

お米の明るい未来

山手小学校 六年 松野 泰士

ご飯がたける甘い香りに包まれて、心地よい僕の一日が始まります。朝のまぶしい光がキラキラと真つ白なご飯を輝かせ、一口食べると眼ちまかつた目もパチリと覚めるほど、白いご飯が大好きです。

五年生の時、お米作りについて学習しました。お米を作るためには、たくさんたの作業があつて、すごく大変なことがわかりました。

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、みんなで貸し借りをして助け合いながらお米を作っていることを知りました。

しかし、このように農家の方が一生けんめい作ったお米も農作でたくさん収穫とくできても消費量が減少しているため、お米の値段が低下して、古いお米が倉庫にあまつているそうです。また、最近では稲作をやめる農家が増えて、あれ地が増えるきていることを知りま

した。

お米の消費量が減っている原因を考えてみると、日本食だけではなく、手軽に様々な国の料理が食べられる時代になり、ひかく的お米を食べていた人たちの食の多様化が進んだことは一つの大きな変化だと考えます。また二十四時間営業のコンビニやファーストフード店などが身近になり、好きなものをいつでも食べられるようになりました。

しかし、食の多様化が広がっているのと同じように、お米の使い方や消費方法も多様化しているのも事実です。調べてみると、米粉^{こみこ}をはじめ、ライスミルクやチーズ、ライスウイスキーなど、お米を使った製品も多様化しています。これらの食品は、小麦や乳製品などにアレルギ―を持つ人でも安心して口にすることができると、お米の使い方が多様化することで、お米が今後さらに注目されることが期待されます。

弥生時代にお米作りの文化が伝わり、今も

なおお米は、僕たちの食卓の主役です。一月はお正月のもち、二月は節分の恵方巻えかまき、三月はひな祭りのちらし寿司ずしと季節に合わせて様々なお米を使った料理があります。

そして、世界に目を向けると、和食が平成二十五年に「ユネスコ無形文化遺産」に登録されて以来、海外でも大きな注目を集めて、訪日外国人ほうにちうじんが訪日前に期待したいことで「和食を食べること」が約七割と最も多い結果となつていゝるそうです。和食が注目を浴びるこ

とで、日本のお米の美味しさを知ってもらふきっかけとなり、お米の消費が伸びていくことを期待しています。

日本の食料自給率は、約四十パーセントです。とても低い状況ですが、お米はほぼ自給率が百パーセントです。このお米を使い、今後多種多様な乳製品が誕生していくことで、お米の輝かがやかしい明るい未来がまつている気がします。今日もたきたてのキラキラしたご飯が食卓に笑顔を運んでくれます。