めていねかりをお手伝いして、お米作りがこんなに大変だと少しだけあかた気がしました。それから、ごはんを食べる時は、一つづつ大切に残さず、食べるように心がけています。これからも、田植えやおかりなどぼくに来ることをお手伝いをしていきたいと思います。大人になったら、ぼくもお米作りをしてみたいです。そして、おいしいちゃんのお米を感じたいと思います。

ます。今日も、たきたてのごはんの甘い香りがぼくに朝を知らせてくれます。