

楽しい お米料理

九州文化学園小学校四年

峯

エマ

私の家では、お米をアレンジして食べます。

一つ目は、節分やおたんじょう日の日にお

祝いで食べる手まきずしです。手まきずしは、

なっとう、卵、さしみ、ウイコナ、あまか

ら肉、そば、梅、山いも、キュリなどた

くさんの具を自分で、まいて、一人一人アレ

ンジして食べます。兄は、一まいの板のりに

すめした、ぶり、具た、ぶり、とく大まきず

しにして、大きい一口で食べています。私は、

ウイコナ、さしみ、卵をつかって作る手ま

きずしが好きで、さい後にしょうゆをつけて

食べます。よく家のみんなが手まきずしバ

ーテイをします。

二つ目は、ごぼうやにんじん、しいたけ、

ひじき、鳥肉、にんにくをあまからくいため

え、お米と一しよにたくたきこみご飯です。

おにぎりをしたり、お皿に入ねて、きんし卵

をかけたりして食べます。おしょうゆの味で、

しよ、はくて甘くておいしいので大好きです。
三つ目は、お姉ちゃんが作る米粉ケーキびす。
とくべつな日に作ってくれたり、一食べたい
よー！と言うと、すぐに作って、やいてくれ
ます。お店のケーキより、ふあふれておいし
く、私の好きに生クリーム、フルーツ、チヨ
コを入れて、たぶりにして食べます。おた
人 生日には、「アンパニー」「サニタ」「四段
ケーキ」など、とくべつなケーキを作ってくれ
ます。とてもとても甘くてもあおせな気持ち
になります。

他にもちうしずやおだん子、チャーハン、
オムライスを作ってお米を毎日食べています。
おながーばい、のこしまうと、おばあ
ちゃんやお父さん、お母さんから、「一つぶ
のお米には、七人の神様がいるんだよのこさ
ず食べようね」と言われます。七人の神様？
言い伝えは何？と思います。私はぎもんに
思っ、て調べてみました。一つぶのお米にも人
の神様がいるという言い伝えは、お米が育つ

ために必要な水、土、風、虫、太陽、雨、雪、
して、つくり手というたつの要を神様にみ
たてたものです。水は、いねの成長に必要な
水分、土は、いねを育む大地、風は、いねの
花粉を運び、実らせる役わり、虫は、害虫を
食べるトコボヤくもがふくまれます、太陽は、
いねの成長になくてはならぬ光と熱、雲は、
太陽光を適度にさえぎり、いねのびわれを
ふせぐ、つくり手は、お米を育てる農家のろ
うかと苦ろうとという意味があります。お米が

食たぐにとびくまでは、自然の力がすびく
大事だしわかりました。そして、農家さんた
ちが暑い日も、寒い日も、雨の日も、働いて
くれて、お米のお世話をしてくれてるので、
いつもおいしく食べられる事に気がつきまし
た。毎日のご飯の時には、いろんなめくみに
つつまれている事に感じちゃして、一フブーフ
ぶのこさず大事にたべたいです。